



CÓDIGO DE  
VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA  
DO  
MUNICÍPIO  
DE MARIA  
DA FÉ

18/07/96



# CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE MARIA DA FÉ

## ÍNDICE

### PARTE I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

CAP. I	DOS CONCEITOS, COMPETÊNCIAS E RESPONSABILIDADES	P.	01
CAP. II	DOS ESTABELECIMENTOS		
SEÇÃO I	Do Licenciamento.....		03
SEÇÃO II	Das Indicações.....		03
SEÇÃO III	Iluminação.....		05
SEÇÃO IV	Ventilação.....		05
SEÇÃO V	Circulação.....		05
SEÇÃO VI	Instalações Sanitárias.....		06
SEÇÃO VII	Aparelhos Sanitários.....		07
SEÇÃO VIII	Bebedouros.....		08
SEÇÃO IX	Vestiários.....		08
SEÇÃO X	Refeitórios.....		08
SEÇÃO XI	Outros Locais de Trabalho.....		09
SEÇÃO XII	Garagens, Oficinas, Postos de Serviço e de Abastecimentos de Veículos.....		10
SEÇÃO XIII	Do Pessoal.....		11
CAP. III	ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDÚSTRIAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS		
SEÇÃO I	Exigências.....		12
SEÇÃO II	Hotéis, Pensões, Bares, Restaurantes, Lanchonetes, Padarias e Estabelecimentos Congêneres .....		17
SEÇÃO III	Hotéis, Motéis, Casas de Pensão, Hospedarias e Estabelecimentos		



	Congêneres.....	18
SEÇÃO IV	Asilos, Orfanatos, Albergues e Estabelecimentos Congêneres.....	19
SEÇÃO V	Dos Estabelecimentos Que Produzem, Beneficiem Ou Comercializem Alimentos.....	20
SEÇÃO VI	Dos Supermercados, Armazéns, Mercenarias e Depósitos .....	21
SEÇÃO VII	Dos Açougues, Peixarias, Casas de Aves e Congêneres.....	22
SEÇÃO VIII	Dos Estabelecimentos Industriais e de Alimentos.....	23
CAP. IV	DAS FARMÁCIAS, CASAS DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS, HOSPITAIS, CLÍNICAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS DE SAÚDE E CONGÊNERES	
SEÇÃO I	Dos Produtos Agropecuários e Similares.....	24
SEÇÃO II	Farmácia, Drogarias, Ervanarias, Postos de Medicamento, Unidades Volantes e Dispensários de Medicamentos.....	25
SEÇÃO III	Distribuidores, Representantes, Importadores e Exportadores de Drogas, Medicamentos, Insumos Farmacêuticos e seus Correlatos, Cosméticos, Produtos de Higiene, Perfumes e Outros, Dietéticos, Produtos Biológicos e Estabelecimentos Congêneres.....	29
SEÇÃO IV	Assistência Médico-Hospitalar - Recuperação da Saúde.....	30
SEÇÃO V	Indústrias de Saneantes Domissanitários- Inseticidas, Raticidas, Desinfetantes e Detergentes para Uso Doméstico.....	31
SEÇÃO VI	Casas de Banho.....	32
SEÇÃO VII	Empresas Aplicadoras de Saneantes Domissanitários.....	32
SEÇÃO VIII	Laboratório de Análises Clínicas ou de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquido Céfalorquidiano, de Radioisotopologia e Congêneres.....	33
SEÇÃO IX	Institutos de Beleza sem Responsabilidade Médica, Salões de Beleza, Cabeleleiros, Barbearias e Congêneres.....	34
CAP. IV	DOS CLUBES E ESTABELECIMENTOS DE ENSINO	
SEÇÃO I	Edificações Destinadas a Ensino-Escolas.....	35
SEÇÃO II	Piscinas.....	38
SEÇÃO III	Colônias de Férias e Acampamentos.....	39
CAP. VI	DOS AMBULANTES E FESTEJOS PÚBLICOS	40

## PARTE II - DOS ALIMENTOS

CAP. VII	DISPOSIÇÕES GERAIS	42
CAP. VIII	FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS	



SEÇÃO I	Normas Gerais.....	45
SEÇÃO II	Colheita de Amostras e Análise Fiscal.....	47
SEÇÃO III	Interdição de Alimentos.....	48
SEÇÃO IV	Apreensão e Inutilização de Alimentos.....	49
SEÇÃO V	Perícia de Contraprova.....	50
SEÇÃO VI	Registro e Controle.....	51
SEÇÃO VII	Rotulagem.....	52
SEÇÃO VIII	Da Qualidade dos Alimentos.....	53

### PARTE III - DA HIGIENE PÚBLICA

CAP. IX	DA HIGIENE DOS TERRENOS, QUINTAIS, VIAS PÚBLICAS E CONTROLE DO MEIO.....	55
CAP. X	DO LIXO.....	56
CAP. XI	DO SANEAMENTO BÁSICO.....	57
CAP. XII	SANEAMENTO DO MEIO.....	58
SEÇÃO I	Doenças Transmissíveis e Saneamento do Meio .....	58
SEÇÃO II	Doenças Transmissíveis e Transfusões de Sangue.....	60
CAP. XIII	Saneamento Básico	
SEÇÃO I	Sistema de Abastecimento de água e Disposição de Esgotos.....	61
SEÇÃO II	Instalações Prediais de Água e Esgotos.....	62
SEÇÃO III	Condições Gerais.....	64
SEÇÃO IV	Saneamento nas Zonas Rurais .....	65
CAP. XIV	NECROTÉRIOS, VELÓRIOS, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS, LOCAIS DE REUNIÃO PARA FINS RELIGIOSOS	
SEÇÃO I	Necrotérios e Velórios .....	66
SEÇÃO II	Cemitérios.....	67
SEÇÃO III	Crematórios.....	68
SEÇÃO IV	Inumações, Exumações, Transladações e Cremações.....	69
SEÇÃO V	Locais de Reunião para Fins Religiosos.....	69
SEÇÃO VI	Locais de Trabalho, Indústrias, Fábricas e Grandes Oficinas.....	70
CAP. XV	DAS PISCINAS	71



CAP. XVI	DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS E CONTROLE DE ZONOSSES - NORMAS GERAIS	
SEÇÃO I	Estábulos, Cocheiras, Granjas Avícolas e Estabelecimentos Congêneros	72
SEÇÃO II	Estabelecimentos Veterinários e Congêneros e Parques Zoológicos.....	73
SEÇÃO III	Das Instalações.....	74
SEÇÃO IV	Chiqueiros e Pocilgas.....	75
SEÇÃO V	Explorações Apícolas.....	76
CAP. XVII	DO CONTROLE DE VETORES	
SEÇÃO I	Conceitos e Procedimentos.....	76
SEÇÃO II	Inseticidas e Raticidas - Disposições Gerais.....	77
SEÇÃO III	Aplicação dos Inseticidas.....	77
SEÇÃO IV	Empresas Especializadas na Aplicação de Inseticidas e Raticidas.....	78

#### PARTE IV - DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

CAP. XVIII	DOS PROCESSOS DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES.....	78
CAP. XX	DO PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS.....	82

#### PARTE V - DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS. 83

#### PARTE VI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS 84

ANEXO I	- GLOSSÁRIO DE TERMOS TÉCNICOS E DEFINIÇÕES SOBRE ALIMENTOS.....	85
---------	------------------------------------------------------------------	----

ANEXO II - FICHAS TÉCNICAS

ANEXO III - LEI Nº 1031/96 - DISPÕE SOBRE O CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO

ANEXO IV - DECRETO Nº854/96



# CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

## DO MUNICÍPIO DE MARIA DA FÉ

### PARTE I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

#### CAPÍTULO I

##### DOS CONCEITOS, COMPETÊNCIAS E RESPONSABILIDADES

**Art. 1º** - Este Regulamento estabelece normas de proteção à saúde da população do município de Maria da Fé, visando manter o equilíbrio físico e social do indivíduo.

**Art. 2º** - É de competência do Serviço Municipal de saúde, através do Setor de Vigilância Sanitária, a execução das medidas sanitárias previstas neste Regulamento.

**Parágrafo Primeiro** - A Vigilância Sanitária se responsabilizará, também pelos estudos visando à atualização permanente das posturas municipais referentes à saúde.

**Parágrafo Segundo** - A Vigilância Sanitária viabilizará a integração do Município com os diversos órgãos públicos que atuam nessa área.

**Art. 3º** - Para efeito da execução das medidas propostas, o responsável direto por elas é o coordenador da Vigilância Sanitária função esta exercida necessariamente por profissional de saúde de nível superior, um profissional credenciado e habilitado em saúde pública.

**Parágrafo Único** - As atribuições do coordenador compreendem a organização funcional do Setor, a divisão de tarefas, ordenar as idéias de trabalho a serem desenvolvidas, aparelhar equipe fiscal para melhor atuação, definir planos e metas de trabalho, atuar juntamente com os inspetores sanitários na fiscalização, podendo lavrar autos específicos.

**Art. 4º** - A execução das medidas sanitárias caberá aos Inspectores Sanitários, que terão as seguintes atribuições:

- a) zelar pelo cumprimento das medidas descritas por este Regulamento e de mais que por ventura, venham a envolver suas tarefas diárias;
- b) orientar corretamente a população quanto aos riscos e a prevenção que comprometa a saúde coletiva;
- c) inspecionar estabelecimento comerciais e industriais estipulados pela Coordenação;
- d) lavrar autos específicos de Notificação Preliminar, auto de infração e multa, apreensão e inutilização de alimentos, Auto de Colheita de Amostras, Interdição Temporária e Definitiva de Estabelecimento e Processo Fiscal;
- e) participar de campanhas de vacinação e orientações de educação sanitária;
- f) atendimento de denúncias ligada à saúde, descritas neste Regulamento.



**Art. 5º** - Compete ao Médico Veterinário do Serviço Municipal de Saúde, as atividades descritas neste Regulamento, e em sua competência restritas:

- a) realizar controle de zoonoses, através de exame clínico de animais suspeitos;
- b) promover palestras e cursos específicos sobre alimento e zoonoses;
- c) realizar inspeção e reinspeção de alimentos de origem animal;
- d) lavrar laudo técnico veterinário sobre alimentos e animais;
- e) promover e participar de campanhas de vacinação e orientação de educação sanitária;
- f) investigar e orientar a prevenção de casos de intoxicação alimentar;
- g) orientar e identificar os vetores transmissores de doença;
- h) zelar pelo cumprimento das medidas constituídas neste Regulamento.

**Art. 6º** - Constituirá falta grave impedir ou dificultar ação fiscalizadora, sujeito o responsável a multa pelo ato devidamente comprovado.

**Parágrafo Único** - O funcionário deverá apresentar seu credenciamento, no ato da fiscalização, ao responsável ou proprietário do estabelecimento.

**Art. 7º** - O uso obrigatório da Ficha Cadastral Sanitária ou Carteira Sanitária prevista neste Regulamento, medindo 18,0cm de largura X 30,0cm de comprimento, deverá ser guardada no estabelecimento e conterá os seguintes dados:

- a) Número relativo ao Cadastro Sanitário (Alvará de Funcionamento);
- b) Nome do Estabelecimento;
- c) Nome do proprietário;
- d) Endereço completo;
- e) Número do CGC;
- f) Número da Inscrição Estadual;
- g) Atividade exercida;
- h) Espaço para anotação de data da visita, ocorrência encontrada e medidas adotadas;
- i) Espaço para Assinatura do Inspetor Sanitário.

**Art. 8º** - Fica obrigatório o uso de Cartaz Sanitário, que deverá ser afixado em local visível dentro do estabelecimento.

**Parágrafo Primeiro** - Deverão constar no Cartaz Sanitário as seguintes informações:

- a) telefone da Vigilância Sanitária, onde o público deverá apresentar suas reclamações e sugestões;
- b) os dizeres: "ESTABELECIMENTO SANITÁRIO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA".

**Parágrafo Segundo** - O cartaz será fornecido pelo Serviço Municipal de Saúde, carimbado e assinado pelo Coordenador de Vigilância Sanitária.

**Parágrafo Terceiro** - O cartaz deverá medir 20,0cm de largura X 30,0cm de comprimento.



## CAPÍTULO II

### DOS ESTABELECIMENTOS

#### SEÇÃO I

##### DO LICENCIAMENTO

**Art. 9º** - A licença para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este Regulamento sempre será precedida de exame do local e de aprovação da autoridade sanitária competente.

**Parágrafo Único** - Antes de iniciada a construção ou reforma das instalações de qualquer estabelecimento acima citado, deverão ser observados os padrões básicos de construção, segundo manual técnico a ser instituído por portarias e atos administrativos.

**Art. 10** - Nos estabelecimentos já em funcionamento, que apresentam ou venham a apresentar perigo a saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramento ou remover o perigo, segundo orientação da Vigilância Sanitária.

**Art. 11** - Para mudança de local do estabelecimento comercial ou industrial, deverá ser solicitada a necessária permissão da Vigilância Sanitária, que verificará se o novo local satisfaz às condições normais deste código.

**Art. 12** - A licença de localização poderá ser cassada:

- I - Quando se tratar de negócio diferente do requerimento;
- II - Como medida preventiva de controle de risco à saúde pública;
- III - Quando por solicitação de autoridade competente, provarem os motivos que fundamentarem a solicitação.

**Parágrafo Primeiro** - Cassada a licença, o estabelecimento será imediatamente fechado.

**Parágrafo Segundo** - Poderá ser igualmente fechado todo estabelecimento que exercer atividades sem a necessária licença expedida em conformidade com que preceitua este capítulo.

#### SEÇÃO II

##### DAS INDICAÇÕES

**Art. 13** - Os Estabelecimentos que lidam com alimentos, deverão estar em perfeita ordem de funcionamento e em perfeito estado de conservação, deverão observar o seguinte:





- I. área física com piso em bom estado de conservação, sem deformidade que possam ocultar sujidades, presença de ralos tamponados, piso de material impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas, parede conservadas e limpas, com pintura impermeável, cozinha e banheiros com paredes barradas de azulejo ou tinta a óleo impermeável de cor clara, numa altura mínima de 1,80 metros, teto conservado e limpo, sem presença de sujidades como gordura, teia de aranha, buracos, etc.;
- II. instalação hidráulicas e elétricas bem conservadas e em perfeito funcionamento;
- III. ventilação e iluminação, de acordo com as normas básicas de construção;
- IV. todos os equipamentos em perfeito estado de conservação e limpeza sem a presença de resíduos ou qualquer tipo de sujeira que possa comprometer a qualidade dos produtos ali processados;
- V. as mercadorias a serem comercializadas dentro do estabelecimento deverão obedecer uma disposição correta e, ainda:
  1. os produtos químicos deverão estar separados dos produtos alimentícios;
  2. alimentos vendidos a granel deverão estar devidamente acondicionados em recipientes com tampas;
  3. as sacarias deverão estar depositadas sobre estrados de madeira com, pelo menos, 12 cm de altura e afastadas das paredes há uma distância nunca inferior a 30 cm;
  4. os alimentos expostos sem embalagens, tais como pães, biscoitos, salgados, doces, etc., deverão estar dispostos em vitrines ou cobertos com material adequado, utilizando-se, para retirá-los, o pegador de aço inoxidável;
  5. os produtos cujas datas de vencimentos são regulamentadas por legislação federal deverão estar rigorosamente dentro da data prevista, sendo proibido apor-lhes novas datas ou retirar datas de fabricação e vencimento;
  6. não será permitida a produção, exposição ou venda de gênero alimentícios deteriorados, falsificados, adulterados ou nocivos à saúde, os quais serão apreendidos pelo funcionário encarregado da fiscalização e removidos para local destinado à inutilização dos mesmos.
- VI. os estabelecimentos regidos por este regulamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, observadas as normas de higiene e limpeza a serem estabelecidas pela autoridade sanitária e ainda:
  1. os recipientes coletores de lixo deverão estar tampados e em sacos plástico;
  2. a lavação de pratos, colheres e outros utensílios se procederá em água corrente e limpa, utilizando também escorredores e desinfetantes adequados;
- VII. as instalações sanitárias também devem estar limpas e adequadas às normas compreendidas neste artigo:
  1. contendo somente bacia sanitária: 1,20 m/quad, com dimensão mínima de 1,00 m;
  2. contendo bacia sanitária e lavatório: 1,50 m/quad, com dimensão mínima de 1,00 m;
  3. contendo bacia sanitária e área para banho, com chuveiro, 2,00 m/quad, com dimensão mínima de 1,00 m;
  4. contendo bacia sanitária, área para banho, com chuveiro e lavatório, 2,50 m/quad, com dimensão mínima de 1,00 m;
  5. contendo somente chuveiro, 1,20 m/quad, com dimensão mínima de 1,00 m;
  6. antecâmaras, com ou sem lavatório, 0,90 m/quad, com dimensão mínima de 0,90 m.



### SEÇÃO III

#### ILUMINAÇÃO

**Art. 19** - Em todos os locais de trabalho deverá haver iluminação natural e artificial, apropriada à natureza da atividade.

**Parágrafo Primeiro** - A área para iluminação natural de um local de trabalho deve corresponder, no mínimo, a um quinto da área total do piso;

**Parágrafo Segundo** - Para a iluminação artificial, quando justificada tecnicamente, deverão ser observadas as normas previstas na legislação sobre higiene e segurança de trabalho.

### SEÇÃO IV

#### VENTILAÇÃO

**Art. 20** - Os locais de trabalho deverão ter ventilação natural ou artificial que proporcionem ambiente compatível com o trabalho realizado.

**Parágrafo Primeiro** - A área total das aberturas de ventilação natural dos locais de trabalho deverá ser, no mínimo, correspondente a dois terços da área iluminante natural.

**Parágrafo Segundo** - A ventilação artificial será obrigatória sempre que a ventilação natural não preencher as condições e conforto térmico a juízo da autoridade competente.

### SEÇÃO V

#### CIRCULAÇÃO

**Art. 21** - Os corredores, quando houver, deverão ser livres, dimensionados para proporcionar o escoamento seguro dos empregados, e dirigidos para saídas de emergência.

**Parágrafo Único** - A largura dos corredores não poderá ser inferior a 1,20m.

**Art. 22** - As saídas de emergência terão portas abrindo para o exterior e largura não menor que as dimensionadas para os corredores.



## SEÇÃO VI

### INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

**Art. 23** - Os locais de trabalho terão instalações sanitárias separadas, para cada sexo, dimensionadas por turno de trabalho, nas seguintes proporções:

- I. uma bacia sanitária, um mictório, um lavatório e um chuveiro para cada 20 empregados do sexo masculino;
- II. uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada 20 empregados do sexo feminino.

**Parágrafo Único** - Será exigido um chuveiro para cada 10 empregados nas atividades ou operações insalubres, nos trabalhos com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, alergizantes, poeiras ou substâncias que provoquem sujidade e nos casos em que haja exposição ao calor intenso.

**Art. 24** - Os compartimentos das bacias sanitárias e dos mictórios deverão ser ventilados para o exterior, não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho nem com os locais destinados às refeições, e deverá existir entre eles antecâmaras com abertura para o exterior.

**Art. 25** - As instalações sanitárias deverão atender aos seguintes requisitos:

- I. piso revestido de material resistente, liso, lavável e impermeável, inclinado para os ralos, os quais serão providos de sifões;
- II. paredes revestidas de material resistente, liso, impermeável e lavável, até a altura de 2,00m, no mínimo;
- III. portas que impeçam seu devassamento.

**Art. 26** - Os compartimentos com bacias sanitárias deverão ter área mínima de 1,20m/quad. com largura mínima de 1,00m.

**Parágrafo Único** - No caso de agrupamento de aparelhos sanitários da mesma espécie, os compartimentos destinados as bacias sanitárias e chuveiros, serão separados por divisões com altura mínima de 2,00m, tendo vãos livres de 0,15m de altura na parte inferior, e 0,15m de altura na parte superior, área mínima de 1,20m/quad., com largura de 1,00m, e acesso mediante de largura maior que 0,90m.

]



## SEÇÃO VII

### APARELHOS SANITÁRIOS

**Art. 27** - O equipamento das instalações sanitária deverá satisfazer às seguintes condições:

- I. os aparelhos sanitários deverão ser de material cerâmico vitrificado, ferro fundido esmaltado ou material equivalente sob todos os aspectos, e atender às especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas, sendo rigorosamente proibida a instalação de aparelhos sanitários construídos de cimento;
- II. não serão permitidos aparelhos ou canalizações das instalações sanitárias, de qualquer natureza, que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações ou acidentes;
- III. as bacias e os mictórios serão ligados diretamente ao ramal de descarga ou tubo de queda; os demais aparelhos deverão ter seus despejos conduzidos a um sifonato, provido de inspeção.

**Art. 28** - As bacias sanitárias deverão atender os seguintes requisitos.

- I. ser instaladas em compartimentos individuais ventilados direta ou indiretamente para o exterior;
- II. não poderão estar envolvidas com quaisquer materiais como caixas de madeira, blocos de cimento, cerâmica e outros;
- III. os seus receptáculos deverão fazer corpo com os respectivos sifões, devendo permanecer na bacia uma quantidade de água suficiente para impedir a aderência de dejetos;
- IV. serão providas de dispositivos que impeçam a aspiração de água.

**Art. 29** - Os mictórios deverão ser de fácil limpeza e atender aos seguintes requisitos:

- I. poderão ser do tipo cubo ou calha;
- II. deverão ser providos de descarga contínua ou intermitente, provocada ou automática;
- III. no mictório do tipo calha, de uso coletivo, cada segmento de 0,60m corresponderá a um mictório do tipo cuba;
- IV. os mictórios do tipo cuba, de uso individual, deverão ser separados entre si, por uma distância de 0,60m, no mínimo, de eixo a eixo.



## SEÇÃO VIII

### BEBEDOUROS

**Art. 30** - Em todos os locais de trabalho deverá ser proporcionada aos empregados água potável em condições higiênicas, sendo obrigatória a existência de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, proibida sua instalação em pias ou lavatórios.

**Parágrafo Único** - Os bebedouros serão instalados na proporção de um para cada 200 empregados, sendo que o local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

## SEÇÃO IX

### VESTIÁRIOS

**Art. 31** - Junto aos locais de trabalho serão exigidos vestiários separados, para cada sexo.

**Parágrafo Primeiro** - Os vestiários terão área correspondente a 0,35 m/quad. por empregado que neles ter armário, com o mínimo de 6,00 m/quad.

**Parágrafo Segundo** - As áreas para vestiários deverão ter comunicação com as de chuveiros, ou ser a estas conjugado

## SEÇÃO X

### REFEITÓRIOS

**Art. 32** - Nos estabelecimentos em que trabalham mais de 30 empregados é obrigatória a existência de refeitório, ou local adequado a refeições, atendendo aos requisitos estabelecidos nesta subseção.

**Parágrafo Único** - Quando houver mais de 300 empregados é obrigatória a existência de refeitório com área de 1,00m por usuário, devendo abrigar de cada vez 1/3 do total de empregados em cada turno de trabalho.



**Art. 33** - O refeitório ou local adequado para refeições obedecerá aos seguintes requisitos:

- I. piso revestido com material resistente, liso e impermeável;
- II. forro de material adequado, podendo ser dispensado em casos de cobertura que ofereça proteção suficiente;
- III. paredes revestidas com material liso, lavável, resistente e impermeável, até a altura de 2,00m, no mínimo.
- IV. ventilação e iluminação de acordo com as normas fixadas no presente Regulamento;
- V. água potável;
- VI. lavatórios individuais ou coletivos;
- VII. cozinha, no caso de refeições preparadas no estabelecimento ou local adequado, com fogão, estufa ou similar, quando se tratar de simples aquecimento das refeições.

**Parágrafo Único** - O refeitório ou local adequado à refeições não poderá comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias e com locais insalubres ou perigosos.

**Art. 34** - Em casos excepcionais, considerando as condições de duração, natureza do trabalho e peculiaridades locais, poderão ser dispensados as exigências de refeitório e cozinha.

## SEÇÃO XI

### OUTROS LOCAIS DE TRABALHO

**Art. 35** - Outros locais de trabalho onde exerçam atividades de comércio, serviços, bem como indústrias de pequeno porte, atenderão às normas previstas na Seção I deste capítulo, no que lhes forem aplicáveis, ajustadas as suas dimensões e peculiaridades.

**Art. 36** - O pé direito dos locais referidos nesta seção, será como regra, não inferior a 3,0m podendo ser admitidas, desde que devidamente justificadas, reduções até 2,70m.

**Art. 37** - Os vestiários, em casos devidamente justificados, poderão ter área inferior a 6,00m<sup>2</sup>, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 38** - Aos locais de trabalho para pequenas oficinas e indústria de pequeno porte aplicam-se as seguintes disposições:

- I. **OFICINAS DE MARCENARIA:** desde que utiliza somente máquinas portáteis deverão ter compartimento de trabalho, com área não inferior a 20,00m<sup>2</sup>, e serão dotadas de instalação sanitária, quando necessário, de vestiário com chuveiro;
- II. **OFICINAS DE BORRACHEIRO:**
  - a) deverão dispor, além dos compartimentos destinados ao conserto de pneus e à venda de materiais, de área ou pátio de trabalho;



b) quando não integradas ou conjugadas em outro local de trabalho que disponha de instalação sanitária deverão ter suas próprias, além de vestiário com chuveiro, quando necessário;

**III. OFICINAS DE FUNILARIA E SERRALHERIA:**

- a) os locais de trabalho para oficinas de serralheria e funilaria não poderão fazer parte de edificações para habitação ou escritório;
- b) deverão dispor no mínimo de: compartimento de trabalho com área não inferior a 20,00m<sup>2</sup>, compartimento especial para aparelhos de solda a gás, instalação sanitária e, quando necessário, vestiário com chuveiro.

**IV. OFICINAS DE TINTURARIA:** deverão dispor de, pelo menos, área coberta para atendimento ao público, compartimento, de trabalho com 20,00m<sup>2</sup> no mínimo, área de secagem, instalação sanitária e, quando necessário, vestiário com chuveiro;

**V. OFICINAS DE SAPATEIRO E DE VIDRACEIRO:** deverão ser constituídas, no mínimo, de compartimento de trabalho, instalação sanitária e, quando necessário, de vestiário com chuveiro.

**VI. OFICINAS MECÂNICAS DIVERSAS:**

- a) os locais para oficinas mecânicas não poderão fazer parte de edificações para habitação ou escritórios;
- b) deverão dispor de, pelo menos, compartimentos de trabalho com área suficiente a evitar trabalhos nos passeios, de instalação sanitária e, quando necessário, vestiário com chuveiro;
- c) quando houver trabalho de solda ou pintura, deverão dispor de compartimentos separados, adequados a essas atividades.

**Parágrafo Primeiro** - Outros tipos de locais não mencionados neste artigo terão as exigências mínimas estabelecidas pela autoridade sanitária, segundo critério de exigências mínimas estabelecidas pela autoridade sanitária segundo critério de similaridade.

**Parágrafo Segundo** - Os pisos dos locais a que se refere este artigo serão revestidos de material resistente, impermeável, liso lavável e as paredes com barra impermeável até 2,00m de altura, no mínimo.

**Art. 39** - Os alojamentos provisórios para trabalhadores, destinados a serviços a céu aberto, deverão ser adequados a oferecer proteção contra o frio, a umidade ou os ventos, e dispor de suprimento de água potável e adequada disposição de esgotos

## SEÇÃO XII

### GARAGENS, OFICINAS, POSTOS DE SERVIÇO E DE

### ABASTECIMENTO DE VEÍCULOS

**Art. 40** - As garagens, oficinas, postos de serviços e de abastecimento de veículos estão sujeitos às prescrições referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes forem aplicáveis.



**Art. 41** - Os serviços de pintura nas oficinas de veículos deverão atender às prescrições referentes ao controle de poluição do ar, estabelecidas pelo órgão encarregado da proteção do meio ambiente.

**Art. 42** - Os despejos das garagens, oficinas, postos de serviços, nos quais seja feita lavagem ou lubrificação deverão passar por instalação retentora de areia e graxa, aprovada pelo órgão competente.

### SEÇÃO XIII

#### DO PESSOAL

**Art. 43** - Toda pessoa que lidar com gêneros alimentícios nos estabelecimentos passíveis de fiscalização fica sujeita à apresentação de atestados de saúde ou exame médico, a critério da Vigilância Sanitária.

**Parágrafo Único** - As pessoas suspeitas de portarem doenças transmissíveis e lesões cutâneas serão afastadas do serviço por tempo determinado pelo médico responsável.

**Art. 44** - O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento manipulando qualquer tipo de alimento não poderá, ao mesmo tempo, manipular moeda corrente.

**Art. 45** - Aos funcionários do estabelecimento cabe:

- I. apresentarem-se de jaleco de cor clara, limpo, conservado, devendo estar sempre abotoado quando em uso;
- II. para manipuladores de alimentos, torna-se obrigatório o uso de gorro ou boné;
- III. os cabelos, barbas e unhas deverão apresentar-se devidamente aparados;
- IV. não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, quando manipulando alimentos;
- V. para manipuladores de alimentos, torna-se obrigatório o uso de calçados apropriado; fica proibido o uso de chinelo de dedo.





### CAPÍTULO III

#### ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDÚSTRIAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**Art. 46** - Os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, além das disposições relativas às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ainda, naquilo que lhes for aplicável, obedecer às exigências e possuir as dependências de que tratam no presente.

#### SEÇÃO I

#### EXIGÊNCIAS

**Art. 47** - Haverá, sempre que a autoridade sanitária julgar necessário, torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte industrial e comercial do estabelecimento.

**Parágrafo Primeiro** - todos os estabelecimentos terão, obrigatoriamente, reservatório de água com capacidade mínima correspondente ao consumo diário, respeitado o mínimo absoluto de 1.000 litros.

**Parágrafo Segundo** - As caixas d'água, quando subterrâneas, deverão ser devidamente protegidas contra infiltração de qualquer natureza.

**Art. 48** - As paredes acima das barras e os forros serão lisos e pintados com tinta impermeável de cor clara, lavável.

**Art. 49** - As seções industriais e residenciais, e de instalação sanitária, deverão formar conjuntos distintos na construção do edifício e não poderão comunicar-se diretamente entre si a não ser por antecâmaras dotadas de aberturas para o exterior.

**Art. 50** - A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarreta longa permanência do público, deverão ter instalações adequadas, à disposição de seus frequentadores.

**Art. 51** - As instalações sanitárias deverão ter piso de material cerâmico, paredes revestidas até 2,00m no mínimo, com material, com material cerâmico vidrado, portas com molas e aberturas teladas.



**Art. 52** - Os vestiários não poderão comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, devendo existir entre eles antecâmaras com abertura para o exterior, podendo utilizar-se da mesma antecâmara do sanitário do sexo correspondente e ter com ele comunicação por meio porta devendo, ainda, possuir:

- I. um armário, de preferência impermeabilizado, para cada empregado;
- II. paredes revestidas até 1,5m, no mínimo, com material liso e impermeável;
- III. piso de material liso, resistente e impermeável;
- IV. portas com mola;
- V. aberturas teladas.

**Art. 53** - Os depósitos de matéria-prima, adegas despensas terão:

- I. paredes revestidas de material cerâmico vidrado até a altura de 2,00m, no mínimo;
- II. pisos revestidos de material cerâmico ou equivalente;
- III. aberturas teladas;
- IV. portas com mola e com proteção, na parte inferior, à entrada de roedores.

**Art. 54** - As cozinhas terão:

- I. área mínima de 10 m<sup>2</sup>, não podendo a menor dimensão ser inferior a 2,5m;
- II. piso revestido de material cerâmico;
- III. paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m com material cerâmico vidrado e daí para cima pintadas a cores claras com tinta lavável.
- IV. aberturas teladas;
- V. portas com molas;
- VI. dispositivo, para retenção de gorduras em suspensão;
- VII. mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- VIII. água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização das louças, talheres e demais utensílios de uso;
- IX. pias, cujos despejos passarão obrigatoriamente por uma caixa de gordura.

**Art. 55** - As copas obedecerão às mesmas exigências referentes às cozinhas, com exceção área, a qual deverá ser condizente com as necessidades do estabelecimento, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 56** - As copas-quentes obedecerão as mesmas exigências relativas as cozinhas, com exceção da área, que terá, no mínimo, 4,00m<sup>2</sup>.

**Art. 57** - Os fornos dos estabelecimentos industriais que usem com combustível lenha ou carvão, terão a boca da alimentação abrindo para a área externa sendo vedado efetuar sobre eles depósito de qualquer natureza, permitida apenas a adaptação de estufas. Estes fornos deverão ter aprovação do órgão encarregado do controle de meio ambiente.

**Art. 58** - Os depósitos de combustível, destinados a carvão de lenha, não terão acesso através do local de manipulação.



**Art. 59** - As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

- I. piso revestido de material cerâmico ou equivalente;
- II. paredes revestidas de material cerâmico vidrado até altura de 2,00m, no mínimo, e, daí para cima, pintadas a cores claras com tinta lavável;
- III. forros exigíveis a critério da autoridade sanitária, em função das condições de fabrico, vedados os de madeira;
- IV. área não inferior a 20,00m<sup>2</sup>, com dimensão mínima de 4,00m admitidas reduções nas pequenas indústrias, a critério da autoridade sanitária;
- V. mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo devendo ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- VI. portas com mola;
- VII. aberturas teladas.

**Art. 60** - As salas de secagem obedecerão as mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manutenção no ambiente de característica físicas constantes, neste caso os vitrôs poderão ser fixos, dispensadas as telas.

**Art. 61** - As salas de acondicionamento terão as paredes, até 2,00m de altura, o mínimo, e os pisos revestidos de material liso, resistente e impermeável.

**Art. 62** - As seções de expedição e as seções de venda terão:

- I. área não inferior a 10,00m<sup>2</sup> com dimensão mínima de 2,5m
- II. piso revestido de material liso, resistente e impermeável;
- III. paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável até a altura mínima de 2,00m.

**Art. 63** - As seções de venda com consumação terão:

- I. área não inferior a 10,00m<sup>2</sup>, com dimensão mínima de 2,5m;
- II. piso revestido com material cerâmico ou equivalente;
- III. paredes revestidas com material cerâmico vidrado até a altura mínima de 2,0m.

**Parágrafo Único** - As exigências referentes ao revestimento do piso e paredes poderão ser modificadas, a juízo da autoridade sanitária, que terá em vista a finalidade e categoria do estabelecimento.

**Art. 64** - As estruturas terão condições técnicas condizentes com sua destinação específica, a critério da autoridade sanitária, obedecido no que couber, o disposto neste Capítulo.



**Art. 65** - Os entrepostos de gêneros alimentícios terão as paredes até a altura utilizável, obedecido o mínimo de 2,00m, e os pisos, revestidos de material liso, resistente e impermeável.

**Art. 66** - Os supermercados e congêneres terão área mínima de 400,00m<sup>2</sup>, com dimensão mínima de 10,00m; seus locais de venda obedecerão às exigências técnicas previstas neste Regulamento, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis, dispensados os requisitos de áreas mínimas.

**Art. 67** - Os mercados cujos locais de venda deverão obedecer às disposições deste Regulamento, segundo gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis, terão:

- I. piso de uso comum resistente, impermeável e com declividade para facilitar o escoamento de águas;
- II. portas e janelas em número suficiente, para permitir franca ventilação e devidamente gradeadas de forma a impedir a entrada de roedores;
- III. abastecimento de águas e rede interna para escoamento de águas residuais e de lavagem.

**Art. 68** - Os açougues, entrepostos de carnes, casa de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado terão:

- I. porta abrindo diretamente para logradouro público assegurando ampla ventilação;
- II. área mínima de 20,00m<sup>2</sup> com dimensão mínima de 4,00m com exceção dos entrepostos, que terão área mínima de 40,00m<sup>2</sup>.
- III. piso de material cerâmico;
- IV. paredes revestidas até altura mínima de 2,0m<sup>2</sup> com material cerâmico vidrado branco;
- V. pia com água corrente;
- VI. instalação frigorífica;
- VII. iluminação artificial, quando necessário, de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;
- VIII. pintura, revestimento de paredes e forros de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto.

**Art. 69** - Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, nos quais não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios. Estes estabelecimentos deverão ter aprovação do órgão encarregado do controle do meio ambiente.

**Art. 70** - Os armazéns frigoríficos terão piso impermeável e antiderrapante sobre base adequada e as paredes, até a altura da ocupação, impermeabilizadas com material liso e resistente.



**Art. 71** - Os cafês, bares e botequins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação.

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

**Art. 72** - Os restaurantes terão cozinha, copa, se necessário, depósito de gênero alimentícios e seção de venda com consumação.

**Parágrafo Único** - Nos restaurantes que receberem alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderá ser dispensada a existência de cozinha, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 73** - As pastelarias e estabelecimento congêneres terão cozinha, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

**Parágrafo Único** - Se os mesmos estabelecimentos houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima bem como local apropriado para depósito de bagaço.

**Art. 74** - Os estabelecimentos industriais de torrefação, moagem de café terão:

- I. dependências destinadas à torrefação, moagem e embalagem independentes ou não, a critério da autoridade sanitária, que levará em conta o equipamento industrial utilizado;
- II. depósito de matéria-prima;
- III. seção de venda e/ ou expedição.

**Art. 75** - As doçarias, "buffets" e estabelecimentos congêneres terão:

- I. sala de manipulação;
- II. depósito de matéria-prima;
- III. seção de venda com consumação e/ ou seção de expedição.

**Art. 76** - As padarias, fábricas de massas e estabelecimentos congêneres terão:

- I. depósito de matéria-prima;
- II. sala de manipulação;
- III. sala de secagem;
- IV. sala de embalagem;
- V. seção de expedição e/ou de venda;
- VI. depósito de combustível;
- VII. cozinha.

**Parágrafo Único** - As salas de embalagem, secagem, depósito de combustível e cozinha serão exigidas, a critério da autoridade sanitária, levando em conta a natureza do estabelecimento e o processamento das operações industriais.



**Art. 77** - As fábricas de doces, de conservas vegetais e estabelecimentos congêneres terão:

- I. depósito de matéria-prima;
- II. sala de manipulação;
- III. sala de embalagem;
- IV. sala de expedição e/ou de venda;
- V. cozinha;
- VI. estufa;
- VII. local para caldeira;
- VIII. depósito para combustível.

**Art. 78** - Os estabelecimentos regidos por este Regulamento deverão manter suas instalações, equipamentos e pessoal em condições sanitárias adequadas de modo a não pôr em riscos a saúde de seus usuários.

**Art. 79** - Os estabelecimentos mencionados em todo este capítulo ficam obrigados a realizar dedetização anual ou a critério do Serviço Municipal de Saúde. As dedetizadoras deverão ser credenciadas pelos órgãos competentes.

## SEÇÃO II

### HOTÉIS, PENSÕES, BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES, PADARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

**Art. 80** - As normas gerais para os estabelecimentos, do ponto de vista técnico, quanto à construção, higiene e limpeza, alimentos e bebidas, constam de manual técnico elaborado pelo Serviço Municipal de Saúde, deverá ser respeitado pelos estabelecimentos constantes deste Regulamento.

**Art. 81** - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam comercializam os alimentos é proibido:

- I. fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com o alimento, devendo ser afixado, no local, cartaz com os dizeres: "Proibido Fumar";
- II. varrer a seco;
- III. ter, em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- IV. ter produtos, máquinas ou utensílios alheios às atividades;
- V. uso de pratos, copos e talheres quando quebrados, lascados e rachados;
- VI. permanência de qualquer animal estranho às atividades do estabelecimento;
- VII. possuir latas de lavagem destampadas e perto da área de manipulação de alimentos.



**Art. 82** - Os guardanapos e demais peças de cama e mesa deverão ser de uso pessoal, individual ou descartável, sendo vedada a sua utilização sem estarem lavados, e, quando usados, guardados em local adequado e fechado até sua remoção e lavagem.

**Parágrafo Único** - As camas, colchões, travesseiros, assim como demais móveis, deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

**Art. 83** - Aos motéis cabe:

- I utilização de máquinas de esterilização de roupa de cama e banho e de embalagem em plástico;
- II uso de lacre de papel nos vasos sanitários, revestindo a borda de suas tampas, sendo o mesmo desinfetados e lacrado a cada nova utilização.

**Art. 84** - Aos estabelecimentos de hospedaria cabe:

- I obedecer aos artigos dispostos neste capítulo;
- II possuir dormitórios com área de 5,0m<sup>2</sup>, no mínimo, quando destinados a uma pessoa;
- III lavanderias compostas de 3 áreas isoladas para lavagem e secagem, depósito de roupas servidas e depósitos de roupas limpas;
- IV sala de estar geral com área suficiente para descanso.

### SEÇÃO III

#### HOTÉIS, MOTÉIS, CASAS DE PENSÃO, HOSPEDARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

**Art. 85** - Nos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, todas as paredes internas, até a altura mínima de 1,50m, serão revestidas ou pintadas com materiais impermeáveis, não sendo permitidas paredes de madeira para divisão de dormitórios.

**Art. 86** - As instalações sanitárias de uso geral deverão:

- I ser separadas por sexo, com acessos independentes;
- II conter, para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em box e um lavatório para cada grupo de 20 leitos, ou fração, do pavimento a que servem;
- III nos pavimentos sem leitos, ter, no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo;
- IV atender às condições gerais para compartimentos sanitários.

**Parágrafo Único** - Para efeito do inciso II, não serão considerados os leitos de apartamentos que disponham de instalações sanitárias privativas.



**Art. 87** - Os estabelecimentos deverão ter reservatórios de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecimento pelas normas ABNT.

**Art. 88** - Os dormitórios deverão ter área correspondente a no mínimo, 5,00m<sup>2</sup> por leito e não inferior, em qualquer caso, a 8,00m<sup>2</sup>; quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados de lavatório com água corrente.

**Art. 89** - Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, que forneçam alimentação, deverão obedecer a todas as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios no que lhes forem aplicáveis.

**Art. 90** - Os motéis serão providos, obrigatoriamente, dentro de suas divisas, de locais para estacionamento de veículos, na proporção de um local para cada quarto ou apartamento.

#### SEÇÃO IV

##### ASILOS, ORFANATOS, ALBERGUES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

**Art. 91** - Aos asilos, orfanatos, albergues e estabelecimentos congêneres aplicam-se as normas gerais referentes a edificações e as específicas das habitações no que couber, complementadas pelo disposto nesta Seção.

**Art. 92** - As paredes internas, até a altura mínima de 1,50m serão revestidas ou pintadas de material impermeável não sendo permitidas divisões de madeira.

**Art. 93** - Os dormitórios coletivos deverão ter área não inferior a 5,00m<sup>2</sup> por leito; os dormitórios dos tipos quarto ou apartamento deverão ter área não inferior a 5,00m<sup>2</sup> por leito, com o mínimo de 8,00m<sup>2</sup>.

**Art. 94** - As instalações sanitárias serão na proporção mínima de uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada 10 leitos, além do mictório na proporção de 1 para cada 20 leitos.

**Art. 95** - Os locais destinados ao armazenamento, preparo, manutenção e consumo de alimentos deverão atender às exigências para estabelecimentos comerciais de alimentos, no que aplicáveis.





**Art. 96** - Quando tiverem 50 ou mais leitos, deverão ter locais apropriados para consultórios médicos e odontológicos, bem como quarto para doentes.

**Art. 97** - Deverão ter área para recreação e lazer, não inferior a 10% da área edificada.

**Parágrafo Único** - A área prevista neste artigo terá espaço coberto destinado a lazer, não inferior à quinta parte e restante será arborizado ou ajardinado ou, ainda, destinado as atividades esportivas.

**Art. 98** - Se houver locais para atividades escolares, estes deverão atender às normas estabelecidas para as escolas, no que aplicáveis.

## SEÇÃO V

### DOS ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZEM, BENEFICIEM OU COMERCIALIZEM ALIMENTOS

**Art. 99** - Aos estabelecimentos que fabricam e/ou comercializam alimentos previstos neste capítulo cabe:

- I. respeitar as normas de higiene e limpeza;
- II. não reutilizar alimentos de outras refeições;
- III. possuir chaminés de modo a evitar a produção de fumaça ou fagulhas prejudiciais à saúde;
- IV. possuir instalações sanitárias com papel higiênico, toalhas de papel e sabão;
- V. utilizar processo mecânicos no preparo de massas e outros produtos, restringindo-se ao máximo o uso manual;
- VI. utilizar água filtrada para preparo de alimentos;
- VII. conservar as massas, caldos e outras substâncias já preparadas, enquanto não utilizadas, em recipientes adequados e protegidos sob pena de serem apreendidos.
- VIII. manter as massas de secagem sempre sob prateleiras apropriadas.

**Art. 100** - As chamadas "Vitaminas Vivas", compreendendo, igualmente, os sucos e refrescos de frutas naturais e artificiais, deverão obedecer, na sua fabricação, as seguintes exigências:

- I. quando em sua disposição for utilizada água, esta será sempre filtrada;
- II. quando em sua composição for utilizado leite, este deverá ser pasteurizado ou a critério das normas regulamentadas pela vigilância sanitária;
- III. uso de somente frutas frescas, devidamente acondicionadas em recipientes e ambientes adequados;
- IV. preparo no momento de servir ao consumidor.



**Art. 101** - As panificadoras e confeitarias cabe:

- I. respeitar demais disposições constantes deste Regulamento;
- II. possuir amassadeiras mecânicas, restringindo-se ao máximo a manipulação manual;
- III. manter as massas e alimentos, após saírem do forno, em prateleiras, em local adequado;
- IV. possuir recipientes adequados para a guarda de farinha, fubá, sal, açúcar e congêneres;
- V. realizar transporte e entrega de pães, biscoitos e similares em caixas plásticas ou balaios forrados e protegidos, em veículo de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 102** - Em quitandas, as frutas e verduras devem estar frescas e bem acondicionadas em bancas apropriadas.

**Parágrafo Único** - Para exposição, venda e depósito de frutas e verduras, devem possuir recipientes e dispositivos de superfície impermeável e estarem afastadas de áreas ensalubres.

**Art. 103** - Em pastelarias, além dos demais dispositivos, é obrigatório:

- I. utilizar óleo de fritura não saturado e limpo;
- II. manter recheios e massas sempre frescas e bem guardadas.

**Art. 104** - As sorveterias devem utilizar, obrigatoriamente, leite pasteurizado na fabricação dos produtos comercializados ou a critério das normas regulamentadas pela VISA.

## SEÇÃO VI

### DOS SUPERMERCADOS, ARMAZÉNS, MERCEARIAS E DEPÓSITOS

**Art. 105** - Os supermercados devem ter área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza.

**Parágrafo Primeiro** - Para produtos perecíveis ou que necessitem de congelamento, deverão possuir câmaras frigoríficas na estocagem e exposição.

**Parágrafo Segundo** - Deverão seguir os valores mínimos de altura de estrados referidos neste regulamento.

**Parágrafo Terceiro** - É proibida a venda de aves e outros animais vivos.

**Parágrafo Quarto** - Deverão respeitar os demais dispositivos deste regulamento.



## SEÇÃO VII

### DOS AÇOUGUES, PEIXARIAS, CASAS DE AVES E CONGÊNERES

**Art. 106** - Para construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção será necessário observar as seguintes normas:

- I. piso resistente e impermeabilizado e ângulo, das paredes entre si, e destas com o piso arredondado;
- II. torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água e ralos nos pisos, de modo a permitir a lavagem do compartimento.
- III. boa ventilação natural e uso de aparelhos eletrocutores para extermínio de insetos nocivos;
- IV. pias de lavagem sifonadas para a caixa de gordura; posteriormente para rede de esgoto.

**Art. 107** - As câmaras, balcões ou geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial do estabelecimento e destinadas, exclusivamente, à conservação de carnes, peixes e congêneres.

**Art. 108** - Fica proibido nos açougues, peixarias e similares:

- I. uso de machadinha, que será substituída por serra elétrica;
- II. emprego de papéis velhos, jornais, etc., para envolver carnes e vísceras;
- III. a salga de carnes ou industrialização das mesmas;
- IV. a aplicação de serragem de madeira no piso;
- V. uso de soluções anti-sépticas, sendo permitido apenas água e sabão;
- VI. fumar durante atendimento ao consumidor;
- VII. uso de cepo, mesas ou balcões de madeira;
- VIII. é proibido ter depósito ou exposto à venda aves doentes e ovos deteriorados;
- IX. onde se vender aves vivas e ovos, não é permitido a matança e preparo de aves ou outros animais;
- X. onde se comercializa aves abatidas, não é permitida a existência de aves vivas.

**Art. 109** - As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

**Art. 110** - O transporte de carnes e similares só poderá ser feito em veículos com carrocerias isotérmicas e/ou veículos comuns desde que mantenham a temperatura e higiene adequadas, sendo que os ossos devem ser guardados até o posterior recolhimento no veículo próprio.



**Art. 111** - Os produtos cárneos comercializados devem ser provenientes de matadouros ou abatedouros cadastrados, que tenha, fiscalização sanitária, devendo estar adequados e carimbados, não sendo permitido a comercialização destes sem inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.

**Parágrafo Único** - Deverá acompanhar a mercadoria, documento sanitário comprovando sua procedência e inspeção.

## SEÇÃO VIII

### DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE ALIMENTOS

**Art. 112** - Estão compreendido nesta seção os seguintes estabelecimentos: fábricas de doces, biscoitos, gelo, massas, conservas, torrefação de café, fábrica de bebidas, beneficiadoras de arroz, indústrias de balas e congêneres.

**Parágrafo Único** - Os referidos estabelecimentos devem obedecer aos dispositivos deste Regulamento e à legislação estadual e federal vigentes.

**Art. 113** - O gelo destinado ao uso alimentar, deverá ser produzido com água potável, isenta de qualquer contaminação.

**Art. 114** - Toda água que tenha de servir na manipulação ou preparo de gênero alimentício, deve ser filtrada ou comprovadamente pura desde que não provenha do abastecimento público.

**Art. 115** - O piso e as paredes das salas de elaboração dos produtos, devem ser revestidos de material, impermeável e as paredes com altura mínima de 2,00m.

**Parágrafo Único** - As salas de preparo dos produtos devem ter janelas e aberturas teladas, à prova de insetos.



## CAPÍTULO IV

### DAS FARMÁCIAS, CASAS DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS, HOSPITAIS, CLÍNICAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS DE SAÚDE E CONGÊNERES

#### SEÇÃO I

##### DOS PRODUTOS AGROPECUÁRIOS E SIMILARES

**Art. 116** - É expressamente proibida a instalação em zonas urbanas de laboratório que fabrique produtos biológicos e outros produtos que possam produzir riscos de contaminação aos habitantes.

**Art. 117** - Os produtos veterinários de uso controlado, os agrotóxicos e afins, só poderão ser comercializados diretamente ao usuário mediante apresentação de receituário próprio, prescrito por profissional legalmente habilitado.

**Parágrafo Primeiro** - A produção, embalagem e rotulagem, o transporte, a comercialização e o destino final dos resíduos e embalagens de agrotóxicos obedecerão ao disposto na lei federal nº 7.802, de 11.07.89, regulamentada pelo decreto nº 98.816, de 11.09.90.

**Parágrafo Segundo** - O armazenamento dos produtos referidos neste artigo deverá ser feito em local apropriado, ventilado e separado de produtos para consumo humano e animal.

**Art. 118** - A fiscalização e verificação das condições de funcionamento das farmácias, clínicas e laboratórios serão feitas pelo Sistema Municipal de Saúde, por profissional habilitado.



## SEÇÃO II

### FARMÁCIA, DROGARIAS, ERVANARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTO, UNIDADES VOLANTES E DISPENSÁRIOS DE MEDICAMENTOS

**Art. 119** - As farmácias e drogarias funcionarão, depois de devidamente licenciadas e, obrigatoriamente, sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente:

**Parágrafo Primeiro** - A presença de técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos mencionados neste artigo.

**Parágrafo Segundo** - Os estabelecimentos de que trata este artigo poderão manter técnico responsável substituto, para suprir os casos de impedimentos ou ausência de titular.

**Art. 120** - As farmácias deverão possuir:

- I. armações e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente;
- II. três balanças: granatária, Roberval e de precisão;
- III. um exemplar da última edição, em uso corrente, da Farmacopéia Brasileira;
- IV. instrumental apropriado devidamente aferido;
- V. armações e/ou armários envidraçados e fechados, livres de poeira e contaminação, para guarda de medicamentos, drogas e vasilhames empregados na manipulação, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente;
- VI. cofre e/ou armário que ofereça segurança, com chave para guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica- entorpecentes e seus equiparados- e/ou sujeitos a controle sanitário especial;
- VII. livros, conforme modelos oficiais, com termos de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados à transcrição diária do receituário médico e ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e/ou sujeitos a controle sanitário especial.

**Art. 121** - Os laboratórios das farmácias deverão ser dotados, no mínimo, de pia com água corrente, filtro de vela sob pressão, aparelhos, utensílios e vasilhames necessários à manipulação, aparelhos de refrigeração para conservação de produtos perecíveis, depósito para água filtrada e mesas para manipulação com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza.



**Art. 122** - As drogarias deverão ser providas de:

- I. armazéns e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente;
- II. cofre ou armário que ofereça segurança, com chave, para guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica- entorpecentes e seus equiparados, e/ou sujeitos a controle sanitário especial;
- III. aparelho de refrigeração para a conservação de produtos perecíveis;
- IV. livros conforme modelos oficiais, com termos de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinado ao registro diário de entrega e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica, entorpecentes e seus equiparados, e/ou sujeitos a controle sanitário especial;
- V. lavatório com água corrente.

**Art. 123** - As farmácias e drogarias, quando houver aplicação de injeções, deverão possuir no compartimento destinado a esse fim, lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados, forno de Pasteur ( estufa ) ou autoclave ou outro equipamento capaz de, a critério da autoridade sanitária competente, assegurar esterilização, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

**Parágrafo Único** - As exigências, quanto ao equipamento para esterilização, a que se refere este artigo, poderão ser dispensados quando se faça uso exclusivo de agulhas e seringas descartáveis, pré-esterilizadas inutilizadas após cada aplicação.

**Art. 124** - É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, de higiene pessoal ou de ambiente, o de cosméticos e perfumes, os dietéticos definidos no item V do artigo 1º, os produtos óticos, de acústica médica, odontológicos, veterinários e outros, desde que observada a legislação federal específica e a supletiva estadual pertinente.

**Parágrafo Único** - Para o comércio de correlatos a que se refere este artigo, as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade sanitária competente.

**Art. 125** - É vedada a aplicação, nos próprios estabelecimentos, de quaisquer tipos de aparelhos a que se refere o artigo anterior.

**Art. 126** - As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas medicinais, excluídas as entorpecentes cuja venda é privativa das farmácias e drogarias.

**Parágrafo Primeiro** - Os estabelecimentos a que se refere este artigo somente funcionarão depois de devidamente licenciados e sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

**Parágrafo Segundo** - É proibido às ervanarias negociar com objetos de cera, colares, fetiche e outros que se relacionem com práticas de feiticismo e curandeirismo.



**Parágrafo Terceiro** - As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregue ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores punidos na forma da legislação em vigor.

**Art. 127** - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior possuirão armações e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente, recipientes fechados para o acondicionamento obrigatório, livres de pó e de contaminação, de todas as plantas e partes vegetais.

**Art. 128** - Nas zonas com características suburbanas ou rurais onde, em raio de mais de três quilômetros, não houver farmácia ou drogaria licenciada, poderá, a critério da autoridade sanitária competente, ser concedida licença, a título precário, para instalação de posto de medicamento, sob a responsabilidade de pessoa idônea, com capacidade necessária para proceder à dispensação dos produtos farmacêuticos, atestada por dois farmacêuticos inscritos no Conselho Regional de Farmácia do Estado de Minas Gerais.

**Parágrafo Único** - A licença não será renovada desde que se instale, legalmente, farmácia ou drogaria dentro da área a que se refere este artigo.

**Art. 129** - Poderão ser licenciadas, a título precário, pela autoridade sanitária competente, unidades volantes para o atendimento de regiões, onde num raio de dez quilômetros, não houver farmácia, drogaria ou posto de medicamentos.

**Parágrafo Primeiro** - O licenciamento das unidades volantes, concedido pela autoridade sanitária competente, fixará a região a ser percorrida pelo veículo respectivo.

**Parágrafo Segundo** - A licença será cancelada para as regiões onde se instalarem legalmente farmácia, drogaria ou posto de medicamentos.

**Parágrafo Terceiro** - As unidades volantes, a critério exclusivo da autoridade sanitária competente, poderão funcionar sob a responsabilidade de pessoa idônea, com capacidade necessária para proceder à dispensação dos produtos farmacêuticos, atestada por dois farmacêuticos inscritos no Conselho Regional de Farmácia do Estado de Minas Gerais.

**Art. 130** - Os postos de medicamentos e as unidades volantes somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados e dos seus responsáveis terem assinado termo de responsabilidade perante a autoridade sanitária competente.

**Art. 131** - Os dispensários de medicamentos funcionarão depois de devidamente licenciados e, obrigatoriamente, sob a responsabilidade de profissional legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.





**Art. 132** - Os dispensários de medicamentos deverão possuir:

- I. armazéns e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente, para a guarda dos medicamentos;
- II. lavatórios em água corrente;
- III. aparelho de refrigeração para conservação de produtos perecíveis;
- IV. cofre ou armário que ofereça segurança, com chave, para a guarda de drogas e medicamentos capazes de criar dependência física ou psíquica, entorpecentes e seus equiparados e /ou sujeitos a controle sanitário especial;
- V. livros, conforme modelos oficiais, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados ao registro diário de entrada e saída de drogas e medicamentos capazes de criar dependência física ou psíquica, entorpecentes e seus equiparados e / ou sujeitos a controle sanitário especial.

**Art. 133** - O local para instalação de farmácia deve satisfazer, além das disposições referentes a habitação a aos estabelecimentos de trabalho em geral, mais as seguintes exigências:

- I. piso de material liso, resistente e impermeável e paredes pintadas de cor clara, com barra de 2,00 metros, no mínimo, também de material liso, resistente e impermeável, a critério da autoridade sanitária;
- II. forros pintados de cor clara;
- III. compartimentos separados até o teto por divisões ininterruptas, de cor clara, com as mesmas características previstas nos incisos I e II, e destinados a:
  - a) mostruários e vendas de medicamentos, com área mínima de 20,00m<sup>2</sup>;
  - b) laboratório com área mínima de 10m<sup>2</sup>;
  - c) local para aplicação de injeções, quando houver, com área mínima de 3m<sup>2</sup>.

**Art. 134** - O local para instalação de drogaria, além de satisfazer as exigências referentes às habitações a aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverá possuir no mínimo 20m<sup>2</sup> de área, e:

- I. ter piso de material liso, resistente e impermeável e as paredes pintadas de cor clara, com barra de 2,00m, no mínimo, também de material liso, resistente e impermeável a critério da autoridade sanitária;
- II. forro pintado de cor clara.

**Parágrafo Único** - Quando houver local para aplicação de injeções, este deverá atender as exigências do inciso III e a alínea "c" do artigo anterior.

**Art. 135** - o local para instalação de ervanarias deverá obedecer ao disposto no artigo 134, ficando vedada a existência de local para aplicação de injeções.

**Art. 136** - O local para instalação de postos de medicamentos deverá obedecer, no que couber, ao disposto no artigo 134, a critério da autoridade sanitária, e ter área mínima de 12m<sup>2</sup>.



**Art. 137** - o local para instalação de dispensários de medicamentos deverá obedecer, no que couber, ao disposto no artigo 134, a critério da autoridade sanitária, e ter área mínima de 12m<sup>2</sup>.

**Art. 138** - De acordo com as necessidades e peculiaridades das regiões suburbanas e rurais menos favorecidas economicamente, as exigências sobre as instalações e os equipamentos para o licenciamento de estabelecimentos destinados à assistência farmacêutica, a que se refere esta seção poderão ser reduzidas a critério da autoridade sanitária, resguardados os interesses da saúde pública.

**Parágrafo Único**- Em razão do interesse público, quando devidamente justificado, o disposto neste artigo poderá ser aplicado nas zonas urbanas dos municípios cujas condições sócio-econômicas não permitam integral satisfação das exigências nele mencionadas.

**Art. 139** - Os veículos destinados às unidades volantes devem ser licenciados para transporte de carga, com carroceria fechada e dispor de meios eficazes, a critério da autoridade sanitária, para conservação dos produtos transportados.

**Parágrafo Único** - Quando se tratar de embarcações ou aeronaves estas deverão possuir compartimentos fechados e dispor de meios eficazes a critério da autoridade sanitária, para conservação dos produtos transportados.

**Art. 140** - Os estabelecimentos a que se refere esta Seção deve ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para quaisquer outros fins, nem servir de passagem para qualquer outro local do edifício.

### SEÇÃO III

**DISTRIBUIDORES, REPRESENTANTES, IMPORTADORES E EXPORTADORES DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS E SEUS CORRELATOS, COSMÉTICOS, PRODUTOS DE HIGIENE, PERFUMES E OUTROS, DIETÉTICOS, PRODUTOS BIOLÓGICOS E ESTABELECEMENTOS CONGÊNERES.**

**Art. 141** - O local para instalação dos distribuidores, representantes, importadores e exportadores de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e seus correlatos, cosméticos, produtos de higiene, perfumes e outros, dietéticos, produtos biológicos e estabelecimentos congêneres, que interessem à medicina e a saúde pública, deve satisfazer, além das disposições concernentes às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, mais as seguintes exigências:



- I. área mínima de 12,00m<sup>2</sup>;
- II. piso de material liso, resistente e impermeável e paredes pintadas de cor clara, com barra de 2,00 metros, no mínimo, também de material liso, resistente e impermeável, a critério da autoridade sanitária;
- III. forros pintados de cor clara.

**Art. 142** - Se houver retalhamento, os estabelecimentos de que trata esta seção, deverão dispor também de:

- I. compartimentos separados para o retalhamento de formas sólidas, líquidas e gasosas;
- II. compartimento para laboratório de controle;
- III. compartimento para embalagem.

**Parágrafo Único** - Os compartimentos a que se refere este artigo deverão satisfazer todas as exigências do artigo 141 podendo ser reduzida para 6,00m<sup>2</sup>, no mínimo, a área destinada ao laboratório de controle a critério da autoridade sanitária.

**Art. 143**- Os estabelecimentos a que se refere esta Seção deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local do edifício.

#### SEÇÃO IV

#### ASSISTÊNCIA MÉDICO-HOSPITALAR-RECUPERAÇÃO DA SAÚDE

**Art. 144** - A fiscalização do funcionamento de hospitais e casas de saúde é função do Serviço Municipal de Saúde, em consonância com normas da Secretaria de Estado da Saúde e Ministério da Saúde, através da Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária, que contará com o profissional legalmente habilitado para tal.

**Parágrafo Único** - A Comissão de Controle de Infecção hospitalar e o responsável técnico de cada estabelecimento ficarão obrigados a colaborar e fornecer condições para o perfeito desempenho de suas funções.

**Art. 145** - Para os fins deste regulamento e de suas técnicas especiais considera-se assistência médico-hospitalar aquela tratada nos estabelecimentos definidos no artigo seguinte, e destinada a promover ou proteger a saúde pessoal, diagnosticar doenças e reabilitar quando a sua capacidade física, psíquica e social for afetada.

**Art. 146** - Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar somente poderão funcionar quando devidamente registrados nos órgãos competentes da Secretaria de Estado da Saúde, os quais, após a respectiva vistoria fornecerão o alvará de funcionamento, que deverá ser registrado anualmente.



**Art. 147** - A classificação e as exigências para funcionamento de estabelecimentos de assistência médico-hospitalar serão determinadas por órgãos competentes da Secretaria de Estado da Saúde, de acordo com a programação médica dos mesmos e obedecidas as disposições deste Regulamento e de suas normas Técnicas Especiais, bem como ao previsto na Legislação federal, estadual e municipal pertinentes.

**Art. 148** - À Secretaria de Estado da Saúde compete, fiscalizar o funcionamento dos estabelecimentos de assistência médico-hospitalar e determinar normas para sua construção, instalação e funcionamento.

**Art. 149** - Nos hospitais, casas de saúde e maternidades, além das disposições gerais deste Código, que lhes couberem, é obrigatória:

- I a existência de uma lavanderia conforme normas do SUS, com desinfecção.
- II a existência de velório;
- III a instalação de necrotérios de acordo com o regulamento deste Código;
- IV a instalação de uma cozinha com, no mínimo, 03 peças, destinadas respectivamente:
  - a) depósito de gênero alimentícios;
  - b) preparo de alimentos e a distribuição de alimentos;
  - c) lavagem e esterilização de louças e utensílios;

**Parágrafo Único** - Todas as peças deverão ter os pisos e paredes impermeabilizados até a altura mínima de 2,0m e seguir as normas da Legislação Estadual e Federal vigentes.

## SEÇÃO V

### INDÚSTRIAS DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS - INSETICIDAS, RATICIDAS, DESINFETANTES E DETERGENTES PARA USO DOMÉSTICO.

**Art. 150** - As indústrias de saneantes domissanitários - inseticidas, raticidas, desinfetantes e detergentes para uso doméstico além de atender as condições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ter:

- I compartimento para fabricação;
- II compartimentos independentes para depósito de matéria prima e de produto acabado;
- III compartimento destinado à lavagem de vidros e de vasilhames;
- IV compartimento para laboratório de controle.

**Parágrafo Único** - Os compartimentos a que se refere este artigo deverão ser independentes de residências e obedecerão as seguintes normas: área de compartimento destinado ao laboratório de controle, a critério da autoridade sanitária; piso de material liso, resistente a impermeável, parede de cor clara, revestidas com material impermeável, até a altura de 2,00m<sup>2</sup>.



## SEÇÃO VI

### CASAS DE BANHO

**Art. 151** - As casas de banho obedecerão às disposições desta Seção no que lhes forem aplicáveis, e mais as seguintes:

- I as banheiras serão de ferro esmaltado ou de material aprovado pela autoridade sanitária;
- II os compartimentos de banho terão área mínima de 3,0m<sup>2</sup>, e revestimento e azulejos claros em todas as paredes até a altura de 2,0 m<sup>2</sup>, no mínimo.

**Art. 152** - É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que trata esta seção.

**Art. 153** - Em todos os estabelecimentos referidos nesta Seção é obrigatória a desinfecção de locais, equipamentos e utensílios, na forma determinada pela autoridade sanitária.

## SEÇÃO VII

### EMPRESAS APLICADORAS DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

**Art. 154** - As empresas aplicadoras de saneantes domissanitários somente poderão funcionar depois de devidamente licenciadas e tendo em sua direção técnica um responsável legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

**Parágrafo Único** - A licença a que se refere este artigo será válida para o ano em que foi concedida e deverá ser renovada até 31 de março de cada ano.

**Art. 155** - A aplicação de saneantes domissanitários, como prestação de serviços, somente poderá ser feita por empresas especializadas.

**Art. 156** - As empresas a que se refere esta Seção deverão possuir armações e / ou armários adequados, aparelhos, utensílios, vasilhames necessários as suas finalidades, reagentes para o controle dos produtos a serem aplicados, pia com água corrente, mesas com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza, a juízo da autoridade sanitária competente.



**Art. 157** - As empresas de que trata esta Seção somente poderão utilizar produtos devidamente registrados no Órgão de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e seguindo as instruções aprovadas e constantes das embalagens dos produtos.

**Parágrafo Único** - Após a aplicação do produto, a empresa fica obrigada a fornecer certificado, assinado pelo responsável técnico, do qual conste o nome e a composição qualitativa do produto ou associação utilizada, as proporções e a quantidade total empregada por área, bem como as instruções para prevenção ou para o caso de ocorrência de acidente.

## SEÇÃO VIII

### LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS OU DE PATOLOGIA CLÍNICA, DE HEMATOLOGIA CLÍNICA, DE ANATOMIA PATOLÓGICA, DE CITOLOGIA, DE LÍQUIDO CÉFALO-RAQUIDIANO, DE RADIOISOTOPOLOGIA E CONGÊNERES

**Art. 158** - Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radioisotopologia “in vitro” e “in vivo”, e congêneres, somente poderão funcionar depois de devidamente licenciados, com suas especificações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada uma das especializações, com termos de responsabilidade assinados perante a autoridade sanitária, e com pessoal técnico legalmente habilitado.

**Parágrafo Primeiro** - Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado, e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

**Parágrafo Segundo** - Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que conte com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponha de equipamentos apropriados e mantenha controles e desempenho adequados.

**Art. 159** - Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior deverão possuir armações e armários adequados, aparelhos, utensílios, vasilhames, vidraçaria apropriada e os demais meios necessários às suas finalidades.

**Art. 160** - Todos os estabelecimentos contemplados neste capítulo devem seguir a normatização deste Regulamento no artigo específico sobre lixos especiais.



SEÇÃO IX

**INSTITUTOS DE BELEZA SEM RESPONSABILIDADE MÉDICA, SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS E CONGÊNERES.**

**Art. 161** - Os locais em que se instalarem institutos de beleza sem responsabilidade médica ou salões de beleza, cabeleireiros e barbearias terão:

- I. área não inferior a 10,0m<sup>2</sup>, com largura mínima de 2,50m para o máximo de cadeiras, sendo acrescidas de 5,0m<sup>2</sup>, para cada cadeira adicional;
- II. paredes com cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável até a altura de 2,0m, no mínimo;
- III. piso revestido de material liso, resistente e impermeável;
- IV. um lavatório no mínimo;
- V. instalação sanitária própria.

**Art. 162** - Os estabelecimentos de trata este artigo sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária, e só poderão ser utilizados para o fim a que se destinam, não podendo servir de acesso a outras dependências.

**Parágrafo Único** - São permitidas outras atividades afins, a critério da autoridade sanitária, respeitando as áreas mínimas exigidas.

**Art. 163** - Os institutos de beleza, cabeleireiros e as barbearias devem possuir:

- I. pentes, tesouras e outros utensílios de uso coletivo, desinfetados após o uso, de acordo com normas técnicas estabelecidas pela VISA;
- II. toalhas e golãs de uso individual, substituíveis após sua utilização;
- III. cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel;
- IV. recipiente e utensílios previamente esterilizados ou flambados, quando se tratar de manicure e pedicure.

**Parágrafo Primeiro** - Fica proibido o uso de navalha, sendo remitido apenas as lâminas descartáveis, de uso individual.

**Parágrafo Segundo** - A esterilização deve ser feita de forma adequada, seguindo as orientações da Vigilância Sanitária.

**Art. 164** - Não será permitido utilização de utensílios velhos ou enferrujados para corte de cabelos e barbas, bem como manicure e pedicure.



## CAPÍTULO IV

### DOS CLUBES E ESTABELECIMENTOS DE ENSINO

**Art. 165** - As escolas deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando as exigências de higiene e limpeza.

**Art. 166** - Os locais destinados à produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que for aplicável.

**Art. 167** - Os reservatórios de água potável nas escolas terão capacidade adequada para o número de alunos e deverão ser lavados e desinfetados periodicamente, a critério das autoridades sanitárias.

**Parágrafo Único** - As escolas devem possuir bebedouros para uso individual, ou outra forma que garanta a qualidade da água, não sendo permitido uso de um mesmo recipiente por mais de um aluno.

**Art. 168** - Nos clubes desportivos, as piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

**Parágrafo Primeiro** - Os tanques deverão ter revestimento interno de material impermeável, superfície lisa, fundo com declividade conveniente, não sendo permitida mudança brusca, até a profundidade de 1,80m.

**Parágrafo Segundo** - A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água.

**Parágrafo Terceiro** - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pela manutenção e tratamento.

## SEÇÃO I

### EDIFICAÇÕES DESTINADAS A ENSINO-ESCOLAS

**Art. 169** - A área das salas de aula corresponderá mínimo a 1,0m<sup>2</sup> p<sup>o</sup>r aluno lotado em carteira dupla de 1,20m<sup>2</sup>, quando em carteira individual.





**Art. 170** - Os auditórios ou salas de aulas de grande capacidade das escolas, ficam sujeitos também às seguintes exigências:

- I. área útil não inferior a  $0,80m^2$  por pessoa;
- II. ventilação natural, ou renovação mecânica de  $50,0m^3$  de ar por pessoa, no mínimo no período de 1 hora.

**Art. 171** - A área de ventilação natural das salas de aula deverá ser no mínimo igual a metade da superfície iluminante, a qual será igual ou superior a  $1/5$  da área do piso.

**Parágrafo Primeiro** - Será obrigatória a iluminação natural unilateral esquerda, sendo emitida unilateral esquerda, sendo admitida a iluminação zenital, quando prevenido o ofuscamento.

**Parágrafo Segundo** - A iluminação artificial, para que possa ser adotada em substituição à natural, deverá ser justificada e aceita pela autoridade sanitária e atender as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

**Art. 172** - As escadas e rampas deverão ter em sua totalidade largura não inferior à resultante da aplicação dos critérios de dimensionamento dos corredores, para a lotação do pavimento a que servem, acrescida da metade daquela necessária para a lotação do pavimento imediatamente superior.

**Parágrafo Primeiro** - Para os efeitos deste artigo serão considerados os dois pavimentos que resultem no maior valor.

**Parágrafo Segundo** - As escadas não poderão apresentar trechos em leque, os lances serão retos, não ultrapassarão a 16 graus e estes não terão espelhos com mais de 0,16m, nem piso com menos de 0,30m, e os patamares terão extensão não inferior a 1,50m.

**Parágrafo Terceiro** - As escadas deverão ser dotadas obrigatoriamente de corrimão.

**Parágrafo Quarto** - O número de escadas será de 2 no mínimo, dirigidas para saídas autônomas.

**Parágrafo Quinto** - As rampas não poderão apresentar declividade superior a 12% e serão revestidas de material não escorregadio, sempre que acima de 6%.

**Art. 173** - As escolas deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados para uso de cada sexo.

**Parágrafo Primeiro** - Esses compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de bacias sanitárias em número correspondente, no mínimo, a uma para cada 25 alunas; uma para cada 40 alunos, e um lavatório para cada 40 alunos ou alunas.

**Parágrafo Segundo** - As portas das celas em que estiverem situadas as bacias sanitárias deverão ser colocadas de forma a deixar vãos livres de 0,15m de altura na parte inferior e de 0,30m, no mínimo, na parte superior.

**Parágrafo Terceiro** - Deverão, também, ser previstas instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de uma bacia sanitária para cada 10 salas de aula; e os lavatórios serão em número não inferior a um para cada 6 salas de aula.

**Parágrafo Quarto** - É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 bacia sanitária e 1 mictório para cada 200 alunos ou alunas. Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá haver também chuveiros, na proporção de um para cada 100 alunos ou alunas e vestiários separados, com  $5,00m^2$ , para cada 100 alunos ou alunas, no mínimo.



**Art. 174** - É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda pro tetora na proporção mínima de 1 (um) para cada 200 alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios a proporção será de 1 (um) bebedouro para cada 100 alunos.

**Parágrafo Único** - Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

**Art. 175** - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.

**Art. 176** - As áreas destinadas à administração e ao pessoal de serviço, deverão atender às prescrições para locais de trabalho, no que aplicáveis.

**Art. 177** - Nos intervalos, além das disposições referentes a escolas, serão observadas as referentes às habitações, nos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes forem aplicáveis.

**Parágrafo Único** - Deverá haver, também, nos intervalos, local para consultório médico, com leitos anexos.

**Art. 178** - Nas escolas de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área no mínimo, igual a 1/3 ( um terço) da soma das áreas das salas de aula.

**Art. 179** - As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência, para tal fim, as passagens não poderão ter largura total inferior à correspondente a 1 cm por aluno, nem vãos inferiores a 2 metros.

**Art. 180** - As escolas ao ar livre, parques infantis e congêneres, obedecerão às exigências deste Regulamento no que aplicáveis.

**Art. 181** - Os reservatórios de água potável das escolas terão capacidade adicional à que for exigida para combate a incêndio, não inferior à correspondente a 50 litros por aluno.

**Parágrafo Único** - Esse mínimo será de 100 litros por aluno, nos semi-internatos e de 150 litros por aluno nos internatos.



## SEÇÃO II

### PISCINAS

**Art. 182** - Para efeito deste Regulamento, as piscinas se classificam nas quatro categorias seguintes:

- I piscinas de uso público - as utilizáveis pelo público em geral;
- II piscinas de uso coletivo restrito - as utilizáveis por grupos restritos, tais como: condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis e congêneros;
- III piscinas de uso familiar - as piscinas de residências unifamiliares;
- IV piscinas de uso especial - as piscinas destinadas a outros fins que não o esporte ou recreação, tais como as terapêuticas e outras.

**Art. 183** - Nenhuma piscina poderá ser construída ou funcionar, sem que entenda às especificações do projeto aprovado pela autoridade sanitária, obedecida as disposições deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais a elas aplicáveis.

**Parágrafo Primeiro** - As piscinas de uso público e de uso coletivo restrito, deverão possuir alvará de funcionamento, que será fornecido pela autoridade sanitária após a vistoria de suas instalações.

**Parágrafo Segundo** - As piscinas de uso familiar e de uso especial ficam dispensadas das exigências deste Regulamento.

**Art. 184** - É obrigatório o controle médico sanitário dos banhistas que utilizem as piscinas de uso público e de uso coletivo restritos.

**Parágrafo Único** - As medidas de controle médico sanitário serão ajustadas ao tipo de estabelecimento ou de local em que se encontra a piscina, segundo o que for disposto em Normas Técnicas Especial.

**Art. 185** - As piscinas constarão, no mínimo, de tanque, sistema de circulação ou de recirculação, vestiários e conjuntos de instalações sanitárias.

**Art. 186** - O tanque obedecerá às seguintes especificações mínimas:

- I revestimento interno de material resistente, liso e impermeável;
- II o fundo não poderá ter saliências, reentrâncias ou degraus;
- III a declividade do fundo, em qualquer parte da piscina, não poderá ter mudanças bruscas; e até 1,80m de profundidade, não será maior do que 7%;
- IV as entradas de água deverão estar submersas e localizadas de modo a produzir circulação em todo o tanque.



**Parágrafo Primeiro** - O tanque deverá estar localizado de maneira a manter um afastamento de, pelo menos 1,50m das divisas.

**Parágrafo Segundo** - Em todos os pontos de acesso à área do tanque é obrigatória a existência de lava-pés, com dimensões mínimas de 2,0m x 2,0m e de 0,2m de profundidade útil, nos quais deverá ser mantido cloro residual acima de 25mg/litro.

**Art. 187** - Os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão, pelo menos:

- I. bacias sanitárias e lavatórios na proporção de 1 para cada 60 homens e 1 para cada 40 mulheres;
- II. mictórios na proporção de 1 para cada 60 homens;
- III. chuveiros, na proporção de 1 para cada 40 banhistas.

**Parágrafo Primeiro** - Os chuveiros deverão ser localizados de forma a tornar obrigatória a sua utilização antes da entrada dos banhistas na área do tanque.

**Parágrafo Segundo** - As bacias sanitárias deverão ser localizadas de forma a facilitar a sua utilização antes dos chuveiros.

**Art. 188** - A área do tanque será isolada, por meio de divisória adequada.

**Parágrafo Único** - O ingresso nesta área só será permitido após a passagem obrigatória por chuveiro.

**Art. 189** - A água do tanque deverá atender às seguintes condições:

- I. permitir visibilidade perfeita, a observador colocado à beira do tanque, de um azulejo negro de 0,15x 0,15m, colocado na parte mais profunda do tanque;
- II. PH entre 6,7 e 7,9;
- III. cloro residual disponível entre 0,5 a 0,8mg/litro.

**Art. 190** - Serão regulamentados por Norma Técnica Especial, a qualidade da água utilizada nas piscinas, os projetos de piscinas, os requisitos sanitários de uso, de operação e de manutenção, bem como o controle médico sanitário dos banhistas.

### SEÇÃO III

#### COLÔNIAS DE FÉRIAS E ACAMPAMENTOS

**Art. 191** - Às colônias de férias se aplicam as disposições referentes a hotéis e similares bem como as relativas aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

**Art. 192** - As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou de recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.



**Art. 193** - Quando o abastecimento de águas das colônias de férias ou acampamento se fizer por água de superfície, o manancial será convenientemente protegido; quando esse abastecimento se fizer por poços, estes atenderão às exigências previstas neste regulamento.

**Art. 194** - Nas colônias de férias e acampamento é obrigatória a existências de estalasses sanitárias separadas para cada sexo na proporção de uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada 20 pessoas.

**Art. 195** - Nenhum local de acampamento poderá ser aprovado sem que possua:

- I. sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;
- II. instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;
- III. adequada coleta, afastamento de destino dos resíduos sólidos ( lixo ) , de maneira que satisfaça às condições de higiene;
- IV. instalação adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

**Parágrafo Único** - A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis por locais de acampamentos e colônias de férias, à autoridade sanitária, mediante resultados de exames de laboratório, semestralmente, e sempre que solicitado.

## CAPÍTULO VI

### DOS AMBULANTES E FESTEJOS PÚBLICOS

**Art. 196** - São Considerados festejos públicos aqueles realizados nas vias públicas ou em recinto fechados de livre acesso ao público.

**Parágrafo Único** - Deverá ser consultada a vigilância Sanitária quando da realização destes festejos, para a adequada orientação, no qual deverá possuir uma licença da autoridade sanitária.

**Art. 197** - Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas de comidas e nos balcões de bebidas, deverão ser usados somente copos e pratos de papel, plástico ou similares, descartáveis, por medida de higiene e bem estar do público.

**Parágrafo Único** - Quando houver, por parte do órgão competente, instalação de rede de água canalizada e de águas servidas dentro das barracas, será permitido copos, pratos e utensílios permanentes, desde que sejam lavados em água corrente e limpa.



**Art. 198** - Os elementos preparados e cozidos devem estar protegidos adequadamente, de forma a não oferecer riscos de deterioração, caso contrário serão apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária, a fim de evitar intoxicação alimentar.

**Art. 199** - Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servir ao público, devidamente separados.

**Art. 200** - Os trailers, comércio ambulante e congêneres, estarão sujeitos às disposições deste Regulamento, no que couber, e especificamente ao disposto nesta seção, combinados à legislação de posturas e afins.

**Parágrafo Único** - A localização deste tipo de comércio deverá ser definida pela Prefeitura Municipal, através de órgão competente.

**Art. 201** - Para efeito deste Regulamento, define-se:

- I. **AMBULANTE**: vendedor de produtos alimentícios sem estar estabelecidos, que se utiliza de banca, barraca ou carrinho de mão, em atividade lucrativa de caráter eventual ou transitório;
- II. **AMBULANTE TRANSPORTADOR**: aquele que se utiliza de veículo automotor para desenvolver atividade lucrativa de caráter eventual ou transitório, vendendo produtos alimentícios.

**Art. 202** - Não é permitido ao ambulante:

- I. preparo de bebidas e alimentos fracionados;
- II. venda de bebidas alcoólicas;
- III. venda de produtos perecíveis sem armazenamento adequado.

**Parágrafo Único** - As normas II e III contidas neste artigo também se enquadram ao ambulante transportador, não sendo ainda permitido:

- I. preparar e servir refeições completas;
- II. vender porções fracionadas de alimento não natural.

**Art. 203** - Os requisitos básicos para o comércio ambulante transportador e congêneres são:

- I. não utilizar veículo ou banca como dormitório;
- II. possuir espaço interno suficiente para permanência do manipulador e balcão para servir ao público;
- III. possuir água corrente.

**Parágrafo Único**: A preparação, fracionamento de alimentos para venda imediata, bem como lanches rápidos, são permitidos desde que observadas as seguintes condições:

- I. uso de utensílios e recipientes descartáveis, inutilizados após uma única serventia;
- II. alimentos e outras substâncias bem armazenados e tampados;
- III. alimentos perecíveis mantidos sobre refrigeração;
- IV. não deve haver contato direto das mãos com o alimento, devendo-se utilizar pegadores e espátulas.



**Art. 204** - A venda pelo vendedor ambulante, de sorvetes, refrescos, alimentos prontos, para imediata ingestão, só será permitida em carrocinhas, cestos ou recipientes fechados, exceto aqueles empacotados ou com embalagem de fabricação cuja venda é permitida em caixas ou cestos abertos.

**Art. 205** - Serão observados os seguintes itens abaixo:

- I. higiene, organização do local, adequadamente perfeitos;
- II. os aparelhos destinados à renovação do ar, deverão estar em perfeito estado de funcionamento;
- III. instalações sanitárias independentes, para ambos os sexos, dotados de lavatório contendo sabão e papel-toalha;
- IV. deverá possuir água devidamente tratada ou filtrada, em perfeito estado de funcionamento.

**Art. 206** - Os circos, espetáculos, bailes, festas e parques de diversões, só poderão ser instalados depois de vistoriados e autorizados pela autoridade sanitária competente.

## PARTE II DOS ALIMENTOS

### CAPÍTULO VII

#### DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 207** - As definições relativas a alimentos estão contidas em anexo que compõe este Regulamento, devendo ser respeitadas de acordo com a legislação federal.

**Art. 208** - Quanto ao registro, rotulagem, padrões de identidade e qualidade dos alimentos, devem ser respeitadas as definições da Lei Federal nº 986, de 21/10/69.

**Art. 209** - A defesa e a proteção da saúde individual e coletiva no tocante a alimentos, desde a origem destes até seu consumo, será disciplinada pelas disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.



**Art. 210** - Somente poderão ser expostos à venda alimentos matérias-primas alimentares, alimento "in-natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

- I. tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências do Ministério da Saúde;
- II. tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;
- III. tenham sido rotulados segundo as disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais;
- IV. obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou àqueles que tenha sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.

**Art. 211** - Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos, elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.

**Parágrafo Primeiro** - A permissão a que se refere este artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

**Parágrafo Segundo** - O rótulo do alimento nas condições deste artigo, deverá satisfazer às exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

**Art. 212** - A permissão excepcional de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados pelo órgão competente.

**Art. 213** - Aplica-se o disposto neste Regulamento e nas suas Normas Técnicas Especiais às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascarados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in-natura".

**Art. 214** - Excluem-se do disposto neste Regulamento e nas suas Normas Técnicas Especiais os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma com se apresentem ou o modo como são ministrados.

**Art. 215** - O alimento destinado à exportação poderá ser fabricado de acordo com as normas vigentes no País para o qual se destina.

**Art. 216** - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregadas no seu fabrico, deverão obedecer às disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.





**Art. 217** - A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto na legislação federal pertinente e neste Regulamento, devendo a análise de controle ser efetuada no momento do seu desembarque no País.

**Art. 218** - Os produtos referidos no artigo anterior, quando importados na embalagem original ficam desobrigados de registro perante o órgão competente no Ministério da Saúde.

**Art. 219** - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

**Art. 220** - Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente.

**Art. 221** - Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

**Art. 222** - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

**Parágrafo Único** - A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

**Art. 223** - O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.



## CAPÍTULO VIII

### FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

#### SEÇÃO I

##### NORMAS GERAIS

**Art. 224** - A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais ou municipais no âmbito de suas atribuições.

**Art. 225** - A fiscalização de que trata este Título se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

**Art. 226** - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

**Art. 227** - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

**Art. 228** - No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimento com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a fase impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro envólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminadas.

**Art. 229** - 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 fechado, impermeáveis e resistentes.

**Art. 230** - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda e gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.



**Art. 231** - Pessoas que constituam fonte de infecção de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas, ou portadores de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvem contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

**Parágrafo Único** - Nos estabelecimento de gêneros alimentícios ninguém será admitido ao trabalho sem prévia caderneta de saúde, fornecida pela repartição sanitária competente.

**Art. 232** - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser levados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou usados recipientes não reutilizáveis.

**Art. 233** - Nenhuma substância alimentícia poderá ser exposta à venda sem estar devidamente protegida contra poeira, insetos e outros animais.

**Parágrafo Único** - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos 'in natura' e , a critério da autoridade sanitária, levando em conta as condições locais e a categoria dos estabelecimentos, os alimentos de consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção.

**Art. 234** - A critério da autoridade sanitária, poderá não ser permitida a venda ambulante e sem feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objetos desse tipo de comércio.

**Art. 235** - A venda ambulante e em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada pelo poder público municipal que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Especiais Estaduais.

**Art. 236** - A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, devidamente protegidos.

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

**Art. 237** - A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características e de fiscalização, poderá a título precário ser autorizado a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados situados fora do perímetro urbano das cidades, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividade devidamente comprovada.



**Art. 238** - Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

**Parágrafo Único** - As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridades sanitárias, a fornecer, prontamente, esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista na guia, na expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob a sua guardas, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

## SEÇÃO II

### COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

**Art. 239** - Compete à autoridade fiscalizadora realizar, periodicamente ou quando necessário, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas para alimentos aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

**Art. 240** - A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

**Parágrafo Único** - Se a análise fiscal de amostra colheita em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o Termo de Interdição.

**Art. 241** - À colheita de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do Termo de Colheita de Amostra e esta deverá ser, mediante quantidade representativa do estoque existente, dividida em ( três) invólucros tornados invioláveis, para assegurar sua autoridade; e conservadas adequadamente de modo a assegurar suas características originais.

**Parágrafo Primeiro** - Das amostras colhidas, uma será enviada ao laboratório oficial para análise fiscal, outra ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento, e a terceira permanecerá no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual perícia de contraprova.

**Parágrafo Segundo** - Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra na forma prevista neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais, será o mesmo apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.



**Art. 242** - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser formados à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas da data do recebimento da amostra.

**Parágrafo Único**- No caso de alimentos perecíveis, e quando a infração arguida não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para o fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

**Art. 243** - Da análise fiscal condenatória oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou

**Art. 244** - O laudo analítico será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produtor, ao fabricante do produto, à instrução do processo, e ao arquivo do laboratório oficial.

**Art. 245** - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita, e ou requerer perícia de contra-prova, no prazo de 10 (dez) dias ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de produtos perecíveis.

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

**Parágrafo Segundo** - Decorrido o prazo referido no “Caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contra-prova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

### SEÇÃO III

#### INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

**Art. 246** - Quando resultar provado em análise fiscal ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

**Art. 247** - Na interdição de alimentos para fins de análise será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.



**Parágrafo Único** - O Termo de Interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

**Art. 248** - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidos amostras para análise fiscal.

**Art. 249** - A interdição do produto e/ou do estabelecimento como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa dias), e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual o produto, ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

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

**Parágrafo Segundo** - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 245 deste Regulamento, mantendo a interdição até decisão final, observando o prazo máximo estipulado no caput deste artigo.

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

**Art. 250** - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibida de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que na forma prevista no artigo anterior.

## SEÇÃO IV

### APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

**Art. 251** - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

**Parágrafo Primeiro** - A autoridade sanitária lavrará os autos de infração, de imposição de penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste por duas testemunhas.



**Parágrafo Segundo** - Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo neste caso ser feita a colheita de amostra do produtor para análise do produto para o análise fiscal.

**Parágrafo Terceiro** - Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavradora do Termo de Apreensão e Inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

**Parágrafo Quarto** - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produtor for passível de utilização para fins de industriais ou agropecuários, sem prejuízo para saúde pública, ou inconveniente, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para consumo humano.

**Art. 252** - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

## SEÇÃO V

### PERÍCIA DE CONTRAPROVA

**Art. 253** - A perícia de contraprova a que se refere o artigo 245 deste Regulamento será efetuada sobre a amostra em poder do detento ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

**Parágrafo Primeiro** - Ao perito indicado pelo interessado, que deve ter habilitação legal, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e de mais elementos por ele julgados indispensáveis.

**Parágrafo Segundo** - O não comparecimento perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia.

**Art. 254** - 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. 255** - Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora, e nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.



**Art. 256** - Da Perícia de Contraprova será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo .

**Art. 257** - A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da Perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 ( dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

**Art. 258** - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova colheita de amostra, aplicando-se neste adequada técnica de amostragem estatística.

**Parágrafo Primeiro** - Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo o valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário mínimo vigente no Estado.

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

**Art. 259** - Não sendo comprovada, através dos exames periciais infração objeto da apuração, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o, e determinando o arquivamento do processo.

## SEÇÃO VI

### REGISTRO E CONTROLE

**Art. 260** - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à de venda depois de registrado no órgão competente.

**Parágrafo Único** - As normas técnicas referentes a registros e controle, serão baixadas posteriormente, através de portarias e atos administrativos.





## SEÇÃO VII

### ROTULAGEM

**Art. 261** - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições deste Regulamento e demais dispositivos que regem o assunto.

**Parágrafo Único** - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in-natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

**Art. 262** - Os rótulo deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

- I. a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;
- II. nome e/ou marca do alimento;
- III. nome do fabricante ou do produtor;
- IV. sede da fábrica ou local de produção;
- V. número do registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;
- VI. indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente o indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;
- VII. número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;
- VIII. o peso ou volume líquido;
- IX. outras indicações

**Art. 263** - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

**Art. 264** - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "colorido artificialmente".

**Art. 265** - Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com objetivo de reforçar ou reconstruir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Contém aromatizante", seguido do Código correspondente e da declaração "aromatizado artificialmente" no caso de ser empregado aroma artificial.



**Art. 266** - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações “sabor de...” e “contém Aromatizantes” seguido do código correspondente.

**Art. 267** - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação “sabor imitação ou artificial de...” seguido da declaração “aromatizado artificialmente”.

**Art. 268** - As indicações exigidas pelos artigos 261, 262, 263 e 264 deste Regulamento, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

**Art. 269** - O disposto nos artigos 261, 262, 263 e 264 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

**Parágrafo Primeiro** - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

**Parágrafo Segundo** - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

**Parágrafo Terceiro** - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado.

## SEÇÃO VIII

### DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS

**Art. 270** - Considera-se alimento deteriorado o que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos por ação de temperatura, parasitas, microorganismos, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, mau acondicionamento ou consequência de outros agentes.

**Art. 271** - A venda do leite “in natura” será fiscalizada pela Vigilância Sanitária, desde a solicitação de exames de gado até a fiscalização dos veículos e condições de higiene do produto, conforme Manual Técnico a ser instituído por portarias e atos administrativos.



**Art. 272** - Considera-se adulterado, o leite que:

- I. for adicionado água;
- II. tiver sofrido subtração de qualquer de seus elementos, inclusive a gordura;
- III. for adicionado substâncias conservadoras ou qualquer elemento estranho à sua composição.

**Art. 273** - Os produtos, quando não se enquadrarem nos padrões estabelecidos neste Regulamento, nas Normas Técnicas Especiais e caracteres organolépticos, serão apreendidos, devendo ser:

- I. condenado, quando os padrões físico-químicos e microbiológicos não for atendido;
- II. doados, quando não venham a colocar em risco a saúde da população, a uma instituição de caridade, mediante recibo de entrega do produto.

**Art. 274** - Os produtos como manteiga, queijo, pescados, ovos, mel, carnes, doces e demais de origem animal deverão sofrer inspeção veterinária federal, estadual ou municipal, contando, para isso, com a integração dos órgãos competentes na inspeção sanitária.

**Art. 275** - O controle para queijo será estabelecido em normas básicas pelo Serviço Municipal de Saúde, para verificação da qualidade deste produto exposto à venda.

**Art. 276** - O controle da qualidade do mel de abelha será efetuado de acordo com requerimento de apicultor ou produtor ao Serviço Municipal de Saúde, através de protocolo, no qual solicitará licença da Prefeitura, ficando a Vigilância Sanitária responsável pela colheita do mel e envio ao laboratório.

**Parágrafo Primeiro** - Segundo a análise, será fornecido o Alvará Sanitário para o comércio da referida safra.

**Parágrafo Segundo** - Em caso de mel adulterado, será suspenso o Alvará Sanitário até novas análises.

**Parágrafo Terceiro** - O mel que não atender a legislação específica poderá ser apreendido e inutilizado.

**Art. 277** - Os vinagres e bebidas também ficam sujeitos à legislação federal vigente e às normas técnicas especiais, sendo também pregado esforço de integração ao município entre os diversos órgãos competentes para a fiscalização das normas básicas sobre bebidas.

**Art. 278** - Para os produtos de fabricação caseira de consumo e comercialização no município, serão exigidos:

- I. rótulo simples do produto, contendo: nome de fantasia, proprietário, peso líquido, endereço, data de fabricação, nº de licença pela VISA;
- II. processos adequados de obtenção ou transformação, dentro das normas de higiene e limpeza;
- III. embalagem adequada para o tipo de produto a ser comercializado.



**Parágrafo Primeiro** - A vigilância sanitária procederá vistoria no local de manipulação deste alimentos, orientando e verificando possíveis pontos críticos de contaminação.

**Parágrafo Segundo** - Não se enquadram neste artigo alimentos ou produtos sob controle interestadual do Serviço de Inspeção Federal ( SIF ) ou Divisão Nacional de Alimentos ( DINAL ).

**Parágrafo Terceiro** - Os hospitais devem comunicar casos de intoxicação ou infecção causadas por alimentos, através de notificação ao setor de Vigilância Sanitária.

**Art. 279** - A Vigilância Sanitária manterá entendimentos com o Setor da Prefeitura responsável pelo abastecimento do município, visando garantir à população a oferta de hortigranjeiros de boa qualidade e dentro dos padrões legais permitidos para resíduos de agrotóxicos.

**Parágrafo Único** - Para cumprir o disposto neste artigo, a Vigilância Sanitária poderá fazer coleta de hortigranjeiros nos estabelecimentos comerciais locais e emitir o competente Certificado Sanitário.

**Art. 280** - Para melhor cumprimento das normas contidas neste Regulamento, fica a Prefeitura autorizada a realizar convênio com laboratórios oficiais e/ou credenciamento estadual para as análises necessárias.

**Parágrafo Único** - Os convênios, nos termos da Lei, deverão ser referendados pela Câmara Municipal.

### PARTE III DA HIGIENE PÚBLICA

#### CAPÍTULO IX

#### DA HIGIENE DOS TERRENOS, QUINTAIS, VIAS

#### PÚBLICAS E CONTROLE DO MEIO

**Art. 281** - Todos os prédios, quintais e terrenos baldios localizados no perímetro urbano, ficam sujeitos as normas sanitárias previstas neste regulamento e serão fiscalizados em conjunto com os demais órgãos desta Prefeitura

**Art. 282** - Os responsáveis por terrenos onde forem encontrados focos e viveiros de moscas, mosquitos, animais peçonhentos e formigas ficam obrigados à execução das medidas necessárias à sua extinção, através de notificação preliminar.

**Parágrafo Único** - A Vigilância Sanitária orientará aos responsáveis, formas de controle de vetores e insetos em seus respectivos terrenos.



**Art. 283** - Os proprietários e inquilinos são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os quintais, pátios e terrenos, de modo a não por em riscos a saúde pública.

**Parágrafo Único** - Não é permitido a existência de terrenos cobertos de mato, pantanosos ou servindo de depósito de lixo.

## CAPÍTULO X

### DO LIXO

**Art. 284** - A remoção do lixo é obrigatória, nos termos da legislação em vigor.

**Art. 285** - São considerados lixos especiais aqueles que, por sua constituição, apresentem riscos maiores para a população, assim definidos:

- a) lixos hospitalares;
- b) lixos de laboratórios de análises e patologia clínica;
- c) lixos de farmácias e drogarias;
- d) lixos químicos;
- e) lixos radioativos;
- f) lixos clínicos e de hospitais veterinários.

**Parágrafo Primeiro** - Os lixos de laboratórios de análises e patologia clínica deverão estar acondicionados em recipientes adequados à natureza de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

**Parágrafo Segundo** - Os lixos especiais tratado neste artigo, serão acondicionados em recipientes resistente, de forma impedir vazamentos, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, por órgão competente.

**Parágrafo Terceiro** - Deverão ser usados sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, resistentes, lacrados com fita crepe ou arame plastificado.

**Parágrafo Quarto** - As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas antes de serem acondicionados em sacos plásticos ou distribuídos através de processo mecânico.

**Art. 286** - Quanto ao lixo, em geral, é proibido:

- I utilizar, quando "in natura", para alimentação de animais;
- II depositar ou ser lançado em águas de superfície;
- III queimar ao ar livre;
- IV ser acumulado em terreno ou habitações, sem proteção;
- V utilizar restos de alimentos e lavagem provenientes de hospitais;
- VI varrer para rede pluvial do município.



## CAPÍTULO XI

### DO SANEAMENTO BÁSICO

**Art. 287** - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente, quando não existentes devem seguir os padrões da VISA.

**Parágrafo Primeiro** - Todo reservatório de água potável deve sofrer limpeza e desinfetação periódica, a critério da Vigilância Sanitária.

**Parágrafo Segundo** - A execução das instalações domiciliares adequadas para abastecimento de água é obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a sua manutenção e conservação.

**Parágrafo Terceiro** - Na observância das cisternas devem ser realizadas análises periódicas e observar as condições e a distância recomendada pela Organização Mundial de Saúde( OMS ).

**Art. 288** - Todos os prédios residenciais, comerciais e industriais, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgoto, serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, sempre que existente, não sendo permitido abertura e manutenção de cisternas e fossas.

**Parágrafo Único** - As execuções das instalações adequadas para a ligação à rede pública de esgoto é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a sua manutenção e conservação.

**Art. 289** - Quando solicitada, a autoridade sanitária poderá realizar laudo específico, se as condições encontradas indicarem falta de condições mínimas de higiene e saneamento nos prédios residenciais, comerciais e industriais.

**Parágrafo Único** - Uma vez constatada contaminação e orientado corretamente a sua desinfetação, não sanando o problema, torna-se obrigatório o aterramento da fonte.



## CAPÍTULO XII

### SANEAMENTO DO MEIO

**Art. 290** - Para preservar de maneira geral a saúde pública, fica terminantemente proibido:

- I. Conduzir sem as devidas precauções quaisquer materiais ou produto
- II. ( agente ) poluidores que coloquem em risco a saúde pública;
- III. A instalação de perímetro urbano e nas povoações de indústrias ou estabelecimentos que pela natureza dos produtos, pelas matérias-primas utilizadas, pelos combustíveis empregados, ou por qualquer outro motivo, possam prejudicar a saúde pública.

**Art. 291** - As chaminés de qualquer espécie de fogões de estabelecimentos comerciais, residenciais ou industriais, de qualquer natureza, terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem e outros resíduos que possam expelir não causem risco à saúde e incomodem a população vizinha.

**Parágrafo Único** - Em casos especiais, a critério do órgão competente, as chaminés poderão ser substituídas por aparelhagem eficiente que produzam idênticos efeitos.

**Art. 292** - É expressamente proibido comprometer, por qualquer forma, a qualidade das águas destinadas ao consumo público ou particular.

## SEÇÃO I

### DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS E SANEAMENTO DO MEIO

**Art. 293** - Nas barbearias, cabeleireiros, casas de banho, salões e institutos de beleza e estabelecimentos congêneres, será obrigatória a desinfecção do instrumental e utensílios destinados ao serviço, antes de serem usados, por meios apropriados, aceitos pela autoridade sanitária.

**Art. 294** - É proibido as casa de banho atenderem pessoas que sofram de dermatose ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.



**Parágrafo Único** - Os estabelecimentos que tiverem médico responsável em caráter permanente, poderão atender pessoas com essas características, obedecendo as determinações do responsável.

**Art. 295** - As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, pensões, casas de banho, barbearias e cabeleireiros deverão ser limpas e desinfetadas.

**Parágrafo Primeiro** - As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista antes de serem novamente lavadas e desinfetadas.

**Parágrafo Segundo** - As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas após cada banho.

**Parágrafo Terceiro** - O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar após ser usado pelo cliente.

**Art. 296** - As piscinas de uso público e as de uso coletivo restrito deverão utilizar água com características físicas, químicas e bacteriológicas adequadas, nos termos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

**Parágrafo Primeiro** - Os seus vestiários, sanitários e chuveiros deverão ser conservados limpos e sua desinfecção será feita a critério da autoridade sanitária.

**Parágrafo Segundo** - Os calções de banho e toalhas, quando fornecidos pelas entidades responsáveis pela piscina, deverão ser desinfetadas após o uso de cada banhista.

**Art. 297** - É proibido as lavanderias públicas receberem roupas que tenham servidos a doentes de hospitais ou estabelecimentos congêneres, ou proveniente de habitações particulares onde existam pessoas atacadas de doença transmissíveis.

**Parágrafo Único** - Somente lavanderias sob fiscalização da autoridade sanitária poderão receber roupas que tenham servido a doentes de hospitais e estabelecimentos congêneres ou de habitações particulares onde existam pessoas atacadas de doenças transmissíveis.

**Art. 298** - É proibido o uso de lixo "in natura" para servir como alimentação a porcos e outros animais.

**Art. 299** - É proibida a irrigação de plantações de hortaliças e frutas rasteiras com água contaminada, em particular as que contenham dejetos humanos.

**Parágrafo Único** - Para efeito deste artigo considera-se água contaminada a que contenha elementos em concentrações nocivas à saúde humana, tais como organismo patogênicos, substâncias tóxicas ou radioativas.

**Art. 300** - Para consumo doméstico só deve ser utilizada água potável.

**Art. 301** - Estendem-se, no que couber, as determinações deste livro, aos hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres.





**Art. 302** - É proibido manter quaisquer animais que por sua espécie, quantidade ou instalações inadequadas, possam ser causa de insalubridade ou de incômodo à vizinhança.

**Art. 303** - A autoridade sanitária poderá determinar outras medidas sobre saneamento do meio para assegurar proteção à saúde, prevenindo a disseminação de doenças transmissíveis e incômodos a terceiros.

## SEÇÃO II

### DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS E TRANSFUSÕES DE SANGUE

**Art. 304** - Compete aos órgãos de saúde pública do Estado a execução de medidas que visem a propagação de doenças transmissíveis através de transfusão de sangue ou de substâncias afins, quaisquer que sejam as suas modalidades.

**Art. 305** - Rejeitar-se-á a doação de sangue de doador cujo estado de saúde física ou mental não esteja de acordo com as exigências contidas neste Regulamento e em Normas Técnicas Especiais.

**Parágrafo Único** - Ao sangue fresco ou estocado, provenientes de doadores ocasionais, quaisquer que sejam as suas procedências, devem ser aplicados, quando for o caso, processos físicos, ou químicos, ou de diferentes naturezas, que o libertem de agentes nocivos à saúde do receptor.

**Art. 306** - Os bancos de sangue, bem como toda e qualquer instituição ou profissão que se dediquem a essa atividade, são obrigados a registrar em repartição oficial competente, devendo também contar com fichário convenientemente atualizado, correspondente a doadores de sangue.

**Art. 307** - Sem embargo da ação fiscalizadora que lhe compete, o Estado, quando solicitado, poderá oferecer às instituições privadas e aos profissionais habilitados, que se dediquem à prática de transfusões sanguíneas, orientação técnica para a boa execução de suas atividades.



CAPÍTULO XIII

SANEAMENTO BÁSICO

SEÇÃO I

SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA E DISPOSIÇÃO DE ESGOTOS

**Art. 308** - Todo e qualquer serviço de abastecimento de água ou de coleta e disposição de esgotos deverá sujeitar-se ao controle da autoridade sanitária competente.

**Art. 309** - Os projetos de sistemas de abastecimento de água e de coleta e disposição de esgoto deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações adotadas pelo órgão técnico encarregado de aprová-los.

**Art. 310** - Nos projetos e obras de sistemas de abastecimento de água deverão ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas estabelecidas em normas e especificações:

- I. a água distribuída obedecerá aos padrões de potabilidade estabelecidos pela autoridade competente;
- II. as tubulações, peças especiais e juntas deverão ser de tipo e materiais aprovados pela ABNT, tendo em vista conservar inalteradas as características de água transportada;
- III. para fins de desinfecção ou de prevenção contra contaminações, à água distribuída deverá ser adicionado, obrigatoriamente, teor conveniente de cloro ou equivalente em seus compostos. A juízo da autoridade sanitária competente, poderão ser adotados, com a mesma finalidade, outros produtos ou processos, desde que utilizados, para esse fim, teores e aparelhamentos apropriados;
- IV. a fluoretação da água distribuída obedecerá às normas expedidas pelos órgãos competentes;
- V. em qualquer ponto dos sistemas de abastecimento, a água natural ou tratada deverá estar suficientemente protegida.

**Art. 311** - É vedada a instalação de tubulações de esgoto em locais onde possam representar risco de contaminação de água potável.



**Art. 312** - Sempre que os sistemas públicos não tiverem condições de atendimento, os conjuntos habitacionais e as unidades isoladas deverão possuir sistemas de abastecimento de água e sistema de esgotos aprovados pela autoridade competente.

**Art. 313** - A disposição de esgotos nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

## SEÇÃO II

### INSTALAÇÕES PREDIAIS DE ÁGUA E ESGOTOS

**Art. 314** - As instalações prediais de água e esgotos deverão seguir as normas e especificações da ABNT e aquelas adotadas pelas entidades responsáveis pelos sistemas, às quais caberá fiscalizar estas instalações, sem prejuízo da fiscalização exercida pela autoridade sanitária.

**Parágrafo Primeiro** - As normas referidas neste artigo deverão atender ao estabelecido no presente Regulamento e ser submetidas à apreciação da autoridade sanitária competente, sempre que solicitadas.

**Parágrafo Segundo** - A autoridade sanitária poderá estabelecer que as normas sejam revistas na forma que indicar, bem como solicitar informações sobre a fiscalização das instalações.

**Art. 315** - Todo prédio deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente ao fim a que se destina, e dotado de dispositivos e instalações adequados destinados a receber e a conduzir os despejos.

**Parágrafo Único** - Onde houver redes públicas de água ou de esgotos, em condições de atendimento, as edificações novas ou já existentes serão obrigatoriamente a elas ligadas e por elas respectivamente abastecidas ou esgotadas.

**Art. 316** - Sempre que o abastecimento de água não puder ser feito com continuidade e sempre que for necessário para o bom funcionamento das instalações prediais, será obrigatória a existência de reservatórios prediais.

**Art. 317** - Os reservatório prediais deverão:

- I. ser construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água;
- II. ter a superfície lisa, resistente e impermeável;
- III. permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
- IV. possibilitar esgotamento total;
- V. ser suficientemente protegido protegidos contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos;
- VI. ter cobertura adequada.



**Art. 318** - Não será permitida:

- I. a instalação de dispositivos para sucção de água diretamente das redes de distribuição;
- II. a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos, poços absorventes, poços de visita e caixas de inspeção de esgotos, bem como de tubulações de esgotos por reservatórios ou depósitos de água;
- III. a interconexão de tubulações ligadas diretamente a sistemas públicos com tubulações que contenham água proveniente de outras fontes de abastecimento;
- IV. a introdução, direta ou indireta, de esgotos em conduto de águas pluviais;
- V. qualquer outra instalação, processo ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar risco de contaminação da água potável;
- VI. a ligação de ralos de águas pluviais e de drenagem à rede de esgotos, a critério da autoridade competente;

**Art. 319** - A admissão de água nos aparelhos sanitários deverá ser feita em nível superior ao de transbordamento, ou mediante dispositivos adequados, para evitar a aspiração da água do receptáculo para a tubulação de água potável.

**Art. 320** - Os despejos somente serão admitidos às tubulações prediais de esgotos através de aparelhos sanitários de características e materiais adequados e que atendam as normas e especificações da ABTN.

**Art. 321** - É obrigatória:

- I. a existência, nos aparelhos sanitários, de dispositivos de lavagem, contínua ou intermitente;
- II. a instalação de dispositivo de captação de água no piso dos compartimentos sanitários e nas copas, cozinhas e lavanderias;
- III. a passagem dos despejos das pias da copa e cozinha de hospitais, hotéis, restaurantes e estabelecimentos congêneres por caixa de gordura, a critério da autoridade competente.

**Parágrafo Único** - A critério da autoridade sanitária, poderá ser exigida a instalação do dispositivo previsto no inciso II em outros compartimentos ou locais.

**Art. 322** - É proibida a instalação de:

- I. pias, sanitários, lavatórios e outros aparelhos sanitários construídos ou revestidos com cimento, madeira ou outro material não aprovado pela autoridade sanitária competente;
- II. peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

**Art. 323** - A utilização de privadas químicas será regulamentada em Norma Técnica Especial.



**Art. 324** - Toda habitação terá o ramal principal do sistema coletor de esgotos com diâmetro não inferior a 100 milímetros e provido de dispositivo de inspeção.

**Art. 325** - É expressamente proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais ou resultantes de drenagem nos ramais prediais de esgotos.

**Art. 326** - Os tanques e aparelhos de lavagens de roupas serão obrigatoriamente ligados à rede coletora de esgoto através de fecho hidráulico.

**Art. 327** - Os poços de suprimento de água considerados inservíveis e as fossas, que não satisfizerem às exigências deste Regulamento, deverão ser aterrados.

**Art. 328** - A autoridade sanitária poderá estabelecer outras medidas de proteção sanitária, relativas às instalações prediais de águas e esgotos, além das previstas nesta seção.

### SEÇÃO III

#### CONDIÇÕES GERAIS

**Art. 329** - Os edifícios, sempre que colocados nas divisas dos alinhamentos, serão providos de calhas e condutores para escoamento das águas pluviais.

**Parágrafo Primeiro** - Para efeito deste artigo, excluem-se os edifícios cuja disposição dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.

**Parágrafo Segundo** - As águas pluviais provenientes das calhas e condutores dos edifícios deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.



## SEÇÃO IV

### SANEAMENTO NAS ZONAS RURAIS

**Art. 330** - As habitações rurais obedecerão às exigências mínimas estabelecidas neste Regulamento, quanto às condições sanitárias, ajustadas às características e peculiaridades deste tipo de habitação.

**Art. 331** - É proibida a construção de casas de parede, de barro e piso de terra.

**Parágrafo Único** - As casas de parede de barro, existentes, não poderão ser reconstruídas.

**Art. 332** - A construção de casas de madeira e outros materiais combustíveis, bem como a utilização de paredes com vazios entre suas faces, estará sujeita à aprovação de autoridade sanitária competente.

**Parágrafo Único** - Essas construções serão assentadas sobre bases de alvenaria ou concreto de pelo menos 50cm acima do solo.

**Art. 333** - O abastecimento de água potável terá captação e reservação adequadas a prevenir a sua contaminação.

**Parágrafo Único** - Quando feito por meio de poços estes deverão ser adequadamente protegidos contra infiltrações, queda de corpos estranhos e penetração de águas superficiais e, serão dotados, pelo menos, de bomba manual para a retirada da água, não se permitindo o uso de sarilhos e outros processos que possam contaminar a água.

**Art. 334** - O destino dos dejetos será feito de modo a não contaminar o solo e as águas superficiais ou subterrâneas que seja utilizadas para consumo.

**Parágrafo Primeiro** - Para os efeitos deste artigo é exigida, no mínimo, a existência da privada com fossa seca.

**Parágrafo Segundo** - Quando houver instalações prediais de água e esgotos, estes serão dispostos no solo, mediante poços absorventes, ou por infiltração subsuperficial, ou por filtração, antes de serem lançados nos corpos de águas superficiais.

**Parágrafo Terceiro** - O lançamento dos esgotos em corpos de água superficiais dependerá de autorização dos órgãos responsáveis pela proteção dos recursos hídricos.

**Parágrafo Quarto** - Nenhuma fossa poderá estar situada em nível mais elevado nem a menos de 30 metros de nascentes, poços ou outros mananciais que sejam utilizados para abastecimento.



**Art. 335** - Não será permitida nas proximidades das habitações rurais, a distâncias menores que 50 metros, a permanência de lixo ou estrume.

**Parágrafo Único** - Sempre que razões de saúde pública o exija, a autoridade sanitária poderá estabelecer medidas especiais quanto ao afastamento ou destino desses resíduos.

**Art. 336** - As casas comerciais de gêneros alimentícios, vendas, quitandas, e estabelecimentos congêneres, situados em propriedades rurais, terão o piso revestido com material liso, resistente e impermeável e paredes até a altura de 2,00m, no mínimo, pintadas com tintas resistente e lavável.

**Art. 337** - A autoridade sanitária, além das exigências previstas nos artigos anteriores, poderá determinar outras que forem de interesse sanitário das populações rurais.

## CAPÍTULO XIV

### NECROTÉRIOS, VELÓRIOS, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS;

### LOCAIS DE REUNIÃO PARA FINS RELIGIOSOS

#### SEÇÃO I

#### NECROTÉRIOS E VELÓRIOS

**Art. 338** - Os necrotérios e velórios deverão ficar a 3,00m<sup>2</sup>, no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos a ser convenientemente ventilados e iluminados.

**Art. 339** - Os necrotérios deverão ter, pelo menos:

- I. Sala de Necrópsia, com área não inferior a 16,00m<sup>2</sup>, paredes revestidas até a altura de 2,00m, no mínimo, e pisos de material liso, resistente, impermeável e lavável, devendo contar pelo menos, com:
  - a) mesa para necrópsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, e feitas ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;
  - b) lavatório ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necrópsia e do piso.
  - c) piso dotado de ralo;



- II. câmara frigorífica para cadáveres com área de 8,00m<sup>2</sup>;
- III. sala de recepção e espera;
- IV. instalações sanitárias com, pelo menos, uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada sexo.

**Art. 340** - Os velórios deverão ter pelo menos:

- I. sala de vigília, com área não inferior a 20,00m<sup>2</sup>;
- II. sala de descanso e espera, proporcional ao número de salas de vigília;
- III. instalações sanitárias com, pelo menos 1 bacia sanitária e um lavatório, para cada sexo;
- IV. bebedouro, fora das instalações sanitárias e das salas de vigília.

**Parágrafo Único** - São permitidas copas e locais adequadamente situados.

## SEÇÃO II

### CEMITÉRIOS

**Art. 341** - Os cemitérios serão construídos em áreas elevadas, na contravertente das águas que possam alimentar poços e outras fontes de abastecimento.

**Parágrafo Único** - Em caráter excepcional, serão tolerados, a juízo da autoridade sanitária, cemitério em regiões planas.

**Art. 342** - Deverão ser isolados, em todo o seu perímetro, por logradouros públicos ou outras áreas abertas, com largura mínima de 15,00m, em zonas abastecidas por redes de água, e de 30,00m, em zona não providas de redes.

**Art. 343** - O nível dos cemitérios deverá ser suficientemente elevado de maneira a assegurar que as sepulturas não sejam inundadas.

**Art. 344** - O nível do lençol freático, nos cemitérios, deverá ficar a 2,00m, no mínimo, de profundidade.

**Parágrafo Único** - Na dependência das condições das sepulturas deverá ser feito o rebaixamento suficiente desse nível.

**Art. 345** - Os projetos de cemitérios deverão ser acompanhados de estudos especializados, comprovando a adequabilidade do solo e o nível do lençol freático.





**Art. 346** - Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

- I local para administração e recepção;
- II sala de necrópsia atendendo aos requisitos exigidos neste Regulamento;
- III depósito de materiais e ferramentas;
- IV vestiários e instalação sanitária para os empregados;
- V instalações sanitárias, para o público, separadas para cada sexo.

**Parágrafo Único** - A autoridade sanitária poderá reduzir as exigências deste artigo em função das limitações sócio-econômicas do município de localização do cemitério.

**Art. 347** - Nos cemitérios, pelo menos 20% de suas áreas serão destinadas a arborização ou ajardinamento.

**Parágrafo Primeiro** - Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo;

**Parágrafo Segundo** - Nos cemitérios-parque poderá ser dispensada a destinação da área mencionada neste artigo.

**Art. 348** - Os vasos ornamentais não deverão conservar água a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

### SEÇÃO III

#### CREMATÓRIOS

**Art. 349** - É permitida a construção de crematórios, devendo seus projetos ser submetidos a prévia aprovação da autoridade sanitária.

**Parágrafo Único** - O projeto deverá estar instruído com a aprovação do órgão encarregado da proteção do meio ambiente.

**Art. 350** - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e de sala para necrópsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste Regulamento.

**Art. 351** - Associadas aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000 ( vinte mil ) m<sup>2</sup>.



#### SEÇÃO IV

##### INUMAÇÕES, EXUMAÇÕES, TRANSLADAÇÕES E CREMAÇÕES

**Art. 352** - A inumação de pessoas vitimadas por doenças transmissíveis somente poderá ser feita com observância das medidas e cautelas determinadas pela autoridade sanitária.

**Parágrafo Único** - Havendo suspeita de que o óbito foi conseqüente à doença transmissível, a autoridade sanitária poderá exigir a necrópsia para determinar a causa da morte.

**Art. 353** - É proibido o uso de caixões metálicos, ou de madeira revestida, interna ou externamente, com aquele material, excetuando-se os destinados:

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

**Parágrafo Único** - Outros materiais poderão ser utilizados na confecção de caixões, desde que submetidos à aprovação da autoridade sanitária.

**Art. 354** - Os caixões destinados à cremação de cadáveres deverão satisfazer às seguintes exigências:

- I. ser de material de fácil combustão;
- II. ter alças removíveis, evitadas quaisquer peças metálicas;
- III. não serem pintados, laqueados ou envernizados;
- IV. não provocar, quando queimados, poluição atmosférica acima dos padrões vigentes, nem deixar resíduos aglutinados.

**Parágrafo Único** - Os cadáveres deverão ser cremados em caixões individuais, podendo conter, nos casos de óbitos de gestantes, também o feto ou natimorto.

#### SEÇÃO V

##### LOCAIS DE REUNIÃO PARA FINS RELIGIOSOS

**Art. 355** - Consideram-se locais de reunião para fins religiosos os seguintes:

- I. templos religiosos e salões de cultos;
- II. salões de agremiação religiosos.



**Art. 356** - As edificações de que trata esta Seção deverão atender, além das normas e especificações gerais para edificações, mais aos seguintes requisitos:

- I as aberturas de ingresso e saída em número de 2, no mínimo, não terão largura menor que 2,00m e deverão abrir para fora e serem autônomas;
- II o local de reunião ou de culto, deverá ter:
  - a) o pé direito não inferior a 4,00m;
  - b) área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;
  - c) ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capaz de proporcionar suficiente renovação de ar exterior.

**Parágrafo Único** - Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

**Art. 357** - As edificações de que trata esta Seção, deverão depor, além das privativas, instalações sanitárias para eventual uso dos frequentadores, separadas por sexo, com acessos, independentes, e constantes, pelo menos de:

- I um compartimento para homens, contendo bacia sanitária, lavatório e mictório;
- II um compartimento para mulheres, contendo bacia sanitária e lavatório.

**Parágrafo Único** - Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias da respectiva norma específica.

## SEÇÃO VI

### LOCAIS DE TRABALHO

#### INDÚSTRIAS, FÁBRICAS E GRANDES OFICINAS

**Art. 358** - Todos os locais de trabalho onde se desenvolvam atividades industriais, fabris e de grandes oficinas deverão obedecer às exigências desta Seção e de suas Normas Técnicas Especiais.

**Art. 359** - Antes de iniciada a construção, a reconstrução, a reforma ou a ampliação de qualquer edificação destinada a local de trabalho deverá ser ouvida a autoridade sanitária quanto ao projeto, com suas respectivas especificações.

**Art. 360** - Para aprovação do projeto, a autoridade sanitária deverá levar em conta a natureza dos trabalhos a serem executados.

**Parágrafo Único** - O cumprimento deste artigo não dispensa a observância de outras disposições federais, estaduais e municipais.



**Art. 361** - Nenhuma edificação nova, ampliada ou reformada poderá ser utilizada para local de trabalho, sem verificação de que foi executada de acordo com o projeto e memoriais aprovados.

**Parágrafo Único** - A verificação referida neste artigo se fará mediante vistoria pela autoridade sanitária que expedirá o correspondente Alvará de Utilização.

**Art. 362** - A autorização para instalação de estabelecimento de trabalho em edificações já existentes é de competência do órgão encarregado da higiene e segurança do trabalho, sem prejuízo da competência da autoridade sanitária nos casos previstos neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

**Art. 363** - Os locais de trabalho não poderão ter comunicação direta com dependências residenciais.

**Art. 364** - Os compartimentos especiais destinados a abrigar fontes geradoras de calor deverão ser isolados termicamente.

## CAPÍTULO XV

### DAS PISCINAS

**Art. 365** - O termo "piscina" abrangerá apenas a estrutura destinada a banhos de lazer, práticas de esportes aquáticos e práticas fisioterápicas, desde que destinada a uso público.

**Art. 366** - Deverá o clube ou entidade esportiva manter funcionários para manutenção e limpeza das piscinas.

**Parágrafo Primeiro** - Deve ser respeitada a Seção II, do Capítulo VI, deste Regulamento.

**Parágrafo Segundo** - Deverá ser respeitada a legislação federal vigente, nos termos técnicos quanto à higiene das piscinas.

**Parágrafo Terceiro** - Nas piscinas particulares poderá haver interferência da Vigilância Sanitária, desde que haja suspeita, do ponto de vista de saúde pública, de foco de infecção.



## CAPÍTULO XVI

### DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS E CONTROLE DE ZONOSSES

#### NORMAS GERAIS

**Art. 367** - Em caso de acidente com cães, será obrigatória a apresentação de comprovante de vacinação anti-rábica.

**Art. 368** - Ficam proibidos:

- I. Os espetáculos com exibição de feras, cobras e quaisquer outros animais, sem as necessárias precauções e autorizações competentes;
- II. Abandonar, em qualquer ponto, animais doentes, extenuados, enfraquecidos ou feridos;
- III. Criar abelhas no perímetro urbano;
- IV. Criar pombos nos forros dos estabelecimentos comerciais, residenciais e industriais;
- V. Manter sem devida higiene animais domésticos, propiciando mal cheiro e insetos.

#### SEÇÃO I

#### ESTÁBULOS, COCHEIRAS, GRANJAS AVÍCOLAS

#### E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

**Art. 369** - Novas instalação de estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres, só serão permitidas na zona rural.

**Art. 370** - Os estábulos, cocheiras e estabelecimentos congêneres deverão ser removidos, no prazo máximo de um ano, quando situados em áreas urbanas e, a critério da autoridade sanitária, quando o local se tornar núcleo de população densa.

**Parágrafo Único** - Os estabelecimentos destinados a animais de tratamento em zonas urbanas poderão ser tolerados, desde que hajam sido regularmente implantados antes da vigência deste Regulamento e tomem medidas de higiene adequadas.



**Art. 371** - Novas instalações de estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres devem ficar à distância mínima de 50 (cinquenta) metros dos limites dos terrenos vizinhos.

**Art. 372** - Os estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres, não beneficiados pelos sistemas públicos de água e esgoto, ficam obrigados a adotar medidas a serem aprovadas pelas autoridades sanitárias no que concerne à provisão suficiente de água e à disposição dos resíduos sólidos e líquidos.

**Art. 373** - Nos estabelecimentos referidos no presente capítulo serão permitidos compartimentos habitáveis, destinados aos tratadores, desde que fiquem completamente isolados.

## SEÇÃO II

### ESTABELECIMENTOS VETERINÁRIOS E

### CONGÊNERES E PARQUES ZOOLOGICOS

**Art. 374** - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pela autoridade municipal, e desde que satisfeitas as exigências deste Regulamento e de Normas Técnica Especiais.

**Art. 375** - Os canis dos hospitais e clínicas deverão ser individuais, localizados em recinto fechados, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria com revestimento impermeável, podendo as gaiolas ser de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

**Art. 376** - Os canis residenciais ou criações residenciais deverão ser providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e propagação de ruídos incômodos.

**Art. 377** - Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário individual, devendo, neste caso, ser totalmente cercados e cobertos por telas de arames e providos de abrigo.



**Art. 378** - Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

**Art. 379** - Os jardins e parques zoológicos, mantidos por entidades públicas ou privadas, poderão localizar-se no perímetro urbano municipal e deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

- I. localização aprovada pelo Poder Público Municipal;
- II. jaulas, cercados, fossos e demais instalações destinadas à permanência de aves ou animais, distanciadas 40m no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e dos logradouros públicos;
- III. área restante, entre instalações e divisas, somente utilizável para uso humano.

**Art. 380** - Para fins decorrentes de deterioração do meio ambiente é obrigatória a licença de instalação de órgão encarregado da proteção ambiental.

### SEÇÃO III

#### DAS INSTALAÇÕES

**Art. 381** - Para a criação de cães, gatos, aves e outros animais de pequeno porte em zonas urbanas, após a data da publicação deste Regulamento, poderão continuar suas atividades no estado em que se encontram ou devidamente adaptadas, desde que não causem prejuízo à saúde pública e ao bem estar da população.

**Parágrafo Primeiro** - Os criatórios (viveiros, canis, etc.) instalados em local aprovado pela Prefeitura Municipal, deverão manter alto padrão de higiene e possuir licença e fiscalização do Serviço Municipal de Saúde.

**Parágrafo Segundo** - O número de animais dentro dos criatórios deverá ser proporcional ao tamanho das instalações.

**Parágrafo Terceiro** - A criação de animais silvestres é regulamentada pela Polícia Florestal e Instituto Brasileiro do Meio-Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), devendo ser observadas as normas pertinentes destes órgãos.

**Art. 382** - Todo cão deve ser conduzido em vias públicas por seu dono, devendo estar preso com coleira, evitando, assim, possíveis ataques aos transeuntes e outros animais.

**Parágrafo Primeiro** - Todo animal considerado vadio poderá ser capturado pelo Órgão Municipal competente.

**Parágrafo Segundo** - Uma vez capturado, será mantido em Depósito Municipal tendo prazo adequado para ser retirado.



**Art. 383** - Os animais considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis ao homem, em particular a raiva, serão recolhidos para observação em local de isolamento, sendo liberados apenas sob autorização direta do médico veterinário responsável.

**Parágrafo Primeiro** - Os animais devem possuir atestado de vacinação anti-rábica, devendo ser vacinados antes de serem retirados do Depósito, caso não sejam suspeitos de portarem a raiva.

**Parágrafo Segundo** - Sendo suspeito, será acompanhado pelo médico veterinário vacinado pelo proprietário, após o tempo de observação, apresentando ao médico veterinário responsável o respectivo atestado.

**Art. 384** - A prática de observação poderá ocorrer no domicílio do proprietário, desde que este ofereça condições adequadas de segurança para tal, ficando, ainda, o proprietário do animal responsável pelo acompanhamento, obrigado a comunicar imediatamente ao médico veterinário do Serviço Municipal de Saúde ou médico Veterinário particular da confiança do proprietário, qualquer alteração ou morte do animal.

**Parágrafo Único** - Os profissionais veterinários deverão comunicar ao Serviço Municipal de Saúde, em caso de suspeita ou constatação de existência de qualquer doença de animais, consideradas zoonoses, principalmente a raiva, leptospirose, toxoplasmose, cisticercose e leishmaniose.

#### SEÇÃO IV

#### CHIQUEIROS E POCILGAS

**Art. 385** - Somente na zona rural serão permitidos, chiqueiros ou pocilgas.

**Art. 386** - Os chiqueiros ou pocilgas obedecerão às seguintes condições mínimas:

- I. deverão estar localizadas a uma distância de 50 metros, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e das frentes das estradas;
- II. a pocilga terá o piso impermeabilizado e será, sempre que possível, provida de água corrente e as paredes deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,00m no mínimo;
- III. os resíduos sólidos e líquidos deverão ter destino adequado, de forma a não comprometer as condições sanitárias dos corpos de água e do solo.

**Art. 387** - É proibido o uso de lixo "in-natura" para servir como alimentação a porcos e outros animais.

**Parágrafo Único** - Para efeito deste artigo admite-se na alimentação de porcos e outros animais, o aproveitamento de restos de comida, desde que sejam mantidos e conduzidos em recipientes de uso exclusivo para esse fim, devendo estes serem previamente limpos e desinfetados, de acordo com as instruções da autoridade sanitária.





## SEÇÃO V

### EXPLORAÇÕES APÍCULAS

**Art. 388** - As instalações para explorações apícolas, só serão permitidas em zona rural; e quando presentes em situações de importância médico-sanitária, serão objeto de medida de controle nas habitações, em suas imediações e nas áreas densamente habitadas.

**Parágrafo Único** - A responsabilidade pelo controle dos artrópodes referido neste artigo, será assim distribuída, cabendo:

- I. às autoridades sanitárias a orientação técnica de proteção individual e coletiva, a vigilância e a promoção das medidas educativas e fixação de periodicidade da inspeção e aplicação das medidas preventivas recomendadas;
- II. aos proprietários a comunicação junto às autoridades sanitárias de suas atividades, para na obtenção de documentação necessária para estabelecer suas atividades apícolas, no prazo de 180 dias após a aprovação deste regulamento.

**Art. 389** - Verificada a impossibilidade de se cumprir o disposto deste capítulo, a autoridade sanitária fixará prazo para fechamento do estabelecimento ou remoção dos animais, o não cumprimento implicará em multa a apreensão dos animais.

## CAPÍTULO XVII

### DO CONTROLE DE VETORES

#### SEÇÃO I

##### CONCEITOS E PROCEDIMENTOS

**Art. 390** - As atividades de combate, controle ou erradicação destes vetores serão objeto de planejamento e programação pelos diversos órgãos envolvidos da Prefeitura e comunidade, observados os seguintes procedimentos:

- I. planejamento e programação;
- II. educação sanitária e divulgação;
- III. orientação técnica;
- IV. levantamentos dos focos e abrigo dos vetores;
- V. ataque;
- VI. avaliação dos resultados.



**Art. 391** - O controle torna-se importante e objetivará:

- I. a diminuição da população destes vetores;
- II. a redução da possibilidade de contato com as fontes da infecção e alimentos;
- III. a ação educativa junto aos escolares;
- IV. a divulgação do bem-estar da comunidade com equilíbrio do meio ambiente.

**Art. 392** - Na ação contra roedores e demais vetores, caberá:

- I. à autoridade sanitária, a orientação técnica da Vigilância Sanitária e as medidas educativas;
- II. aos particulares, as medidas de anti-ratização nas edificações que ocupam, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade;
- III. à Prefeitura Municipal, a execução das medidas de anti-ratização em vias públicas e terrenos do Município.

## SEÇÃO II

### INSETICIDAS E RATICIDAS

#### DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 393** - Só poderão ser utilizados, para o controle de vetores, os inseticidas registrados pelo órgão federal competente e que se destinem à pronta aplicação por quaisquer pessoas, para fins domésticos, ou à aplicação e manipulação por pessoas ou organização especializada, para fins profissionais.

**Parágrafo Primeiro** - Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, raticidas registrados pelo órgão federal competente e classificados como de baixa e média toxicidade.

**Parágrafo Segundo** - Os raticidas de alta toxicidade serão privativos de empresas e entidades especializadas.

## SEÇÃO III

### APLICAÇÃO DOS INSETICIDAS

**Art. 394**- A aplicação dos inseticidas e/ou raticidas deverá ser orientadas por pessoal técnico habilitado.

**Parágrafo Primeiro** - Este pessoal deverá utilizar equipamento adequado de proteção individual.

**Parágrafo Segundo** - O pessoal destinado à aplicação em empresas e entidades públicas deverá possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.



## SEÇÃO IV

### EMPRESAS ESPECIALIZADAS NA APLICAÇÃO DE INSETICIDAS E RATICIDAS

**Art. 394** - As empresas especializadas na manipulação e/ou aplicação de saneantes domissanitários e/ou raticidas, somente poderão funcionar mediante registro na Vigilância Sanitária Municipal.

**Parágrafo Primeiro** - As empresas, além de obedecer ao disposto neste Regulamento, deverão possuir local independente destinado à manipulação e preparo de formulação; locais estes, isolados das demais dependências do estabelecimento.

**Parágrafo Segundo** - Deverão possuir instalações sanitárias dotadas de um chuveiro para cada cinco empregados e, ainda, local para armazenamento de matérias-primas e produtos preparados.

**Parágrafo Terceiro** - Os estabelecimentos citados neste artigo só poderão operar no município com assistência e responsabilidade efetiva de técnico habilitado.

**Parágrafo Quarto** - Os estabelecimentos devem adotar medidas especiais para proteger a população contra os danos ou incômodos resultantes da manipulação dos produtos inseticidas ou raticidas.

## PARTE V

### DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

#### CAPÍTULO XIX

#### DOS PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES

**Art. 395** - O Processo de execução das penalidades referente às infrações sanitárias contidas neste Regulamento segue o Capítulo III, da Lei nº1031, de 18 de julho de 1996.

**Parágrafo Primeiro** - Os graus de infração, referidos no artigo 16 da Lei serão classificados em três categorias:

- I. **3º GRAU OU INFRAÇÃO LEVE**: aquela em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes, com multa de 1(uma) a 3 (três) UF.
- II. **2º GRAU OU INFRAÇÃO GRAVE**: aquela em que for verificada uma circunstância agravante, com multa de 4 (quatro) a 6 (seis) UF.
- III. **1º GRAU OU INFRAÇÃO GRAVÍSSIMA**: aquela em que sejam verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes, com multa de 7 (sete) a 10 (dez) UF.



**Parágrafo Segundo** - São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução de evento;
- II o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- III ser infrator primário;
- IV a irregularidade cometida ser pouco significativa.

**Parágrafo Terceiro** - São consideradas circunstâncias agravantes:

- I ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;
- II tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;
- III ser o infrator reincidente;
- IV ter a infração consequência grave à saúde pública;
- V ter o infrator cometido a infração para obter vantagens decorrentes de ação ou omissão que contrarie o disposto na Legislação Sanitária;
- VI o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

**Art. 397** - Ficar caracterizada, para efeito deste Regulamento, a reincidência, quando o infrator, após decisão do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração contínua, podendo a multa ser aplicada pelo dobro do seu valor.

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

**Art. 398** - São consideradas infrações:

- I **LEVES**: falta de limpeza e higiene de estabelecimentos; falta de carteira sanitária; falta de proteção sobre alimentos; falta de dedetização; presença de animais nos estabelecimentos; criação de animais não permitidos no Regulamento;
- II **GRAVES** : falta de licenciamento e alvará sanitário; pessoas doentes manipulando alimentos; venda de produtos não permitidos; entupimento ou vazamento de fossa séptica; alimentos vencidos; contaminação branda da água e solo; dificultar a ação fiscalizadora;
- III **GRAVÍSSIMAS**: alimentos e/ou produtos deteriorados; contaminação ambiental por lixo ou outras substâncias tóxicas; adulteração de produtos; desrespeito às leis federais vigentes.

**Art. 399** - A concessão de prorrogação de prazos para cumprimento de exigências dispostas neste Regulamento será de competência do Serviço Municipal de Saúde, sendo que este deverá consultar o órgão fiscalizador, para averiguação da real necessidade da prorrogação de prazo.

**Art. 400** - Quando a verificação das condições sanitárias do estabelecimento sofrer mais de duas autuações, através de auto de infração e multa, ou não se dispuser a sanar os problemas, a Vigilância Sanitária poderá instruir processo fiscal para suspender seu alvará de funcionamento.



**Art. 401** - Serão estabelecidos os seguintes procedimentos:

- I. **NOTIFICAÇÃO PRELIMINAR**: será aquela que o infrator terá o prazo determinado pela autoridade sanitária para regularizar sua infração ou corrigir seu erro;
- II. **AUTO DE INFRAÇÃO E MULTA**: será aquela que o infrator terá que submeter-se caso não tenha corrigido seu erro ou infração, no prazo determinado pela notificação preliminar. Será assegurada ao infrator o prazo de 15 (quinze) dias para oferecimento de defesa, a qual será dirigida ao Setor de Vigilância Sanitária, não assegurando direito a defesa no caso de reincidência ou flagrante.
- III. **INTIMAÇÃO FISCAL**: será aquela que o infrator, terá o prazo de 5 (cinco) dias para o pagamento do auto de infração e multa ou apresentar sua respectiva defesa.
- IV. **PROCESSO FINAL**: será aquele no qual constará toda a documentação que deu origem ao processo e posteriormente será enviado ao setor administrativo municipal competente para medidas cabíveis.
- V. **COBRANÇA JUDICIAL**: será aquela que o setor administrativo competente da administração municipal efetuará sua execução e medidas cabíveis.

**Art. 402** - Serão também considerados neste Regulamento as seguintes infrações sanitárias federais:

- I. construir, instalar, ou fazer funcionar laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene dietéticos, correlatos, ou quaisquer estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes;
- II. construir, instalar, ou fazer funcionar estabelecimento de dispensação de medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;
- III. 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 de saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes;
- IV. instalar consultórios médicos, odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, terminais, climáticas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimento, 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, filantrópicas, com participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com saúde sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes;



- V. extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença, ou autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;
- VI. fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária;
- VII. 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;
- VIII. impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;
- IX. reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde;
- X. opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pela autoridades sanitárias;
- XI. obstar ou dificultar a ação fiscalizadoras das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;
- XII. aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa em lei e normas regulamentares;
- XIII. fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependem de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares;
- XIV. retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasma-ferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares;
- XV. exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares;
- XVI. rotular alimentos ou produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, de correção estética, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares;
- XVII. 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;
- XVIII. reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres, e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, nos envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes;
- XIX. expor à venda ou entregar ao consumo, produtos de interesse à saúde, cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas, de validade, posteriores ao prazo expirado;
- XX. industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado;
- XXI. utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados;



- XXII. comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exigem cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação;
- XXIII. aplicação de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou frequentados por pessoas e animais;
- XXIV. descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis direto por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros;
- XXV. inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse;
- XXVI. exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal;
- XXVII. cometer o exercício de encargos relacionados com promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal;
- XXVIII. proceder a cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando a normas sanitárias pertinentes;
- XXIX. fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessam à saúde pública;
- XXX. transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde;
- XXXI. expor, ou entregar ao consumo humano, sal, refinado ou moído que não contenha iodo na proporção de dez miligramas de iodo metalóide por quilograma de produto;
- XXXII. descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente;

## CAPÍTULO XX

### DO PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS

**Art. 403** - O transcorrido o prazo fixado de 15 (quinze) dias para oferecimento de defesa, e não havendo interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente, para providências cabíveis.

**Parágrafo Único** - O não recolhimento das multas no prazo fixado, acarretará juros e atualização monetária, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para recolhimento da multa;

**Art. 404** - A impugnação do auto de infração, do auto de apreensão e depósito, do auto de apreensão e inutilização e da notificação, será julgada pelo coordenador da Vigilância Sanitária, em primeira instância, depois de ouvido o agente atuante.

**Parágrafo Primeiro** - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

**Parágrafo Segundo** - 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 do objeto que fora apreendido.



**Parágrafo Terceiro** - Após decisão denegatória definitiva do coordenador da Vigilância Sanitária, obedecidos os prazos, o processo será enviado ao órgão municipal competente, para as providências legais cabíveis.

**Art. 405** - As multas impostas sofrerão redução de 20 (vinte) por cento, caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias, contados da data da ciência de sua aplicação, implicando na desistência lícita do recurso.

**Art. 406** - O recolhimento das multas no órgão arrecador com patente será feito mediante guia de recolhimento que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos órgãos municipais responsáveis.

**Art. 407** - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

**Parágrafo Primeiro** - A prescrição interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição da pena.

**Parágrafo Segundo** - Não ocorre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

**Art. 408** - Os prazos mencionados no presente Regulamento, correm interruptamente.

## PARTE VI

### DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

**Art. 409** - A implantação deste Regulamento se fará a partir da data de sua publicação, tendo em vista, em primeira instância, a divulgação e a orientação da população e comerciantes, por intermédio de cartilhas de educação popular e demais meios de comunicação, através dos quais tomarão ciência da nova legislação.

**Art. 410** - Os estabelecimentos regidos por este Regulamento já em funcionamento, terão o prazo de até 6 (seis) meses para se adequarem aos padrões aqui definidos.





PARTE VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 411** - Consta deste Regulamento os seguintes anexos:

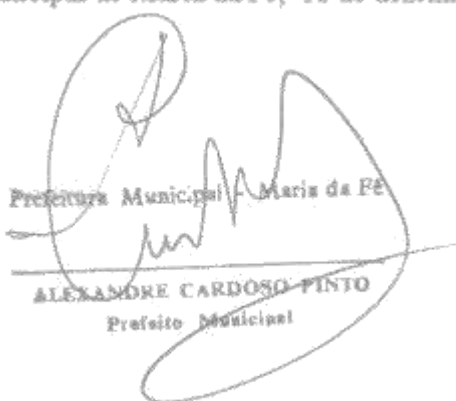
- I. ANEXO I: Glossário De Termos Técnicos E Definição Sobre Alimentos;
- II. ANEXO II: Fichas Técnicas.

**Parágrafo Primeiro** - As normas técnicas de alimentos e bebidas, limpeza e higiene e construção de estabelecimentos comerciais devem ser consultadas nos manuais específicos, à disposição dos usuários no Serviço Municipal de Saúde.

**Parágrafo Segundo** - As normas técnicas serão baixadas por portaria assinada pelo Chefe de Serviço Municipal de Saúde.

**Parágrafo Terceiro** - Quanto aos padrões físico-químicos, microbiológicos e toxicológicos, deve ser consultada a legislação federal vigente nas resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos (CNNPA) do Ministério da Saúde.

Prefeitura Municipal de Maria da Fé, 16 de dezembro de 1996.

  
Prefeitura Municipal de Maria da Fé  
ALEXANDRE CARDOSO PINTO  
Prefeito Municipal



## ANEXO I

### GLOSSÁRIO DE TERMOS TÉCNICOS

#### E

#### DEFINIÇÕES SOBRE ALIMENTOS

- ADITIVO INCIDENTAL: toda substância residual ou migrada presente no alimento, de decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a "matéria-prima alimentar" e o "alimento in natura" e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabricação, manipulação, embalagem, transporte ou venda.

- ADITIVO INTENCIONAL: toda substância ou mistura de substância dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma ; cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

- AGENTE ETIMOLÓGICO: ser animado, capaz de produzir infecção ou doença infecciosa.

- ALIMENTO: toda substância ou mistura de substância no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

- ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.

- ALIMENTO DIETÉTICO: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.



- **ALIMENTO ENRIQUECIDO**: todo alimento que tenha sido acrescido de substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

- **ALIMENTO " IN NATURA"**: todo alimento de origem vegetal ou animal para consumo imediato, que exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

- **ALIMENTO IRRADIADO**: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiação ionizantes, com a finalidade de preservá-lo, ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União.

- **ALIMENTO SUCEDÂNEO**: todo alimento para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.

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

- **ANÁLISE DE ROTINA**: análise efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita à qualidade, que servirá para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

- **ANÁLISE FISCAL**: a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste Regulamento e de suas normas técnicas especiais.

- **ANÁLISE PRÉVIA**: a análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

- **APROVEITAMENTO CONDICIONAL**: utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar inadequada para o consumo humano direto, que após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.



- ARTRÓPODES INOPORTUNOS: culex (pernilongo), simulium (borrachudo), culicídeos (mosquito pólvora), pulex (pulga), cimex (percevejos), piolhos e sarnas entre outros.

- ARTRÓPODE PEÇONHENTO: aquele que segrega substâncias tóxicas (venenos) inoculadas através de órgãos especializados e utilizadas no ataque à caça ou como meio de defesa.

- AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE: o servidor legalmente autorizado pelo órgão competente do Serviço Municipal de Saúde.

- CARACTERES ORGANOLÉPTICOS: conjunto de aspectos básicos de um alimento compreendendo cor, odor, sabor, textura e aspecto visual.

- CARROCERIAS ISOTÉRMICAS: compartimentos dotados de termostato ou outro meio que conserve a temperatura interna adequada, sem haver oscilação.

- COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO: substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase de fabrico do alimento e deles retiradas, inativadas, e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

- COMÉRCIO AMBULANTE: para efeito deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerça de maneira itinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio.

- DESINFECCÃO: processo físico ou químico no qual ocorre a eliminação de germes e microorganismos de superfícies, podendo ser parcial ou total.

- EMBALAGEM: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

- 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.

- ESTERILIZAÇÃO: processo físico no qual ocorre a destruição total de germes e microorganismos.

- LABORATÓRIO OFICIAL: órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município.



- **LAUDO TÉCNICO:** documento que relata uma situação ou verificação da constatação, emitido por profissional habilitado.

- **MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR:** toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que, para ser utilizada como alimento, precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

- **MATERIAL RESISTENTE A CORROSÃO:** material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, composto para limpeza ou soluções desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com o mesmo.

- **ÓRGÃO COMPETENTE:** o órgão competente da união, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos territórios e do distrito Federal; congêneres, devidamente credenciados.

- **PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE:** o estabelecido pelo órgão competente da União, disposto sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

- **PRODUTOS ALIMENTARES:** todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura" ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

- **PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO:** pessoa especializada, habilitada por órgão profissional, treinada para a realização de determinada função apoiada por lei.

- **PROPAGANDA:** a difusão, por qualquer meio de indicação, e a distribuição de alimentos relacionados com venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura" ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

- **ROEDORES DE IMPORTÂNCIA SANITÁRIA:** ratos e camundongos pertencentes às espécies *rattus norvegicus*, *rattus rattus* e *mus musculus*.

- **RÓTULO:** qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.



- SANEANTES DOMISSANITÁRIOS: produtos químicos cujas finalidades são para executar limpeza, desinfecção e higienização.

- SERVÇOS TEMPORÁRIOS: o estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21 (vinte um) dias e que esteja ligado a atividades festivas.

- VE TOR: ser animado capaz de transmitir doenças, podendo ser portador de agente etimológico.

- VE TOR BIOLÓGICO OU MOLUSCO HOSPEDEIRO INTERMEDIÁRIO: artrópode e molusco no qual se passa, obrigatoriamente, uma das fases do desenvolvimento de determinado agente etimológico.

- VE TORES MECÂNICOS: musca (mosca doméstica), periplaneta e blatta (baratas).

- ZOONOSES: doenças dos animais vertebrados passíveis de serem transmitidas ao homem.

- DROGA: substância ou matéria-prima que tenha finalidade medicamentosa e sanitária.

- MEDICAMENTO: produto farmacêutico, tecnicamente obtido ou elaborado, com finalidade profilática, curativa, paliativa ou para fins de diagnóstico.

- INSUMO FARMACÊUTICO: droga ou matéria-prima farmacêutica aditiva ou complementar de qualquer natureza, destinada a emprego em medicamentos, quando for o caso, em seus recipientes.

- CORRELATO: substância, produto, aparelho ou acessório não enquadrado nos conceitos anteriores, cujo uso ou aplicação esteja ligado à defesa ou proteção de saúde individual ou coletiva à higiene pessoal ou de ambiente, ou a fins diagnósticos e analíticos, os comentários, os cosméticos e perfumes, e ainda, os produtos dietéticos, óticos, de acústica médica, odontológicos e veterinários.

- PRODUTO DIETÉTICO: o tecnicamente elaborado para atender às necessidades dietéticas de pessoas em condições fisiológicas especiais.

- NUTRIMENTO: substância constituinte dos alimentos de valor nutricional, incluindo proteínas, gorduras, hidratos de carbono, água, elementos minerais e vitaminas.



- **PRODUTO DE HIGIENE**: o de uso externo, antisséptico ou não, destinado ao asseio ou à desinfecção corporal, compreendendo os sabonetes, xampus, dentífricos, enxaguatórios bucais, antiperspirantes, desodorantes, produtos para barbear e após barbear, estípticos e outros.

- **PERFUME**: o produto de composição aromática à base de substâncias naturais ou sintéticas, que em concentração e veículos apropriados, tenha como principal finalidade a odorização de pessoas ou ambientes, incluídos os extratos, as águas perfumadas, os perfumes cremosos, preparados para banhos e os odorizantes de ambientes, apresentados em forma líquida, geleificada, pastosa ou sólida.

- **COSMÉTICO**: o produto de uso externo, destinado à proteção ou ao embelezamento das diferentes partes do corpo, tais como pós faciais, talcos, cremes de beleza, soluções leitosas, cremosas e adstringentes, loções para as mãos, bases de maquiagem e óleos cosméticos, rouges, blushes, batons, lápis labiais, preparados anti-solares, bronzeadores e simulatórios, rímeis, sombras, delineadores, tinturas e capilares, agentes clareadores de cabelos, fixadores, laquês, brilhantinas e similares, tônicos capilares, depilatórios ou epilatórios, preparados para unhas e outros.

- **SANEANTES DOMISSANITÁRIOS**: substância ou preparação destinada à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de águas, compreendendo:

- a) **INSETICIDA**: destinado ao combate, à preparação e ao controle dos insetos em habitações, recintos e lugares de uso público e suas cercanias.
- b) **RATICIDA**: destinado ao combate a ratos, camundongos e outros roedores, em domicílios, embarcações, recintos e lugares de uso público, contendo substâncias ativas, isoladas ou em associação, que não ofereçam risco à vida ou à saúde do homem e dos animais úteis, de sangue quente, quando aplicado em conformidade com as recomendações contidas em sua apresentação.
- c) **DESINFETANTE**: destinado a destruir, indiscriminada e seletivamente, microorganismo, quando aplicado em objetos inanimados ou ambientes;
- d) **DETERGENTE**: destinado a dissolver gorduras e à higiene de recipientes e vasilhames e à aplicação de uso doméstico.

- **CORANTE**: a substância adicionada aos medicamentos, produtos dietéticos, cosméticos, saneantes domissanitários, cosméticos, perfumes, produtos de higiene e similares, com efeito de lhes conferir cor, e, de acordo com a finalidade do produto.

- **ADITIVO**: substância adicionada aos medicamentos, produtos dietéticos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene e similares, com a finalidade de impedir alterações, manter seu estado físico e geral ou exercer qualquer ação exigida para a tecnologia de fabricação.



- **MATÉRIA-PRIMA**: substância ativa ou inativa que se emprega na fabricação dos medicamentos e demais produtos abrangidos pelo Decreto nº 79.094, de 05 de janeiro de 1977, tanto a que permanece inalterada, quanto a passível de modificações.

- **PRODUTO SEMI-ELABORADO**: substância ou mistura de substâncias ainda sobre processo de fabricação.

- **LICENÇA**: ato privativo do órgão de saúde competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, contendo permissão para funcionamento dos estabelecimentos que desenvolvem qualquer das atividades a que autorizada a empresa.

- **RELATÓRIO**: documento apresentado pela empresa descrevendo os elementos que componham e caracterizem o produto, e esclareça as suas peculiaridades, finalidades, modo de usar, as indicações e contra-indicações e tudo o mais que possibilite à autoridade sanitária proferir decisões sobre o pedido de registro.

- **NOME**: designação do produto, para distingui-lo de outros, ainda que do mesmo fabricante ou mesma espécie, qualidade ou natureza.

- **MARCA**: elemento que identifica uma série de produtos de um mesmo fabricante ou que os distinga dos produtos de outros fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial.

- **PROCEDÊNCIA**: lugar de produção ou industrialização do produto.

- **CONTROLE DE QUALIDADE**: conjunto de medidas destinadas a verificar a qualidade de cada lote de medicamentos e demais produtos.

- **INSPEÇÃO DE QUALIDADE**: conjunto de medidas destinadas a garantir a qualquer momento, durante o processo de fabricação, a produção, de lotes de medicamentos e demais produtos, tendo em vista o atendimento das normas sobre atividade, pureza, eficácia e inocuidade.

- **PUREZA**: grau em que um determinado contém outros materiais estranhos.

- **FARMÁCIA**: estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficinas, de comércio, de drogas, de medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos compreendendo a dispensação e o atendimento privativo de unidade hospitalar ou de qualquer outra equivalente de assistência médica.





- **DROGARIA**: estabelecimento de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, em suas embalagens originais.

- **ERVANARIA**: estabelecimento que realiza dispensação de plantas medicinais.

- **POSTO DE MEDICAMENTOS E UNIDADE VOLANTE**: estabelecimentos destinados, exclusivamente, à dispensação de medicamentos industrializados, em suas embalagens originais e constantes de relação elaborada pelo órgão de vigilância sanitária do Ministério da Saúde, publicada pela imprensa oficial, para atendimento a localidades desprovidas de farmácia e drogarias.

- **DISPENSÁRIO DE MEDICAMENTOS**: setor de fornecimento de medicamentos industrializados, privativo de pequena unidade hospitalar ou equivalente.

- **DISPENSACÃO**: ato de fornecimento ao consumidor de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos a título remunerado ou não.

- **DISTRIBUIDOR, REPRESENTANTE, IMPORTADOR E EXPORTADOR**: empresa ou estabelecimento que exerça, direta ou indiretamente, o comércio atacadista de droga medicamentos em suas embalagens originais ou não, insumos farmacêuticos e correlatos.



LEI Nº 1031/96.

**DISPÕE SOBRE O CÓDIGO DE VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO**

A Câmara Municipal de Maria da Fé, por seus representantes legais aprova, e eu Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

**CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** - Todos os assuntos relacionados com a Inspeção e fiscalização sanitária municipal serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, na regulamentação a ser posteriormente publicada pelo Executivo Municipal e nas normas técnicas especiais a serem discriminadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitada, no que couber, a legislação Federal e Estadual vigente.

**Parágrafo Primeiro:** Os serviços de saúde do município, assim como outros correlatos, serão inspecionados e fiscalizados pela Vigilância Sanitária Municipal, conforme legislação pertinente nas áreas federal, estadual e municipal.

**Parágrafo Segundo:** As normas do Código de Vigilância sanitária do Município de Maria da Fé e as normas técnicas especiais mencionadas neste artigo, serão elaborados visando zelar pela saúde e bem-estar da população, tornando-se um instrumento de prevenção, fiscalização e sobretudo de educação sanitária.

**Art. 2º** - Constitue dever do Serviço Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária Municipal, zelar pelas condições sanitárias em todo o território do Município, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como participar de campanhas públicas em perfeita consonância com as normas federais e estaduais.

**Art. 3º** - Fica o Executivo Municipal autorizado a celebrar convênios com órgãos federais, estaduais, municipais e ONGS, visando melhor cumprimento desta Lei.

**Parágrafo Único:** Os convênios assinados nos termos desta Lei, vigorarão após referendados pela Câmara Municipal e pelo Conselho Municipal de Saúde.



**Art. 4º** - Para efeito de execução das medidas propostas o responsável direto por elas é o Coordenador da Vigilância Sanitária, função esta, exercida, necessariamente, por um profissional da saúde com nível superior, reportando-se diretamente a Secretaria Municipal de Saúde do município.

**Parágrafo Primeiro:** A equipe que comporá o setor de Vigilância Sanitária será composta de, no mínimo, dos seguintes profissionais com nível superior:

- a) um coordenador;
- b) um veterinário;
- c) um bioquímico;
- d) dois fiscais sanitários que deverão pertencer ao cargo de Agente Administrativo IV.

**Parágrafo Segundo:** Fica o Executivo autorizado a aumentar, se necessário, o número de vagas dos cargos acima enumerados, para atendimento desta Lei.

## CAPÍTULO II - DA COMPETÊNCIA E RESPONSABILIDADE

**Art. 5º** - Os estabelecimentos subordinados às medidas sanitárias deste Código serão aquelas que têm uma implicação direta ou indireta com a saúde pública, a saber:

- I. Estabelecimentos urbanos ou rurais que comercializem ou produzam gêneros alimentícios;
- II. Estabelecimentos urbanos ou rurais que comercializem ou produzam produtos agropecuários;
- III. Estabelecimentos prestadores de serviços de hospedagem;
- IV. Estabelecimentos que comercializem produtos farmacêuticos;
- V. Estabelecimentos prestadores de serviços de estética como salões de cabeleireiros e similares;
- VI. Estabelecimentos prestadores de serviços recreativos e desportivos de caráter coletivo;
- VII. Estabelecimentos comerciais e residenciais em geral que causem risco à saúde pública;
- VIII. Estabelecimentos que transportem, manipulem e distribuam alimentos aos consumidores;
- IX. Parques de diversão, casas de espetáculo e estabelecimentos congêneres que necessitem de autorização prévia para funcionar;
- X. Quintais e terrenos baldios;
- XI. Mercados, feiras, matadouros e abatedouros de pequenos animais;
- XII. Quaisquer outras áreas ou situações que requeiram a intervenção do setor de vigilância sanitária, a bem da higiene do município.



**Parágrafo Primeiro:** Os estabelecimentos subordinados às medidas sanitárias deverão obter Alvará de Funcionamento emitido pelo Setor de Vigilância Sanitária e do Serviço Municipal de Saúde, renovados, anualmente.

**Parágrafo Segundo:** Toda e qualquer pessoa responsável ou proprietária de estabelecimento cuja atividade esteja prevista neste artigo é obrigada a permitir a entrada e dar inteira liberdade de fiscalização aos agentes credenciados da Vigilância Sanitária Municipal, devidamente identificados, permitindo o livre acesso a todos os setores desse estabelecimento.

**Parágrafo Terceiro:** Fica estabelecido que toda abertura de firma deverá ter aprovação do setor de Vigilância Sanitária, assim como para liberação de Alvará de Funcionamento, deverá possuir o Parecer Técnico da Vigilância Sanitária.

**Art. 6º** - É obrigatória a fixação de um cartaz em local visível, contendo informações a respeito do local onde o público deve dirigir-se em caso de reclamações, conforme definido em Decreto.

**Art. 7º** - As atividades ou atitudes subordinadas às medidas sanitárias previstas neste Código, são aquelas que têm implicação direta com a saúde pública, a saber:

- I. **CONTROLE DE ZOOSE:** educação sanitária, exame clínico de animais suspeitos de enfermidades transmissíveis, realizado pelo médico veterinário do serviço de saúde;
- II. **CONTROLE AUXILIAR DE ÁGUA, ELIMINAÇÃO DE DEJETOS E LIXOS:** Na observância da qualidade da água servida à população bem como a adequada coleta de lixo domiciliar e hospitalar e instalações de esgoto, conforme regulamento constante em Decreto;
- III. **CONTROLE DO USO DE AGROTÓXICOS:** Na fiscalização, orientação e análise dos agrotóxicos vendidos em casas especializadas no que diz respeito à sua aplicação nos alimentos para consumo humano;
- IV. **CONTROLE DE VETORES:** Nas medidas de orientação e identificação de vetores como insetos, aracnídeos, répteis e roedores transmissores de doenças;
- V. **CONTROLE DE USO DE SUBSTÂNCIAS POLUIDORAS:** Na fiscalização e controle de substâncias que poluam e causem danos à saúde pública;
- VI. **CONTROLE DE ALIMENTOS:** Quanto à procedência de suas matérias-primas, sua manipulação, seu condicionamento e armazenamento, sua exposição e venda.



### CAPÍTULO III - DA FISCALIZAÇÃO,

#### INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 8º** - A Equipe de Vigilância Sanitária, no exercício de suas funções fiscalizadoras, têm competência para fazer cumprir as leis e regulamentos de saúde, lavrando Autos de Infração, expedindo Intimações, quando for o caso, e impondo penalidades referentes à prevenção repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, tendo livre ingresso em todos os locais onde convenha a exercer a ação que lhes é atribuída.

**Art. 9º** - A competência dos Inspectores da Vigilância Sanitária fica limitada à aplicação das penalidades de advertência, multa, apreensão e inutilização dos produtos.

**Art. 10** - As infrações de natureza da saúde pública serão punidas com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Apreensão dos produtos;
- IV. Inutilização dos produtos;
- V. Suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;
- VI. Intervenção.

**Art. 11** - Considera-se INFRAÇÃO qualquer ato ou omissão que contrariem dispositivos deste Código ou que prejudiquem a ação fiscalizadora para seu cumprimento.

**Art. 12** - Considera-se INFRATOR quem cometer, participar ou proporcionar o cometimento de infrações consideradas neste Código ou Legislação pertinente.

**Art. 13** - Não são diretamente puníveis das penas deste Código:

- I. Os incapazes na forma da lei;
- II. Os que foram coagidos a cometer a infração.



**Art. 14** - Sempre que a infração for praticada por qualquer agente a que se refere o artigo anterior a pena recairá:

- I. Sobre os pais, tutores ou pessoa a quem pertença a guarda do menor;
- II. Sobre o curador ou pessoa a quem pertença a guarda do louco;
- III. Sobre aquele que der causa a contravenção forçada;
- IV. Sobre o responsável legal, sócios ou gerentes do imóvel, seja estabelecimento comercial, residencial ou industrial.

**Art. 15** - A NOTIFICAÇÃO e o AUTO DE INFRAÇÃO serão lavrados por autoridade competente do setor de Vigilância Sanitária do Serviço Municipal de Saúde, devendo ser mencionados a infração e o suporte legal da penalidade imposta, bem como o prazo para seu cumprimento, nome e endereço do infrator, dia hora e local da expedição do Auto.

**Parágrafo Primeiro:** A notificação e o Auto da Infração serão emitidos em 03(três) vias, devendo receber assinatura da autoridade que os cumprir e do responsável pela infração ou representante legal.

**Parágrafo Segundo:** A 1ª Via da Notificação ou do Auto de Infração será remetido à Fazenda Municipal ; a 2ª Via será entregue ao Infrator e a 3ª Via ficará de posse do órgão fiscalizador.

**Parágrafo Terceiro:** No caso do infrator se recusar a receber o Auto de Infração, este será remetido pela EBCT com respectivo "AR".

**Art. 16** - Os Autos de Infração serão lavrados com especificações das Notificações acrescida a importância da Multa e os dispositivos legais que lhes dão suporte, bem como o prazo do cumprimento desta nova exigência.

**Art. 17** - É assegurado ao Infrator o prazo de 10(dez) dias, a contar da data de recebimento do Auto de Infração, para apresentação de sua defesa, que será dirigida ao Secretário de Saúde do município.

**Parágrafo Único** : Não caberá defesa no caso de flagrante.

**Art. 18** - Os graus de infração serão classificados de acordo com as normas estabelecidas em Decreto do Executivo.

**Art. 19** - As mercadorias que oferecem perigo à saúde pública, poderão ser apreendidas e ou inutilizadas conforme regulamentação das normas técnicas de alimentos.

**Art. 20** - Os AUTOS DE APREENSÃO serão lavrados também com esclarecimentos de motivos e de suporte legal, vias e assinaturas como para notificações e Autos de Infração.



**Parágrafo Primeiro:** As substâncias que não oferecem segurança à saúde de usuários serão sumariamente inutilizados, mediante análise laboratorial e ou análise sensorial e organolépticas.

**Parágrafo Segundo:** Todos os produtos de apreensão devem ser transportados em veículos da Prefeitura Municipal ou por ela credenciados.

**Parágrafo Terceiro:** As apreensões deverão ser feitas por autoridades competentes do Setor de Vigilância Sanitária podendo em caso de ameaça ou de agressão solicitar proteção policial.

**Art. 21** - Os AUTOS DE INUTILIZAÇÃO de produtos serão lavrados também com esclarecimento de motivos e suportes legais e assinaturas como são feitos os Autos de Infração, Notificações e Autos de Apreensão.

**Art. 22** - Os estabelecimentos que se regerem por este Código poderão ser interditados caso violem os dispositivos estabelecidos pela legislação em vigor.

**Parágrafo Primeiro:** Os AUTOS DE INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA serão lavrados conforme artigo anterior.

**Parágrafo Segundo:** O prazo para regularização após a Interdição Temporária será de 24 horas a 15 dias.

**Parágrafo Terceiro:** Substâncias perecíveis poderão ser retiradas pelo infrator que lhes dará o destino que lhe aprover.

**Parágrafo Quarto:** Substâncias não perecíveis permanecerão no local da infração desde que não ofereçam riscos à saúde da população e sua vigilância estará sob responsabilidade do infrator.

**Parágrafo Quinto:** Os Autos de Interdição serão executados por autoridades do setor de Vigilância Sanitária do município.

**Art. 23** - Os Autos de Interdição impedirã, em caráter definitivo, o prosseguimento das atividades de pessoas ou estabelecimentos infratores.

**Parágrafo Primeiro** : O cumprimento das exigências deve ser imediato.

**Parágrafo Segundo:** A emissão de Auto de Interdição Definitivo acarretará o imediato cancelamento de inscrição municipal e da Licença de Funcionamento.

**Art. 24** - A competência para conceder a prorrogação de prazos para o cumprimento de exigências de saúde pública, será na forma que dispuser o Decreto com o regulamento, publicado pelo Executivo.



## CAPÍTULO IV - DA REGULAMENTAÇÃO ATRAVÉS DE PORTARIAS

**Art. 25** - Fica o Secretário Municipal de Saúde autorizado a expedir Portarias elucidando dizeres dos artigos do presente Código, bem como tomar medidas necessárias a novos assuntos que aqui não estejam especificados.

## CAPÍTULO V - DA TAXA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

**Art. 26** - A Taxa de Vigilância Sanitária, instituída por este Código é devida para custear o gasto com o exercício do Poder de Polícia no âmbito da Vigilância Sanitária, atribuindo a direção municipal do S.U.S., nos termos do art. 18, inciso IV, alínea "b", da Lei Federal nº8080, de 13/09/90.

**Art. 27** - A base de cálculo da Taxa de Vigilância é a Unidade Fiscal vigente no município.

**Art. 28** - O contribuinte do Taxa de Vigilância Sanitária é toda pessoa física ou jurídica que solicitar a prestação de serviço público ou praticar ato decorrente do Poder de Polícia, ou ainda, quem foi beneficiário direto do serviço ou ato.

**Art. 29** - A Taxa de Vigilância Sanitária será paga em estabelecimento bancário, observados os modelos de guias aprovados pela Secretaria Municipal da Fazenda.

**Art. 30** - Os recursos financeiros arrecadados das Taxas de Vigilância Sanitária interam a gestão financeira do S.U.S., nos termos do art. 33, da Lei Federal nº8080, de 19/09/90, serão depositados em conta especial vinculada à conta do Fundo Municipal de Saúde e movimentadas sob a fiscalização do Serviço de Vigilância Sanitária.

**Art. 31** - Em caso de não pagamento no âmbito administrativo, os créditos serão inscritos na dívida ativa do município e sua cobrança judicial será processada pela curadoria do município.





**Art. 32** - A autorização para funcionamento será renovada, obrigatoriamente, em cada exercício e só expedida após o pagamento da Taxa de Expediente e apresentação dos documentos exigidos pela Vigilância Sanitária.

## CAPÍTULO VI - DAS DEFINIÇÕES, DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 33** - Ficam adotadas, nesta lei, as definições constantes da Legislação Federal e Estadual de:

- I. Alimento "in natura";
- II. Alimento enriquecido;
- III. Alimento dietético;
- IV. Alimento de fantasia ou artificial;
- V. Alimento irradiado;
- VI. Alimento sucedâneo;
- VII. Aditivo acidental;
- VIII. Produto alimentício;
- IX. Coadjuvante;
- X. Padrão de identidade e de qualidade;
- XI. Rótulo;
- XII. Embalagem;
- XIII. Análise de Controle e Análise Prévia;
- XIV. Órgão competente;
- XV. Laboratório oficial;
- XVI. Autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

**Art. 34** - A Ação Fiscalizadora da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, sobre o pessoal que lida com alimentos, sobre os locais e as instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

**Art. 35** - O matadouro, os depósitos de batata e o Cessa do município terão em seu poder e obedecerão as normas contidas em regulamento próprio.

**Art. 36** - Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química ou biológica, proveniente dos homens, dos animais e do meio ambiente.

**Parágrafo Único:** Os produtos, substâncias, insumos e outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária e atenderem em perfeitas condições de consumo e de uso.



**Parágrafo Segundo:** Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que protejam de deteriorações e contaminações.

**Parágrafo Terceiro:** Somente será permitido transportar, manipular ou expor à venda, alimentos que não apresentem sinais de alteração, contaminação ou fraude.

**Art. 37** - Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro em órgãos oficiais ou a exames prévios, análise fiscal e análise de controle.

**Art. 38** - O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será, obrigatoriamente, fiscalizado pela autoridade sanitária.

**Art. 39** - A venda de produtos alimentícios ambulantes ou em feiras, poderá ser impedida a critério da autoridade sanitária, quando não enquadrarem-se nos tipos de comércio estabelecidos em lei.

**Art. 40** - Em hipótese alguma, o estabelecimento comercial e ou industrial de gêneros alimentícios poderá exercer atividade senão aquela para qual foi autorizada.

**Art. 41** - A juízo da autoridade sanitária, os estabelecimentos terão seus produtos analisados periodicamente quando for viável, tecnicamente, este tipo de procedimento.

**Art. 42** - O exercício do comércio ambulante depende de Licença expedida pelo Serviço Municipal de Saúde, quando se tratar do comércio de gêneros alimentícios.

**Parágrafo Único:** A concessão de Licença para comércio de gêneros alimentícios será procedida de apresentação de exame médico atualizado e Laudo de Vistoria do veículo ou banca pelo Serviço de Vigilância Sanitária.

**Art. 43** - Os vendedores ambulantes somente poderão ser comercializar produtos de origem declarada.

**Parágrafo Primeiro:** O Serviço Municipal de Saúde procederá também a fiscalização dos pontos de fabricação de produtos oferecidos à população pelo comércio ambulante, ficando os respectivos vendedores obrigados a declarar a procedência de suas mercadorias, quando estas não vierem de estabelecimentos cadastrados.

**Parágrafo Segundo:** As condições de fabricação, conservação e exposição dos produtos alimentícios oferecidos à população pelo comércio ambulante, obedecerão às normas contidas em regulamento.



**Art. 44** - As habitações, os terrenos não edificados e construções em geral, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde.

**Art. 45** - A coleta de remoção e o destino do lixo processar-se-á em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivos ou do indivíduo.

**Art. 46** - Não será permitida a criação ou conservação de animais, notadamente suínos, bovinos, equinos, caprinos e ovinos que pela sua natureza e quantidade, sejam causas de insalubridade e ou incomodidade.

**Parágrafo Único:** Não se enquadram neste artigo entidades técnico-científicas e estabelecimentos industriais e militares devidamente aprovados e autorizados por autoridades competentes.

**Art. 47** - O descumprimento às normas contidas neste Código e que interfira na saúde ou bem-estar da população na área do município, deverá ser alvo de combate por parte da Vigilância Sanitária que em comum acordo com as partes interessadas, procurará eliminar os problemas existentes.

**Parágrafo Primeiro:** Serão registrados em todos os casos, afim de documentar a interferência do Serviço Municipal de Saúde.

**Parágrafo Segundo:** Não se chegando a um acordo que possibilite eliminar o problema que trata o caput deste artigo e não tendo o Serviço Municipal de Saúde competência legal para a solução definitiva, o problema será transferido para outro órgão estadual ou federal competente.

**Art. 48** - A Prefeitura Municipal regulamentará a presente Lei dentro de 180 dias, contados da data de sua publicação.

**Art. 49** - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 50** - Revogam-se as disposições contrárias.

Prefeitura de Maria da Fé, 18 de julho de 1996

Prefeitura Municipal - Maria da Fé

ALEXANDRE CARDOSO PINTO  
Prefeito Municipal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIA DA FÉ - MG

CNPJ: 18.025.957/0001-58

[www.mariadafe.mg.gov.br](http://www.mariadafe.mg.gov.br)

e-mail: gabinete@mariadafe.mg.gov.br

## DECRETO Nº854/96

### REGULAMENTA A LEI Nº1031/96

O Prefeito de Maria da Fé, no uso de suas atribuições legais e CONSIDERANDO o que estabelece o art. 48, da Lei nº1031/96;

#### DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o Código de Vigilância Sanitária do Município, parte integrante, juntamente com este Decreto, da Lei nº 1031, aprovada em 18 de julho de 1996, que Dispõe Sobre o Código de Vigilância Sanitária do Município.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se as disposições contrárias.

Prefeitura de Maria da Fé, 16 de dezembro de 1996

  
Prefeitura Municipal - Maria da Fé  
ALEXANDRE CARDOSO PINTO  
Prefeito Municipal