

## LEI Nº 562/2002 de 25 de março de 2002

**Dispõe sobre normas para a preservação da Saúde Pública, disciplina a ação da Vigilância Sanitária e dá outras providencias**

**A CÂMARA MUNICIPAL DE BARREIRAS, ESTADO DA BAHIA**, no uso de suas atribuições legais,

**APROVOU:**

### **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art.1º - O poder de Polícia Sanitária do Município de Barreiras tem como finalidade promover o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária, observando e fazendo cumprir esta lei, tratando especificamente do seguinte:

I - da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;

II - dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes desta lei bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;

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

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

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

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

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

VIII - das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

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

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

XI - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;

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

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

XIV - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos sanitários;

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

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

XVII - do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;

XVIII - das agências funerárias e velórios;

XIX - das zoonoses.

XX- Do controle sanitário, medicamentos, insumos farmacêuticos e Correlatos.

XXI- Do controle sanitário de empresas aplicadoras e saneantes domissanitários.

XXII- Dos abatedouros de animais e frigoríficos.

## **DO SANEAMENTO BÁSICO**

Art. 2º - Será obrigação da empresa concessionária dos serviços de abastecimento de água e esgotamento sanitário proceder o exame periódico de suas redes e demais instalações com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Art.3º - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

## **DOS RESÍDUOS SÓLIDOS**

Art. 4º - Todo e qualquer sistema individual ou coletivo, público ou privado, de geração, armazenamento, coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerados ou introduzidos no Estado, estará sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 5º - Os projetos de implantação, construção, ampliação e reforma de sistemas de coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos deverão ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 6º - Fica proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Art. 7º - As instalações destinadas ao manuseio de resíduos com vistas à sua reciclagem deverão ser projetadas, operadas e mantidas de forma tecnicamente adequada, a fim de não vir a comprometer a saúde humana e o meio ambiente.

Art. 8º - As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, incineração, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunológicos, deverão obedecer às normas técnicas e ficarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.

## **DOS ALIMENTOS**

### **DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES**

Art. 9º - Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas, de sua produção até o seu consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições desta lei

Art.10º - Para os efeitos desta lei considera-se:

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

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

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

IV - **ALIMENTO ENRIQUECIDO:** Todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

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

VI - **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.

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

VIII - **ADITIVO INTENCIONAL:** Toda substância ou mistura de substância dotada 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.

IX - **ADITIVO INCIDENTAL:** Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em 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 fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.

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

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

XII - PRODUTOS ALIMENTARES: Todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológicos adequados.

XIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE: O estabelecido pelo órgão competente da União, dispendo 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.

XIV - 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.

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

XVI - PROPAGANDA: A difusão por qualquer meio de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a 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.

XVII - ANÁLISE DE CONTROLE: avaliação laboratorial rotineira.

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

XIX - 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.

Parágrafo Único - Considera-se ainda:

a) COMÉRCIO AMBULANTE: Para efeitos desta lei 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;

b) SERVIÇOS TEMPORÁRIOS: O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21(vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas;

c) APROVEITAMENTO CONDICIONAL: Utilização parcial ou total de um alimento ou matéria prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, adquire condições para consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação dos animais;

d) ANÁLISE DE ROTINA: pela definição de Análise de Apoio ou de Rotina.

## DO REGISTRO

Art.11º - Todo e qualquer alimento manufaturado só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente:

§ 1º- O registro concedido será válido para todo o território sob a jurisdição do órgão que o conceder.

§ 2º- O registro de que trata este artigo não exclui aqueles, exigidos por lei para outras finalidades, que não as de exposições à venda ou entrega ao consumo.

Art.12º- Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

- a) as aditivos intencionais;
- b) as embalagens;
- c) os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;
- d) os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Art.13º - Ficam dispensados do registro:

I - as matérias primas alimentares e os alimentos “in natura”;

II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou órgão que a substitua;

III - os produtos alimentícios, destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em resolução da CNNPA ou órgão que a substitua;

IV - os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento.

## **DA ROTULAGEM**

Art.14 - Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com esta lei e demais dispositivos normativos 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 caracterizam.

Art.15- Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observando a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade.

II - nome ou marca do alimento;

III - nome da empresa responsável;

IV - endereço completo da firma responsável;

V- número de registro do alimento no órgão competente da União;

VI - indicação, se for o caso, de aditivo intencional, mencionando e indicando o código de identidade correspondente.

VII - número de identificação da partida e do lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - o peso ou o volume líquido;

IX - outras indicações que venham a ser fixadas em ato regulamentar ou Normas Técnicas Especiais.

§ 1º - Todos os dizeres do rótulo deverão ser redigidos em Português, e, contendo palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º- Os rótulos dos alimentos destinados à exportação poderão ter as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º - Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, devem mencionar a alteração autorizada.

§ 4º- Os nomes científicos que forem inscritos nos alimentos devem, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art.16- Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art.17- Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração “colorida artificialmente”.

§ 1 - A expressão “colorida artificialmente” deve ser seguida do código do corante.

§ 2 - O estabelecido neste artigo e no § 1º deverá constar no painel do rótulo, em forma facilmente localizável e legível.

Art.18- Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados, deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único - A declaração de “Alimento Dietético” deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art.19- As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas nas respectivas rotulagens em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art.20- Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características superiores àquelas que realmente possuam.

Art.21 - A venda de alimentos a granel será regulamentada pela autoridade sanitária municipal, consoante com a legislação federal específica.



## **DOS ADITIVOS**

Art.22 - Só é permitido o emprego de aditivo intencional quando:

- I - comprovada a sua inocuidade;
- II - não induzir o consumidor a erro ou confusão;
- III - utilizado no limite permitido pela CNNPA ou órgão que a substitua;
- IV - satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V - estiver registrado no órgão competente da União.

## **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

Art.23 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União abrangendo:

- I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;
- II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;
- III - aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;
- IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;
- V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;
- VI - métodos de coleta de amostra, ensaio e análise do alimento.

§ 1º - Os requisitos de higiene, adotados e observados, abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes toleráveis.

§2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma da legislação em vigor e por iniciativa do poder público, ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§3º - Poderão ser aprovados sub-padrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por ele abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distinguí-los do alimento padronizado correspondente.

§4º- Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda não padronizados, deverão obedecer, na sua composição, às especificações que tenham sido declaradas e aprovadas por ocasião do respectivo registro.

§5º - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Art.24 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes nas normas federais vigentes ou, na sua falta, os dos regimentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo Único - Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela CNNPA, ou órgão que a substitua.

## **DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS**

Art.25 - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

§1º - Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

§2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações.

Art.26 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

§ 3º- A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Art.27- O alimento só poderá ser exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art.28 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam, e consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Parágrafo Único - Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art.29 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art.30 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art.31 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processo mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art.32 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

## **COLETA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL**

### **DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS**

Art.33 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição ou circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV - obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art.34 - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I - contenham substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou intencionais, para as quais não tenha sido estabelecido limites de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III - contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação.

V - sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI - estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas; tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco

asseio em qualquer das circunstâncias que ponha em risco a saúde do consumidor;

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;

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

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

XI - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processos de cocção, estejam expostos à venda, sem a devida proteção.

Art .35 - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 36 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados, os gêneros alimentícios:

a) cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

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

c) que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais.

Art.37 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;

II - não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeitos;

III - não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às da normatização municipal correspondente ou às normas internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

## **NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS**

Art. 38 - É proibido:

I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração de outros produtos alimentícios;

II - utilizar os recheios de pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;

III - a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

IV - manter acima de 16º(dezesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10º(dez graus Celsius) a manteiga;

V - a venda de leite sem pasteurização;

VI - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento.

VII - manter acima de 10º(dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semi-duros;

XIII - fornecer a manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada.

Art.39 - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vitaminas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutos naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III - quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

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

Art.40 - Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e moagem;

III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos;

IV - só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;

V - a estocagem e as raspagens da cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI - os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;

VII - quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de identidade e qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento.

VIII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art.41 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º(sessenta graus Celsius).

## **DAS BEBIDAS E VINAGRES**

### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 42 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou outro por ela devidamente autorizado para tanto.

Parágrafo Único - Para efeito desta lei, bebida é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal competente.

Art.43- É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições desta lei, em desacordo com normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Art.44 - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

### **DA ROTULAGEM**

Art.45 - A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente, observado o disposto nesta lei.

Parágrafo Único- Rótulo será qualquer identificação impressa ou gravada sobre o recipiente da bebida.

Art.46 - O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições da lei, em caracteres perfeitamente visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I - o nome do fabricante, produtor, engarrafador e estandarizador;

II - o endereço do local de produção ou estandarização, engarrafamento e/ou acondicionamento;

III - o nome, marca, classe, tipo e natureza do produto;

IV - o número do registro do produto;

V - a expressão “Indústria Brasileira”;



VI - o conteúdo líquido;

VII - a graduação alcoólica do produto, se bebida alcoólica;

VIII - os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe.

§ 1º - Ressalvada a marca e o nome consagrado pelo consenso público, o rótulo que contiver palavras estrangeiras deverá apresentar a respectiva tradução em Português, com idêntica dimensão gráfica.

§ 2º - O rótulo de bebida destinada à exportação poderá ser escrito, no todo ou em parte, no idioma do país de destino.

§ 3º - As disposições deste artigo não se aplicam ao rótulo de bebida estrangeira.

§ 4º - A declaração superlativa de qualidade do produto deverá observar a classificação prevista no padrão de identidade e qualidade.

§ 5º - O rótulo não poderá conter denominação, símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que possibilite erro ou equívoco sobre a origem, natureza e composição do produto, nem atribuir-lhe finalidade, qualidade ou característica nutritiva que não possua.

§ 6º - No rótulo da bebida que resultar de estandarização será dispensada a indicação de sua origem, sendo obrigatório mencionar o processo de elaboração.

Art.47 - A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra “artificial” de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

## **DOS ESTABELECIMENTOS**

### **NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS**

Art.48 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I - Caderneta de Inspeção Sanitária autenticada;

II - água corrente potável;

III - ralos no piso;

IV - ventilação e iluminação adequadas;

V - pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;

VI - recipientes com tampa, adequados para lixo;

VII - vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações, para o preparo, uso e transporte de alimentos;

VIII- as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;

IX câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

X - armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;

XI - as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XII - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

XIII - açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem a entrada de insetos.

§1º - A Caderneta de Inspeção Sanitária, padronizada através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde, deverá estar exposta em local visível dentro do estabelecimento e ser apresentada quando exigida pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - O modelo padronizado de que trata o parágrafo anterior deverá ter obrigatoriamente:

a) dimensões: 0,17m(dezessete centímetros) de largura por 0,23m(vinte e três centímetros) de comprimento;

b) 50(cinquenta) páginas numeradas;

c) a advertência, com destaque:

“Esta Caderneta só tem valor se autenticada pela autoridade competente”.

§ 3º - A Caderneta de Inspeção Sanitária será exigida em todos os estabelecimentos de que trata esta lei.

§ 4º - A Autenticação da Caderneta de Inspeção Sanitária será feita no órgão fiscalizador competente.

§ 5º - Constarão da Caderneta de Inspeção Sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas deste Decreto e outras observações de interesse da Autoridade Sanitária.

§ 6º - Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes desta lei, a Caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente da Saúde Pública para a devida anotação, no prazo de 10(dez) dias, a partir do contrato respectivo.

Art.49 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

I - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

II - varrer a seco;

III - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

IV - uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

V - comunicar diretamente com residência;

VI - utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;

VII - jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária;

VIII- sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária;

IX - nos casos não mencionados nos itens IX e X deste artigo, serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:

- a) serem impermeabilizados adequadamente;
- b) possuírem pé direito mínimo de 2,00m(dois metros);
- c) guarda-corpo;
- d) escada de acesso fixa com corrimão;
- e) não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de 1/5(um quinto) da área do compartimento em que forem instalados;
- f) não são permitidas divisões nos jiraus, nem o seu fechamento com paredes de qualquer espécie;
- g) manter rigoroso asseio, higiene e limpeza.

Art.50 - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art.51 - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes embuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art.52 - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes desta lei, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

### **SALÕES DE VENDA**

Art. 53 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material adequado de modo a permitir fácil limpeza e conservação;

II - paredes revestidas com material adequado de modo a permitir fácil limpeza e conservação;

III - teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;

V - pia com água corrente.

Parágrafo Único - Materiais não previstos nesta lei deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

### **COZINHAS E SALAS DE MANIPULAÇÃO**

Art.54 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei as cozinhas e salas de manipulação, deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V - água corrente quente e fria;

VI - fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

VII - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;

VIII - filtro para água que atenda à demanda;

IX - é proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, tetos e piso.

## **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

Art. 55 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente, até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

V - vaso sanitário com tampa e mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

VI - portas providas de molas.

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

§ 2º - Além dos dispositivos contidos no artigo supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

## **ANTE SALAS**

Art.56 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, as antes-salas deverão possuir:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - lavabo com água corrente;

IV - sabão;

V - toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

### **DEPÓSITOS DE ALIMENTOS**

Art. 57 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:

a) dimensões:

ü Largura, ou um dos lados: 3,00m(três metros), no máximo;

ü Comprimento, ou o outro lado: não estipulado;

b) distância entre um estrado e o piso: 0,20m(vinte centímetros), no mínimo;

c) distância entre estrado e uma parede: 0,50m(cinqüenta centímetros), no mínimo;

d) quando houver mais de um estrado, à distância entre um estrado e outro: 0,50m(cinqüenta centímetros), no mínimo;

III - paredes impermeabilizadas com material eficaz, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

IV - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

### **VESTIÁRIOS**

Art.58 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os vestiários deverão possuir:

I - cômodos separados por sexo;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

IV - teto liso de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

V - porta provida de mola;

VI - armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

Parágrafo Único - Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo às padarias, confeitarias, cozinhas industriais, buffets, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagens, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta lei, a critério da autoridade sanitária competente.

### **DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES**

Art.59 - Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem ou procedência, produzido ou exposto á venda em toda a base territorial do Município de Barreiras, será objeto de ação fiscalizadora exercida pelo órgão municipal competente, nos termos da Lei e das legislações federais e estaduais pertinentes.

- 1- A atuação fiscalizadora da vigilância sanitária em relação ao consumo, transporte, circulação, exposição ao público e acondicionamento de carnes bovinas, suínas, caprinas, ovinas e bubalinas obedecerá às instruções contidas na Portaria nº 304/96 de 24 de abril de 1996, exarada pelo Ministério da Agricultura, ou outro diploma legal que venha complementar ou substituí-la, e especificamente no seguinte:
  - I- Os estabelecimentos de abate bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos para comercialização, com temperatura de até 07 (sete) graus centígrados.
  - II- As carnes de bovinos e bubalinos, somente poderão ser distribuídas em cortes padronizados, devidamente embalados e identificados.
  - III- A estocagem e a entrega nos entrepostos e nos estabelecimentos varejistas devem observar condições tais que garantam a



manutenção em temperatura não superior a 07 (sete) graus centígrados, no centro da musculatura da peça.

IV- Todos os cortes deverão ser apresentados a comercialização contendo as marcas e carimbos oficiais com a rotulagem de identificação.

V- Os cortes, obtidos de carcaças tipificadas deverão ser devidamente embalados e identificados através da rotulagem aprovada pelo órgão competente, na qual constará a identificação de sua classificação e tipificação de acordo com o Sistema Nacional estabelecido.

2- A autoridade sanitária municipal, após formal comunicação e autorização do Chefe do Executivo Municipal ou da Advocacia do Município, terá livre acesso a qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimento.

3 - Não será permitido o abate e ou a comercialização de carnes que transgridam os termos da portaria 304/96 do Ministério da Agricultura.

Art. 60 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;

II - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III - ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos.(Parte deste inciso, no tocante a desossa).

IV - os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;

Art.61 - É proibido no estabelecimento:

I - O uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar.(Com a determinação contida no art.6º da Portaria nº 145/98 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento)

II - o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III - a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

IV - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por norma técnicas específicas;

V - o uso de cepo;

VI - a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;(Parte deste inciso, no tocante a desossa).

VII - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VIII - dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

**DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS, PASTELARIAS, VITAMINAS, “DRIVE-IN”, CERVEJARIAS, RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES.**

Art.62 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;

II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidas em temperatura acima de 60º(sessenta graus Celsius), quando for o caso;

Art.63 - É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

Art.64 - De igual modo, a comercialização do leite in natura de proveniência bovina, bubalina ou caprina, destinados ao consumo humano, somente poderá ser efetuada após a pasteurização do produto, em locais previamente licenciados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art.65 - Serão procedidas rotineiramente, por laboratórios de saúde pública, ou credenciados, análises e perícias fiscais sobre os alimentos quando de sua entrega

ao consumo, a fim de verificar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade.

Parágrafo Único: Entende-se como padrão de qualidade e identidade o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos in natura e aditivos intencionais ou acidentais, fixando requisitos de higiene, normas de envazamento e rotulagem, métodos de amostragem e de análise.

Art.66 - Para efeito da realização da análise fiscal, serão observados os métodos e normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

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

Art.67 - Além das disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - a copa, com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2,00m (dois metros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintado na cor clara, sendo proibido o uso de madeira

II - teto liso, pintado na cor clara;

III - dormitório com área de 6,00m<sup>2</sup> (seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e, 4,00m<sup>2</sup>(quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;

IV - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art 50 desta lei, deverão ser separadas por sexo com acesso independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20(vinte) leitos, no mínimo;

V - sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;

VI - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

Art.68 - Além das disposições contidas no art.58 desta lei, é proibido servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art.69 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art.70 - As lavanderias, quando houverem, devem ter piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m(dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

I - local para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupas servidas;

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

Art.71 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

### **DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES**

Art.72 - Além das disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - fogão apropriado, com coifa e exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

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

IV - lonas para cobrir e enfiar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

Art.73 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art.74 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

## **DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES**

Art.75 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;

II - mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 1m(um metro), no mínimo, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda;

III - gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves.

Art.76 - Além das demais disposições contidas no art.70 desta lei, é proibido nos referidos estabelecimentos:

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

II - aves doentes;

III - frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou geminadas;

IV - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;

V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Art.77 - Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as mesmas exigências desta lei e mais as seguintes:

I - área proporcional à demanda, na proporção de 8(oito) aves por metro quadrado;

II - cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;

III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

## **DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BUFFETS, CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

Art.78 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - além das disposições contidas no art.43 desta lei , poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação;

II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

ü Remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

III - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéus;
- d) exaustor.

IV - triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente;

V - equipamentos que produzam calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo, 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes.

## **DAS FÁBRICAS DE BISCOITOS, FÁBRICAS DE DOCES, FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO, FÁBRICAS DE MASSAS, FÁBRICAS DE SALGADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE ORIGEM VEGETAL, TORREFAÇÕES DE CAFÉ, FÁBRICAS DE BEBIDAS, REFINARIAS DE AÇÚCAR, BENEFICIADORAS DE ARROZ, INDÚSTRIAS DE BALAS E CONGÊNERES**

Art.79 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;

II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

ü remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

III - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéu;
- d) exaustor.

IV - isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou concentre calor;

V - serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados, no mínimo, 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;

VI - terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;

VII - terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

VIII- serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou que se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Art.80 - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmaras de secagem.

Parágrafo Único - A câmara de secagem terá:

a) paredes impermeabilizadas até a altura de 2,00m(dois metros) com azulejos na cor clara ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e teto liso, pintado de cor clara;

b) abertura para o exterior envidraçada e telada.

Art.81 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

a) feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;

b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;

c) ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluente.

### **DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES**

Art.82 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos deverão possuir:

I - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

ü Remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

II - os sorvetes fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro no órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;

III - os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;

IV - no caso de preparos líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5º C(cinco graus Celsius) e mantida nesta temperatura até o



momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;

V - os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação.

VI - durante o armazenamento, antes da distribuição aos postos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo,  $-5^{\circ}\text{C}$  (cinco graus Celsius negativos).

Art.83 - Além das disposições contidas no art.74 desta lei, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

### **DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

Art.84 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, principalmente os capítulos II(Açougues), III(Bares), V(Padarias), VI(Quitandas) e IX(Casas de Frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II - câmara de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

### **DOS TRAILERES, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES**

Art.85 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta lei, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art.86 - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

Art.87 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I - realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para

adequado suprimento de água corrente, instalações de copa - cozinha e balcão para servir ao público;

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

III - serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;

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

V - os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperaturas acima de 60º C (sessenta graus Celsius), fazendo uso de estufas, caso necessário;

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

Art.88 - Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

## **DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DO PROGRAMA ABC (ALIMENTAÇÃO A BAIXO CUSTO), FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO E SIMILARES**

Art. 89 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art.90 - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art.91 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I - devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;

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

III - os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV - é proibido o depósito e a comercialização de carnes e outros animais vivos;

V - bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

VI - fica proibido o fabrico de alimentos.

## **DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES**

Art.92 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art.93 - As piscinas são classificadas em:

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

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

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

Parágrafo Único - As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências desta regulamentação, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

Art.94 - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art.95 - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art.96 - O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconexão com a rede pública de abastecimento e as redes das instalações sanitárias.

Art.97 - As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitário.

Parágrafo Único - Haverá um escape em torno do tanque com os orifícios necessários para o escoamento de água.

Art.98 - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo Único - A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, num período máximo de 8(oito) horas.

Art.99 - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art.100 - Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I - o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;

II - o fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m(dois metros).

Art 101 - Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina e construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda a sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00m(três metros) de comprimento, 0,30m(trinta centímetros) de profundidade e ,080m(oitenta centímetros) de largura.

Parágrafo Único - Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com renovação, com uma lâmina líquida de 0,20m(vinte centímetros) , no mínimo.

Art.102 - Além das disposições contidas nos artigos 94,95 e 96 desta lei, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por seco, conterão no mínimo:

I - vasos sanitários e lavabos na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens e 1(um) para cada 40(quarenta) mulheres;

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

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

IV - ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

Parágrafo Único - É vedado o uso de estrados de madeira.

Art.103- A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I - Qualidade microbiológica:

- a) de cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um número representativo de amostras;
- b) cada amostra será constituída de 5(cinco) porções, exigindo-se, no mínimo, que 80%(oitenta por cento) de 5(cinco) ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo Coliforme nas 5(cinco) porções de 10ml(dez mililitros) que constituem cada uma delas;
- c) a contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200(duzentas) colônias por mililitro, em 80%(oitenta por cento) de 5(cinco) ou mais amostras consecutivas.

II - Qualidade física e química:

- a) para verificar a limpeza da água do tanque, será colocado um disco negro de 15m(quinze centímetros) de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;
- b) o pH da água deverá ficar entre 7,0(sete) e 8,0(oito);
- c) a concentração de cloro na água será de 0,4(quatro décimos) a 1mg/l(um miligrama por litro) quando o residual for de cloro livre, ou de 1,5(um e meio) e 2mg/l(dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado;
- d) a concentração de NO<sub>2</sub>(nitrito) não deverá ser superior a 0,1ppm (um décimo de parte por milhão).

Parágrafo Único - Serão realizados os exames previstos no art.123, no mínimo, 3(três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art.104 - A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art.105 - O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1(um) para cada 2,00m<sup>2</sup>(dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art. 106 - As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes desta lei, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

Parágrafo Único - Os casos de interdição serão comunicados por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Art.107 - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art.108 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.

Art.109 - Às colônias de férias se aplicam às disposições referentes a hotéis e similares, nem como relativas aos locais de reunião e banho, quando for o caso.

Art.110 - As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art.111 - Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação 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 e adequado destino dos resíduos sólidos, de maneira que satisfaça às condições de higiene;

IV - instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo Único - A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à autoridade sanitária, mediante resultados de exames de laboratório.

Art.112 - Só serão permitidos salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso, ser assegurado rápida evacuação dos espectadores.

Art.113 - As portas de saída das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente a 0,01 m(um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m(dois metros) por vão.

Art.114 - Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Art.115 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00m<sup>3</sup>(treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa, a cada hora.

§ 1º - Quando instalado sistema de ar condicionado, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

§ 2º - Em qualquer caso, será obrigatória a instalação de equipamentos de reserva.

Art.116 - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer as seguintes condições:

I - área mínima de 12m<sup>2</sup>(doze metros quadrados), pé direito de 3,00 m(três metros);

II - porta de abrir fora e construída de material incombustível;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

IV - instalação sanitária.

Art.117 - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios serão separadas por sexo.

Parágrafo Único - Deverão conter, no mínimo, um vaso sanitário para cada 100(cem) pessoas, um lavatório para cada 200(duzentas) pessoas, admitindo-se

igualdade entre homens e o de mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,00m(dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

Art.118 - Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos freqüentadores, na proporção de 1(um) para cada 300(trezentas) pessoas.

Art.119 - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2,00m(dois metros).

Art.120 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200(duzentos) freqüentadores, em compartimentos separados.

§ 1º - Na construção dessas instalações sanitária poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placas, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

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

Art.121 - Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Art.122 - Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender além das normas e especificações gerais, mais os seguintes requisitos:

I- pé direito não inferior a 4,00m(quatro metros);

II - área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capazes de proporcionar suficiente renovação de ar interior.

Parágrafo Único- Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer na íntegra ao disposto nesta lei.

Art.123 - Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto nesta lei.



Parágrafo Único - Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias para tais finalidades.

Art.124 - As creches devem atender, no que couber, às disposições desta lei, e as seguintes:

a) berçário, com área mínima de 6,00m<sup>2</sup>(seis metros quadrados), e no mínimo 3,00 m<sup>2</sup>(três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50m(cinqüenta centímetros);

b) saleta para amamentação com área mínima de 6,00ms (seis metros quadrados), providas de cadeiras ou banco- encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições de higiene e conforto;

c) cozinha dietética para o preparo de mamadeira ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00 m<sup>2</sup>(quatro metros quadrados), no mínimo;

d) compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m<sup>2</sup>(três metros quadrados), no mínimo;

e) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art.125 - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições desta lei que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) terem os dormitórios área de 6,00 m<sup>2</sup>(seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00 m<sup>2</sup>(quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

b) terem as instalações sanitárias 1(um) vaso sanitário, 1(um) lavatório e 1(um) chuveiro para cada 10(dez) pessoas assistidas;

c) terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00 m<sup>2</sup>(cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m<sup>2</sup>(cinqüenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

d) terem refeitório com área mínima de 5,00 m<sup>2</sup>(cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m<sup>2</sup>(cinqüenta decímetros quadrados) por pessoa assistida.

e) terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;

f) paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m(dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;

g) terem pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

Art.126 - Os estabelecimentos citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que podem ser encontrados no local.

### **DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS, SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES**

Art.127 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

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

II - toalhas e golas de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;

III - insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV - cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art.128 - As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

I - as banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente de saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II - o sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;

III - 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;

IV - é proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária , infecto-contagiosa ou repugnante.

Art.129 - As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências desta lei.

Art.130 - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo Único - As lavanderias devem possuir locais destinados a :

- a) depósito de roupas a serem lavadas;
- b) operações de lavagens;
- c) secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;
- d) depósito de roupas limpas.

## **DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES**

Art.131 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos de ensino e similares deverão obedecer às exigências mencionadas a seguir.

Art.132 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências desta lei para tal finalidade.

Parágrafo 1º - Estes compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de vaso sanitário em número correspondente, no mínimo, a 1(um) para cada 25(vinte e cinco) alunas; 1(um) para cada 40(quarenta) alunos; 1(um) mictório para cada 40(quarenta) alunos e 1(um) lavatório para cada 60(sessenta) alunos ou alunas.

Parágrafo 2º - Deverão também ser previstas instalações sanitárias para professores, que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de 1(um) vaso sanitário para cada 10(dez) salas de aulas; e os lavatórios serão em número

não inferior a 1(um) para cada 6(seis) salas de aula e os pisos, paredes e teto obedecerão às normas constantes e aplicáveis desta lei.

Art.133 - É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1(um) vaso sanitário e 1(um) mictório para cada 200(duzentos) alunos; 1(um) vaso sanitário para cada 100(cem) alunas e 1(um) lavatório para cada 200(duzentos) alunos e alunas somados.

Parágrafo Único - Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada 100(cem) alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00m<sup>2</sup>(cinco metros quadrados), para cada 100(cem) alunos ou alunas, no mínimo.

Art.134 - É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção mínima de 1(um) para cada 200(duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1(um) bebedouro para cada 100(cem) alunos.

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

Art.135 - 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 for aplicável.

Art.136 - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art.137 - Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3(um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

Parágrafo Único - As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

Art.138 - Os reservatórios de água potável dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combater a incêndio, não inferior à correspondente a 50(cinqüenta) litros por aluno.

Parágrafo Único - Esse mínimo será de 100(cem) litros por alunos, nos semi-internatos e de 150(cento e cinqüenta) litros por aluno, nos internatos.

## **DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES**

Art.139 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m(dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art.140 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;

II - venda de bebidas fracionadas.

## **DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES**

Art.141 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art.142 - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara.

Parágrafo Único - No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou de material eficiente, no mínimo até 2,00m(dois metros) de altura e o restante das paredes pintado na cor clara, inclusive o teto.

Art.143 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;

II - comercialização de alimentos fracionados.

## **DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE NECRÓPSIA E SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS**

Art.144 - As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios ficam sujeitos à disposição desta lei, no que couber, a critério da autoridade sanitária competente, e especificadamente às disposições deste capítulo.

Art.145 - Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art.146 - Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias.

Art.147 - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor de meios de :

I - sala de vigília, com área não inferior a 20,00m<sup>2</sup>(vinte metros quadrados);

II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;

III - bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento;

IV - o bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado a velório.

Art.148 - Os velórios e necrotérios deverão ficar a 3,00 m(três metros), no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos.

Art.149 - Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

I - sala de necropsia, com área não inferior a 16,00m<sup>2</sup>(dezesesseis metros quadrados), e nesta deverá existir pelo menos:

a) mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou vestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

b) lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso;

II - câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00m<sup>2</sup>(oito metros quadrados);

III - sala de recepção e espera;

IV - crematório;

V - tanque para tratamento.

Art.150 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

I - em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;

II - em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios, se não houver risco de inundação;

III - nos casos dos incisos I e II a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00m(dois metros);

IV - deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15(quinze) metros quando houver redes de água, e por uma faixa de 30(trinta) metros, quando na região não houver redes de água;

V - as faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

Art.150 - Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

I - local para administração e recepção;

II - depósito de materiais e ferramentas;

III - vestiários e instalação sanitária para os empregados;

IV - instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo.

Art.151 - Nos cemitérios, pelo menos 20 %(vinte por cento) de suas área serão destinadas à 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 de área mencionada neste artigo.

Art.152 - Os vasos ornamentais não deverão conservar água.

Art.153 - Os projetos referentes à construção de crematórios deverão ser submetidos à prévia aprovação pelas autoridades sanitárias do Município.

Parágrafo Único - Os projetos, que se referem ao artigo anterior, deverão ser acompanhados e aprovados pelos órgãos ambientais do Município.

Art.154 - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e sala de necrópsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos nesta lei.

Art.155 - Os crematórios deverão contar com áreas verdes ao seu redor, com dimensão mínima de 20.000m<sup>2</sup> (vinte mil metros quadrados).

## **DO PESSOAL**

Art.156 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo Único - Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Art.157 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

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

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

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

V - quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados ou protegidos;

VI - não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;



VII - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;

VIII - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;

IX - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

X - ao empregado caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art.158 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único - Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando todavia sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

## **DOS ANIMAIS E DAS ZONOSSES**

Art.159 - Não será permitida, a criação ou conservação de animais vivos, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causa de insalubridade e/ou incomodidade, no perímetro urbano do Município.

Parágrafo primeiro - Não se enquadram neste artigo entidades técnico-científicas e de ensino, estabelecimentos industriais e militares devidamente aprovados e autorizados pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo segundo - Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art.160 - Cabe a Secretaria Municipal da Saúde o controle de zoonoses em todo o território do Município Barreiras.

Art.161 - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses, da promoção da saúde e do controle das populações animais de interesse a saúde humana entre outras.

1 Prevenir, reduzir ou eliminar a morbidade e a mortalidade humana decorrentes de agravos relacionados as zoonoses prevalentes e incidentes.

2 Prevenir as infecções humanas transmitidas por animais, direta ou indiretamente, seja na condição de vetores ou como veículos, através do consumo de produtos alimentícios de origem animal.

3 Promover a preservar a saúde da população mediante o emprego dos conhecimentos técnicos científicos e prática em saúde pública que visem a prevenção, controle e erradicação de zoonoses,

4 Contribuir para prevenir, reduzir ou eliminar as causa de sofrimentos dos animais,

5 Preservar a saúde e o bem estar da população humana, evitando-lhe danos ou incômodos causados por animais,

6 Desenvolver ações de vigilância epidemiológica e o sistema de informação em saúde para a zoonoses, com ênfase na descentralização e ação intersetorial;

7 Colaborar, em articulação com órgãos e entidade pertinentes, na avaliação do impacto ambiental da instalação de atividades comerciais e industriais no tratamento de lixo e resíduos, no desmatamento e reflorestamento que se relacionem com populações animais e saúde humana.

8 Impedir maus tratos aos animais ou permitir que estes sejam mantidos com sua saúde comprometida sem a atenção profissional adequada.

Art.162 - Todo proprietário ou responsável por animais, a qualquer título, deverá observar o que dispõe esta Lei e outras disposições legais e regulamentares pertinentes, ficando responsável por qualquer ato danoso cometido pelo animal, ainda que este esteja sob a guarda de um seu proposto, e em especial.

1 Pela vacinação de animais contra as doenças e realização de exames especificadas na legislação federal, estadual e municipal pertinentes.

2 Pela manutenção do animal em condições higiênicas de alojamento, alimentação e saúde, bem como pela remoção de seus dejetos depositados em logradouro públicos ou em locais inapropriado.

Art. 163 – Sempre que houver indícios de zoonose a autoridade sanitária terá acesso a domicílios, imóveis e locais cercados, para cumprimento do que dispõe esta Lei, observadas as formalidades legais, para inspeção, fiscalização realização de exames, tratamento, captura ou sacrifício de animais doentes, contratos ou suspeitos de zoonoses, para o desenvolvimento das ações de controle de vetores, de hospedeiros de agentes transmissíveis de doenças e interesse a saúde humana e para as ações de controle e ou eliminação de animais peçonhentos e sinatrópicos.

Parágrafo único - Os proprietários ou responsáveis por animais ficam obrigados a entrega-los para observação apropriada ou sacrifício a Autoridade Municipal, quando assim for requerido no cumprimento do que dispõe esta Lei.

Art.164 – A manutenção de animais em unidades Imobiliárias de edifícios condominiais será regulamentada pelas respectivas convenções, ressalvado o que proíbe ou dispõe esta Lei.

Art.165 – Só será permitida a apresentação e manutenção de animais em parques ou espetáculos circenses, exposições e atividades congêneres, aos a inspeção com vistoria técnica efetuada pela Autoridade Sanitária Municipal, sem prejuízo de outras determinações legais e regulamentares pertinentes.

Parágrafo único - O proprietário ou responsável solicitará Autorização Especial a Autoridades Sanitária Municipal de acordo com as normas legais vigentes, e mediante pagamento de preço público correspondente ao F.M.S (Fundo Municipal de Saúde)

Art.166 - Só será permitida a permanência de animais em áreas, recintos e locais de uso coletivo, quando estes se constituírem em estabelecimentos legais e adequadamente instalados para a criação, venda, exposição, transporte, alojamento, tratamento, treinamento, competição, abate, e nos órgãos e entidades públicas ou privadas que utilizem ou mantenham animais para guarda, vigilância , transporte, estudo ou pesquisa.

Parágrafo único – Os estabelecimentos privados de que trata o caput deste artigo, deverão ter o Alvará de Saúde válido, expedido pela Autoridade Sanitária Municipal observadas as disposições desta Lei e legislação e normas técnicas vigentes.

Art.167 - Incumbe à Autoridade Sanitária Municipal prestar a toda pessoa que tenha sofrido acidente com animal de qualquer espécie ou tenha tido contato com animal doente ou suspeito de ser portador de zoonoses, toda as informações e orientações pertinentes à saúde adequada a cada caso e para prevenir a ocorrência de riscos, danos e agravos à saúde.

Art.168 - É proibido no Município de Barreiras, salvo as exceções estabelecidas nesta Lei, e em situações excepcionais, a juízo do órgão sanitário responsável a

criação, manutenção e o alojamento de animais selvagens de fauna exótica, de acordo com o que estabelece a legislação pertinente, principalmente na área federal.

Art.169 - É proibido a permanência de animais de estimação soltos nas vias e logradouros públicos ou privados, de uso coletivo ou local de acesso ao público, executando-se nas condições previstas nesta Lei.

Art. 170 - É proibido o trânsito de animais nos parques e praças, ficando o proprietário responsável pelos danos que provocar, ficando o proprietário dos animais responsável civil e criminalmente por acidentes que vier a provocar pela sua imprudência ou negligência.

Art.171 - É proibido comercialização de animais em via pública, sujeitando-se os infratores à apreensão, multa e demais penalidades previstas nesta Lei;

Art.172 - A ninguém é permitido criar ou manter animais:

I – Das espécies canina ou felina sem a vacinação anti-rábica válida e devidamente comprovada pelo certificado próprio,

II – Suspeito ou contato de raiva ou ainda, portador de outra zoonose,

III – Em estabelecimentos onde se produzam, fabriquem, comercializem, manipulem ou conservem produtos alimentícios ou em outros estabelecimentos de interesse da saúde.

IV – Em veículos de uso coletivo, salvo quando destinados especificamente ao transporte de animais.

V – Em quaisquer outros locais em que representem risco à saúde humana, ao bem estar ou segurança das pessoas ou que, pelo seu número ou pela inadequações das instalações possam se constituir em fonte de infecção ou fator de transmissão de doenças ou que provoquem insalubridade ambiental.

VI – Sem coleira e sem corrente, mordança ou focinheira no caso de animais mordedores bravios, ou outra contenção adequada, quando transitarem por vias ou logradouro públicos ou em áreas de circulação de imóveis e estabelecimentos,

VII – Conduzidos por seu proprietário ou responsável com idade inferior a 18 anos e ou condições física insuficiente para controlar seus movimentos, exceto no caso de cães – guia, com adestramento devidamente comprovado.

VIII – Em imóvel particular, em quantidade superior a 10(dez) animais, no total das espécies canina e/ou felina, ressalvados os casos previstos nesta Lei,

IX – Das espécies caninas ou felinas sem o registro no órgão competente municipal de saúde. Este registro deverá ser renovado anualmente durante as campanhas de vacinação.

### **DA APREENSÃO E DESTINAÇÃO DOS ANIMAIS**

Art.173 - Os animais encontrados nas condições previstas no capítulo anterior, bem como os errantes, são passíveis de apreensão pela Autoridade Sanitária Municipal, ficando, quando for o caso, seu proprietário sujeito às cominações previstas nesta Lei.

Art.174 - A autoridade Sanitária Municipal poderá determinar a apreensão e sacrifício de animais quando a situação epidemiológica relacionada com a respectiva espécie animal ou zoonose assim indicar, constituindo-se esta ação em relevante medida de prevenção e controle de problemas de saúde pública.

Parágrafo único – O animal cuja apreensão for impossível ou perigosa à saúde do profissional ou da população, ou em caso de animais que apresentem sofrimento vidente e insanável, poderá ser sacrificado “in loco” de acordo com as normas técnicas vigentes, a critério da Autoridade Sanitária Municipal,

Art. 175 - O animal apreendido pela segunda vez consecutiva será sacrificado ou doado a instituição pública ou privada, incluindo as de estudo e pesquisa.

Art. - Os animais apreendidos e não sacrificados com medida de prevenção e controle de zoonoses, poderão ser resgatados ou doados se, a critério da Autoridade Sanitária Municipal, não apresentarem perigo à saúde humana ou à de outros animais,

1º - O animal apreendido que permanecer sob a guarda da Secretaria Municipal da Saúde poderá ser reclamado pelo proprietário ou responsável no prazo de 72 horas prorrogável por igual período, a critério da Autoridade Sanitária, quando entender necessárias diligências supervenientes, findo qual poderá ser sacrificado. De acordo com as normas vigentes, exceção para cavalos e animais de grande porte cujo prazo será de 07(sete) dias, improrrogável.

2º. Quando o animal apreendido possuir valor econômico poderá ser leiloado a critério da Autoridade Sanitária Municipal, salvo quando considerado perigoso à saúde humana ou a outros animais, caso em que será sacrificado, de acordo com as normas vigentes.

3º. Os animais apreendidos por força do disposto neste artigo, somente poderão ser resgatados se constatado pela Autoridade Sanitária Municipal, que não mais substituem as causas que motivaram apreensão.

4º. A restituição do animal está condicionada, dentre outras sanções, ao pagamento, pelo seu proprietário ou responsável, de multa, das despesas com manutenção, transporte, alimentação, assistência veterinária e outras, a ser recolhida e destinada ao F.M.S(Fundo Municipal de Saúde).

5º. Os animais apreendidos e não reclamados de acordo com os que determinam esta Lei, poderão ser doados a terceiros, instituições públicas ou privadas, incluindo a de estudos e pesquisas, salvo quando considerados a critério da Autoridade Sanitária Municipal, perigosos a saúde humana ou a de outros animais, caso em que serão sacrificados de acordo com as normas técnicas vigentes.

6º. A doação a terceiros só poderá ocorrer quando a raiva estiver devidamente controlado no Município de Barreiras ficando a regulamentação deste ato, a critério da Secretaria Municipal da Saúde.

7º. A Prefeitura Municipal de Barreiras através da Secretaria Municipal de Saúde não responde por indenização nos casos de dano ou óbito do animal apreendido e por eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal durante o ato de apreensão.

8º. Qualquer animal apreendido que venha a ser constatado pela Autoridade Sanitária ser portador de qualquer enfermidade que possa oferecer risco à saúde pública, será imediatamente sacrificado, independente dos prazos previstos no parágrafo primeiro.

## **CONTROLE SANITÁRIO DO COMÉRCIO DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS E CORRELATOS.**

### **DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES:**

Art.176 - O controle sanitário do comercio de drogas, medicamentos, insumo farmacêutico e correlatos, abrangem as unidades congêneres que integram o serviço público civil, militar e demais entidades paraestatais, bem como as unidades de dispensação, as instituições de caráter filantrópico ou beneficente sem fins lucrativos.

Art.177- A dispensação de medicamentos é privativa de: Farmácias, Drogarias, Postos de Medicamentos, Unidade Volantes e Dispensário de Medicamentos (para

atendimento exclusivo a seus usuários, os estabelecimentos hoteleiros e similares poderão dispor de Medicamentos anódinos, que não dependam de receita médica).

### **ASSISTÊNCIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

Art.178 - A farmácia e a drogaria terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma da Lei, Comprovada por declaração de firma individual, pelos estatutos, contrato social ou pelo contrato de trabalho de profissional responsável.

Art.179- Somente será permitido o funcionamento de farmácia e drogaria ate trinta dias, período em que não serão aviadas fórmulas nem vendidos medicamentos sujeitos ao regime especial.

Art.180- É facultativo a farmácia ou drogaria manter serviço de atendimento ao publico para aplicação de injeções e cargo de técnico habilitado e observada prescrição medica. Deverão possuir instalações e equipamentos indicados pela autoridade sanitária competente.

### **LICENCIAMENTO:**

Art.181- O comércio, a dispensação, importados ou de drogas, medicamentos, insumo farmacêuticos e correlatos, será exercido somente por empresas e estabelecimentos licenciados pelo órgão sanitário competente.

Art.182 - São condições para licenciamento, localização conveniente sob o aspecto sanitário, equipamentos que atendam aos requisitos técnicos e a assistência do técnico responsável.

Art.183 - A licença é valida pelo prazo de um ano e será revalidada por períodos iguais e sucessivos, apos a verificação do comprimento das condições sanitárias exigidas para o licenciamento, através de inspeção.

### **RECEITUÁRIO:**

Art.184- Somente será aviada a receita que estiver escrita à tinta, em vernáculo, por extenso, legível, contiver nome e endereço do paciente, modo de usar a medicação, data a assinatura do profissional, numero no conselho profissional e não conter rasuras.

Art.185 - A farmácia e drogaria terão livro, segundo modelo oficial destinado ao registro de receitas magistrais e de medicamentos sob regime de controle especial, bem como armário com chave para guarda destes medicamentos.

Art.186 - Compete aos órgãos de fiscalização sanitária fiscalizar estes estabelecimentos, para a verificação das condições de licenciamento e funcionamento.

Art.187 - Para efeito de análise fiscal, proceder-se -á, a coleta de amostras dos produtos e materiais, nos estabelecimento compreendidos nesta, devendo ser enviados a laboratório oficial, que após concluída análise fiscais remeterão o laudo respectivo à autoridade fiscalizadora, que procederá de acordo com a conclusão do mesmo.

Art.188- É vedado utilizar qualquer dependência da farmácia ou drogaria com outro fim diverso do licenciamento .

Art.189 - Apenas poderão ser entregue a dispensação drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos que obedeçam aos padrões de qualidade oficialmente reconhecidos,(Registro no Ministério da Saúde).

Art.190 - Os fiscais a serviço da vigilância sanitária são competentes para :

- Û Colher amostras necessárias a analise fiscal, lavrando o respectivo termo de apreensão
- Û Proceder a inspeções e visitas de rotina, a fim de apurar infrações.
- Û Verificar o atendimento das condições dos produtos exposto à venda.
- Û Interditar ou apreender, lavrar auto de apreensão quando necessário.

Art.191- A autoridade sanitária competente terá livre acesso a qualquer local onde haja publico , manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, depósito, distribuição, embalagem ou venda dos produtos referidos neste capitulo XI.

- Û Dispensação: ato de fornecimento ao consumidos de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a titulo remunerado ou não.
- Û Distribuidor: representante; importador; exportador; empresa que exerça direta ou indiretamente o comercio atacadista de drogas, medicamentos em suas embalagens originais, insumo farmacêutica e correlatos do comercio farmacêutica.

Art. 192 - Para efeito desta lei, são adotados os seguintes conceitos :

- Û Droga: substância ou matéria-prima que tenha a finalidade medicamentosa ou sanitária.



- Û Medicamento: produto farmacêutico, tecnicamente obtido ou elaborado, com finalidade profilática, curativa, paliativa ou para fins de diagnóstico.
- Û Correlatos: substância, produto, aparelho ou acessório não empregado nos conceitos anteriores, cujo uso ou aplicação esteja ligado à defesa e proteção à saúde, a higiene pessoal ou de ambientes, ou a fim diagnóstico ou analítico, os cosméticos, perfumes, e ainda os produtos dietéticos, óticos, de acústica medica, odontológicos e veterinário.
- Û Farmácia: estabelecimento de manipulação de formula magistrais e oficiais, de comércio de drogas, medicamentos, insumo farmacêutico e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidades hospitalares.
- Û Drogeria: ato de fornecimento ao consumidor de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos a título remunerado ou não.
- Û Ervanárias: estabelecimento que realiza dispensação de plantas medicinais.

#### **DAS EMPRESAS APLICATIVAS DE SANEANTES.**

Art.193 - As empresas aplicativas de saneantes domissanitário somente poderão funcionar no Municipal , após previa licença da secretaria Municipal de Saúde, que expedirá alvará, e tendo em sua direção técnica um químico ou um Farmacêutico – Bioquímico, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado a autoridade sanitária.

Parágrafo Único : A licença prevista neste artigo somente será válida para o ano em que for concedida , e deverá ser renovadora até o último dia de março do ano subseqüente.

#### **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art.194 - Considera-se infração, para os fins desta lei e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art.195 - São infrações sanitárias:

I - Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

- a) contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;

b) contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

II - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer local do território do município, estabelecimentos submetidos ao regime desta Lei sem licença da Secretaria Municipal de Saúde, ou contrariando as normas legais e regulamentares pertinentes .

III - exercer, com inobservância das normas legais, regulamentares e técnicas ou auxiliares, relacionadas com a promoção, proteção ou recuperação da saúde.

IV - praticar atos de comércio e indústria, ou assemelhados, compreendendo substância, produtos e artigos de interesse para a saúde pública, individual ou coletiva, sem a necessária licença ou autorização da Secretaria Municipal de Saúde, ou contrariando o disposto nesta Lei e nas demais normas legais e regulamentos pertinentes .

V - obstar a ação das autoridades sanitárias competente no exercício regular de suas funções .

VI - aviar receitas em desacordo com prescrições do médico ou do cirurgião –dentista, ou das normas legais e regulamentares pertinentes

VII - retirar ou aplicar sangue proceder operações de plamaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais ou regulamentares .

VIII – reaproveitar , vasilhas de saneantes, seus congêneres, e outro produtos capazes de produzir danos à saúde, para o envasilhamento de alimentos, bebidas, medicamentos, drogas , insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos e perfumes.

IX -aplicar pesticidas, raticidas, fungicidas, inseticidas, defensivos agrícolas e outro produtos congêneres , pondo em risco a saúde individual ou coletiva, em virtude do uso inadequado , com inobservância das normas legais , regulamentares e técnicas.

X - fraude, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas , medicamentos, drogas , insumos farmacêuticos, correlatos , cosméticos , produtos de higiene, dietéticos , saneantes e outro que interessem à saúde pública .

Art.196 - As infrações à legislação sanitária municipal, são as configuradas nesta Lei:

Art.197 - O resultado da infração sanitária é imputável a que lhe deu causa ou para ela concorreu.

Parágrafo primeiro - considerando-se a ação ou omissão a qual a infração não teria ocorrido.

Parágrafo segundo - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior, caso fortuito ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração do produto ou bens do interesse da saúde.

Art.198 - As infrações sanitárias classificam-se em:

- I – leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;
- II - graves, aquelas em que for verificado uma circunstância agravante;
- III - gravíssimas aquelas que seja verificada a existência de uma ou mais circunstâncias agravantes.

Art.199 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as seguintes penalidades em ordem de gravidade crescente:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão do produto;
- IV - inutilização do produto;
- V - suspensão de vendas e/ ou de fabricação de produto;
- VI - interdição parcial ou total do produto;
- VII - cassação de alvará de licenciamento do estabelecimento .

Art. 200 - A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores:

- I - nas infrações leves, de 30 UFIR à 300 UFIR ;
- II - nas infrações graves , de 301 UFIR à 700 UFIR;
- III - nas infrações gravíssimas de 701 UFIR à 1500 UFIR.

Parágrafo primeiro - Aos valores das multas previstas nesta Lei, aplicar-se-ão o coeficiente de atualização monetária previsto para a UFIR – Unidade Fiscal de Referência.

Parágrafo segundo - Para graduar a aplicação das penalidades ou que presidir o processo administrativo , prevista nesta Lei, a autoridade da secretaria Municipal da Saúde , deverá considerar a capacidade econômica do infrator.

Parágrafo terceiro - Caso o infrator efetue o pagamento no prazo de 20 dias contados da data em que for notificado será concedido um desconto de 20% além de implicar da desistência tácita de defesa e recurso.

Art. 201 - Para a imposição da pena e sua graduação, a autoridade observará:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, considerando as suas conseqüências para saúde ;
- III - os antecedentes de infrator quando ao cumprimento das normas sanitárias .

Art.202 - São circunstâncias atenuantes

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - a errônea compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;
- III - quando o infrator, espontaneamente, e logo em seguida procure reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde que deu causa, e lhe é importado;
- IV - ter o infrator sofrido coação, a que poderia resistir, para a pratica do ato;
- V - ser o infrator primário, e a falta cometida de natureza leve.

Art.203 - São circunstância agravantes:

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

Parágrafo Único : A reincidência especifica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e infração como gravíssima.

Art.204 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será cominada em razão das que sejam preponderantes.

## DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art.205 - as infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio , iniciado com a lavratura de auto de infração observados o rito e prazos estabelecidos nesta lei.

Art.206 - Uma vez constatada infração as leis sanitárias e demais normais pertinentes , a autoridade competente procederá da seguinte forma:

I - lavrará o auto de infração , indicando a disposição legal ou regulamentar transgredidos, assinando prazo de quinze ( 15 ) dias ao autuado para produzir a defesa, e interditara da saúde publica assim o exigir.

II - encaminhara o auto para Advocacia Geral do Município , a fim de ser instalado o competente processo administrativo;

III - a Advocacia Geral do Município , após facultar ao autuado ampla defesa, inclusive permitindo a instauração do contraditório , proferirá o julgamento aplicando as penalidade cabíveis , cuja decisão será homologada pelo Chefe do Executivo Municipal;

IV - após homologada a decisão pelo Prefeito Municipal, a advocacia Geral comunicará as respectivas entidades e órgãos profissionais de fato que configurem transgressões de natureza ética ou disciplinar de alçada das mesma;

V - comunicara , ainda , à autoridade policial competente, para a instauração do inquérito respectivo , a ocorrência de ato fato tipificado como crime ou contravenção ,através de representação apropriada.

Art.207 - O auto de infração será lavrado na sede da repartição publica competente ou no local em que for verificar a infração , pela autoridade que houver constatado , devendo conter:

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

II - local e data onde foi verificada a infração ;

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

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

V - assinatura do autuado, ou na sua ausência , ou recusa, de sua testemunhas e do atuante.

VII – prazo de interposição de recurso.

Parágrafo Único – Havendo recusa do infrator em assinar, será lançado nesta, a menção do fato.

Art.208 - O infrator será notificado para tomar ciência da infração através da Advocacia Geral do Município:

- I – pessoalmente ;
- II - pelo correio ou via postal por carta AR
- III - por edital , ser estiver em local incerto e não sabido.

Parágrafo primeiro - Se o infrator foi notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência , deverá essa circunstancia ser mencionado , expressamente, pela autoridade que efetuar a notificação .

Parágrafo segundo - O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, em órgão oficial do Município, ou , em jornal local,considerando – se efetivamente a notificação três ( 03 ) dias após a publicação , excluindo-se o dies a quo e considerando-se o dies ad quem , e, em caso do prazo final coincidir com sábado ,domingo ou feriado, prorrogar-se-á para o primeiro dia útil imediato.

Art.209 - O autuado poderá oferecer ou impugnação do auto de ai infração no prazo de dez ( 10 ) dias contados da sua notificação , indicando as provas que queira produzir.

§ 1º antes de instaurada a instrução processual, a Advocacia Geral ouvira o servidor autuante, que terá o prazo de dez ( 10 ) dias, para de pronunciar a respeito.

§ 2º - Instruído o Processo administrativo , o Procurador Designado que o presidir proferirá relatório circunstanciado , remetendo os autos ao Advogado Geral para decisão e aplicação das penalidade cabíveis ,devendo e decisão, para completa eficácia , ser homologada pelo chefe do Executivo Municipal .

Art.210 - O servidor publico atuante fica responsável pelas declarações que lançar no auto de infração , sendo passível de punição, por graves, em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art.211 - A apuração do ilícito, em se tratando de alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas , insumos farmacêuticos , produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneastes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde publica ou individual, far-se-á mediante apreensão de amostras para realização de analise.

Parágrafo primeiro - A apreensão das amostras para efeito de analise ou de controle, não será acompanhada da interdição do produto.

Parágrafo segundo - Excetuam-se do disposto no parágrafo anterior os casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, de instrumentos ou equipamentos , hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

Parágrafo terceiro - A interdição do produto será obrigatório quando resultarem provados , em análise laboratório ou exame de processo ,ações fraudulenta que impliquem em falsificação ou adulteração.

Parágrafo quarto - A interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar , durará o tempo necessário à realização de teste, provas, análises ou duras providencias requeridas , não podendo , em qualquer hipótese , exceder o prazo de noventa (90 ) dias, vindo o qual o produto ou estabelecimento será liberado.

Art.212 - Na hipótese de interdição do produto ou do estabelecimento, prevista no

Parágrafo segundo do art anterior, a autoridade sanitária lavrará o termo respectivo , cuja primeiro via será entregue juntamente com o auto de infração ao autuado, ou seu representante legal, obedecidos os mesmo requisitos quanto a este último, quando houver oposição do infrator para a cientificação.

Art.213 - Se a interdição for em decorrência do laudo laboratorial, a autoridade que estiver presidindo o processo administrativo, anexará o laudo e determinará a lavratura do termo de interdição, inclusive de estabelecimento, quando for o caso.

Art.214 - O termo de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade, nome e/ ou marca, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

Art.215 - A apreensão do produto ou substancia, consistirá na coleta de amostra representativa do estoque existente, sendo dividida em três partes apondo-se selo de inviolabilidade com rubricas múltiplas de pelos menos três pessoas presentes, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma das partes entregue ao detentor do produto, a fim de servir como contraprova, e as duas outras serão encaminhadas para as análises necessárias .

Parágrafo primeiro - Se a quantidade do produto ou natureza do instrumento, equipamento ou bem, não permitir a coleta de amostra, será encaminhado para perícia ou análise fiscal, podendo o detentor indicar, no prazo de três (03) dias, para acompanhar a perícia oficial.

Parágrafo segundo - O autuado, discordando do resultado condenatório da análise ou da perícia, poderá no prazo de recurso, requerer perícia de contraprova, apresentado a amostra em seu poder, e indicando seu próprio perito.

Parágrafo terceiro - A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação de amostra em poder do autuado, e nesse caso, prevalecerá como definitivo, o laudo condenatório.

Parágrafo quarto - Havendo discordância entre o resultado da perícia ou análise oficial, e a perícia de contraprova, o autuado poderá recorrer para o Chefe do Executivo Municipal, em dez (10) dias que, aquiescendo, poderá determina novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra recolhida, sendo o processo decidido logo após haver o resultado dessa perícia .

Art.216 - Não sendo comprovada a infração, após realizada a perícia fiscal ou oficial, ou a perícia de contraprova, e sendo considerado o produto próprio para o consumo, a autoridade que preceder o processo lavrará decisão fundamentada liberando o produto, e determinando o arquivamento do processo.

Art.217 - Das transgressões que independem de análise ou perícia poderá o autuado recorrer, no prazo de quinze (15) dias úteis, inclusive quando se tratar de multa.

Art.218 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo pericial de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Art.219 - Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de trinta (30) dias, contados da data de notificação, recolhendo-a através - DAM – Documento de Arrecadação Municipal, à conta do erário público do município.

Parágrafo primeiro - A notificação será efetuada mediante registro postal, ou por meio de edital publicado em jornal local, se não localizado e autuado/infrator.

Parágrafo segundo - O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado neste artigo, implicará na sua inscrição da Dívida Ativa do Município, para cobrança judicial, na forma de legislação pertinente.

Art.220 - Decorrido o prazo recursal sem interposição, o laudo pericial condenatório será considerado definitivo e a autoridade que presidir o processo determinará que a Vigilância Sanitária apreenda o produto, instrumento ou bem, inutilizando-o, o comunicando aos órgãos estadual e da União, para idênticas providências em todo o território nacional, independentemente de outras penalidades cabíveis , quando for o caso.

Art.221 - A inutilização dos produtos e a cassação da licença dos estabelecimentos, somente ocorrerão após a publicação, em jornal local, da decisão irrecorrível.



Art.222 - No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação, não impliquem em torna-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá o Advogado Geral do Município, ao proferir a decisão, quando este aproveitamento for viável em programas educacionais e de saúde .

Art.223 - Unidade a instrução do processo e esgotamento o prazo de defesa, sem a respectiva interposição, a autoridade que presidir o processo], fará relatório circunstanciado, enviando-o processo ao Advogado Geral que proferirá a decisão final, remetendo à homologação do Chefe do Executivo, determinando, em seguida, a publicação do extrato da sentença, em jornal local, adotando, ainda, as demais medidas impostas.

Art.224 - Todas as penalidades prevista nesta Lei serão aplicadas pela autoridade competente, e somente terão validade, após homologação do Chefe do Executivo Municipal.

Art.225 - A autoridade que presidir o processo, ou o Advogado Geral do Município, poderá requisitar o auxílio de autoridade policial, para execução da medidas previstas nesta Lei.

Art.226 - As infrações as disposições legais e regulamentares, de ordem sanitária, prescreverão em cinco (05) anos.

Parágrafo primeiro - A prescrição será interrompida pela notificação ou qualquer outro ato de autoridade competente, que objetive a apuração da infração e conseqüente aplicação de pena.

I. proceder a inspeções e visitas de rotina, a fim de apurar infrações ou eventos relacionados com a alteração dos produtos ,dos quais lavrarão os respectivos termos;

II. verificar o atendimento das condições de saúde e higiene pessoal exigidas aos empregados que participam do processo de fabricação dos produtos;

III. verificar a procedência e condições dos produtos quanto expostos à venda;

IV. interditar, após formal autorização da Advocacia Geral do Município, lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos industriais ou comerciais, em que se desenvolva atividade de comércio e indústria dos produtos referidos nesta Lei, seja por inobservância da legislação federal, estadual ou municipal , ou por força de eventos ou sinistro que tenha modificado as condições organolépticas do produto , ou as de sua pureza e eficácia ;

V. proceder à imediata inutilização da unidade de produto cuja alteração ou deterioração seja flagrante, e a apreensão e interdição do restante do lote ou partida para análise fiscal;

VI. lavrar auto de infração para início do processo .

Art.227 - O resultado da análise ou perícia fiscal dos produtos trazidos neste capítulo , se condenatória, será comunicada no prazo máximo de 08 (oito) dias aos órgãos competentes de fiscalização dos Estado e do Ministério da Saúde.

Art.228 - Qualquer servidor público municipal que seja sócio, acionista cônjuge, ou consangüíneo até terceiro grau de sócio de empresas sujeitas as ao regime desta Lei, ou lhes prestem, com ou sem vínculo empregatício, não poderá exercer atividades em órgão de fiscalização sanitária do Município , ou em laboratórios de controle.

### **DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 229 – As autoridades sanitárias municipais enfatizarão as ações educativas na aplicação deste instrumento legal, nos 06 (seis) primeiros meses após a sua vigência .

Sala das Sessões, em 26 de junho de 2.002.

**ANTÔNIA PEDROSA**

Presidente

**LUIZ CARLOS P. DE HOLANDA**

1º Secretário

**ANTÔNIO CARLOS DE A. MATOS**

2º Secretário