DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
PREFEITURA DE GUAXUPÉ
www.guaxupe.mg.gov.br
ANO II - Nº 68 – 05 DE OUTUBRO DE 2018

PORTARIA Nº 237/2018

COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO

ALTERA PORTARIA 167/2018

O Prefeito de Guaxupé, Estado de Minas Gerais, no uso das suas atribuições legais, e com fundamento na Lei Orgânica do Município,

RESOLVE:

Art. 1º Alterar Comissão Interna responsável pelo diagnóstico, planejamento e execução das demandas de fiscalização no Município.

Artur Fernandes Gonçalves Filho	Secretaria Municipal de Governo e Planejamento
Luiz Donizetti Ribeiro	Secretaria Municipal de Governo e Planejamento
Márcio Nunes Teófilo	Secretaria Municipal de Segurança e Defesa Social
Cláudio Cordeiro	Secretaria Municipal de Segurança e Defesa Social
Marcelo Pedroza	Divisão de Vigilância Sanitária
Daniela Beteli Luft	Secretaria Municipal de Saúde
Elaine Gonçalves Ricciardi Cerdeira	Secretaria Municipal de Finanças
Fernando Donizeti Garcia	Secretaria Municipal de Finanças
Michele Gomes Silva Simone	Divisão de Tributação e Cadastro
Eliton Israel Pereira	Secretaria Municipal de Obras e Desenvolvimento Urbano
José Angelino da Silva	Secretaria Municipal de Obras e Desenvolvimento Urbano
José Luiz Ribeiro	Secretaria Municipal de Obras e Desenvolvimento Urbano
Marcos Alexandre Costa Buled	Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo
Lisiane Cristina Durante	Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Marco Aurélio Silva Batista	Procurador do Município
Renato Carlos de Gouvêa	Secretario Municipal Interino de Desenvolvimento e Meio Ambiente
Rafaela Macedo Soares	Divisão de Meio Ambiente
Edson Kilian Bitencourt	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Art. 2º Os membros nomeados exercerão suas funções como de relevância pública e sem remuneração.

Parágrafo único A coordenação dos trabalhos será exercida pelo Sr. Secretário de Governo e Planejamento ou por funcionário por ele designado dentre os membros nomeados nesta Portaria.

Art. 3º A Comissão desenvolverá um trabalho contínuo de modo a solucionar demandas municipais atinentes a Fiscalização e identificará os pontos e as ações necessárias com finalidade de reduzir ou eliminar os impactos decorrentes das atividades correlatas ao Setor de Vigilância, Obras e Tributação no Município.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor nesta data**.**

Guaxupé, 24 de setembro de 2018

JARBAS CORRÊA FILHO
Prefeito de Guaxupé

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE GUAXUPÉ– MG

SUMÁRIO

Título I – Das Disposições Gerais 04
Capítulo I – Das Disposições Gerais (arts. 1º e 2º) 04
Capítulo II – Da Competência (art. 3º) 04
Capítulo III – Da Vigilância à Saúde (arts. 4º a 12) 05
Capítulo IV – Das Taxas de Serviços de Vigilância Sanitária (art. 13 a 24) 08

Título II – Dos Alimentos 10
Capítulo I – Das Considerações Iniciais e Definições (arts. 25 e 26) 10
Capítulo II – Da Qualificação dos Alimentos (arts. 27 a 30) 12
Capítulo III –Das Normas Gerais para Alimentos (arts.31 a 33) 12

Título III – Dos Estabelecimentos de Alimentos 13
Capítulo I – Normas Gerais para Estabelecimentos 13
Higiene e Saúde dos Funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal 13
Seção I – Controle de saúde dos funcionários (arts. 34 a 35) 13
Seção II – Higiene e segurança dos funcionários (arts. 36 a 41) 14
Seção III – Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal (arts. 42 a 45) 16
Seção IV – Visitantes (art. 46) 16
Capítulo II – Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos 17
Seção I – Recepção e controle de mercadorias (arts. 47 a 51) 17
Seção II – Armazenamento de produtos (arts. 52 a 60) 18
Seção III – Pré-preparo dos alimentos (arts. 61 a 66) 20
Seção IV – Preparo dos alimentos (arts. 67 a 71) 21
Seção V – Distribuição de alimentos preparados (arts. 72 a 77) 22
Seção VI – Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação (art. 78) 23
Seção VII – Transporte de Alimentos (arts. 79 a 86) 24
Capítulo III – 25
Seção I – Higienização das Instalações e do Ambiente (art. 87 a 90) 25
Capítulo IV – Suporte Operacional 26
Seção I – Abastecimento de água (arts. 91 a 95) 26
Seção II – Esgotamento sanitário (arts. 96 a 97) 27
Seção III – Materiais Recicláveis e resíduos sólidos (arts. 98 a 99) 27
Seção IV – Abastecimento de gás (art. 100) 27
Seção V – Controle integrado de vetores e pragas urbanas (art. 101) 27
Capítulo V – Qualidade Sanitária das Edificações e das Instalações 28
Seção I – Localização (art. 102) 28
Seção II – Instalações (arts. 103 a 106) 28
Seção III – Equipamentos, utensílios e móveis (arts. 107 a 109) 29
Seção IV – Piso (art. 110) 29
Seção V – Paredes, tetos e forros (arts. 111 a 112) 29
Seção VI – Portas e Janelas (arts. 113 a 114) 30
Seção VII – Iluminação (art. 115) 30
Seção VIII – Ventilação (arts. 116 a 118) 30
Seção IX – Vestiários e Instalações Sanitárias (art. 119) 30
Seção X – Área de distribuição e consumo dos alimentos (art. 120) 31
Capítulo VI – Documentação e Registro das Informações 31
Seção I – Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) (Arts. 121 a 124) 31

Título IV – Das Bebidas 31
Capítulo Único – Das Normas Gerais (Arts. 125 a 129) 31

Título V – Dos Estabelecimentos de Alimentos 32
Capítulo I – Bares, Lanchonetes, Leiterias, Pastelarias, Casas de Vitaminas, Restaurantes, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres (art. 130) 32
Capítulo II – Das Padarias, Confeitarias e Estabelecimentos Congêneres (art. 131) 32
Capítulo III –Das Quitandas, Casas de Frutas, Depósitos de Aves e Outros Animais e Estabelecimentos Congêneres (arts. 132 a 133) 33
Capítulo IV – Das Cozinhas Industriais ou Estabelecimentos Congêneres (art. 134) 33
Capítulo V –Das Sorveterias, Depósitos de Sorvetes e Estabelecimentos Congêneres (art. 135) 33
Capítulo VI –Dos Mercados e Supermercados (art. 136) 34
Capítulo VII – Dos Trailers, Comércio Ambulante e Congêneres (arts. 137 a 146) 34
Capítulo VIII –Dos Estabelecimentos Industriais de Alimentos (arts. 147) 37
Capítulo IX – Das Feiras Livres, Feiras e Festas de Comidas Típicas, Feiras e Festas de Arte, Feiras e Festas Religiosas, Feiras e Festas Culturais, Festejos Públicos em Geral e Congêneres (arts. 148 a 152) 38
Capítulo X – Das Distribuidoras e Depósitos de Bebidas, Distribuidores e Depósitos de Alimentos e Congêneres (arts. 153 a 155) 39
Capítulo XI –Dos Açougues, Depósitos de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e Estabelecimentos Congêneres (arts. 156 a 160) 39
Capítulo XII –Dos Abatedouros, Públicos ou Privados Destinados ao Abastecimento Municipal (art. 161) 40

Título VI – Do Saneamento Básico 40
Capítulo I –Águas de Abastecimento, Águas Servidas, Redes Coletoras de Esgoto (arts. 162 a 171) 40
Capítulo II – Da Coleta e Disposição do Lixo (art. 172) 42

Capítulo III – Da Higiene dos Terrenos e Quintais (arts. 173 a 174) 42

Título VII – Dos Estabelecimentos de Saúde e de Interesse da Saúde 43
Capítulo I – Dos Serviços de Hospedagem (Camping, Albergues, Hotéis, Motéis, Pensões, Pousadas) e Estabelecimentos Similares. (arts. 175 a 176) 43
Capítulo II –Dos Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Atividades de Sauna e Banho, Praças de Esportes, Estabelecimentos de Espetáculos e Similares. (arts. 177 a 194) 43
Capítulo III –Dos Estabelecimentos de Estética e Embelezamento (Salões de Beleza, Massagem, Barbearias, Serviços de Tatuagem e/ou Piercing, Podologia e Similares) (art. 195) 46
Capítulo IV –Dos Estabelecimentos de Ensino, Creches e Similares (arts. 196 a 197) 47
Capítulo V – Estabelecimentos prestadores de serviços funerários e congêneres**,** velório e cemitério (arts.198 a 204) 48
Capítulo VI – Das Acadêmias de Ginástica (art. 205) 49
Capítulo VII – Das Atividades de Assistência Social (comunidades terapêuticas, centros de convivência, abrigos, casas lares, e casas de apoio) (art. 206) 49
Capítulo VIII – Dos Estabelecimentos para Idosos (art. 207) 49
Capítulo IX – Das Estações Rodoviárias e Ferroviárias (art. 208) 49
Capítulo X – Farmácias, Drogarias, Produtos para a saúde, Saneantes, Cosméticos, Produtos de Higiene Pessoal e Perfume e Congêneres (art. 209 a 212) 50
Capítulo XI – Dos Serviços Veterinários (art. 213 a 217) 50
Capítulo XII - Das Unidades Prisionais (Penitenciarias, Presídios e Colônias Penais) (art. 218) 51
Capítulo XII – Das Unidades de Serviços de Saúde (art. 219 a 220) 51

Título VIII – Dos Animais 56
Capítulo I –Da Criação, Comercialização e Outras Disposições (arts. 221 a 223) 56
Capítulo II – Estábulos, Cocheiras, Granjas Avícolas e Estabelecimentos Congêneres (art. 224) 56

Título IX – Do Controle das Zoonoses e dos Vetores de Doenças 57
Capítulo I – Disposições Iniciais (arts. 225 a 232) 57

Título X – Procedimento Administrativo 58
Capítulo I – Das Infrações e das Sanções Administrativas (arts. 233 a 248) 58
Capítulo II – Do processo Administrativo (arts. 249 a 259) 68
Capítulo III – Da Defesa (arts. 260 a 263) 71

Disposições Finais 71
arts. 264 a 265

Anexo Único 72

LEI COMPLEMENTAR N. 04/2018

INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE GUAXUPÉ

O **PREFEITO DE GUAXUPÉ** faço saber que a Câmara dos Vereadores aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I
CAPÍTULO I
Das Disposições Gerais

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

Parágrafo único – Para efeito desta Lei e seu regulamento, vigilância sanitária é um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir ou eliminar riscos à saúde, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de epidemias, endemias, surtos, bem como intervir nos problemas de ordens sanitárias da população, do meio ambiente, da produção e circulação de bens e serviços de interesse da saúde em perfeita consonância com as normas federais e estaduais vigentes.

Art.2º – É de competência do Órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde a coordenação dos serviços e a adoção de medidas necessárias para que se façam as determinações previstas nesta Lei.

CAPÍTULO II
Da Competência

Art. 3º – Compete ao Órgão de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com os órgãos estaduais e federais a coordenação e execução das ações dos seguintes serviços:

I – vigilância sanitária;
II – vigilância epidemiológica;
III – vigilância ambiental e saneamento;
IV – controle de zoonoses;
V – saúde do trabalhador;
VI – alimentação e nutrição;
VII – sangue, hemocomponentes e hemoderivados.

CAPÍTULO III

Da Vigilância à Saúde

Art. 4º – Entende-se por Vigilância à Saúde o conjunto das ações desenvolvidas nas áreas de que tratam os incisos I a VII do Art. 3º, desta lei, compreendendo, entre outras atividades:
I – a coleta sistemática, a consolidação, a análise e a interpretação de dados indispensáveis relacionados à saúde;
II – a coleta de informações relacionadas à saúde no âmbito técnico científico e no da comunicação social;
III – monitoramento e as medidas de controle de agravos, riscos, condicionantes e determinantes de problemas de saúde;
IV – a avaliação permanente de práticas, serviços, planos e programas de saúde, para situações preventivas, normais, críticas e emergenciais.

Art. 5º – As ações de vigilância sanitária serão executadas pelas autoridades sanitárias municipais, que terão livre acesso, mediante identificação por meio de credencial de servidor municipal, aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

Art. 6º – Para efeito desta lei, entende-se por:

I – Autoridade Sanitária, o agente público ou servidores legalmente empossados ou constituídos, a quem são conferidas prerrogativas e direitos do cargo ou do mandato para o exercício das ações à saúde, no âmbito de sua competência;
II – Agente fiscal, o servidor em exercício no órgão sanitário, empossado ou constituído, provido no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de fiscal sanitário.

Art. 7º – Para os efeitos desta lei, são autoridades sanitárias:

I – os profissionais da equipe municipal de vigilância sanitária investidos na função fiscalizadora;
II – o responsável pelo Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. Os estabelecimentos, por seus dirigentes ou prepostos, são obrigados a prestar os esclarecimentos necessários referentes ao desempenho de suas atribuições legais e a exibir, quando exigidos, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 8º – Os profissionais das equipes de vigilância sanitária, investidos das suas funções fiscalizadoras, serão competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos e autos, referentes à prevenção e controle de bens e serviços sujeitos à vigilância sanitária.

Parágrafo único – O Secretário Municipal de Saúde, excepcionalmente, poderá desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e atribuições conferidas pela presente Lei às autoridades sanitárias.

Art. 9º – Compete ao agente fiscal sanitário:

I – exercer privativamente o poder de polícia sanitária;
II – inspecionar, fiscalizar e interditar cautelarmente estabelecimentos, ambientes e serviços sujeitos ao controle sanitário;
III – apreender e inutilizar produtos sujeitos ao controle sanitário, que não estejam consonantes com as normas legais pertinentes.
IV – lavrar autos de infrações, expedir intimações e aplicar penalidades;
V – zelar pelo cumprimento das normas contidas nesta Lei e demais que, porventura, venham a envolver matéria pertinente à vigilância sanitária;
VI – inspecionar os estabelecimentos e indivíduos sujeitos a esta Lei e demais, quando estipulado pela coordenação;
VII – executar trabalhos de orientação, às pessoas diretamente sujeitas a esta Lei e também à população em geral, quanto às medidas sanitárias;
VIII – participar de campanhas de educação sanitária;
IX – atender a denúncias e queixas;
X – executar a inspeção prévia para concessão do Alvará Sanitário ou do Certificado de Fiscalização Sanitária;
XI – atuar em instâncias diversas determinadas pelo Órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;
§ 1º. O agente fiscal sanitário no exercício da função terá livre acesso aos locais de que trata o inciso II deste Artigo.

§ 2º. Entende-se por Alvará Sanitário ou Certificado de Fiscalização Sanitária o documento expedido por intermédio de ato administrativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.

Art. 10. - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária somente funcionarão mediante licença sanitária expedida pelo órgão de vigilância sanitária, com validade por um ano ou conforme o risco sanitário das atividades desenvolvidas, renovável por períodos iguais e sucessivos.

§ 1º – A concessão ou renovação da Licença Sanitária será condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento, comprovados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º – A Licença Sanitária poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou cancelada, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o exercício do direito de defesa e do contraditório, em processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário competente.

§ 3º – A Secretaria Municipal de Saúde, através de Regulamentos Técnicos específicos, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença Sanitária para o funcionamento de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

§ 4º – As empresas e atividades que forem estabelecidas em residências também estarão sujeitas às diligências fiscais que se fizerem necessárias ao adequado exercício do poder de polícia.

§ 5º – Todo estabelecimento deve comunicar formalmente ao órgão que emitiu a respectiva licença sanitária qualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.

§ 6º – A Licença Sanitária será emitida, específica e independente, para:

I – cada estabelecimento, de acordo com a atividade e/ou serviço exercido, ainda que exista mais de uma unidade na mesma localidade;
II – cada atividade e/ou serviço desenvolvido na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação;
III – cada atividade e/ou serviço terceirizado existente na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação.
§ 6º **–** A seção de Vigilância Sanitária tem o prazo 120 (cento e vinte) dias para a emissão do parecer favorável ou desfavorável, contados a partir do protocolo de solicitação do Alvará Sanitário.

Art. 11 – O Serviço de Vigilância Sanitária Municipal, através do poder de polícia que lhe é aqui conferido, tem por finalidade estabelecer normas para o controle de Inspeção e

Fiscalização Sanitária:

I – da higiene e habitações, seus anexos e lotes vagos;
II - das condições das águas destinadas ao abastecimento público e privado;
III - das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgoto sanitário;
IV - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino do lixo e resíduos industriais, comerciais e de saúde;
V – dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes nesta Lei, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
VI - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará Sanitário ou ao Certificado de Fiscalização Sanitária;
VII - das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
VIII – dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
IX – das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
X – das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões, albergues, pousadas, abrigos e estabelecimentos afins;
XI – das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza, massagem, serviços de tatuagem e/ou *piercing*, acupuntura, e dos estabelecimentos afins;
XII - da qualidade e das condições de higiene dos clubes, saunas, parques aquáticos, academias de ginástica, banheiros públicos e estabelecimentos afins;
XIII – das funerárias, cemitérios e velórios;
XIV - dos asilos, comunidades terapêuticas, casas de apoio, abrigos provisórios, creches, escolas, faculdades e universidades;
XV - do terminal rodoviário;
XVI - das condições sanitárias dos serviços prisionais e estabelecimentos afins;
XVII - das ópticas e lavanderias não hospitalares;
XVIII - dos estabelecimentos de saúde, hospitais, policlínicas, unidades de saúde, clínicas médicas, odontológicas e demais profissionais de saúde, prontos-socorros, A.P.A.E, ambulância de suporte básico, entre outras;
XIX - das condições sanitárias dos serviços veterinários e estabelecimentos afins;
XX - das condições sanitárias das drogarias, dos produtos domissaneantes, dos produtos para saúde e correlatos, de higiene pessoal, perfume, cosméticos e estabelecimentos afins.
XXI - das entidades especializadas que prestam serviços de controle de pragas urbanas, limpeza de reservatórios d'água e de saneamento;
XXII - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais localizados em território do Município, com ênfase para a zona urbana;
XXIII - do controle de epidemias, endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;
XXIV - do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
XXV - das zoonoses;

Art. 12 – Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitários ficam obrigados a:
I **–** observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;
II **–** usar somente produtos registrados pelo órgão competente;
III **–** manter instalações e equipamentos em condições de conservar os padrões de identidade e qualidade dos produtos e dos serviços e de preservar a saúde dos trabalhadores e de terceiros;
IV **–** manter rigorosas condições de higiene, observadas as legislações específicas vigentes;
V **–** manter os equipamentos de transporte de produtos em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, segundo os graus de risco envolvidos e dentro dos padrões estabelecidos para o fim a que se propõem;
VI **–** apresentar o plano de controle de qualidade das etapas e dos processos de produção e os padrões de identidade dos produtos e dos serviços, sempre que solicitado;
VII **–** manter pessoal qualificado e em número suficiente para o manuseio, o armazenamento e o transporte corretos do produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço e do produto;
VIII **–** fornecer aos seus funcionários equipamentos de proteção individual e treinamento adequado, de acordo com legislação vigente;
IX **–** fornecer ao usuário do serviço e do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação de sua saúde;
X **–** manter controle e registro de medicamentos sob regime especial utilizados em seus procedimentos, na forma prevista na legislação vigente.

CAPÍTULO IV
DAS TAXAS DE SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 13 –Ficam instituídas as Taxas de Serviços de Vigilância Sanitária para o requerimento dos seguintes documentos, conforme ANEXO ÚNICO desta lei.

I - Alvará Sanitário;
II - Vistoria e/ou Inspeção Técnica;
III - Certificado de Vistoria de caminhões, utilitários, motos ou quaisquer outros veículos utilizados para transporte de alimentos, produtos de interesse da saúde, pessoas ou equipamentos;
IV - 2ª via de documento.

Art. 14 - A Taxa de Serviços de Vigilância Sanitária tem como fato gerador o poder de polícia exercido por meio da execução das atividades de Vigilância Sanitária ao ser solicitado os documentos descritos no Art. 11 deste Código.

Art. 15 - São contribuintes da Taxa de Serviços de Vigilância Sanitária, toda pessoa física ou jurídica que: fabricar, produzir, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, distribuir, expedir, transportar, esterilizar, descontaminar, tratar, dispensar, vender ou comprar produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios, aparelhos que interessem à saúde e todos os que prestam serviços de saúde e de interesse da saúde, descritos no Anexo Único desta Lei.

Art. 16 - Ficam isentos do recolhimento da Taxa de Serviços de Vigilância Sanitária:

I **-** a União, o Estado, as autarquias, as fundações, as secretarias públicas municipais e órgãos públicos municipais;
II **-** as instituições beneficentes, com personalidade jurídica, que se dediquem exclusivamente às atividades assistenciais, sem fins lucrativos, mediante apresentação do correspondente título de filantropia atualizado.

Art. 17 - A Taxa de Serviços de Vigilância Sanitária é emitida pelo setor de Protocolo da Prefeitura Municipal, sempre que solicitado os itens descritos nos incisos do Art. 13 desta Lei, conforme a natureza e condição da atividade a ser desempenhada pelo contribuinte descrita no Anexo Único.

Art. 18 - A Taxa de Serviço de Vigilância Sanitária deve ser paga através de Guia de Arrecadação Municipal – GAM, na rede de arrecadação conveniada e anexada à documentação necessária para a solicitação dos itens descritos nos incisos do Art. 13 desta Lei.

Art. 19 - O exercício de qualquer das atividades descritas no art. 11 deste Código, sem o pagamento da taxa de Vigilância Sanitária, sujeita o infrator à multa de 100% (cem por cento) da UFM – Unidade Fiscal Municipal a cada 60 (sessenta) dias de não regularização, sem prejuízo das demais sanções legais pertinentes.

Art. 20 - Para efeito da aplicação das medidas constantes neste Código são adotadas as seguintes definições:

I - Certificado de Vistoria de Veículo: é o documento oficial concedido pela autoridade sanitária local que atesta as condições higiênico-sanitárias de veículos para transporte de produtos alimentícios, bebidas, medicamentos, substâncias químicas, pessoas e outras atividades de interesse da saúde;
II - Vistoria e/ou Inspeção Técnica: consiste na investigação no local da existência ou não de fatores de risco sanitário, que podem produzir agravo à saúde individual ou coletiva e/ou ao meio ambiente, incluindo a verificação da infraestrutura física e/ou da edificação, de documentos, veículos, equipamentos e produtos;
III - Parecer e/ou Relatório Técnico: é o documento emitido pela equipe técnica, expressando um juízo, contendo pronunciamento, recomendação ou opinião em relação à questão técnica específica de sua área de atuação, devendo ser registrado após as assinaturas dos técnicos através do ciente de seu superior hierárquico.

Parágrafo Único - Às demais terminologias são aplicadas às definições adotadas por Leis, Decretos, Resoluções, Portarias, Manuais e Roteiros de Inspeção, específicos da Vigilância Sanitária, bem como por outras legislações e literaturas atinentes ao assunto ora em questão.

Art. 21 - A atividade administrativa de lançamento da taxa é vinculada e obrigatória, sob pena de responsabilidade funcional dos profissionais do Setor de Protocolo.

Art. 22 - O titular da Secretaria Municipal de Fazenda se responsabiliza pelo controle e encaminhamento dos débitos tributários não pagos decorrentes das taxas previstas neste Código Sanitário, para inscrição na dívida ativa.

Art. 23 - No estabelecimento em que estiver sendo desempenhada mais de um ramo de atividade, a única taxa devida é a correspondente à de maior grau de risco.

Art. 24 - Adota-se a UFM (Unidade Fiscal do Município), como referência na cobrança das taxas de serviços da Vigilância Sanitária das ações descritas nas tabelas do Anexo Único ou outra a que vier a substituí-la.

TÍTULO II
Dos Alimentos

CAPÍTULO I
Das Considerações Iniciais e Definições

Art. 25 – As normas pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva do cidadão, no que se refere a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o consumo, serão regidos por disposição desta Lei.

Art. 26 – Para efeito desta Lei são adotadas as seguintes definições:

I – alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo;
II – Alimento preparado: Alimento pronto para consumo que foi manipulado em cozinhas industriais, cozinhas institucionais, restaurantes, lanchonetes, bufês, rotisserias e congêneres e exposto à venda ou distribuição, embalado ou não, subdividindo-se em três categorias:

a) Alimento cozido, mantido quente e exposto ao consumo;
b) Alimento cozido, mantido refrigerado, congelado ou à temperatura ambiente, que necessite ou não de aquecimento antes do consumo;
c) Alimento cru, mantido refrigerado ou à temperatura ambiente, exposto ao consumo.

III – antissepsia: operação destinada à redução de micro-organismos presentes na pele, em níveis seguros;
IV – Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
V - Animais Sinantrópicos: São aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Destacam-se entre os animais sinantrópicos aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos a saúde do homem, tais como moscas, formigas, aranhas, abelhas, pombos, ratos e baratas, entre outros.
VI – contaminantes: substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento, que comprometem sua integridade e que são nocivas à saúde humana;
VII – contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;
VIII – controle integrado de vetores e pragas urbanas: sistema de ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento;
IX – desinfecção: operação de redução, por método físico e ou químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
X – estabelecimentos comerciais de alimentos: unidades do comércio varejista e atacadista, cuja atividade predominante é a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo inclusive, expor alimentos preparados, embalados ou não, para venda direta ao consumidor, pessoa física ou jurídica. Exemplos: hipermercados, supermercados, mercearias, padarias, açougues, comércios atacadistas de produtos alimentícios de todos os tipos;
XI – higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;
XII – higienização das mãos: ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;
XIII – limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;
XIV – manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;
XV – manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;
XVI – manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final;

XVII – Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;
XVIII – registro: anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;
XIX – Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação;
XX – Responsável Técnico (RT): profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária;
XXI – saneantes: substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais;
XXII – serviços de alimentação: empresas comerciais (exemplos: restaurantes de todo tipo inclusive industriais, lanchonetes, bufês, entre outros) ou serviços incluídos em instituições sociais (exemplos: cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais, entre outros), cuja atividade predominante é a preparação e a oferta de refeições prontas para consumo individual ou coletivo, servidas, principalmente, no mesmo local;
XXIII – sobras de alimentos: o alimento que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente, incluindo-se a sobra do balcão térmico ou refrigerado, quando se tratar de alimento pronto para o consumo;
XXIV– surtos: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem.

CAPÍTULO II
Da Qualificação dos Alimentos.

Art. 27 – Só poderão ser colocados 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 e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham seu 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. 28 – Consideram-se alimentos deteriorados os que tenham sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, micro-organismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 29 – Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:
I – Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;
II – Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade e característica do que realmente possui;
III – Que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e minerais alterados.

Art. 30 – 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 a ele sujeitos;
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, quando se tratar de alimento padronizado.
Parágrafo único – Quando se tratar de alimento não padronizado ou alimentos de fantasia, estes estarão sujeitos à declaração no momento do respectivo registro de acordo com as especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do Regulamento Municipal concernentes.

CAPÍTULO III
Das Normas Gerais para Alimentos.

Art. 31 – Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador de saúde pública, as chamadas vitaminas vivas, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas 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 elaboração houver adição de leite, deve o mesmo ser pasteurizado ou autorizado previamente pela Seção de Vigilância Sanitária Municipal;
IV. Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas e saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 32-Produtos como: manteiga, queijos, pescados, ovos, mel, carnes e demais produtos de origem animal deverão sofrer Inspeção Sanitária prévia, antes de serem oferecidos à comercialização, e sua liberação para o comércio dependerá de autorização prévia do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 33 – Para os produtos de fabricação caseira de consumo e comercialização que não sejam de origem animal no município serão exigidos:
I. Rótulo simples do produto contendo: nome fantasia, nome do fabricante, cadastro nacional de pessoa jurídica – CNPJ, inscrição estadual e municipal, peso bruto, endereço, data de fabricação, data de validade e ingredientes em ordem decrescente de sua composição;
II. Processos adequados de obtenção e transformação, a critério da Autoridade Sanitária e dentro das normas de higiene e limpeza;
III. Embalagem adequada para o tipo de produto a ser comercializado.

TÍTULO III
Dos Estabelecimentos de Alimentos
CAPÍTULO I
Normas Gerais para Estabelecimentos

Higiene e Saúde dos Funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Seção I
Controle de saúde dos funcionários

Art. 34-Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados

médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos.

§1º A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais de que trata o *caput* deste artigo deve ser anual, podendo, contudo, ser reduzida a critério do médico responsável da empresa.

§ 2º Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por médico especializado em Medicina do Trabalho. A comprovação dos exames do PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.

Art. 35-Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas.

Parágrafo único. O funcionário que apresentar as patologias de que trata o *caput* deste artigo deve ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

Seção II
Higiene e segurança dos funcionários

Art. 36- Os manipuladores de alimentos deverão apresentar condições de asseio e estética :

I. banho diário;
II. barba e bigode raspados diariamente;
III. unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve.

§1º. Fica vedada a utilização de adornos como colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, *piercing*, relógio, anéis e alianças, entre outros.

§ 2º. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

Art. 37- Os profissionais manipuladores de alimentos deverão se apresentar com uniformes nas seguintes condições:

I. conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa;
II. cabelos presos e totalmente protegidos;
III. sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação;
IV. botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

§1°. A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

§2º. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como blusas, capa com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário.

§3º É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

§ 4º. A Vedação de que trata o parágrafo anterior não se aplica às atividades onde há grande quantidade de água neste caso, porém, não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.

§ 5º. Fica vedada a utilização das dependências da cozinha para lavagem das peças do uniforme.

Art. 38-Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis.

§1º. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

§ 2º. O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 3º. Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes e luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.

§ 4º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

§ 5º É vedado o uso de máscara nasobucal.

Art. 39. Durante a manipulação dos alimentos é vedado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 40. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

Art. 41- Cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim devem ser instalados estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

§ 1º. Para a higienização das mãos deve-se observar o seguinte procedimento:

I. umedecer as mãos e antebraços com água;

II. lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica.

III. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos;

IV. enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

§2º. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antissepsia de mãos.

Seção III
Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Art. 42-As cozinhas industriais e os serviços de nutrição e dietética hospitalares devem possuir um Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos.

Art. 43-Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, aos quais não se exige um Responsável Técnico profissional, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento.

Parágrafo único. O funcionário de que trata este artigo deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas:

I. doenças transmitidas por alimentos;
II. higiene e saúde dos funcionários;
III. qualidade da água e controle integrado de pragas;
IV. qualidade sanitária na manipulação de alimentos;
V. Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente.

Art. 44-O Responsável Técnico, profissional ou não, deve ter autoridade e competência para:

I – capacitar os funcionários nas Boas Práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;
II – elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;
III – acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o processo de produção e procedimentos adotados;
IV – notificar o órgão de vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Art. 45-Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários.

Parágrafo único. A capacitação de que trata o *caput* deste artigo deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário.

Seção IV
Visitantes

Art. 46-Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes.

§ 1º. Os visitantes devem estar minimamente informados sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos e cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários.

§2º. Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente uniformizados com avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos, e quando necessário, com botas ou protetores para os pés, fornecidos pela empresa.

CAPÍTULO II
Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos
Seção I
Recepção e controle de mercadorias

Art. 47-Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene.

Parágrafo único. A recepção dos entregadores deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Art. 48-As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras e os dizeres de rotulagem devem ser conferidos.

Art. 49-No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

Art. 50-No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias,

as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

I. Congelados: - 12 ºC ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante;
II. Resfriados: Pescados: de 2 ºC a 3 ºC ou conforme recomendação do estabelecimento produtor;
III. Carnes: de 4 a 7 ºC ou conforme recomendação do frigorífico produtor;
IV. Demais produtos: de 4 ºC a 10 ºC ou conforme recomendação do fabricante.

Art. 51-Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente e, no mínimo :

I. nome do produto;
II. lista de ingredientes;
III. conteúdo líquido;
IV. razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor);
V. identificação do lote;
VI. prazo de validade;
VII. instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto;
VIII. número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso.
IX. Informação nutricional exigida pela legislação vigente tais como valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Seção II
Armazenamento de produtos

Art. 52-As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor.

Parágrafo único. Os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

Art. 53-As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo.

§1º. Na impossibilidade de refrigeração exclusiva, as embalagens devem ser separadas dos demais produtos.

§2º Fica vedado o uso de outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento.

§ 3º As caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

Art. 54- As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e/ou estrados fixos com altura mínima de 25 cm do solo, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distante do forro no mínimo 60 cm, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Parágrafo único. É vedado o contato direto de alimentos ou recipientes com alimentos com o piso e com o forro.

Art. 55-Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção.

Parágrafo único. Fica vedada a comercialização de alimentos com embalagens que apresentem sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

Art. 56-Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

I. designação do produto;
II. data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;

Parágrafo único. Os alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 57- O acondicionamento de alimentos destinados à refrigeração devem ser feito em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto.

§1º. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

§2°. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.

Art. 58-Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados.

Parágrafo único. Os alimentos não podem ser estocados sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

Art. 59-Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado.

Parágrafo único. Fica vedado o desligamento dos equipamentos de que trata o *caput* deste artigo com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

Art. 60-As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

Parágrafo único. Na ausência das informações de que trata o caput deste artigo e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

PRODUTO	TEMPERATURA RECOMENDADA	PRAZO DE VALIDADE (DIAS)
Produtos congelados	0 ºC a – 5 ºC - 6 ºC a -10 ºC -11 ºC a -18 ºC < -18 ºC	10 20 30 90
Produtos Resfriados		
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 ºC (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 ºC (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 ºC (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 ºC (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 ºC (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 ºC (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 ºC (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 ºC (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 ºC (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com cobertura e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 ºC (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descartados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 ºC (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 ºC (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 ºC (dez graus)	7

Seção III
Pré-preparo dos alimentos

Art. 61-Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar à área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos.

Art. 62-Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

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

Art. 63-O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante.

Parágrafo único. Fica vedado o descongelamento de alimentos em temperatura ambiente e deve-se observar :

I. o descongelamento rápido pode ser feito em forno de micro-ondas.

II. o descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius (5 ºC).

III. Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

Art. 64-Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius (5 ºC), ou em água sob fervura.

Art. 65-A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA contendo as instruções recomendadas pelo fabricante.

§1º A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante.

§ 2º Quando a higienização for realizada com solução clorada, os hortifrutícolas devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágue final com água potável. Recomendações de diluições para a solução clorada desinfetante:

I - dez mililitros ou uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de dois a dois vírgula cinco por cento, diluída em um litro de água potável;

II - vinte mililitros ou duas colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de um por cento, diluídas em um litro de água potável.

Art. 66-Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação.

Seção IV
Preparo dos alimentos

Art. 67-Cocção é a etapa onde os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado ao produto, devendo atingir no mínimo setenta graus Celsius (70 ºC) no seu centro geométrico. Outras operações, combinando-se um tempo de duração sob determinada temperatura, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

Art. 68-A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de cento e oitenta graus Celsius (180 ºC);
II - a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;
III - para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;
IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição;
V - óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas.

Art. 69- Em razão da possibilidade de contaminação com S*almonella*, deve-se se ater à qualidade sanitária nas preparações à base de ovos observando-se os seguintes procedimentos:

I – Adquirir ovos inspecionados com o selo do serviço de inspeção;
II - são proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;
III - devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros;
IV - o conteúdo do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca;
V - é proibido vender ovos com a casca rachada;
VI - é proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;
VII - armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados. Se não for possível, mantê-los em temperaturas amenas, em ambiente com circulação de ar, afastados dos demais alimentos estocados;
VIII - conferir o prazo de validade dos ovos;
IX - não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades;
X – Os ovos não devem ser lavados ou sanitizados nas etapas de armazenamento ou preparo. O contato com a água retira a película de proteção, tornando a casca porosa, e dilui as sujidades superficiais.

Art. 70-O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado em equipamento de refrigeração e os produtos devem estar identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 71-O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

Parágrafo único. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de sessenta graus Celsius (60 ºC) a dez graus Celsius (10 ºC) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a cinco graus Celsius (5 ºC), ou congelado à temperatura igual ou inferior a dezoito graus Celsius (18 ºC) negativos.

Seção V

Distribuição de alimentos preparados

Art. 72-Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

Art. 73-Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

	TEMPERATURA EM °C (NO CENTRO GEOMÉTRICO)	**TEMPO DE EXPOSIÇÃO EM HORAS**
ALIMENTOS QUENTES	Mínima de 60	Máximo de 6
	Abaixo de 60	Máximo 1
ALIMENTOS FRIOS	Até 10	Máximo 4
	Entre 10 e 21	Máximo 2

Art. 74-A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de oitenta a noventa graus Celsius (80 ºC a 90 ºC). Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição.

Art. 75-Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e ar-condicionado são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.

Art. 76-O recebimento de dinheiro, cartões ou outros para o pagamento de despesas, deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não

devem manipular alimentos.

Art. 77-É permitida a reutilização de alimentos para fins de doação gratuita, incluindo-se as sobras, em quaisquer das etapas da produção, desde que tenham sido elaborados com observância das Boas Práticas, descritas nesta lei, entre outras estabelecidas pela legislação sanitária vigente.

Parágrafo único. As sobras de alimentos não incluem os restos dos pratos dos consumidores.

Seção VI
Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação

Art. 78-Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais.

Parágrafo único. As amostras dos alimentos de que trata o caput deste artigo devem ser colhidas na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;
II - proceder à higienização das mãos;
III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);
V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;
VI - temperatura e tempo de guarda dos alimentos:
a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius (4 ºC), por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;
b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius (18 ºC) por setenta e duas horas.

Seção VII
Transporte de Alimentos

Art. 79-Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado.

Parágrafo único. Além do disposto no caput deste artigo, os veículos transportadores devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas.

Art. 80-Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência de realização.
§ 1º Se o método for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.
§ 2º Se o método for físico, por emprego de vapor, devem ser descritos o método, sua frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 81-Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem.

Parágrafo único. Para evitar danos ou contaminação os produtos descritos no caput deste artigo devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e estes, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

Art. 82-Não é permitido o transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados crus, semiprocessados ou prontos para o consumo com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, se estes representarem risco de contaminação cruzada àqueles.

Art. 83-Durante o transporte de alimentos preparados ou industrializados crus, ou semiprocessados, ou prontos para o consumo, quando apresentados em volumes a serem fracionados, os produtos devem apresentar um rótulo com, no mínimo, as seguintes informações:

I. nome do produto;
II. nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ;
III. prazo de validade e
IV. instruções sobre sua conservação.

Art. 84-O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

Art. 85-Alimentos perecíveis preparados ou industrializados crus, ou semiprocessados, ou prontos para o consumo, que devem ser conservados sob refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura.

Parágrafo único. Ao ser carregado, o compartimento de carga deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a menor temperatura de conservação.

Art. 86-Durante todo o período de tempo do transporte, por horas ou dias, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semiprocessados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no Art. 60.

CAPÍTULO III

Seção I
Higienização das Instalações e do Ambiente

Art. 87-As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação e para tanto, considera-se etapas obrigatórias do procedimento de higienização:

I. remoção de sujidades;
II. lavagem com água e sabão ou detergente;
III. enxágue;
IV. desinfecção química seguida de enxágue final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor.

§1º. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.
§2º. Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecções usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.
§ 3º Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 88-É proibido:
I - varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
II - fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
III - reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
IV - animais domésticos no local de trabalho;
V - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

Art. 89-Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

Parágrafo único. Os produtos de que trata o caput deste artigo devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:

I - os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;
II - o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;
III - informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

Art. 90-As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados.

Parágrafo único. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

CAPÍTULO IV
Suporte Operacional
Seção I
Abastecimento de água

Art. 91-A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público, sendo permitida a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes, após a licença de outorga de uso concedida pelo órgão competente e deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial na periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

Parágrafo único. As empresas operadoras do sistema alternativo (a concessionária da água e a transportadora) devem possuir cadastro junto ao órgão de vigilância sanitária competente. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

Art. 92-A água potável transportada em caminhão-pipa deve atender ao disposto na legislação vigente e a empresa fornecedora da água deve apresentar os laudos de análise deste produto, tanto para o estabelecimento comprador, quanto para a autoridade sanitária.

Art. 93-É obrigatória a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.

Parágrafo único. A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros, devendo ser mantidos registros da operação.

Art. 94-O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente e deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

Art. 95-O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos, ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável e não deve representar riscos de contaminação.

Seção II
Esgotamento sanitário

Art. 96-O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pela autoridade ambiental competente.

Art. 97-Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela deve ser limpa periodicamente.

Seção III
Materiais Recicláveis e resíduos sólidos

Art. 98-Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual.

Art. 99-O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

Seção IV
Abastecimento de gás

Art. 100-A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

Seção V
Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Art. 101-A edificação, as instalações, móveis e utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.

§1º Para fins do disposto no caput deste artigo os estabelecimentos deverão adotar um conjunto de medidas e ações eficazes e contínuas de controle dessas pragas com o objetivo de impedir sua atração, seu abrigo, acesso e proliferação em todas as instalações onde os alimentos são manipulados.

§2º. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes e deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente.

§3º A aplicação de que trata o parágrafo anterior deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

CAPÍTULO V
Qualidade Sanitária das Edificações e das Instalações
Seção I
Localização

Art. 102- A área externa deve ser livre de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas e deve ser concebida de modo a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção e garantir acessibilidade à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.

Parágrafo único. O acesso às áreas externas deve direto e independente, não comum à habitação e outros usos e a construção deve atender às normas de edificações vigentes estaduais ou municipais.

Seção II
Instalações

Art. 103-Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por meios físicos ou por outras medidas efetivas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo.

§1º. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos e se não houver áreas separadas para as várias atividades, devem existir locais específicos para o pré-preparo e para o preparo dos alimentos.

§2º. Se a área física não permitir a separação de que trata o parágrafo anterior, todas as operações de pré-preparo devem ser realizadas inicialmente, seguidas da higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, piso e qualquer local contaminado.

§3º. As operações do preparo final dos alimentos devem se realizar em horário diferente do pré-preparo num ambiente higienizado.

Art. 104-O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário deve ter relação direta com o volume de produção, os tipos de produtos ou o padrão de cardápio e o sistema de distribuição e venda. Reformas devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.

Art. 105-Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.

Parágrafo único. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

Art. 106-A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local exclusivo fora da área de preparo de alimentos**.**

Seção III
Equipamentos, utensílios e móveis

Art. 107-Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Art. 108-Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

Art. 109-As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:
I - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;
II - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;
III - interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado";
IV - prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;
V - dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;
VI - isento de ralo ou grelha.

Seção IV

Piso

Art. 110- O piso deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.

Parágrafo único. Em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.

Seção V
Paredes, tetos e forros

Art. 111-As paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso e impermeável e lavável, não sendo permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o compensado.

Art. 112-Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

Parágrafo único. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros.

Seção VI
Portas e Janelas

Art. 113-Portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza.

Parágrafo único. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

Art. 114-Janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

Seção VII
Iluminação

Art. 115-A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamento e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

Parágrafo único. As lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente.

Seção VIII
Ventilação

Art. 116-O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.

Art. 117-A circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente, os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização.

Art. 118-Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

Seção IX
Vestiários e Instalações Sanitárias

Art. 119-Os vestiários dos funcionários e suas instalações sanitárias, não devem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos e devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

Parágrafo único. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros e os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

Seção X
Área de distribuição e consumo dos alimentos

Art. 120-Na área de consumo de alimentos, ou o mais próximo possível, deve haver um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias para os clientes não devem se comunicar com as áreas de produção de alimentos.

CAPÍTULO VI
Documentação e Registro das Informações
Seção I
Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Art. 121-Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de manual de Boas Práticas e de POP, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo.

Parágrafo único. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. No mínimo, devem existir POP para:

I - Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
II - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
III - Higienização do reservatório de água;
IV - Higiene e saúde dos manipuladores.

Art. 122-O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

Art. 123-O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos.

Art. 124-O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

TÍTULO IV
Das Bebidas

CAPÍTULO ÚNICO
Das Normas Gerais

Art. 125 – Fica proibida a comercialização de bebidas sem devido registro no órgão competente da União ou por ela delegada.
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 prevista na Legislação Federal competente.

Art. 126 – É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas em desacordo com as disposições desta Lei, e em desacordo com as normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 127 – A comercialização de bebidas de qualquer natureza, na área do município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

Art. 128 – A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegado, observando o disposto nesta Lei e nas Legislações em vigor.

Art. 129 – Para a Vigilância Sanitária, nos atos de coleta de amostras e análise fiscal, serão seguidos procedimentos semelhantes aos adotados com alimentos, reservando-se o direito ao Serviço de Vigilância Sanitária de adotar normas e procedimentos especiais para análise em laboratórios credenciados, sempre que se fizer necessário, e em concordância com a natureza do produto em questão.

Título V
Dos Estabelecimentos de Alimentos

CAPÍTULO I
Bares, Lanchonetes, Cantinas, Pastelarias, Casas de Vitaminas, Restaurantes, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 130-Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:
I. Toalhas de mesa e guardanapos, que, quando não forem de tipo descartável, serão substituídos por outros limpos, logo após utilização por consumidor;
II. Câmaras frigoríficas ou geladeiras, para a conservação de alimentos;
III. Estufas para exposição ou guarda de produtos;
IV. Armários especiais para guarda de louças, talheres e vasilhames;
V. Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados.

CAPÍTULO II
Das Padarias, Confeitarias e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 131-Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:
I. Fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;
II. Recipiente de material inócuo, com tampa, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;
III. As massas de secagem e os alimentos, após saírem dos fornos, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados;
IV. Amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível à manipulação no preparo de massas e demais produtos;
V. Na área de produção a presença de pia exclusiva para higiene das mãos dos manipuladores, com água, sabão líquido, álcool, toalha de papel e coletor de papel acionado sem contato manual;
VI. Na elaboração de qualquer tipo de alimento só será permitido o uso de água filtrada e o leite quando utilizado deverá ser pasteurizado.
§ 1º -As caldas para doces, depois de preparadas, não deverão ficar em depósito por período superior a 48 h (quarenta e oito horas).
§ 2º -O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da Autoridade Sanitária.

CAPÍTULO III
Das Quitandas, Casas de Frutas, Hortifrutigranjeiros e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 132-Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Regulamentação, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:
I. Bancas impermeabilizadas com material eficaz para conter os produtos hortifrutigranjeiros;
II. Mesas rigorosamente limpas, a 1,0 m (um metro), no mínimo, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda.
III. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

Art. 133-Nestes estabelecimentos é proibido:
I. Ofertar frutas amolecidas, esmagadas, fermentadas, ou germinadas;
II. Ofertar produtos hortifrutigranjeiros deteriorados ou procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou contaminadas, ou ainda adubadas com dejetos humanos.

CAPÍTULO IV
Das Cozinhas Industriais, Bufês, Congelados e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 134-Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:
I. Vasilhame de material inócuo, sem ranhura ou fragmentado para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de higienização, obedecendo em princípio as etapas constantes no Manual de Boas Práticas;
II. Fogão apropriado com sistema de exaustão, composto de coifa, dutos, chapéu e exaustor;
II. As cozinhas industriais devem ter um Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos.

CAPÍTULO V
Das Sorveterias, Indústria Processadora de Gelados Comestíveis e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 135-Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Regulamentação, os estabelecimentos acima deverão possuir:
I. Possuir Projeto Arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária responsável;
II. Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
III. Vasilhame de material inócuo e inatacável para preparo e transporte dos produtos;
IV. Guardanapos descartáveis para manuseio do biju ou "casquinhas".
§ 1º-As conchas deverão ficar em recipiente com água limpa, filtrada e trocada constantemente;
§ 2º-Na elaboração dos produtos, deverá ser usada matéria-prima proveniente de fonte aprovada pela Seção de Vigilância Sanitária Municipal;
§ 3º-Os sorvetes, fabricados e não vendidos no mesmo local, estarão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, sofrerão um controle de qualidade do produto e rótulo pela Autoridade Sanitária Municipal competente;
§ 4º-Os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;
§ 5º-Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de –18ºC (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, -5ºC (cinco graus Celsius negativos).

CAPÍTULO VI
Dos Mercados e Supermercados.

Art. 136-Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, principalmente os Capítulos I, II, III, e V, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:
I. Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados;
I. Áreas suficientes para estocagem, acondicionamento e exposição de gêneros diversos por espécie;
II. Câmaras de congelamento e ou frigorificação para alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização;
III. Balanças, cortadores de frios, balcões frigoríficos em perfeitas condições de higiene e funcionamento;
IV. Registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, dos produtos de origem animal de fabricação própria.

CAPÍTULO VII
Dos Trailers, Comércio Ambulante e Congêneres.

Art. 137-Para os fins desta Lei, considera-se:
I. Comércio Ambulante - a atividade de venda a varejo, de mercadorias, realizada em vias e logradouros públicos, por profissional autônomo ou Microempreendedor Individual, que pessoalmente, por conta própria e a seu risco exercer atividade comercial em locais e horários previamente determinados, com a remoção diária de seu equipamento de trabalho;
II. Comércio Ambulante Eventual - a atividade comercial ou de prestação de serviços exercida em festas, exposições e eventos de curta duração.
§ 1º. **Enquadra-se na categoria de comércio ambulante, descrito no inciso I, deste artigo, as Feiras Livres e Feiras de Arte e Artesanato.**

Art. 138 – O exercício do comércio ambulante dependerá sempre de autorização dos órgãos competentes e prévio pagamento dos tributos.

§ 1º A autorização para o comércio ambulante é de caráter pessoal e intransferível, servindo exclusivamente para o fim nela indicado, sendo que os ambulantes licenciados são obrigados a exibir à fiscalização municipal a autorização, quando solicitado.

§ 2º Para obtenção da licença, bem como para sua renovação, o vendedor ambulante deverá participar de curso de qualificação, promovido pela Municipalidade, que abordará as boas práticas de organização e higiene a serem observadas na manipulação de alimentos, com o objetivo de garantir a qualidade e segurança dos produtos ofertados ao consumidor.

§ 3º Na autorização constarão, no mínimo, os seguintes elementos essenciais:

I- nome do candidato e respectivo endereço;
II- número de inscrição municipal;
III- indicação das mercadorias objeto da autorização e eventuais observações relativas ao produto;
IV- local autorizado observando o disposto em Decreto regulamentador.

§ 4º A licença de que trata este artigo cessa com a morte do permissionário.

§ 5º O vendedor ambulante não licenciado para o exercício ou período em que esteja exercendo a atividade ficará sujeito à apreensão das mercadorias encontradas em seu poder**,** sem prejuízo de multa e demais penalidades previstas nesta lei.

§ 6º A devolução das mercadorias apreendidas só será efetuada depois do pagamento de multa a que estiver sujeito.

§ 7º A licença poderá ser renovada anualmente por solicitação do interessado, junto à Vigilância Sanitária, com trinta dias de antecedência do vencimento.

§ 8º A não renovação da licença referenciada no § 7º deste artigo, implicará na suspensão imediata das atividades pelo ambulante.

Art. 139 - O não exercício das atividades, sem justa causa, do vendedor ambulante, por prazo superior a 15 (quinze) dias, implicará na cassação da licença e a consequente substituição por outro vendedor ambulante habilitado.

Art. 140-Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os comerciantes acima citados deverão seguir as seguintes normas:
I. Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento a consumo, será obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos, entre outros;
II. Os ambulantes devem usar uniformes compostos de gorro e guarda-pó ou avental branco, mantendo-os limpos e em condições de uso;
III. Os alimentos prontos para consumo só podem ser expostos em vitrines, com abertura voltada para o interior do trailer ou para o lado de permanência do ambulante nos demais equipamentos**,** devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperaturas acima de 60º C (sessenta graus *Celcius*), fazendo uso de estufas caso seja necessário;
IV. Produtos com condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, deverão ser oferecidos em sachês individual, vedado o uso de dispensadores de uso repetido;
V. Não é permitida a venda de refeições prontas para o consumo, através do comércio ambulante de gêneros alimentícios, permitindo-se apenas lanches, produtos de confeitaria, frutas e outros alimentos 'in natura', bebidas e outros que devem ser cozidos, fritos ou montados, a partir de matérias primas semiacabadas antes da apresentação ao consumo;
VI. Os alimentos na forma de matérias primas, semi – acabados ou prontos para cocção, frituras ou montagem devem ser conservados no refrigerador ou em caixas térmicas de material lavável e impermeável que mantenha a temperatura;
VII. Os equipamentos para preparo de sanduíches e similares, além das exigências contidas nos incisos anteriores, deverão ser protegidos no lado em contato com o público;

Art. 141-Ao vendedor ambulante é vedado:
I – o comércio de qualquer mercadoria ou objeto não mencionado na licença;
II – a venda de armas e munições;
III – a venda de medicamentos ou quaisquer produtos farmacêuticos;
IV– a venda de aparelhos eletrodomésticos;
V – a venda de qualquer gênero ou objetos que, a juízo dos órgãos competentes, sejam julgados inconvenientes ou possam oferecer danos à coletividade;
VI – a utilização de barracas de qualquer espécie em áreas e logradouros públicos com exceção da feira municipal;
VII – a colocação de caixas, mesas, ou quaisquer outros objetos nos passeios e logradouros
VIII– fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, bancos, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;
IX– comercializar, arrendar ou alugar o ponto de exercício do comércio ambulante.

Art. 142 – São obrigações do vendedor ambulante:
I– comercializar somente mercadorias especificadas na Autorização e exercer a atividade no local demarcado, dentro do horário estipulado;
II– colocar à venda, mercadorias em perfeitas condições de consumo, atendidas as disposições do Código de Defesa do Consumidor e as normas Sanitárias vigentes;
III– portar-se com urbanidade, tanto em relação ao público em geral, quanto aos colegas de profissão, de forma a não perturbar a tranquilidade pública;
IV– transportar os bens de forma a não impedir ou dificultar o trânsito de veículos, sendo proibido conduzir, pelos passeios, volumes que atrapalhem a circulação de pedestres;
V– se vendedores de alimentos, não estacionar, ainda que para efetuar a venda, nas proximidades de locais em que seja fácil a contaminação dos produtos expostos à venda ou em pontos vedados pela Vigilância Sanitária;
VI– acatar rigorosamente as ordens emanadas das autoridades municipais, bem como exibir, sempre que exigido, os documentos que os habilitam para o exercício de suas atividades;
VII- Manter em rigoroso estado de limpeza os seus equipamentos, as mercadorias expostas à venda, bem como o local e imediações onde estiver exercendo a atividade, colocando à disposição do público, lixeiras compatíveis com a atividade para acolhimento do lixo e detritos provenientes de seu comércio;
VIII– Estacionar somente nos locais e horários indicados no Alvará/licença;
IX- Retirar-se do logradouro público diariamente, logo após o período de funcionamento, todo equipamento usado em seu comércio;
X– Não fixar ou estacionar nas vias públicas ou em qualquer outro lugar público, veículos, trailers e barracas, senão o tempo necessário para a atividade comercial.

Art. 143-Os estabelecimentos fixos, ou móveis, destinados à venda de gêneros alimentícios não poderão ser utilizados como dormitório.

Art. 144- O veículo do ambulante será vistoriado pelos fiscais sanitários, sendo observado itens como equipamentos, utensílios e revestimentos impermeáveis e de fácil higienização, proteção de luminária, fiação embutida, reservatório de água potável com pia e acessórios de higienização para mãos. Caso o veículo seja aprovado, será emitido um selo sanitário que deverá ser afixado no veículo em local visível, com validade de um ano.

Art. 145 - Aos licenciados é vedado ainda o uso de fogões, fogareiros, botijões de gás, aparelhos elétricos, vasilhamentos para cozinhar, fritar, ferver ou preparar comestíveis na via pública, exceto quando embutidos no veículo transportador, e devidamente vistoriados pelo Corpo de Bombeiros.

Art. 146 – As chaminés, de qualquer espécie de fogões e churrasqueiras de vendedores ambulantes de qualquer natureza, terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem e outros resíduos expelidos, não incomodem os vizinhos.

CAPÍTULO VIII
Dos Estabelecimentos Industriais de Alimentos

Art. 147-Estão compreendidos neste Capítulo os seguintes estabelecimentos:
I - Fábricas de doces; Fábricas de biscoitos; Fábricas de massas; Fábricas de salgados; Fábricas de conservas de origem vegetal; Fábricas de gelo; Indústrias de balas; Indústrias de café; Indústria de produtos de cereais e farinhas, Beneficiadora de arroz; Beneficiadora de milho e estabelecimentos congêneres.

§1º. Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão seguir as seguintes normas:

I. Possuir Projeto Arquitetônico aprovado pela VISA;
II. Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
III. Sala de embalagem de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;
IV. Vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:
- remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldo com água fervente ou vapor, e secagem;
V**.** Fogão apropriado com sistema de exaustão, quando necessário, composto de coifa, dutos, chapéu, e exaustor;
VI. Isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor;
VII. Serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios, e afastados no mínimo 0,50 m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;
VIII. Terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita triagem a 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;
IX. Terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;
X. Serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensoides tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

§ 1º - Os estabelecimentos acima citados deverão obedecer ao que couber nesta Lei, e à Legislação Estadual e Federal vigentes.

§ 2º - Em situações especiais ou naquelas não previstas em Lei, os parâmetros determinantes de critérios ou medidas gerais que intervenham direta ou indiretamente com a saúde, serão estabelecidos pela Autoridade Sanitária Municipal.

CAPÍTULO IX
Das Feiras Livres, Feiras e Festas de Comidas Típicas, Feiras e Festas de Arte, Feiras e Festas Religiosas, Feiras e Festas Culturais, Festejos Públicos em Geral e Congêneres.

Art. 148-Serão considerados festejos públicos, aqueles realizados nas vias públicas ou em recintos fechados, de livre acesso ao público.
Parágrafo único -Deverá ser consultado a Autoridade Sanitária Municipal quando, e sempre, da realização destes festejos, para a adequada orientação.

Art. 149-Além do que couber a cada tipo de comércio ou prestação de serviço, definidos por espécie nos Capítulos desta Lei, nos eventos acima citados deverá ser observado o seguinte:

I. Nas barracas de comidas, nos balcões de bebidas, só é permitido o uso de copos, pratos e talheres descartáveis, os quais deverão ser descartados após uma única utilização.

Parágrafo único -Quando houver instalações de rede de água canalizada, servindo água corrente e potável dentro dos estabelecimentos, será permitido o uso de utensílios não descartáveis desde que sejam lavados em água corrente e limpa após cada uso.

Art. 150-Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste Capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação de raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-las diretamente sobre o solo.
§ 1º - Os alimentos já preparados e cozidos devem estar protegidos adequadamente, contra poeiras, insetos ou qualquer outra fonte de contaminação;
§ 2º - As peças de carnes cozidas deverão ser fatiadas e acondicionadas em recipientes plásticos limpos e fechados.
§ 3º - Quando da não observância do prescrito no parágrafo 1º e 2º deste Artigo, os alimentos encontrados serão apreendidos e inutilizados pela Autoridade Sanitária competente.

Art.151-Nos estabelecimentos constantes deste Capítulo é permitida a venda no varejo de hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:
I. Devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;
II. Para a comercialização de carnes, pescados e derivados, bem como produtos lácteos, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos, 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 comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;
IV. Possuir bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros.

Art. 152-Nos estabelecimentos constantes deste Capítulo fica proibido:
I. A fabricação de alimentos, exceto em situações que comprovadamente não expõem riscos de saúde individual e coletiva, e com aprovação prévia da Autoridade Sanitária Municipal;
II. A venda de refrigerantes, cervejas e outras bebidas em recipientes de vidro.

CAPÍTULO X
Das Distribuidoras e Depósitos de Bebidas, Distribuidores e Depósitos de Alimentos e Congêneres.

Art. 153-Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 m(dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art. 154-Nos estabelecimentos de que trata este Capítulo é proibido:
I. Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias *tóxicas* ou corrosivas para qualquer uso e que sejam confundidas com bebidas ou gêneros alimentícios;
II. Comercialização de alimentos ou bebidas fracionadas.

Art. 155-As distribuidoras e depósito similares constantes deste Capítulo ficam obrigados a tomar medidas constantes a critério da Autoridade Sanitária competente, que evitem a proliferação de animais, sobretudo vetores de doenças.

CAPÍTULO XI
Dos Açougues, Depósitos de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 156-Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:
I. No mínimo, uma porta abrindo para o logradouro público ou ampla área sendo que deve ser assegurada boa ventilação;
II. Ganchos de material inócuo;

III. Câmaras frigoríficas com capacidade e número suficiente para o volume da matéria-prima ou dos produtos a serem armazenados, com temperatura controlada;
IV. Estrados, tábuas de corte e bandejas, devem ser de material liso, lavável e impermeável;
V. Serra fita deve ser limpa diariamente e mantida em local exclusivo, protegida da ação de insetos, roedores e contaminação ambiental.

Parágrafo único – As câmaras e balcões frigoríficos, utilizados na refrigeração deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, além de serem mantidos em excelentes condições de higiene e limpeza, sendo proibido manter as portas abertas por tempo maior que o estritamente necessário ao manuseio dos produtos a serem guardados.

Art. 157 - Nestes estabelecimentos é proibido:
I. Uso de machadinha e cepa, que serão substituídos por serra elétrica, serra manual ou similar;
II. O depósito e o estoque de carnes moídas e bifes batidos, devendo a moagem ser feita na presença do consumidor;
III. A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dada à carne ou ao pescado;
IV. O processamento de produtos derivados de carnes ou pescados no mesmo ambiente do açougue ou peixaria;
V. O uso de balcões de madeira ou qualquer material não aprovado pela Seção de Vigilância Sanitária Municipal;
VI. A permanência de carnes em barra ou ganchos; devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo para proceder a desossa, sendo imediatamente, a seguir, acondicionadas em ambientes sob refrigeração;
VII. Manter qualquer outro ramo de atividade ou negócio;
VIII. Usar cor vermelha e ou seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
IX. Embrulhar carne em jornal ou qualquer outro papel impresso ou não impresso, ou mesmo material apropriado que já tenha sido utilizado para outros fins;
X. A venda ou armazenagem de produtos e subprodutos cárneos não provenientes de matadouros, abatedouros ou frigoríficos licenciados e que tenham Fiscalização Sanitária.

Art. 158 Os veículos utilizados para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados deverão ser aprovados pela Autoridade Sanitária competente e ter uso exclusivo para o fim a que se destinem.

Art. 159-Para o transporte de peixe limpo e/ou filetado, este deverá estar acondicionado em recipientes de material não corrosível, liso, do tipo aprovado pela Autoridade Sanitária competente.

Art. 160-Em nenhuma hipótese será permitido o transporte ou acondicionamento do pescado limpo ou filetado em contato com o gelo.

CAPÍTULO XII
Dos Abatedouros, Públicos ou Privados Destinados ao Abastecimento Municipal.

Art. 161-Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei os abatedouros atuais, destinados ao fornecimento intermunicipal e os que venham a estabelecer ficam sujeitos a disposições deste Capítulo.
§ 1º - A construção, adaptação ou instalação de qualquer dos estabelecimentos acima mencionados dependerão de aprovação da Autoridade Sanitária Municipal, no que diz respeito a sua planta, local, funcionamento e aparelhamento;
§ 2º - Aprovado o projeto e feita a construção ou instalação, nenhum desses estabelecimentos poderá funcionar sem a prévia inspeção e licença da Seção de Vigilância Sanitária Municipal.

TÍTULO VI
Do Saneamento Básico
CAPÍTULO I
Águas de Abastecimento, Águas Servidas, Redes Coletoras de Esgoto

Art. 162 - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de águas 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 população.

Art. 163- Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema de abastecimento de água, oferecendo riscos à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art. 164- É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede de abastecimento de água sempre que existente.
Parágrafo único - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes deste Artigo, a critério da Autoridade Sanitária competente.

Art. 165- Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados, de maneira que se encontrem constantemente livres de sujidades e fontes de toxinfecção.

Art. 166- A execução de instalações domiciliares adequadas ao abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 167- Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas, e o devido registro do IGAM (regional).
§ 1º - Os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.
§ 2º - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15,00 m (quinze metros) de focos de contaminação.
§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:
a) paredes impermeabilizadas até 3,00 m (três metros) de profundidade, no mínimo;
b) tampa de concreto;
c) extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;
d) dispositivo que desvie as águas de chuva e calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.
§ 4º - Nas regiões periféricas e vilas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Art. 168- Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgotos, serão obrigados a providenciar as ligações ao respectivo sistema, aterrando e isolando fossas existentes.

Parágrafo único - A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalações permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 169- Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública

coletora, quando existente.
§ 1º - Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento do seu esgoto será obrigado a mantê-la em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza sistemática, através de seus responsáveis;
§ 2º - Nas regiões periféricas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Art. 170- As fossas sépticas devem satisfazer, no mínimo, às seguintes condições :

I. Receberão todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes.
II. Não receberão águas pluviais, nem despejos industriais que possam prejudicar o seu funcionamento.
III. Terão capacidade adequada ao número de pessoas a atender.
IV. Serão construídas com material de durabilidade e estanqueidades adequadas ao fim a que se destinam.
V. Terão facilidade de acesso, tendo em vista a necessidade periódica de remoção de lodo digerido ou sucção de dejetos;
VI. Não produzam odores desagradáveis, presença de insetos e outros inconvenientes;
VII. Não haja poluição ou contaminação do solo nem das águas capazes de afetar a saúde de pessoas ou animais, direta ou indiretamente.

Art. 171- Toda vez que se observar o não cumprimento das exigências de ordem sanitária, referente ao escoamento de esgotos, será providenciado, pelo órgão competente, o corte no fornecimento de águas à habitação ou estabelecimento em questão, não isentando os responsáveis do pagamento das multas referentes às infrações, observando-se em qualquer caso a Legislação Municipal vigente.

CAPÍTULO II
Da Coleta e Disposição do Lixo

Art. 172- Processar-se-ão em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino do lixo, observando-se :
I. O lixo não poderá ser utilizado, quando “in natura” para a alimentação animal.
II. O lixo não poderá ser depositado diretamente sobre o solo.
III. O lixo não poderá ser queimado ao ar livre.
IV. O lixo não poderá ser lançado em águas de superfície.
V. O lixo séptico de hospitais, laboratórios, farmácias, drogarias, clínicas, consultórios, estabelecimentos veterinários e outros cuja natureza implique em elevado risco sanitário, a critério da Autoridade competente, terá destino especial na coleta realizada por empresa credenciada, contratada pelo estabelecimento gerador do resíduo.
VI. Não será permitida em nenhuma hipótese, a utilização de restos alimentares e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

CAPÍTULO III
Da Higiene dos Terrenos e Quintais

Art. 173- Fica terminantemente proibido o acúmulo, nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes, bem como em terrenos vazios, resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos, e animais daninhos.

Parágrafo único - Os responsáveis por terrenos onde forem encontrados focos de insetos, animais nocivos ou inconvenientes ao homem, ficam obrigados a executar as medidas necessárias para a extinção dos mesmos, sob pena de multa.

Art. 174- Os proprietários ou responsáveis são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, prédios e terrenos.

§ 1º - Não é permitida a existência de terrenos cobertos de mato, pantanosos, ou servindo de depósito de lixo ou entulhos diversos dentro dos limites do município.

§ 2º - Não é permitido conservar água estagnada nos quintais, pátios, lajes, recipientes diversos ou terrenos situados nos limites do município.

TÍTULO VII
Dos Estabelecimentos de Saúde e de Interesse da Saúde

CAPÍTULO I
Dos Serviços de Hospedagem (Camping, Albergues, Hotéis, Motéis, Pensões, Pousadas) e Estabelecimentos Similares.

Art. 175- Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:
I. Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRS ou PGRSS);
II. guardanapos e toalhas de mesa substituídos após a utilização pelo consumidor;
III. área exclusiva para lavagem e secagem de roupas;
IV. depósitos separados para roupas servidas e limpas;
V. armários para guarda de louças, talheres e vasilhames;
VI. roupas de cama e toalhas que deverão ser oferecidos aos hóspedes em perfeito estado de higiene e limpeza devendo ser trocados diariamente.
VII. Utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs) pelos funcionários.

Art. 176 - Nos motéis a troca de roupa de cama e toalhas, bem como a higienização geral do quarto ou apartamento devem ser feitas sempre que necessário e principalmente após a saída de cada hóspede.

CAPÍTULO II
Dos Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Atividades de Sauna e Banho, Praças de Esportes, Estabelecimentos de Espetáculos e Similares.

Art. 177- Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências:
I. Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRS);
II. quando o estabelecimento realizar processamento de roupas, toalhas, etc., deverá disponibilizar área exclusiva para lavanderia e dispor de máquina lavadora;
III. O acondicionamento de roupas sujas deverá ser feito em recipiente plástico com tampa e identificado com a inscrição ROUPA SUJA;

Art. 178 – As piscinas/tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:
I. os usuários deverão submeter-se a exames médicos, obrigatoriamente, no máximo, a cada 12 (doze) meses;
II. o seu revestimento interno e externo deverá estar livre de trincas, rachaduras e outras deformações que possam colocar em risco a segurança do usuário;
III. presença de piso antiderrapante ou material similar, com revestimento em perfeito estado de conservação, tanto na área circundante da piscina assim como na área de

trânsito entre a mesma e o vestiário;
IV. sala de atendimento médico;
V. existência de marcação de profundidade, escalonada e gradativa, na borda da piscina e/ou na lateral externa da mesma em números legíveis e visíveis, a uma distância mínima equivalente à largura da piscina;
VI. é obrigatória a existência de tela de proteção para a bomba de sucção da piscina;
VII. Registro dos processos de controle da qualidade da água, mediante supervisão formal, com assinatura e carimbo do Responsável Técnico, em livro próprio e exclusivo, incluindo as medições de Cloro, pH e Temperatura (da água e ambiente), com periodicidade mínima de 12 (doze) horas;
VII. É obrigatória a presença permanente do profissional de Educação Física nas aulas de natação, de recreação, hidroginástica, treinamento e quaisquer outras atividades na piscina, sendo essas de sua responsabilidade;

Art. 179 - A qualidade da água da piscina/tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:
I. qualidade microbiológica:
a) cada piscina/tanque deverá ser examinada pelo órgão competente em número representativo de amostras;
b) cada amostra será constituída de 5 (cinco) porções de 10 ml (dez mililitros), 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 10 ml (dez mililitro) constituídas em cada uma delas;
c) não deverá conter bactérias do tipo *staphilococcus aureus*;
d) a contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentas) colônias por milímetro, em 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas.
II. qualidade física e química:
a) realizar mensalmente ou quando se fizer necessário, a supercloração ou cloração de choque, como ação corretiva, por meio da adição de 14 gramas por m³ de cloro granulado;
b) o pH da água deverá ficar entre 7,2 e 7,8; a concentração de cloro residual livre mantida na água deverá se situar na faixa entre 0,8 mg/l e 3,0 mg/l;
Parágrafo único- Os produtos utilizados para tratamento, limpeza ou manutenção da água dos tanques e piscinas do estabelecimento, deverão apresentar o registro no órgão competente (ANVISA).

Art. 180 – Em todo o acesso ao tanque deverá ser instalado um chuveiro para uso exclusivo dos banhistas.

Art. 181- É obrigatória a permanência de guardião de piscinas, naquelas localizadas nos prédios residenciais, em hotéis, clubes sociais e esportivos, e nas academias de esportes e ginástica, que possuam piscinas com dimensões superiores a 6X6m.

Art. 182- As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes nesta Lei, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizado 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. 183- O não cumprimento da interdição, referida no Artigo anterior, resultará em multa aplicada pela Autoridade Sanitária.

Art. 184- 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 residuais;
II. instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;
III. adequada coleta e adequado destino dos resíduos sólidos, de maneira que satisfaça as 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. 185- As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:
I. as banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente da saúde pública e serão lavadas e desinfectadas 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 desinfectadas;
IV. é proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infectocontagiosa ou repugnante.

Art. 186 –Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso, ser assegurado rápida evacuação dos espectadores.

Art. 187 - As portas de saídas das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente 0,01m (um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m (dois metros) por vão.

Art. 188 - Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Art. 189 - Quando instalado sistema de ar-condicionado, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 190 - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes condições:
I. área mínima de 12m² (doze metros quadrados),pé direito de 3,00m (três metros);
II. porta de abrir para fora e construída de material incombustível;
III. ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;
IV. instalação sanitária.

Art. 191 – 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 e um mictório para cada 200 (duzentas) pessoas, admitindo-se igualdade entre o número de 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. 192 – Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros, com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção mínima de 1 (um) para cada 300 (trezentas) pessoas.

Art. 193 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão instalar pelo menos 2 (dois) banheiros para uso dos frequentadores, sendo um para cada sexo, do tipo móvel.

Art. 194 – É proibida a apresentação, manutenção e a utilização de animais, domésticos ou silvestres, em circos e parques de diversões, excetuando-se os rodeios, as feiras agropecuárias e exposições específicas, desde que atendam às exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO III
Dos Estabelecimentos de Estética e Embelezamento (Salões de Beleza, Massagem, Barbearias, Serviços de Tatuagem e/ou *Piercing*, Podologia e Similares)

Art. 195- Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos supracitados deverão possuir, no que lhes couber:
I. Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRS ou PGRSS);
II. Lixas para unhas e pés e espátulas de madeira descartáveis, não podendo ser reutilizadas ou reprocessadas;
III. Equipamento para esterilização de alicates, afastadores e tesouras;
IV. O estabelecimento deve possuir sala ou área adequada para limpeza e armazenamento dos artigos a serem processados separados do local reservado aos artigos já esterilizados;
V. É obrigatória a utilização de material descartável para proteção de macas e bacias de manicure e pedicure;
VI. Quando e estabelecimento realizar processamento de roupas, toalhas, etc., deverá disponibilizar área exclusiva para lavanderia e dispor de máquina lavadora;
VII. O acondicionamento de roupas sujas deverá ser feito em recipiente plástico com tampa e identificado com a inscrição ROUPA SUJA;
VIII. Quando houver encosto para cabeça nas cadeiras, este deve ser revestido de pano ou outro material e renovado para cada pessoa;
IX. Nos salões de cabeleireiros, barbearias e similares fica proibido o uso de navalha com lâmina fixa, sendo permitidas apenas as lâminas descartáveis, as quais deverão ser substituídas, após cada uso individual.
X. Os profissionais que realizam procedimentos onde são utilizados materiais perfurocortantes devem ser vacinados contra hepatite B e tétano, sem prejuízo de outras que forem necessárias, e manter no estabelecimento cópia do cartão de vacinação;
XI. Produtos químicos que forem submetidos a fracionamento e diluição devem ser acondicionados em recipientes devidamente identificados com etiqueta legível, que informe o nome do produto, a composição química, concentração, data de envase e validade e o nome do responsável pela manipulação e pelo fracionamento;
XII. É vedado o procedimento de reutilização das embalagens de produtos químicos;
XIII. Os estabelecimentos que oferecem serviços de cabeleireiros e congêneres ficam obrigados a afixarem em local visível ao público o cartaz sobre os riscos do uso de FORMOL;
XIV. O exercício da profissão de Massagista só é permitido ao Profissional devidamente habilitado em cursos profissionalizantes, cursos técnicos ou graduação que possuam certificado de habilitação expedido;
XV. Os serviços de Tatuagem e/ou *Piercing*, devem manter ficha cadastral de todos clientes atendidos, autorização por escrito dos pais ou responsável legal, em caso de menores de 18 anos de idade, e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. É obrigatório o uso de material descartável (agulhas, luvas e lâminas) e o registro da tinta utilizada no Ministério da Saúde. As tintas devem ser fracionadas para cada cliente e as sobras desprezadas no lixo infectante. No caso de colocação de *piercings*, os mesmos deverão ser submetidos a processos de esterilização. Deverá ser afixado, obrigatoriamente, em local visível, um quadro contendo esclarecimento acerca dos riscos e implicações relacionados aos procedimentos realizados.
XVI. Os estabelecimentos deverão ser instalados em locais próprios, não sendo permitida a sua localização em residências, ao ar livre e em locais insalubres ou em locais públicos;
XVII. Nos serviços de Podologia, o responsável técnico pelo estabelecimento é o profissional devidamente habilitado ao exercício que possua certificado expedido.

CAPÍTULO IV
Dos Estabelecimentos de Ensino, Creches e Similares.

Art. 196- Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima deverão atender às seguintes exigências:
I. Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRS ou PGRSS);
II. credenciamento expedido pela Secretaria de Educação ou guia de solicitação de credenciamento;
III. As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.
§ 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.
§ 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 aula; 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 deste regulamento.
§ 3º -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; um vaso sanitário para cada 100 (cem) alunos e 1 (um) lavatório para cada 200 (duzentos) alunas e alunos somados.
§ 4º -Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada 100 (cem) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1 bebedouro para cada 100 (cem) alunos.
IV. os locais destinados à produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícias, no que for aplicável;
V. possuir reservatório de água potável com capacidade adequada para o número de alunos e deverão ser lavados e desinfetados periodicamente a critério da Autoridade Sanitária Municipal;
VI. Garantir ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.
Parágrafo único - 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, sendo que os mesmos deverão oferecer água em condições sanitárias satisfatórias para a ingestão humana.

Art. 197-As creches devem atender no que couber, às disposições deste regulamento, e as seguintes:
a) berçário, com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados), e no mínimo 3,00m² (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) sala para amamentação com área mínima de 6,00m (seis metros quadrados), providas de cadeiras ou banco encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;
c) cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00m² (quatro metros quadrados), no mínimo;
d) compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m² (três metros quadrados), no mínimo;
e) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

CAPÍTULO V
Estabelecimentos Prestadores de Serviços Funerários e Congêneres, Velório e Cemitério

Art. 198- Os estabelecimentos acima ficam sujeitos a disposição constante nesta Lei, no que couber, e a disposições especiais determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde nas situações adversas e casos omissos, que a bem da saúde, impliquem na necessidade de intervenção pela Autoridade Sanitária do município.

Art. 199 - Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáver nas agências funerárias.

Art. 200 - Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias.

Art. 201 - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:
I. sala de vigília, com área não inferior a 20m² (vinte metros quadrados);
II. sala de descanso e espera, proporcional ao número de salas de vigília;
III. instalações sanitárias separadas por sexo;
IV. bebedouro, fora das instalações sanitárias e das salas de vigília;
V. copa com instalações adequadas para simples refeições.

Art. 202 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:
I. em regiões elevadas, na contravertente da 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 nos incisos I e II, autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 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. 203- No cemitério deverá haver, pelo menos:
I. Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRS);
II. Licença ambiental;
III. Local para administração e recepção;
II. Depósito de materiais e ferramentas bem organizado e limpo;
IV. Vestiários e instalação sanitária para os trabalhadores;
V. Instalações sanitárias, para o público, separadas para cada sexo,.

Art. 204- Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de vetores.

Parágrafo único - A Autoridade Sanitária poderá reduzir as exigências deste Artigo em função das limitações socioeconômicas do município.

CAPÍTULO VI
Das Acadêmias de Ginástica

Art. 205- Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima deverão atender às seguintes exigências:
I. Responsável técnico (profissional de educação física com registro no CREF);
II. Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRS ou PGRSS);
III. sanitários para o público (ambos os sexos), vestiários para o público (ambos os sexos), dotados de chuveiro;
IV. Os aparelhos e/ou equipamentos devem possuir o selo do INMETRO;
V. Todas as pessoas que forem iniciar qualquer atividade na academia deverão apresentar atestado médico, que comprove a sua aptidão para a prática da mesma, que terá validade de um ano, devendo ser renovado no ano subsequente;
VI. É obrigatória a exposição de placas, em locais visíveis ao público, informando sobre o risco do uso inadequado de esteroides anabolizantes e suas consequências maléficas para a saúde humana em academias de ginástica e demais estabelecimentos congêneres;
VII. Os estabelecimentos prestadores de serviços na área da atividade física, desportivas e similares, deverão apresentar em seu quadro de funcionários, profissionais preparados para atender as complicações musculoesqueléticas e cardiovasculares.

CAPÍTULO VII
Das Atividades de Assistência Social (comunidades terapêuticas, centros de convivência, abrigos, casas lares, e casas de apoio).

Art. 206- Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima deverão atender às seguintes exigências:
I. documentação de responsáveis legais e técnicos;
II. Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRS ou PGRSS);
III. As entidades deverão comunicar o início e o encerramento de suas atividades, bem como o seu programa de acolhimento, a Secretaria Municipal de Saúde e de Assistência Social;
IV. Somente acolher pessoas mediante avaliação diagnóstica prévia, emitida pela rede de saúde ou por profissional habilitado, que as considere aptas para o acolhimento.

CAPÍTULO VIII
Dos Estabelecimentos para Idosos.

Art. 207- Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima deverão atender às seguintes exigências:
I. Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRS ou PGRSS);
II. Projeto arquitetônico aprovado pela VISA.

CAPÍTULO IX
Das Estações Rodoviárias e Ferroviárias.

Art. 208- Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima deverão atender às seguintes exigências:
I. existência de bebedouros públicos, sanitários separados por sexo (com pia, lixeira, sabão líquido e papel toalha para higiene de mãos), lixeiras e depósito externo de lixo;
II. Apresentar Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS);

CAPÍTULO X
Farmácias, Drogarias, Produtos para a saúde, Saneantes, Cosméticos, Produtos de Higiene Pessoal e Perfume e Congêneres.

Art. 209- Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima deverão obedecer todas as Leis, Decretos, Resoluções e Portarias a nível Estadual, Federal e da ANVISA e ainda:

I. Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE) e Autorização Especial (AE) junto a ANVISA e as devidas renovações anuais.
II. Manter profissional legalmente habilitado e que responda como responsável técnico nos estabelecimentos em que a legislação assim exigir;

III. Possuir equipamento e acessórios apropriados e em quantidade suficiente às finalidades a que se propõem, sobretudo para manipulação farmacêutica, os quais deverão ser constantemente e devidamente aferidos, sendo obrigatória a apresentação de documento, por escrito, do órgão aferidor, segundo legislação vigente;
IV. Ter armário fechado à chave para guarda de produtos sujeitos a regime especial de controle, segundo norma legal pertinente;
V. Ter a Licença Sanitária renovada anualmente na Secretaria de Estado de Saúde e/ou na Secretaria Municipal de Saúde;
VI. As áreas dos estabelecimentos deverão estar em acordo com projeto arquitetônico aprovado e seguindo as exigências da legislação vigente;
VII. As áreas internas e externas dos estabelecimentos citados no Artigo acima deverão estar em boas condições sanitárias e higiênicas, a critério da Autoridade Sanitária;
VIII. Todos estabelecimentos deverão ter manuais de boas praticas e de procedimentos de rotinas realizadas nos mesmos;
IX. Os estabelecimentos deverão ter PGRSS (Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde) em mãos e executá-lo conforme legislação vigente;
Parágrafo único - É obrigatório o controle da temperatura e registro em planilha dos produtos que necessitem de refrigeração;

Art. 210 - É terminantemente proibida a reutilização de material descartável.

Art. 211- Os materiais descartáveis deverão ser eliminados imediatamente após sua utilização por um único consumidor;

Art. 212- É proibida a utilização de agulhas do tipo não descartáveis para a administração de fármacos e quimioterápicos ou similares bem como para a coleta de materiais destinados a exames laboratoriais.

CAPÍTULO XI
Dos Serviços Veterinários

Art. 213- Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima deverão atender às seguintes exigências:
I. Documentação dos responsáveis legais e técnicos conforme o tipo de estabelecimento;
II. Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRS ou PGRSS);
III. Adequação do tipo de estabelecimento à legislação vigente**;**

Art. 214 - Os estabelecimentos que mantiverem equipamentos de Raios-X devem incluir em seus alvarás a atividade descrita na CNAE como: Serviço de diagnóstico por imagem com uso de radiação ionizante, exceto tomografia (Código CNAE 8640-2/05) e cumprir o estabelecido na Portaria Federal Nº. 453/98, os itens de proteção do trabalhador (Monitoração Individual, itens 3.43 a 3.48 e Limitação de Doses Individuais, itens 2.11 e 2.14 - Portaria Federal 453/98);

Art. 215- Havendo concomitância das atividades de comércio e/ou banho e tosa e/ou Pet shop, recomenda-se que seja garantido o acesso independente e exclusivo para a área de atendimento médico-veterinário;

Art. 216- A limpeza dos reservatórios (caixas d'água) é obrigatória e deve ser realizada a cada seis meses e sempre que necessário;

Art. 217 – Garantir ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

CAPÍTULO XII
Das Unidades Prisionais (Penitenciarias, Presídios e Colônias Penais)

Art. 218- Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos acima deverão atender às seguintes exigências:
I. Documentação dos responsáveis legais, categoria, natureza, característica da unidade, tipo de regime, tipo de atividades desenvolvidas e número de internos ou usuários;
II. Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGRS ou PGRSS);
III. Existência de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA);
III. Adequação do tipo de serviço (saúde e alimentação) à legislação vigente;

CAPÍTULO XIII
Das Unidades de Serviços de Saúde

Art. 219- Para fins desta Lei e suas normas técnicas, consideram-se unidades de serviços de saúde todos os estabelecimentos destinados a promover e proteger à saúde individual e coletiva, prevenir e diminuir os danos causados pelas doenças e agravos que acometem o indivíduo e a coletividade e reabilitar o indivíduo quando a sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos e unidades de serviços de saúde são classificados como estabelecimentos de alto risco epidemiológico.

Art. 220- As unidades de serviços de saúde obedecerão ao disposto nesta Lei e terão as seguintes denominações gerais:

I) unidades de serviços médicos de saúde:

a) consultório médico;
b) clínica médica;
c) ambulatório;
d) posto de saúde;
e) unidade básica de saúde;
f) unidade mista ou unidade integrada de saúde;
g) unidade de saúde especializada;
h) policlínica;
i) unidade de pronto atendimento;
j) pronto-socorro;
k) hospital;
l) Serviço de atenção domiciliar/ Home Care;
m) Serviço de vacinação e imunização humana;
n) UTI móvel;
o) outros que possam vir a ser definidos e disciplinados em Normas Técnicas Especiais.

II) unidades de serviços odontológicos de saúde:

a) consultório odontológico;
b) clínica odontológica;
c) policlínica odontológica;
d) pronto-socorro odontológico;
e) centro médico-odontológico;
f) entidade de assistência odontológica;
g) unidade móvel;
h) outros que possam vir a ser definidos e disciplinados em Normas Técnicas Especiais.

III) unidades de serviços de apoio diagnóstico terapêutico:

a) laboratório de análises clínicas;
b) laboratório de patologia clínica;
c) laboratório de anatomia patológica;
d) ultrassonografia;
e) radiologia diagnóstica;
f) ressonância magnética nuclear;
g) endoscopia;
h) eletroneuromiografia e eletrocardiografia;
i) ecocardiografia;
j) audiometria e fonoaudiologia;
k) óptica;
l) análises metabólicas e endocrinológicas;
m) provas respiratórias;
n) provas hemodinâmicas;
o) unidade de sorologia;
p) termografia;
q) hemoterapia;
r) hemodiálise, diálise peritoneal;
s) banco de sangue, leite, tecidos e órgãos;
t) fisioterapia;
u) fisiatria;
v) medicina nuclear;
w) radioterapia;
x) laboratório de radioisótopos;
y) tratamento hiperbárico;
z) outros que possam vir a ser definidos e disciplinados em Normas Técnicas Especiais.

IV) outras unidades de serviços de saúde:

a) clínica de repouso;
b) clínica de emagrecimento;
c) clínica de tratamento natural;
d) clínica ou consultório de acupuntura;
e) cinesiologia aplicada;
f) homeopatia;
g) terapia floral;
h) fitoterapia;
i) quiropatia;
j) iridologia;
k) massagem oriental;
l) magnetoterapia;
m) musicoterapia;
n) antroposofia;
o) clínica de reabilitação física;
p) clínica e asilo geriátricos;
q) instituto de podologia;
r) clínica ou consultório de fonoaudiologia;
s) clínica de terapia ocupacional;
t) clínica ou consultório de psicologia;
u) estabelecimento de enfermagem;
v) clínica de nutrição;
w) casa de massagem terapêutica;
x) outros não especificados acima.

§1º - Serão também considerados estabelecimentos de assistência complementar as empresas de transporte de pacientes com a finalidade de remoção simples ou de atendimento emergencial, com ou sem recurso para suporte vital, e com posterior remoção referencial, utilizando meios de transporte aéreo, rodoviário, ferroviário.
§2º - Todos os estabelecimentos dispostos neste artigo somente poderão funcionar mediante Alvará Sanitário, atendidas todas as exigências legais.
§3º - É proibido fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos sujeitos à prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.
§4º - O comércio e a dispensação de receituário com manipulação de fórmulas oficinais e magistrais é privativo de farmácia, não podendo, em hipótese nenhuma, funcionar sem a presença do responsável técnico, e nem haver sublocação deste comércio entre estabelecimentos de saúde, em quaisquer circunstâncias.
§5º - Entende-se por farmácia o estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficinais, de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidade hospitalar e/ou de qualquer outra equivalente de assistência médica.
§6º - Entende-se por drogaria o estabelecimento de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos em suas embalagens originais.
§7º - Entende-se por ervanário o estabelecimento que realiza dispensação de plantas medicinais; observados o acondicionamento adequado e a classificação botânica.

§8º - É proibido o comércio de fórmulas oficiais e magistrais em farmácias, sem a respectiva receita médica, sob forma de fabricação em série e sem registro no órgão competente.
§9º - É proibido aviar receitas em desacordo com expressa determinação legal e regulamentar.
§10 - É proibido aviar receita em código em serviços farmacêuticos que atendam diretamente ao consumidor.
§11 - Entende-se por unidades de serviços de apoio diagnóstico terapêutico todos os serviços intra-hospitalares ou autônomos relacionados neste artigo.
§12 - É proibido comercializar sangue e derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, contrariando a legislação vigente.

Art. 220-Nas unidades de serviços de saúde seguir-se-ão as seguintes condições mínimas para aprovação, licenciamento e funcionamento:
I) construção em alvenaria, sólida, sem defeitos de edificação, tais como, rachaduras, vazamentos, infiltrações ou outros que desaconselhem o licenciamento;
II) o acesso ao estabelecimento será direto ao logradouro público e independente de acesso a domicílio, moradia, dormitório ou similar;
III) pisos, paredes e tetos com revestimento de cores claras, resistentes, impermeáveis, que permitam fácil limpeza e desinfecção;
IV) disporão de dependências com vasos e mictórios em número suficiente, inclusive para deficientes físicos, com paredes de revestimento liso, lavável, resistente até a altura mínima de 2,00 m, com portas providas de molas para serem mantidas fechadas e sempre limpas, bem iluminadas, ventiladas e sempre limpas, dotadas de lixeiras com tampa, pedal para acionamento das tampas e saco plástico adequado, para empregados e para o público, quando for o caso;
V) as dependências sanitárias disporão de pequena área de acesso com o mesmo revestimento e provida de lavatório com sabão líquido e papel toalha e, somente poderão ter comunicação direta com os locais administrativos do estabelecimento, salvo quando autorizado pela Vigilância Sanitária;
VI) os pisos terão declividade suficiente para um escoamento adequado da água de limpeza, ralos adequados, tampados, telados, com grade fina e sifonados, sem obstrução, convenientemente localizados;
VII) as águas de limpeza jamais poderão ser escoadas para o logradouro público;
VIII) serão tomadas medidas eficientes para evitar a penetração no prédio e o abrigo, nas suas dependências, de insetos, roedores, pássaros ou outros animais daninhos;
IX) as aberturas, portas, janelas e vãos, serão limpos, fechados ou telados nos locais de manipulação de produtos ou pacientes;
X) a iluminação será adequada, sem zonas de sombras ou contrastes excessivos, e as fontes luminosas serão protegidas para se evitar acidentes e contaminação no caso de se quebrarem;
XI) a ventilação, nível de ruído, condicionamento do ar, acondicionamento e manipulação dos produtos relacionados à saúde respeitarão a legislação específica;
XII) a área de produção e prestação de serviços será bem ventilada, especialmente nos locais onde se produzem excessivo calor, vapor ou aerossóis contaminantes, que propiciem condensação de vapor d'água e a proliferação de mofo nas partes altas, que poderão cair sobre os produtos ou usuários;
XIII) as linhas de produção ou prestação de serviços serão racionais e os equipamentos distribuídos de forma que a produção ou atendimento seja contínuo, sem cruzamento de matérias-primas, subprodutos, produtos, dejetos, resíduos e usuários durante o fluxo de produção ou atendimento;
XIV) o local de recebimento e armazenamento de matéria-prima será separado dos destinados a preparação e acondicionamento do produto acabado;
XV) os recintos e compartimentos destinados a armazenagem, fabricação ou manipulação de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos serão separados daqueles reservados a correlatos e o local de manipulação de produtos não poderá ter comunicação direta com residência;
XVI) é obrigatória a existência de lavatórios nos locais de manipulação de pacientes ou de produtos para que os prestadores ou manipuladores possam lavar as mãos, com sabão líquido e/ou degermantes, e secá-las em papel toalha ou aparelhos apropriados, sempre que a natureza do trabalho o exija;
XVII) as instalações para lavagem e desinfecção de equipamentos serão em áreas separadas da área de atendimento, manipulação e de depósito de materiais e serão compatíveis com o volume de produção e tamanho dos utensílios;
XVIII) disporão de equipamentos apropriados para esterilização de materiais, proteção, conservação e acondicionamento de produtos e materiais, entre outros que se faça necessário;
XIX) disporão de equipamentos mecânicos para preparo dos produtos, restringindo ao máximo o uso manual;
XX) possuirão recipientes de material inócuo e inatacável para a guarda dos produtos em uso ou estocados, quando se fizer necessário;
XXI) disporão de lixeiras com tampa, pedal para acionamento das tampas e saco plástico adequado nos locais de geração de resíduos sólidos e recipientes rígidos, identificado, estanque, impermeável, resistente à ruptura ou perfuração para resíduos perfurocortantes.
XXII) somente poderá trabalhar em estabelecimento de saúde, pessoal considerado sadio através de exame de saúde;
XXIII) os empregados dos estabelecimentos comunicarão à gerência o aparecimento de qualquer ferimento, ferida, chaga, úlcera ou lesão de pele de outra natureza, bem como outros tipos de doenças, principalmente
as do aparelho respiratório e as do aparelho digestivo, acompanhadas de diarreia;
XXIV) a gerência do estabelecimento impedirá o acesso ao local de trabalho e encaminhará ao serviço médico qualquer empregado suspeito de ser portador de enfermidade transmissível;
XXV) todo pessoal que trabalha em estabelecimentos de saúde manterá obrigatoriamente o rigoroso asseio, unhas curtas e sem esmaltes, sem adornos nos dedos ou pulsos, barba aparada;
XXVI) as mãos serão lavadas tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências do trabalho em execução;
XXVII) será proibido comer, cuspir, mascar goma ou fumo, e fumar nos locais em que se atenda ao público ou usuários;

§1º - As unidades de serviços de saúde que utilizem em seus procedimentos medicamentos sob regime de controle especial, deverão manter registro, na forma prevista na legislação vigente.

§2º - Todas as unidades de serviços de saúde manterão, diariamente, atualizados, registros e outros meios de arquivamento de dados sobre pacientes, onde constarão, obrigatoriamente, o nome do paciente e seu endereço completo, motivo do atendimento, conclusão diagnóstica, tratamento instituído, nome e inscrição no Conselho Regional do profissional responsável pelo atendimento, além dos demais registros de interesse da saúde.

§3º - Os registros e outros meios de arquivamento de dados sobre pacientes mencionados no parágrafo anterior permanecerão, obrigatoriamente, no serviço e serão apresentados a autoridade sanitária sempre que solicitado, sendo obrigatório o arquivamento pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos. Os interessados diretos ou representantes legais terão acesso aos registros e outros modos de arquivamento de dados.

TÍTULO VIII
Dos Animais

CAPÍTULO I
Da Criação, Comercialização e Outras Disposições

Art.221- Para efeito deste capítulo, entendem-se por animais, todas as espécies de vertebrados e invertebrados, domésticos ou não.

Art. 222- Não será permitida, salvo autorização expressa da Autoridade Sanitária, a criação ou conservação de animais que, pela sua natureza, quantidade ou localização sejam causa de insalubridade e ou incomodidade.
§1º Não se enquadram neste Artigo entidades técnico-científicas e estabelecimentos industriais e militares, devidamente aprovados e autorizados pela autoridade competente.
§2º Com exceção dos casos descritos no parágrafo 1º deste Artigo, em nenhuma hipótese é permitida a criação ou engorda de animais de médio e grande porte, como suínos, bovinos, equinos, ovinos e caprinos no perímetro urbano do município. As demais espécies animais só poderão ser criadas no município após autorização da Vigilância

Sanitária.
§ 3º A comercialização de animais vivos será permitida exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela Autoridade Sanitária competente.
§ 4º Em relação ao parágrafo 2º deste Artigo, o prazo para remoção de suínos é imediata, a partir da notificação da vigilância sanitária.
Parágrafo Único. Excepcionalmente será permitida a criação e permanência de equinos no perímetro urbano, quando estes forem utilizados para o trabalho e sustento da família, bem como a manutenção de criadouros de aves, galináceas e similares, em áreas de chácaras de recreio para fins de consumo próprio e da família.

Art. 223 -Deverá ser apreendido todo e qualquer animal de médio ou grande porte:
I – encontrado solto ou amarrado nas vias e logradouros públicos, ou locais de livre acesso à população, salvo nos locais previamente destinados a este fim ou por ocasião de festividades que visem a preservação das tradições do Município.
II – encontrado em propriedade alheia, após denúncia do interessado;
III – suspeito de portar doença transmissível ao contágio humano e de outros animais;
IV – cuja criação, ou utilização, seja vedada pela legislação vigente.
Parágrafo único. Os animais apreendidos por força do disposto neste artigo, somente poderão ser resgatados se verificados pela autoridade sanitária não mais existirem as causas ensejadoras da apreensão.

CAPÍTULO II
Estábulos, Cocheiras, Granjas Avícolas e Estabelecimentos Congêneres

Art. 224- É proibido
I – criar abelhas nos locais de concentração urbana;
II – criar galos e galinhas no interior de imóveis localizados na área urbana do Município;
III – criar pombos nos forros das casas de residência ou dar subsídios para sua permanência;
IV – manter cocheiras e estábulos dentro do perímetro urbano do Município, exceto em eventos e exposições agropecuárias.

TÍTULO IX
Do Controle das Zoonoses e dos Vetores de Doenças

CAPÍTULO I
Disposições Iniciais

Art. 225- Cabe à Secretaria Municipal de Saúde o controle de zoonoses e de vetores de doenças em todo o território do Município.
Parágrafo único - Para todos os efeitos desta Lei, entende-se por zoonoses as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais vertebrados e o homem.

Art. 226- Fica proibida a permanência de animais nos espaços públicos municipais urbanos.

Parágrafo único - Excetuam-se deste artigo os animais devidamente atrelados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas.

Art. 227- Os proprietários ou responsáveis por qualquer imóvel, seja ele em construção ou edificado, ou ainda terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pela Autoridade Sanitária competente, no sentido de impedir acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores, vetores prejudiciais à saúde e ao bem-estar da população, sob pena de multa a ser fixada por Decreto.

Art. 228- Quando do uso de produtos químicos para o combate aos vetores de doenças e peçonhentos, permite-se apenas o uso de produtos registrados pelo Órgão Federal competente.
§1º - Para o uso doméstico fica permitido apenas o emprego de produtos classificados como de baixa toxidade.
§2º - Os produtos de alta toxidade serão de uso privativo de empresas ou entidades especializadas.

Art. 229- A aplicação de produtos inseticidas e ou raticidas deverá ser sempre orientada por pessoal técnico habilitado.
Parágrafo único - Nos trabalhos de aplicação de produtos químicos para o controle de vetores fica obrigatório o uso do trajes apropriados para proteção das pessoas que trabalharão com o veneno.

Art. 230- As empresas especializadas na manipulação ou aplicação de saneantes domissanitários, inseticidas e ou raticidas somente poderão funcionar mediante registro, ou licença temporária, na Vigilância Sanitária Municipal.
§1º-As empresas, além do obedecer ao disposto nesta Lei, deverão possuir local independente e apropriado, destinado a manipulações e preparos de formulações.
§2º - Os estabelecimentos a que se refere o presente Artigo só poderão operar no território municipal com assistência e responsabilidade efetiva de Técnico habilitado.
§3º - Os estabelecimentos e ou pessoas no que trata o presente Artigo devem adotar medidas especiais para proteger a população e o meio ambiente contra danos ou incômodos, resultantes da manipulação ou uso de produtos químicos.

Art. 231- Para prevenção das zoonoses provenientes de animais de produção (bovinos, suínos, caprinos, aves domésticas e ovinos) seguir-se-ão os artigos prescritos na presente Lei que tratam sobre o controle sanitário da oferta de alimentos.

Art. 232- O proprietário de animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados em instalações próprias, pertencentes ao município, ou na ausência desta, em local designado pelo proprietário e aprovado pela Autoridade Sanitária Municipal, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada por laudo fornecido por Médico Veterinário.

TÍTULO X
Do Processo Administrativo

Capítulo I
Das Infrações e das Sanções Administrativas

Art. 233- A infração sanitária sem prejuízo das sanções de naturezas civil e penal cabíveis é punida, alternativa ou cumulativamente, com as seguintes penas:
I - advertência;
II - pena educativa;

III - apreensão do produto;
IV - inutilização do produto;
V - suspensão da venda ou da fabricação do produto;
VI - cancelamento do registro do produto;
VII - interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
VIII - cancelamento do alvará sanitário;
IX - cassação da autorização de funcionamento e da autorização especial;
X - imposição de contrapropaganda;
XI - proibição de propaganda;
XII – multa;
XIII – Entrada forçada.

Art. 234- Considera-se infração sanitária, a desobediência ou a inobservância do disposto neste Código Sanitário e nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem a promover, proteger, preservar e recuperar a saúde.

§ 1º - Respondem pelas infrações de que trata o *caput* deste artigo os responsáveis administrativos ou os proprietários dos estabelecimentos e ambientes sujeitos à fiscalizações mencionadas neste Código Sanitário e, se houver, os responsáveis técnicos, na medida de sua responsabilidade pelo evento danoso.

§ 2º - Os fornecedores de produtos e serviços de interesse da saúde respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para o consumo.

§ 3º - A autoridade sanitária deve notificar os fornecedores de produtos e serviços de interesse da saúde de que a desobediência às determinações contidas neste Código Sanitário pode configurar infração sanitária, conforme previsto nos Art. 235 e 236 desta Lei.

Art. 235- Constituem infrações sanitárias, ressalvadas as previstas na legislação federal e estadual, e ainda sem prejuízo do disposto no art. 234 deste Código:

I - construir, instalar ou fazer funcionar, sem autorização de funcionamento, autorização especial ou Alvará Sanitário emitidos pelos órgãos sanitários competentes, os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário definidos nesta Lei, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
c) cancelamento do alvará sanitário;
d) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
e) multa;

II - fazer funcionar sem a assistência de responsável técnico legalmente habilitado os estabelecimentos de prestação de serviços de saúde e os estabelecimentos em que são produzidos, transformados, comercializados, armazenados, manipulados, analisados, preparados, extraídos, purificados, fracionados, embalados, reembalados, importados, exportados, expedidos, distribuídos e transportados produtos sujeitos ao controle sanitário, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) suspensão da venda ou fabricação do produto;
c) cancelamento do registro do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
g) multa;

III - fraudar, falsificar ou adulterar produto sujeito ao controle sanitário, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) suspensão da venda ou fabricação do produto;
e) cancelamento do registro do produto;
f) cancelamento do alvará sanitário;
g) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
h) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
i) multa;

IV - alterar o processo de fabricação de produto sujeito ao controle sanitário, modificar seu nome, seus componentes ou os elementos constantes no registro, sem a autorização do órgão sanitário competente, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
g) multa;

V - rotular os produtos sujeitos ao controle sanitário em desacordo com as normas legais, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) cancelamento do registro do produto;
e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
f) cancelamento do alvará sanitário;
g) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
h) multa.

VI - deixar de observar as normas de biossegurança e controle de infecções hospitalares previstas na legislação sanitária vigente, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;
b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
c) cancelamento do alvará sanitário;
d) multa;

VII - expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, avariado, falsificado, sem rótulo, ou produto cujo prazo de validade tenha expirado, ou, ainda, apor-lhe nova data de validade, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) multa;

VIII - expor à venda, utilizar ou armazenar, nos estabelecimentos de saúde privados, produto de interesse da saúde destinado exclusivamente a distribuição gratuita, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) cassação da autorização de funcionamento e da autorização especial;
g) multa;

IX - expor à venda, manter em depósito ou transportar produto sujeito ao controle sanitário que exija cuidados especiais de conservação, sem observância das condições necessárias à sua preservação, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
g) multa;

X - fazer propaganda de serviço ou de produto sujeito ao controle sanitário em desacordo com o aprovado no registro ou na autorização de funcionamento ou com o estabelecido na legislação sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) suspensão da venda ou fabricação do produto;
c) cancelamento do alvará sanitário;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) imposição de contrapropaganda;
f) proibição de propaganda;
g) multa;

XI - aviar receita em desacordo com a prescrição médica ou odontológica ou com a determinação expressa em lei e normas regulamentares, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto;
d) cancelamento do alvará sanitário;
e) multa;

XII - extrair, produzir, transformar, manipular, embalar, reembalar, transportar, vender, comprar, ceder ou utilizar produto sujeito ao controle sanitário, contrariando as condições higiênico-sanitárias e a legislação sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) cancelamento do registro do produto;
e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
f) cancelamento do alvará sanitário;
g) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
h) multa;

XIII - deixar de fornecer à autoridade sanitária os dados sobre os serviços, as matérias-primas, as substâncias utilizadas, os processos produtivos e os produtos e subprodutos elaborados, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) suspensão da venda ou da fabricação do produto;
e) cancelamento do registro do produto;
f) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
g) cancelamento do alvará sanitário;
h) proibição de propaganda;
i) multa;

XIV - reaproveitar vasilhame de saneante ou congênere e de produto nocivo à saúde, para embalagem e venda de alimentos, bebidas, medicamentos, drogas, substâncias, saneantes e congêneres, produtos dietéticos, cosméticos, produtos de higiene, perfumes e congêneres o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;

b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) cancelamento do registro do produto;
e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
f) cancelamento do alvará sanitário;
g) multa;

XV - manter, em estabelecimento sujeito ao controle sanitário, animal doméstico que coloque em risco a sanidade de alimentos e outros produtos de interesse da saúde ou que comprometa a higiene do lugar, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) multa;

XVI - coletar, processar, utilizar e comercializar sangue, hemocomponentes e hemoderivados em desacordo com as normas legais, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) multa;

XVII - comercializar ou utilizar placentas, órgãos, glândulas ou hormônios humanos, contrariando as normas legais, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) multa;

XVIII - utilizar, na preparação de hormônios, órgão de animal doente ou que apresente sinais de decomposição, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) suspensão da venda ou fabricação do produto;
e) cancelamento do registro do produto;
f) cancelamento do alvará sanitário;
g) cassação da autorização de funcionamento;
h) multa;

XIX - deixar de comunicar doença de notificação compulsória, quando houver o dever legal de fazê-lo, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) multa;

XX - reter atestado de vacinação obrigatória ou deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas à prevenção de doenças transmissíveis, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
d) cancelamento do alvará sanitário;
e) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
f) multa;

XXI - opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pela autoridade sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
c) cancelamento do alvará sanitário;
d) multa;

XXII - aplicar produto químico para desinfestação e demais substâncias prejudiciais à saúde sem os procedimentos necessários à proteção humana ou sem licença da autoridade competente, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) multa;

XXIII - aplicar produtos de desinsetização, desratização e higienização de ambientes cuja ação se faça por gás ou vapor em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais em comunicação direta com residências ou outros ambientes frequentados por pessoas ou animais domésticos, sem licença da autoridade competente, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;

e) cancelamento do alvará sanitário;
f) multa;

XXIV - reciclar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimento prestador de serviços de saúde, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) multa;

XXV - proceder à cremação de cadáver ou utilizá-lo contrariando as normas sanitárias pertinentes, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
c) cancelamento do Alvará Sanitário;
d) multa;

XXVI - impedir o sacrifício de animal considerado, pela autoridade sanitária, perigoso para a saúde pública, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) multa;

XXVII - manter condição de trabalho que cause dano à saúde do trabalhador, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
c) cancelamento do alvará sanitário;
d) multa;

XXVIII - adotar, na área de saneamento, procedimento que cause dano à saúde pública, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) multa;

XXIX - obstar, retardar, dificultar ou opor à ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções, ou o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) suspensão da venda ou fabricação do produto;
e) cancelamento do registro do produto;
f) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
g) cancelamento do alvará sanitário;
h) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
i) proibição de propaganda;
j) multa;

XXX - fornecer ou comercializar medicamento, droga e correlatos sujeitos a prescrição médica, sem observância dessa exigência ou contrariando as normas vigentes, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) apreensão do produto;
c) inutilização do produto;
d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
e) cancelamento do alvará sanitário;
f) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
g) multa;

XXXI - executar etapa de processo produtivo, transportar e utilizar produto ou resíduo considerado perigoso, segundo classificação de risco da legislação vigente, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) apreensão do produto;
d) inutilização do produto;
e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
f) cancelamento do registro do produto;
g) cancelamento do alvará sanitário;
h) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
i) multa;

XXXII – deixar de observar as condições higiênico-sanitárias na manipulação de produto de interesse da saúde, quanto ao estabelecimento, aos equipamentos, aos utensílios e aos empregados, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) apreensão do produto;
d) inutilização do produto;
e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
f) cancelamento do registro do produto;

g) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
h) cancelamento do alvará sanitário;
i) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
j) multa;

XXXIII - fabricar ou fazer operar máquina ou equipamento que ofereça risco para a saúde do trabalhador, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) apreensão do equipamento;
d) inutilização do equipamento;
e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
f) cancelamento do registro do produto;
g) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
h) cancelamento do alvará sanitário;
i) proibição de propaganda;
j) multa;

XXXIV - descumprir, a empresa de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcação, aeronave, ferrovia, veículo terrestre, nacional e estrangeiro, norma legal ou regulamentar, medida, formalidade ou outra exigência sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade de embarcação, aeronave, ferrovia, veículo terrestre, nacional e estrangeiro;
d) cancelamento do alvará sanitário;
e) multa;

XXXV - deixar o detentor legal da posse de observar exigência sanitária relativa à imóvel, equipamento, utensílio ou produto o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) apreensão do produto;
d) inutilização do produto;
e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade, do imóvel, equipamento, do utensílio e do produto;
f) cancelamento do alvará sanitário;
g) multa.

XXXVI - transgredir Lei, Norma ou Regulamento destinado a promover, proteger e recuperar a saúde, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) apreensão do produto;
d) inutilização do produto;
e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
f) cancelamento do registro do produto;
g) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
h) cancelamento do alvará sanitário;
i) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
j) imposição de contrapropaganda;
k) proibição de propaganda;
l) multa;

XXXVII - descumprir ato que vise à aplicação da legislação pertinente, emanado da autoridade sanitária competente, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) apreensão do produto;
d) inutilização do produto;
e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
f) cancelamento do registro do produto;
g) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
h) cancelamento do alvará sanitário;
i) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
j) imposição de contrapropaganda;
k) proibição de propaganda;
l) multa;

XXXVIII - exercer ou permitir o exercício de encargos relacionados com a promoção e a recuperação da saúde por pessoa sem a necessária habilitação legal, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
c) multa;

XXXIX - comercializar produtos de origem animal sem a prévia inspeção do órgão competente, o que sujeita o infrator à pena de:
a) advertência;
b) pena educativa;
c) apreensão do produto;
d) inutilização do produto;
e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
f) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
g) cancelamento do alvará sanitário;
h) multa.

XL – criar ou engordar suínos, manter granjas, bem como a criação de qualquer espécie de animais de médio e grande porte nas áreas urbanizadas do município.
a) advertência;
b) pena educativa;
c) multa.

§ 1º - As sanções previstas neste artigo são aplicadas pela autoridade sanitária competente.
§ 2º - A aplicação das penalidades de cancelamento de registro de produto e de cassação da autorização de funcionamento e da autorização especial é solicitada ao órgão competente do Ministério da Saúde ou feita pelo Estado ou pelos municípios, quando for o caso.

Art. 236- As infrações sanitárias se classificam em:

I - leves, quando for verificada a ocorrência de circunstância atenuante;
II - graves, quando for verificada a ocorrência de uma circunstância agravante;
III - gravíssimas, quando for verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 237- A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator, é aplicada mediante procedimento administrativo, e o valor da multa é recolhido à conta da Prefeitura Municipal de Guaxupé.
§ 1º - O valor da multa de que trata o caput deste artigo é:
I - nas infrações leves, de 1 a 30 UFM (uma a trinta Unidades Fiscais do Município);
II **-** nas infrações graves, de 31 a 150 UFM (trinta e uma a cento e cinquenta Unidades Fiscais do Município);
III **-** nas infrações gravíssimas, de 151 a 300 UFM (cento e cinquenta e uma a Trezentas Unidades Fiscais do Município).
§ 2º - Em caso de extinção da UFM, o valor da multa é corrigido pelo índice que vier a substituí-la.
§ 3º - A multa não paga no prazo legal é inscrita em dívida ativa.
§4º - As multas aplicadas são destinadas ao Fundo Municipal de Saúde.

Art. 238- A medida de interdição cautelar é aplicada em imóveis, estabelecimentos ou produtos quando for constatado indício de infração sanitária em que haja risco para a saúde da população.
§ 1º - A medida de interdição cautelar, total ou parcial, do estabelecimento ou do produto pode, mediante processo administrativo, tornar-se definitiva.
§ 2º - A interdição cautelar de imóveis ou estabelecimentos perdura até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

Art. 239- A pena de contrapropaganda é imposta quando a ocorrência de publicidade enganosa ou abusiva constituir risco ou ofensa à saúde.

Art. 240- A pena educativa consiste na:
I **-** divulgação, a expensas do infrator, de medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor de produto ou o usuário de serviço;
II **-** reciclagem dos dirigentes técnicos e dos empregados, a expensas do estabelecimento;
III **-** veiculação, pelo estabelecimento, das mensagens expedidas pelo Ministério da Saúde, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou pela VISA – Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal acerca do tema objeto da sanção, às expensas do infrator.

Art. 241- A pena de inutilização do produto consiste na responsabilidade do proprietário em provir o descarte de forma preconizada pela legislação ambiental.

Art. 242- Para imposição de pena e sua graduação, a autoridade sanitária deve levar em conta:
I **-** as circunstâncias atenuantes e agravantes;
II **-** a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
III **-** os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 243 - São circunstâncias atenuantes:
I - Não ter sido a ação do infrator fundamental para a ocorrência do evento;
II **-** Procurar o infrator, por espontânea vontade, reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe tiver sido imputado;
III **-** Ser primário o infrator e não haver o concurso de agravantes.

Art. 244 - São circunstâncias agravantes:
I - Ser reincidente o infrator;
II **-** Ter o infrator cometido infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, de produto elaborado em desacordo com o disposto na legislação sanitária;
III **-** Coagir outrem para a execução material da infração;
IV **-** Ter a infração consequências calamitosas para a saúde pública;
V **-** Deixar o infrator, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;
VI - Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.
§ 1º - A reincidência torna o infrator passível de enquadramento à penalidade máxima, e a infração é caracterizada como gravíssima.
§ 2º - A infração de normas legais sobre o controle da infecção hospitalar é considerada de natureza gravíssima.

Art. 245- Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena é considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 246- Quando o infrator for integrante da administração pública, direta ou indireta, a autoridade sanitária deve notificar o superior imediato do infrator e, se não forem tomadas às providências para a cessação da infração no prazo estipulado, deve comunicar o fato ao Ministério Público, com cópia do processo administrativo instaurado para apuração do ocorrido.
Parágrafo Único - As infrações sanitárias que também configurarem ilícitos penais devem ser comunicadas à autoridade policial e ao Ministério Público.

Art. 247- À autoridade sanitária competente, após verificar a ocorrência da infração e aplicar a sanção cabível mediante processo administrativo, deve comunicar o fato formalmente ao conselho de classe correspondente.

Art. 248- As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco (05) anos.
§ 1º - A prescrição se interrompe pela notificação ou por outro ato da autoridade competente que objetive a apuração da infração e a consequente imposição de pena.
§ 2º - Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Capítulo II
Do Procedimento Administrativo

Art. 249- As infrações à legislação sanitária são apuradas por meio de Processo Administrativo, iniciado com a lavratura do Auto de Infração, observados os ritos e prazos estabelecidos nesta Lei.

Parágrafo Único **-** Compete à autoridade sanitária instaurar o processo previsto no caput deste artigo.

Art. 250- A autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, deve lavrar, no local em que for verificada a infração ou na sede da repartição sanitária, o Auto da Infração, que contem:
I **-** A qualificação do estabelecimento e/ou proprietário/responsável técnico e/ou responsável técnico e/ou nome do infrator, seu domicílio, residência e os demais elementos necessários à sua qualificação civil;
II **-** O local, a data e a hora da lavratura do Auto de Infração;
III **-** A descrição da infração e a menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
IV **-** A pena a que está sujeito o infrator;
V **-** A declaração do autuado de que está ciente de que responderá pelo fato em processo administrativo;
VI - A assinatura do autuado ou, no caso de ausência ou recusa, a de duas testemunhas e a do autuante;
VII **-** O prazo para interposição de defesa.
§ 1º - Havendo recusa do infrator em assinar o auto, é feita, neste, a menção do fato.
§ 2º - As autoridades sanitárias são responsáveis pelas declarações que fizer no auto de infração, sendo passível de punição, por falta grave, em caso de falsidade ou de omissão dolosa no preenchimento do auto de infração.

Art. 251 - O infrator é notificado para ciência do auto de infração:
I **–** Pessoalmente, ou;
II **-** Pelo correio, ou;
III **-** Por edital, se estiver em local incerto ou desconhecido.
§ 1º - O edital de que trata este artigo deve ser publicado, uma única vez, no órgão oficial do município, considerando-se efetivada a notificação cinco (05) dias após a publicação.
§ 2º - Se o infrator for notificado/autuado pessoalmente e recusar a dar ciência do auto de infração, o fato é consignado por escrito pela autoridade sanitária que a efetuou.

Art. 252- Após a lavratura do Auto da Infração, se ainda subsistir para o infrator obrigação a cumprir, é expedido Relatório de Inspeção para ciência dos fatos e para o cumprimento das determinações do Departamento de Vigilância Sanitária.

Parágrafo Único **-** A inobservância da determinação contida em Relatório de Inspeção de que trata este artigo acarreta na imposição de multa diária até o cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penas.

Art. 253- Aplicada a pena de multa, o infrator é notificado e deve efetuar o pagamento conforme legislação específica do município.

Parágrafo Único - O não recolhimento da multa dentro do prazo fixado em Lei acarreta na inscrição em dívida ativa para posterior cobrança judicial.

Art. 254-A apuração de ilícito, em se tratando de produto sujeito ao controle sanitário, faz-se mediante a apreensão de amostra para a realização de Análise Fiscal e de interdição, se for o caso.
§ 1º - A apreensão de amostra do produto para a Análise Fiscal ou de controle pode ser acompanhada de interdição nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto ou da substância, hipótese em que a interdição tem caráter preventivo ou de medida cautelar.
§ 2º - A Análise Fiscal é realizada em laboratório oficial do Ministério da Saúde ou em órgão congênere estadual ou municipal credenciado.
§ 3º - A amostra a que se refere o *caput* é colhida do estoque existente e dividida em três partes, das quais uma é entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto, para servir de contraprova, e duas encaminhadas ao laboratório oficial de controle.
§ 4º - Cada parte da amostra é tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação e autenticidade.
§ 5º - Se a quantidade ou a natureza do produto não permitirem a coleta de amostra, ele é levado ao laboratório oficial, onde, na presença do possuidor ou do responsável e de duas testemunhas, é realizada a análise fiscal.
§ 6º - Quando houver indícios flagrantes de risco para a saúde, a apreensão de amostra é acompanhada da suspensão da venda ou da fabricação do produto, em caráter preventivo ou cautelar, pelo tempo necessário à realização dos testes de provas, análises ou outras providências requeridas.
§ 7º - Da análise fiscal é lavrado laudo minucioso e conclusivo, que é arquivado em laboratório oficial, extraindo-se cópias que integram o processo da autoridade sanitária competente e são entregues ao detentor ou ao responsável e ao produtor, se for o caso.
§ 8º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade sanitária notifica/autua o interessado, que pode, no prazo de 15 (quinze) dias, apresentar defesa.
§ 9º - Imposta a suspensão de venda e de fabricação de produto em decorrência do resultado do laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente faz constar no processo o despacho respectivo e lavra o auto de suspensão.

Art. 255- O infrator que discordar do resultado do Laudo de Análise Fiscal pode requerer, no prazo da defesa 15 (quinze), perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando o seu perito.
§1º - Decorrido o prazo fixado no caput deste artigo sem a apresentação de defesa pelo infrator, o laudo da análise fiscal é considerado definitivo.
§ 2º - A perícia de contraprova não é realizada no caso de a amostra apresentar indícios de alteração ou violação, prevalecendo, nessa hipótese, o laudo condenatório.
§ 3º - Aplicar-se à perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na Análise Fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto ao emprego de outro.
§ 4º - No caso de divergência entre os resultados da Análise Fiscal condenatória e os da perícia de contraprova, acarreta a realização de novo exame pericial da amostra em poder do laboratório oficial.

Art. 256 - Os produtos sujeitos ao controle sanitário, considerado deteriorados e/ou alterados por inspeção visual devem ser apreendidos e inutilizados pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.
§ 1º - A coleta de amostra para Análise Fiscal pode ser dispensada quando for constatada, pela autoridade sanitária, falha ou irregularidade no armazenamento, no transporte, na venda, na exposição ou na rotulagem utilizada.
§ 2º - A autoridade sanitária deve lavrar os autos de infração, apreensão e inutilização do produto, que são assinados pelo infrator ou por duas testemunhas, e nele especificar a natureza, a marca, o lote, a quantidade e a qualidade do produto, bem como a embalagem, o equipamento ou o utensílio.
§ 3º - Caso o interessado proteste contra a inutilização do produto ou da embalagem, deve fazer oficialmente, o que acarreta a coleta de amostra do produto para Análise Fiscal e lançamento do auto de suspensão de venda ou fabricação de produto até a solução final da pendência.

Art. 257-A inutilização de produto e/ou cancelamento do Alvará Sanitário do estabelecimento somente ocorrem após a publicação, no órgão oficial do município, de decisão

irrecorrível, ressalvada a hipótese prevista no **Art. 232** deste Código.

Art. 258- No caso de condenação definitiva de produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem risco à saúde, conforme legislação sanitária em vigor pode a autoridade sanitária, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais.

Art. 259- Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos com ou sem apresentação de defesa, a autoridade sanitária profere a decisão final.

Parágrafo Único **-** O processo é dado por concluso após a publicação da decisão final, no órgão oficial do município, e a adoção das medidas impostas.

Capítulo III
Da Defesa

Art. 260- O infrator pode apresentar defesa do auto de infração no prazo de quinze (15) dias contados da data da autuação, ressalvado caso previsto no art. 231 desta Lei.
§ 1º - A defesa dar-se por requerimento dirigido ao titular do órgão competente, facultado instruir com documentos que devem ser anexados.
§ 2º - Antes do julgamento da defesa a que se refere este artigo, a autoridade julgadora deve ouvir a autoridade sanitária envolvida, que tem o prazo de quinze (15) dias para se pronunciar a respeito.
§ 3º - Apresentada ou não a defesa, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente, em 1ª instância.

Art. 261 – O infrator poderá recorrer da decisão condenatória em 1ª instância à autoridade sanitária competente, também nos casos de multa, no prazo de quinze dias contados de sua ciência ou publicação.
§ 1º - O julgamento do recurso será feito, em 2ª instância, por uma junta de julgamento, que terá o prazo de dez dias contados da data do recebimento do recurso para decidir sobre ele.
§ 2º - Mantida a decisão condenatória, caberá recurso a autoridade superior no prazo de quinze dias contados de sua ciência ou publicação.
§ 3º - A junta de julgamento a que se refere o § 1º deste artigo terá sua composição e funcionamento regulamentados por ato do gestor do respectivo sistema de saúde.

Art. 262 - O recurso interposto contra decisão não definitiva terá efeito suspensivo relativo ao pagamento da pena pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente **.**

Art. 263 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva de produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Disposições Finais

Art. 264 - A autoridade sanitária solicitará proteção policial sempre que essa se fizer necessária ao cumprimento do disposto nesta lei.

Art. 265 - Os prazos previstos nesta lei serão contados em dias corridos.
Parágrafo único - Não será contado no prazo o dia inicial, e prorrogar-se-á para o primeiro dia útil subseqüente o vencimento de prazo que incidir em sábado, domingo ou dia que não haja expediente, por ser ponto facultativo.

Art. 266 – Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei Municipal nº 1.317 de 27 de abril de 1995, que dispõe sobre “Cria o Código Municipal de Vigilância Sanitária”.

Guaxupé, 27 de setembro de 2018

Jarbas Corrêa Filho
Prefeito de Guaxupé

ANEXO ÚNICO

TAXAS DE SERVIÇOS VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Solicitação do Alvará Sanitário Inicial/Renovação

Tabela 1

Código de Classificação	Atividade/Estabelecimentos	Valor (UFM)
VISA - 01	Beneficiamento de grãos (arroz, café e outros), torrefação e moagem; Armazéns Gerais e depósitos de mercadorias; Serviços que utilizam Radiação Ionizante; Serviços de Hemoterapia; Serviços de Urgência e Emergência; Serviço de Quimioterapia e Radioterapia; Banco de Órgãos, de Medula, de Leite Humano, dentre outros; Farmácias que preparam Nutrição Parenteral; Farmácias; Empresa de Irradiação de Produtos; Serviço de esterilização de produtos/artigos; Estabelecimentos de ensino de nível superior e de pesquisa; Clínicas médicas (com ou sem serviço de imunização), odontológicas e Unidades de Saúde com Procedimento Invasivo; Demais Clínicas de atividades/profissionais na área de saúde; Serviços de transporte de pacientes com procedimento (unidade móvel e ambulância). Laboratório de análises clínicas, citopatologia, anatomia patológica, de pesquisas e de análises em geral; Clínicas de fisioterapia (com ou sem atividade de estética e atividade física); Lavanderia de roupas de uso hospitalar, industrial e hotelaria; Agência transfusional; Estabelecimentos de ensino técnico, de nível superior e de pesquisa; Cozinhas industriais e similares; Comércio Atacadista/Distribuidoras de serviços de saúde e de interesse à saúde (Alimentos, produtos para saúde, cosméticos, produtos de higiene, perfumaria, saneantes domissanitário, medicamentos e outros); Empresas de transporte de material de alto risco para a saúde; Empresas de transporte de cargas (Alimentos, Saneantes, domissanitários, Medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos e correlatos ,Cosméticos, perfumarias e produtos de higiene e outros) com ou sem responsável técnico; Atividades funerárias e serviços relacionados (cremação, somato-conservação, tanatopraxia, transporte/translado e outros); Cemitérios e crematórios; Outros estabelecimentos de saúde ou de interesse da saúde.	**2,0**

Tabela 2

Código de Classificação	Atividade/Estabelecimentos	Valor (UFM)
VISA - 02	Consultórios médicos (Unidade de saúde com ou sem procedimento invasivo) e odontológicos (Unidade odontológica com e sem equipamento de Raios-X); Demais consultórios profissionais na área de saúde; Posto de coleta para análises clínicas; Drogarias; Serviços relacionados à saúde como drogarias, ervanarias e postos de medicamentos; Estabelecimentos que praticam acupuntura; Estabelecimentos de tatuagem e congêneres; Lavanderia de roupas de uso domiciliar; Laboratório de próteses odontológica; Casa de repouso, ILPI´s (Instituições de Longa permanência para idosos), residências geriátricas, de reabilitação e comunidades terapêuticas; Centro de atenção psicossocial- CAPS; Estabelecimentos de ensino fundamental; Clubes sociais de lazer e diversão, ginástica e	**1,0**

	práticas desportivas; Serviços de Imunização e controle de pragas urbanas; Óticas com ou sem laboratórios; Comércio varejista de artigos médico, odontológicos e hospitalares; Serviços veterinários; Restaurantes, Pizzarias, churrascarias e congêneres; Serviços buffet e congêneres; Supermercados e hipermercados; Outros estabelecimentos de saúde ou de interesse da saúde.	

Tabela 3

Código de Classificação	Atividade/Estabelecimentos	Valor (UFM)
VISA - 03	Comércio varejista de Alimentos em geral; Comércio varejista de Produtos saneantes, domissanitários, e Correlatos, Cosméticos, perfumes e produtos de higiene. Lanchonetes, cafeterias, bares, sorveterias e congêneres; Academia de ginástica, musculação condicionamento físico, dança, artes marciais e congêneres; Serviços de Piscinas e saunas de uso público; Instituto de beleza sem responsabilidade técnica legalmente habilitada (cabeleireiros, pedicure, manicure, barbearia, e congêneres); Hotéis, Motéis, Pensões, Albergues e congêneres; Aeroportos, rodoviárias e ferroviárias; Educação infantil, Creches e congêneres; Quiosques, Feirantes/Feiras livres, serviços de alimentos permanentes e/ou ambulantes (lanches, bebidas e outros) e congêneres; Eventos e congêneres; Lavanderia de roupas de uso doméstico/residencial; Outros estabelecimentos de interesse da saúde.	**0,5**

Tabela 4 - Vistoria Previa ou Parecer Técnico

EM ESTABELECIMENTO DE CÓDIGO VISA – 01	**1,00 UFM**
EM ESTABELECIMENTO DE CÓDIGO VISA – 02	**0,50 UFM**
EM ESTABELECIMENTO DE CÓDIGO VISA – 03	**0,25 UFM**

Tabela 5 - Certificado de Vistoria por veículo

DE CAMINHÕES TIPO BAÚ, COM GERADOR DE FRIOS OU NÃO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS E DE TRANSPORTE DE PESSOAS;	**0,30 UFM**
DE VEÍCULOS UTILITÁRIOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS;	**0,20 UFM**
DE MOTOS OU QUAISQUER OUTROS VEÍCULOS DE PEQUENO PORTE UTILIZADOS PARA TRANSPORTE DE PRODUTOS;	**0,20 UFM**

EXTRATO DO 2º APOSTILAMENTO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 007/2018: Parceria que entre si celebram a Prefeitura Municipal de Guaxupé e a AVV – ASSOCIAÇÃO DE VALORIZAÇÃO À VIDA, por objeto alterar o plano de trabalho no item 4 que trata do Plano de Aplicação, para Remanejar o valor de R$ 5.700,00, previsto para Auxiliar de Limpeza, que será repassado para a Cuidadora, de R$ 5.500,00, previsto para água/luz telefone, que será repassado para a Cuidadora, de R$ 1.000,00, previsto para a Assistente Social, que será repassado para o Psicólogo e de R$ 1.000,00, previsto para a Monitora, que será repassado para o Aluguel. Mantém inalteradas as demais cláusulas do Termo de Colaboração n. 07/2018. Guaxupé, 19 de setembro de 2018. JARBAS CORRÊA FILHO. Prefeito de Guaxupé.

EXTRATO DO 1º APOSTILAMENTO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 009/2018: Parceria que entre si celebram a Prefeitura Municipal de Guaxupé e a ASSOCIAÇÃO ESPÍRITA BENEFICENTE CASA DO CAMINHO BEZERRA DE MENEZES, por objeto alterar o plano de trabalho no item 4 que trata do Plano de Aplicação, corrigir a nomenclatura de Auxiliar de Escritório para Gerente Administrativo e Auxiliar de Limpeza para Auxiliar de Limpeza e Serviços Gerais. Além disso solicita remanejar o valor de R$ 18.568,00 que saíra das seguintes rubricas: Monitor (R$ 13.200,00), gêneros alimentícios (R$ 3.000,00), Material de Limpeza e Higienização (R$ 1.500,00) e Assistente Social (R$ 868,00). A Alocação desse Recurso será na seguintes rubricas: Gerente Administrativo (R$2.400,00), que ficará com o total de R$ 17.400,00 e Auxiliar de Limpeza e Serviços Gerais (R$16.168,00) que ficará com o total de R$ 28.168,00. Mantém inalteradas as demais cláusulas do Termo de Colaboração n. 09/2018. Guaxupé, 19 de setembro de 2018. JARBAS CORRÊA FILHO. Prefeito de Guaxupé.

EXTRATO DO 1º APOSTILAMENTO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 013/2018: Parceria que entre si celebram a Prefeitura Municipal de Guaxupé e a SOS – SERVIÇOS DE OBRAS SOCIAIS – CASA DA CRIANÇA, por objeto alterar o plano de trabalho no item 4 que trata do Plano de Aplicação, Folha e Obrigações, permanecerá da seguinte forma: Psicóloga (R$0,00), Coordenadora (R$ 8.090,83), Monitora (R$ 3.442,76), Administrativo (R$ 54.700,00), Cozinheira (R$ 11.300,00), Rescisões (R$ 12.400,00); Material de Consumo:

Gêneros de Alimentação (R$ 33.600,00), Material de Copa e Cozinha (R$ 10.800,00), Material de Limpeza e Higienização (R$ 6.900,00); Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica: Serviços Técnicos Profissionais (R$ 13.700,00), Serviços de Água e Esgoto (R$ 0,00), Serviços de Telecomunicações (R$ 2.066,41), Serviços Gráficos (R$ 1.100,00), Manutenção e Conservação de Veículos (R$ 1.000,00); Serviços de Terceiros Pessoa Física: Serviços de Limpeza e Conservação, Serviços Domésticos (R$ 6.000,00) e Serviços de Apoio Administrativo Técnico e Operacional (R$ 0,00). Mantém inalteradas as demais cláusulas do Termo de Colaboração n. 13/2018. Guaxupé, 19 de setembro de 2018. JARBAS CORRÊA FILHO. Prefeito de Guaxupé.

LEI N. 2615, de 26 de setembro de 2018

O Prefeito de Guaxupé, Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte lei:

DISPÕE SOBRE DENOMINAÇÃO DO CENTRO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE GUAXUPÉ - "CENTRO DE CONVIVÊNCIA PERPÉTUO DESENZI"

Art. 1º - O Centro de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para Crianças e Adolescentes do Município de Guaxupé, localizado na Rua Luiz Carvalho da Silva, 275-A, no bairro Jardim Agenor de Lima, passará a denominar-se oficialmente **CENTRO DE CONVIVÊNCIA PERPÉTUO DESENZI.**

Art. 2º - Esta lei entra em vigor a partir de sua publicação.

Guaxupé, 26 de setembro de 2018

JARBAS CORRÊA FILHO
Prefeito de Guaxupé

LISIANE CRISTINA DURANTE
Procuradora-Geral do Município

LEI N. 2616, de 26 de setembro de 2018

O Prefeito de Guaxupé, Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte lei:

DISPÕE SOBRE DENOMINAÇÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CRAS – "CENTRO DE CONVIVÊNCIA FLOR DO CAMPO".

Art. 1º - O Centro de Referência de Assistência Social- CRAS, localizado na Av. Valmor Álvaro Toledo Russo, 351, no bairro Parque dos Municípios, passará a denominar-se oficialmente **"CENTRO DE CONVIVÊNCIA FLOR DO CAMPO".**

Art. 2º - Esta lei entra em vigor a partir de sua publicação.

Guaxupé, 26 de setembro de 2018

JARBAS CORRÊA FILHO
Prefeito de Guaxupé

LISIANE CRISTINA DURANTE
Procuradora-Geral do Município

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ – MG. Processo de Licitação – modalidade Pregão Presencial n.º 099/2018 – **AMPLA PARTICIPAÇÃO** - Processo n.º 241/2018, tipo Menor Preço por item. Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS, por um período de 07 (sete) meses, para futura e eventual aquisição de etanol hidratado comum, dentro do perímetro urbano do Município de Guaxupé, para abastecimento da frota de veículos da Prefeitura de Guaxupé e Convênios.** A **abertura** será dia **26 de outubro de 2018**, às **09:00 horas**. A partir do **dia 11 de outubro de 2018,** o **edital** completo e as demais informações relativas a presente licitação estarão **à disposição** dos interessados na Secretaria de Administração da Prefeitura Municipal de Guaxupé, situada na Av. Conde Ribeiro do Valle, 113 – pavimento superior, Centro, Guaxupé/MG, fone (35) 3559-1021 e também no site www.guaxupe.mg.gov.br, onde o edital poderá ser baixado. Guaxupé, 05 de outubro de 2018. Rafael Augusto Olinto – Secretário Municipal de Administração.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ – MG. Processo de Licitação – modalidade Pregão Presencial n.º 097/2018 - AMPLA PARTICIPAÇÃO - Processo n.º 239/2018, tipo Menor Preço por Item. Objeto: **seleção e contratação de empresa(s) para o fornecimento de equipamentos e materiais permanentes para unidades de saúde da Prefeitura de Guaxupé, por meio da proposta de aquisição nº 1242/2014, considerando a Portaria 3.134 de 17 de dezembro de 2013, para melhor atender a população assistida pelo SUS – Sistema Único de Saúde, entre o estado de Minas Gerais e o município de Guaxupé/MG.** A **abertura** será dia **24 de outubro de 2018**, às **09:00 horas**. A partir do **dia 10 de outubro de 2018,** o **edital** completo e as demais informações relativas a presente licitação estarão **à disposição** dos interessados na Secretaria de Administração da Prefeitura Municipal de Guaxupé, situada na Av. Conde Ribeiro do Valle, 113 – pavimento superior, Centro, Guaxupé/MG, fone (35) 3559-1021 e também no site www.guaxupe.mg.gov.br, onde o edital poderá ser baixado. Guaxupé, 05 de outubro de 2018. Rafael Augusto Olinto. Secretário Municipal de Administração

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAXUPÉ – MG. Processo de Licitação – modalidade **Pregão Presencial n.º 098/2018 – Exclusivo para ME e EPP - Processo n.º 240/2018**, tipo Menor Preço por item. Objeto: **Seleção e contratação de empresa para elaboração e execução de projeto de decoração natalina em vários locais do Município de Guaxupé para a realização do Natal de Luz 2018.** A abertura será dia **25 de outubro de 2018** às **09:00 horas**. A partir do **dia 11 de outubro de 2018,** o **edital** completo e as demais informações relativas a presente licitação estarão **à disposição** dos interessados na Secretaria de Administração da Prefeitura Municipal de Guaxupé, situada na Av. Conde Ribeiro do Valle, 113 – pavimento superior, Centro, Guaxupé/MG, fone (35) 3559-1021 e também no site www.guaxupe.mg.gov.br, onde o edital poderá ser baixado. Guaxupé, 05 de outubro de 2018. Rafael Augusto Olinto. Secretário Municipal de Administração

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
PREFEITURA DE GUAXUPÉ – MINAS GERAIS

05 DE OUTUBRO DE 2018
Registrado sob a Lei Municipal nº 2.505 de 07 de junho de 2017
Esta publicação é criada e editada pela Assessoria de Comunicação Social
Av. Conde Ribeiro do Valle, 68 – centro
CNPJ: 18.663.401/0001-97

* Esse Boletim não substitui as publicações disponibilizadas no Diário Oficial dos Municípios Mineiros http://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/, cuja data de publicação valerá para todos os efeitos legais.