

RECEBIDO
01/11/2002
RESPONSÁVEL

LEI Nº 264 /2002, de 23 de Outubro de 2002.

INSTITUI E REGULAMENTA O
CÓDIGO DE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE
ITAÍÇABA E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Itaiçaba, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal de Itaiçaba aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte

LEI:

PARTE I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Este Código estabelece as normas técnicas de proteção à saúde da população de Itaiçaba, bem como, regulamenta todos os assuntos inerentes à Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal, respeitando-se no que couber, a Legislação Federal e Estadual vigente.

Parágrafo Único - As normas técnicas e a regulamentação deste Código Sanitário mencionados neste artigo, serão elaboradas visando zelar pela saúde e bem estar da população.

Art. 2º. Para efeito do código e seu regulamento, Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir ou eliminar riscos à saúde, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como, intervir nos problemas sanitários decorrentes da poluição do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da produção de serviços, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais.

Art. 3º. Sem prejuízo de outras atribuições, compete à Secretaria Municipal de Saúde:

- I - exercer o poder de polícia sanitária do município;
- II - promover, orientar e coordenar estudos, bem como, executar as ações de interesse da saúde pública.

Art. 4º. Ficam o Secretário Municipal de Saúde juntamente com o Prefeito Municipal autorizados a celebrar convênios com órgãos federais, Estaduais e Municipais, visando o melhor cumprimento desta Lei.

Art. 5º. As ações da Vigilância serão executadas por Agentes Fiscais de Vigilância Sanitária, que comporão o Quadro Permanente da Estrutura Administrativa da Prefeitura Municipal de Itaipaba, a ser criado, caso necessário, no prazo máximo de 60 dias após a aprovação desta Lei.

Art. 6º. Ficam submetidos à disposição do código e seu regulamento, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

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

Art. 7º. A autoridade fiscalizadora competente, no âmbito de suas atribuições, nesta Lei constituído de Agentes Fiscais de Vigilância Sanitária, terá livre acesso a todos os lugares a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de exercer a ação que lhe é atribuída, no Município.

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

Art. 8º. A regulamentação desta Lei, estabelecerá as normas a que se deverá obedecer, e a imposição de sanções administrativas e penais, relativas às infrações e seus dispositivos.

Art. 9º. As taxas e multas que a regulamentação da referida Lei vier a estabelecer serão fixadas em base na UFM (Unidade Fiscal do Município) vigente neste Município de Itaipaba.

Art. 10. Este Código entrará em vigor a partir da data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

PARTE II

DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 11. O poder de Polícia Sanitária do Município de Itaipaba tem como finalidade promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária.

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

- II - dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
- III - das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
- IV - dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
- V - das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, acampamentos públicos, bem como, dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- VI - das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
- VII - das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, instituições de beleza e dos estabelecimentos afins;
- VIII - das condições sanitárias das lavanderias para o uso público;
- IX - das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para o uso público.
- X - da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
- XI - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;
- XII - das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;
- XIII - das condições da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
- XIV - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;
- XV - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município.
- XVI - do controle das endemias e surtos, bem como, das campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas federais e Estaduais;
- XVII - do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
- XVIII - das agências funerárias e velórios;
- XIX - das zoonoses;

§1º. Todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Registro de Autorização Sanitária, renovável anualmente, junto ao Departamento de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§2º. A aplicação do inciso XIX caberá ao Departamento de Controle da Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde, com procedimentos específicos aludidos nos respectivos capítulos.

PARTE III

SANEAMENTO, ÁGUAS DE ABASTECIMENTOS PÚBLICOS E PRIVADO E POLUIÇÃO DO AR

CAPÍTULO I

Art. 12. A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, no que couber, adotará, providências para a solução dos problemas de saneamentos.

Art. 13. Faz-se obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável, à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes.

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

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

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

Art. 14. As habitações, os terrenos não edificados, as indústrias e os estabelecimentos em geral, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene, indispensáveis à proteção da saúde, não lhe sendo permitidos, sob nenhuma forma ou condição, a poluição do meio ambiente, tornando-o insalubre ou inadequado à população.

Art. 15. Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferências com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 16. Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

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

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

§3º. Todo poço escavado deverá possuir:

- I - paredes impermeabilizadas até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo;
- II - tampa de concreto;
- III - extração de água por meio de bomba elétrica ou manual.

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

CAPÍTULO II

DOS ANIMAIS

Art. 17. Não será permitida na zona urbana de Itaipaba e na zona rural urbanizada a criação ou conservação de animais, notadamente suínos, que pela sua natureza, quantidade ou má localização, sejam causas de insalubridade e/ou incomodidade à população.

§1º. Não se enquadram neste artigo, entidade técnico-científicas e estabelecimentos industriais e militares, devidamente aprovados e autorizados pela autoridade competente.

§2º. Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

§3º. Nos pontos considerados turísticos como pólos de lazer, só será permitida a criação de animais, se os mesmos forem colocados em lugares adequados, não soltos, que não venham a causar nenhum desconforto ou insalubridade à população nativa ou turística.

CAPÍTULO III

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

Art. 18. 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 final do lixo.

§1º. Não poderá o lixo ser queimado pelo solo.

§2º. Não poderá o lixo ser queimado ao ar livre, executando-se quando queimados no aterro sanitário.

§3º. Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície.

§4º. É terminantemente proibido o acúmulo de lixo, nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou nos terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação de larvas de moscas, roedores, outros e animais daninhos.

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

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

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

PARTE IV

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CAPÍTULO I

Art. 19. Ficam adotadas nesta regulamentação as definições constantes da legislação Federal e Estadual quanto a alimentos de fantasia, alimento "IN NATURA", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentícios, coadjuvantes, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

Art. 20. A ação da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

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

Art. 21. Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registros em órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 22. Em todas as fases do processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

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

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

Art. 23. O destino final de qualquer alimento considerado impróprio para o consumo humano será, obrigatoriamente, fiscalizando pela autoridade sanitária.

Art. 24. A inutilização do Alimento não será efetuado quando, através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda de expedição de laudo técnico de inspeção de laudo técnico de inspeção, ficar constatado não ser o mesmo, impróprio para o consumo imediato.

§1º. O alimento, nas condições previstas neste artigo, poderá, após sua interdição e apreensão, ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópicas, previamente cadastradas na secretaria municipal de saúde.

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

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES

Art. 25. Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos à regulamentação e normas técnicas expedidas pelo Executivo Municipal, e, só poderão funcionar mediante expedição de Registro Sanitário de autorização.

Parágrafo Único - O Registro Sanitário previsto neste artigo, renovável anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção e deverá ser conservado em lugar visível.

Art. 26. Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em localização, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão de capacidade de produção com que se propõem a operar.

Parágrafo Único - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas à finalidade e/ou possam determinar, ajudar a tornar impróprios os produtos para o consumo, acarretando prejuízos a saúde.

Art. 27. Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

CAPÍTULO III

DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 28. A Vigilância Sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam produtos, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuam, comercializam ou consomem alimentos.

Art. 29. Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transportam, distribuem, comercializam ou consomem alimentos.

§1º. No acondicionamento de alimentos, que por força de sua comercialização não puderam ser completamente protegidos, papéis ou filmes plásticos usados, papéis ou filmes impressos e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

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

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

Art. 30. Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Art. 31. Os alimentos serão obrigatoriamente, mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 32. É proibido guardar alimentos que devam ser comercializados, em bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos da devida cobertura.

Art. 33. As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e outras embalagens que venham a entrar em contato com alimentos, não devem intervir nocivamente nos mesmos, alterar o seu valor nutritivos, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujeiras poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 34. É proibido:

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

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

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

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

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

c) que se constituírem totalmente ou em parte de produto e/ou alimento, com gelo feito de água não potável, proveniente de fonte duvidosa ou em desrespeito aos padrões de qualidade exigidos;

d) a exposição e comercialização de produtos e alimentos que estejam com a validade vencida, devendo pois ser mantido um rigoroso controle por parte da autoridade sanitária.

Art. 35. Os sucos de frutas naturais, denominadas “vitaminas”, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

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

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

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

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

PARTE V

DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

Art. 36. Todo estabelecimento ou local de produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse de saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I - Registro Sanitário;

II - Água corrente potável;

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

IV - Ventilação e iluminação adequadas;

V - Recipientes com tampa, adequado para lixo;

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

VII - Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

Parágrafo Único - O Registro Sanitário será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data do seu vencimento.

Art. 37. Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

- I - manter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- II - fumar, no momento em que estiver manipulando, servido ou em contato;
- III - varrer a seco;
- IV - manter no local produtos, utensílios ou maquinários alheios as atividades;
- V - uso de copos, pratos, talheres, ou outros utensílios quando quebrados, rachados, lascados ou com defeitos;
- VI - permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

Art. 38. Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 39. As paredes dos estabelecimentos que comercializarem ou consumam alimentos, deverão ser rebocados, revestidos com material liso, duro e lavável, até no mínimo 1,50 de altura;

Art. 40. As cozinhas e/ou salas de manipulação deverão obedecer as seguintes normas:

- I - piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;
- II - paredes impermeabilizadas com material liso, duro e lavável, até a altura mínima de 1,50m;
- III - teto liso, de preferência, pintado de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV - aberturas com telas à prova de insetos;
- V - pia com água corrente;
- VI - mesas de manipulação revestidas de material impermeabilizante e mantidas em perfeitas condições de higiene;
- VII - é proibido a utilização de divisórias de madeira nas cozinhas e salões de consumo dos alimentos.

Art. 41. Os prédios, as dependências e demais instalações quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

CAPÍTULO II

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 42. Todos os estabelecimentos constantes deste regulamento deverão possuir instalações sanitárias que obedçam as seguintes normas:

- I - piso cerâmico ou de material equivalente, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;
- II - paredes revestidas até 1,50m de altura, com material, liso, duro e lavável;
- III - teto liso de material adequado;
- IV - não ter ligação direta com a cozinha ou sala de manipulação de alimentos;
- V - vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos, obrigatória a água corrente para a descarga

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

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

CAPÍTULO III

DEPÓSITO E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS

Art. 43. Os depósitos onde se armazenam matérias primas e os alimentos deverão possuir:

- I - piso de material resistente, com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;
- II - estrados para colocação da sacaria;
- III - paredes em perfeitas condições de higiene;
- IV - teto liso e pintado;
- V - os depósitos destinados à armazenagem dos alimentos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, não sendo permitido ali, a presença de animais domésticos, tais como gatos, cães, pássaros, etc.

CAPÍTULO IV

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

Art. 44. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer as seguintes normas:

- I - possuir, no mínimo, uma porta para o logradouro público, assegurando uma boa ventilação;
- II - utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III - possuir balcões frigoríficos ou geladeiras a evitar a exposição das carnes, por tempo mínimo necessário para se proceder ao resfriamento;
- IV - manter as paredes, o piso e o teto em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a utilização de soluções desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas, para limpeza desses estabelecimentos.

Art. 45. Não é permitido o abate de aves doentes ou em desacordo com as normas de higiene.

CAPÍTULO V

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

Art. 46. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão observar:

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

Art. 47. As pessoas que manuseiam, confeccionam e servem os alimentos devem estar saudáveis, com roupas limpas e apropriadas, unhas limpas e cabelos presos e protegidos.

Art. 48. É proibido nos estabelecimentos servir à mesa: pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

CAPÍTULO VI

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

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

- I - a copa/cozinha deve ter piso cerâmico ou material equivalente, paredes impermeabilizadas no mínimo de 1,50m de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibido o uso de madeira;
- II - teto liso e pintado na cor clara;

III - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art. 42 deste regulamento, deverão ser separados por sexo, com acesso independente e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;

V - as toalhas das mesas e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização.

Art. 50. Além das disposições contidas no art. 37 deste regulamento, é proibido servir às mesas pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 51. As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

Art. 52. As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem, as paredes até 1,50m de altura (no mínimo) revestidos de material resistente e impermeabilizante, e dispor de:

I - local e equipamentos para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupas servidas;

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

Art. 53. Não poderão ser colocadas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas no mesmo compartimento, e sim em compartimentos apropriados, que evitem totalmente o contato entre elas.

CAPÍTULO VII

DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 54. Além das demais disposições constantes deste regulamento, as padarias paredes, bombonieres, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:

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

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

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

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

Art. 55.- Os fornos ou caldeiras deverão ser instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 56. As massas, os pães e os alimentos, após saírem do forno, deverão ser acondicionados em prateleiras, nunca em contato direto com o chão.

Art. 57. O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para o fim a que se destinam, a critério da autoridade sanitária.

Art. 58. Os compartimentos destinados à consumo, trabalho, manipulação, preparo, retalho, cozinhas e copas deverão dispor de pia com água de lavagem.

CAPÍTULO VIII

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

Art. 59. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, ou estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;
- II - local adequado e limpo para a criação das aves, devendo ser observados um número de aves não excessivo para cada ambiente.

Art. 60. Além das disposições contidas no artigo 26 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

- I - O abate ou preparo de aves os outros animais, não consoantes com as normas específicas;
- II - aves doentes;
- III - a comercialização de frutas amolecidas, esmagadas e fermentadas;
- IV - a comercialização de produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com água poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

CAPÍTULO IX

FÁBRICA DE GÊLO, FABRICA DE BEBIDAS

Art. 61. Endente-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso doméstico, seja em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadra-se nas seguintes condições:

- I - ser feitos com água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminação;

- II - ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicos, conservados em abrigo de poeiras e outras contaminação, inclusive insetos;
- III - ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos sendo proibido para esse fim o emprego de água contaminadas ou suspeitas de contaminação;
- IV - o transporte do gelo deve ser feito de forma adequada, em veículo próprio para tal fim, evitando-se qualquer tipo de contaminação.

CAPÍTULO X

SORVETERIAS E CONGÊNERES

Art. 62. Além das demais disposições contidas neste regulamento, os estabelecimentos deverão possuir:

I - vasilhas de material inócuo, em perfeita condições para o preparo, uso e transporte de alimento, devidamente limpo, devendo sobre o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:

- a) - remoção dos detritos;
- b) - lavagem com água morna ou sabão detergente;
- c) - secagem;

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

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

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

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

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

Art. 63. Além das disposições contidas no art. 37 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

CAPÍTULO XI

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 64. Além das demais disposições constantes desta regulamentação principalmente os capítulos que dispõem sobre açougues, padarias, quitandas, sorveterias, os seus respectivos estabelecimentos deverão possuir:

- I - Áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;
- II - Câmaras de congelamento ou frigorífico para alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

CAPÍTULO XII

DOS TRAILERS, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES

Art. 65. Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 66. No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitários, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

- I - Preparo de alimentos, exceto; pipocas, centrifugação de açúcar “churros”, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão competente.
- II - Preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitidos pelo órgão fiscalizados competente.

Art. 67. A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos, para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidas, são tolerados, desde que observados, em especial as seguintes condições:

- I - o compartimento do condutor(motorista), quando for o caso, ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibidos a utilização do veículo como dormitório;
- II - os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los na temperatura exigidas, devendo, no caso de serem servidas quentes, ser mantidas em estufas;
- III - serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

CAPÍTULO XIII

DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS E ARTESANATO

Art. 68. Além das demais disposições constantes aplicáveis nesta regulamentação, os estabelecimentos acima citados na titulação deste capítulo deverão obedecer as exigências constantes dos artigos a seguir.

Art. 69. Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 70. Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

- I - devem ser mantidos sob refrigeração, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;
- II - a comercialização de carnes, pescados, derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em balcões frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, devidamente instaladas e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;
- III - os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados dispor de água corrente;
- IV - bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros mantidos em perfeitas condições de higiene;
- V - é proibido o depósito e comercialização de aves e outros animais vivos, sem a observância do disposto no parágrafo II do Art. 17 desta regulamentação;
- VI - o lixo das feiras deverá ser acondicionado, quando não houver local de depósito apropriado, em sacos plásticos hermeticamente fechados, para evitar a proliferação de insetos.

CAPÍTULO XIV

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

Art. 71. Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, deverão os estabelecimentos dispostos, atender às deste capítulo.

Art. 72. As piscinas são classificadas em:

- I - Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;
- II - Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;
- III - Públicas; as utilizadas pelo público em geral e sob a administração direta ou indireta de órgãos governamentais;

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

Art. 73. As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 74. As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 75. Nestes estabelecimentos, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo.

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

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

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

IV - ventilação direta para o exterior e

V - serem mantidos em perfeitas condições de higiene;

Parágrafo Único - É verdade o uso de estrados de madeira no interior dos gabinetes sanitários.

Art. 76. A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária, obedecendo-se:

I - O número permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo não deverá exceder de 1(um) para cada, 2,00m de superfície líquida, sendo obrigatório a todo o freqüentador da piscina o banho no chuveiro.

Art. 78. As piscinas estarão sujeitas à interdição e serão comunicadas por escrito ao responsáveis pela piscina, devendo ter validade e partir de sua emissão.

Art. 79. O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 80. Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200(duzentos) freqüentadores, em compartimentos separados.

§1º. Na construção dessas instalações sanitárias provisórias poderá ser permitido o emprego de madeira ou de outro material, devendo o piso e paredes ser revestido de material liso e lavável;

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

Art. 81. Os estabelecimentos previstos no artigo estão sujeitas à vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

CAPÍTULO XV

DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELELEIROS, BARBEARIAS, LAVANDEIRAS E CONGÊNERES.

Art. 82. Além das demais disposições aplicáveis e contida neste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente;

- I - Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes a critério da autoridade sanitária competente;
- II - toalhas e golas de uso individual, devem ser substituídos e higienizados após a sua utilização;
- III - cadeiras com encostos para a cabeça revestido de pano de papel, renovado para cada pessoa;
- IV - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art. 83. As lavanderias deverão atender, no que lhe for aplicável, a todas as exigências contidas neste regulamento.

Art. 84. - As lavanderias serão dotadas de reservatório de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras fontes, desde que não sejam poluídas ou contaminadas e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo Único - As lavanderias devem possuir locais destinados a:

- a) depósito de roupas sujas;
- b) operações de lavagem;
- c) secagem e passagem de roupa, desde que disponham de equipamentos apropriado para este fim;
- d) depósito de roupas limpas.

CAPÍTULO XVI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art. 85. Além das disposições contidas e aplicáveis neste regulamento, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas nos artigos a seguir.

Art. 86. As escolas deverão possuir compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento;

Art. 87. Deverão também existir instalações sanitárias para professores, devidamente separadas por sexo.

Art. 88. É obrigatória a instalação de bebedouros com água potável ou ainda a colocação de filtros ao consumo de água dos alunos e funcionários do estabelecimento, sendo vedada a sua localização em instalações sanitárias.

Art. 89. As cantinas ou cozinhas destinadas à preparação, venda ou distribuição de lanches e merendas, deverão satisfazer às exigências feitas para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

CAPÍTULO XVII

DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

Art. 90.- Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidos até a altura mínima de 2,00m (dois metros) com material, liso, resistente e lavável.

Art. 91. É proibido nos estabelecimentos, acima de tudo:

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

II - venda de bebidas fracionadas.

CAPÍTULO XVIII

DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 92. Além das demais disposições contidas e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima obedecerão ao disposto neste capítulo.

Art. 93. Nos depósitos de alimentos, as paredes (até 2,00m) e o piso serão revestidos de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

Art. 94. É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

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

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

PARTE VI

CAPÍTULO I

DO PESSOAL

Art. 95. Para exercício das atividades abaixo relacionados será obrigatório a apresentação de atestado emitido por médico credenciado à Secretaria Municipal de Saúde.

I - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;

II - hotelaria e similares;

III - salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicures e manicures;

IV - em todos os estabelecimentos que lidam direta ou indiretamente com gêneros alimentícios;

V - outras atividades que tenham contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 96. O atestado médico terá validade 1 (um) ano, devendo ser renovado nesse prazo;

§1º. as empresas que possuam serviço médico próprio, devidamente credenciados pela Secretaria municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico dos seus próprios empregados;

§2º. esta obrigação é extensiva aos proprietários dos estabelecimentos, desde que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

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

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

Art. 99. As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de

prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial:

- I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;
- III - quando envolvidas na elaboração, preparação e fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV - devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização do sanitário;
- V - quando constatarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados e protegidos;
- VI - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes de acidente durante o serviço, implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
- VII - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais de manipulação de alimentos, podendo fazê-lo em locais especiais, desde que após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- VIII - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento, exceto no vaso sanitário.
- IX - é vedado ao manipulador ou vendedor do alimento tocar no dinheiro, exceto se antes lavar cuidadosamente as mãos;

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

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

PARTE VII

CAPÍTULO I

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

Art. 101. O órgão competente da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde exercerá o controle e a fiscalização sobre.

- a) drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;
- b) cosméticos, produtos de higiene, perfume e outros;

c) saneantes domissanitários, compreendendo: inseticidas, raticidas e desinfetantes;

d) outros produtos ou substâncias que interessem à saúde pública.

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

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

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

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

Art. 105. Os agentes a serviços da vigilância sanitária são competentes para:

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

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

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

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

V - Interditar, lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos industriais ou comerciais em que se desenvolvam atividades de indústria e comércio dos produtos que se referem ao Art. 101, seja por inobservância da legislação federal pertinente ou por força de evento natural ou sinistro que tenha modificado as condições organolépticas do produto ou as de sua pureza e eficácia;

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

VII - Lavrar auto de infração para o início do processo administrativo.

Parágrafo Único - O processo administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, obedecerá ao rito estabelecido na Legislação Federal respectiva.

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

CAPÍTULO II

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

Art. 107. Os estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres não poderão funcionar em todo território da jurisdição de Itaipaba, sem a prévia licença do órgão de vigilância municipal competente.

Art. 108. As farmácias e as drogarias deverão contar com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante o horário pré - estabelecido, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

Art. 109. Para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, as farmácias e as drogarias deverão possuir, também, cofre e/ou armários que ofereçam segurança, com chave, livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saídas, e estoques daqueles produtos, conforme modelos aprovados pelo órgão Federal competente.

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

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

Parágrafo Único - Para os fins deste artigo as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade competente.

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

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

§2º. É proibido às ervanarias negociar com objetos de ceras, colares, fetiches e outros que se relacionem com a prática de fetichismo e curanderismo.

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

Art. 113. Quaisquer irregularidades não previstas nos artigos a essa PARTE pertinentes, serão utilizadas as Legislações Estaduais e Federal, conforme o caso.

PARTE VIII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO I

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

Art. 115. Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou;

§1º. Os estabelecimentos dotados de personalidade jurídica, respondem pela infração na pessoa de seus proprietários ou sócios;

§2º. Os funcionários dos estabelecimentos, mesmo tendo dado causa à infração, não respondem pela mesma, pois não possuem personalidade jurídica.

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

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produtos;
- IV - inutilização de produtos;
- V - suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VI - propor cancelamento de registro de produtos;
- VII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VIII - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- IX - cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

Art. 117. São infrações sanitárias:

I – A não ligação de toda construção considerada habitável, à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes ou:

a) a não observância aos requisitos mínimos de higiene, indispensáveis à proteção da saúde, nas habitações, nos terrenos não edificadas, nas indústrias e nos estabelecimentos em geral, não lhe sendo permitidos, sob nenhuma forma ou condição, a poluição do meio ambiente, tornando-o insalubre ou inadequado à população;

b) a falta de limpeza e desinfecção periódicas, de todos os reservatórios de água potável de preferências com cloro ou seus compostos ativos, e não permanecer devidamente tampados;

c) a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água, sem que restem satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas, ou mantê-los sem que fiquem situados em nível superior ao das fontes de contaminação ou ainda abri-los a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação, ou construí-lo sem que os mesmos sejam dotados de a) paredes impermeabilizadas até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo; b) tampa de concreto; c) meio de extração de água por bomba elétrica ou manual.

Pena – advertência, multa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

II - A criação ou conservação de animais, notadamente suínos, que pela sua natureza, quantidade ou má localização, sejam causas de insalubridade e/ou incomodidade à população, na zona urbana de Aracati e na zona rural urbanizada.

Pena – advertência, multa, apreensão, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

III - Processar, em condições que o afetem a estética, tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção o acondicionamento e o destino final do lixo ou ainda:

a) queimar o lixo (pelo) solo ou queimá-lo ao ar livre, executando-se quando queimados no aterro sanitário ou ser lançado em águas de superfície;

b) fazer acúmulo de lixo, nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou nos terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação de larvas de moscas, roedores, (outros e animais daninhos);

c) fornecer ou utilizar-se de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres;

Pena – advertência, multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

IV - Dificultar à autoridade sanitária, nas enfermidades transmitida por alimentos, de exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados ou ainda:

a) Não registrar em órgão oficial e/ou proceder a exame prévio, análise fiscal e análise de controle os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo;

b) A não observância em todas as fases do processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, de que o alimento deve estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

c) A não observância de que os produtos, substâncias, insumos e outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, sendo apresentados em perfeitas condições de consumo e uso;

d) transportar, armazenar, depositar e expor à venda alimentos perecíveis sem condições de temperatura, umidade, ventilação e limpeza adequados;

e) não observar as regras de destino final de qualquer alimento considerado impróprio para o consumo humano;

f) deixar de inutilizar alimentos quando impróprio ao consumo humano ou cuja procedência não possa ser provada ou oriundo de estabelecimento não licenciado.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

V – Funcionar estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, sem observância à regulamentação e normas técnicas expedidas pelo Executivo Municipal, e, sem expedição de Registro Sanitário de autorização ou ainda;

a) Não renovar anualmente o Registro Sanitário e não conservá-lo em lugar visível no estabelecimento;

b) b) manter estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos sem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em localização, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão de capacidade de produção com que se propõem a operar;

c) c) não observar a proibição de elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas à finalidade e/ou possam determinar, ajudar a tornar impróprio os produtos para o consumo, acarretando prejuízos à saúde;

d) d) Não manter todas as máquinas, aparelhos e demais instalações dos estabelecimentos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

VI – Não permitir que a Vigilância Sanitária seja exercida sobre os alimentos, o pessoal que manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam produtos, beneficiam, manipulam,

acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuem, comercializam ou consomem alimentos ou ainda:

a) A não observância de que os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, distribuição, comercialização ou consumo; não observância de que os gêneros alimentícios, que por força de sua comercialização não puderam ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos;

b) A não observância de que a embalagem utilizada no acondicionamento da matéria - prima ou de alimento, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos, e devem estar armazenadas em locais apropriados, longe do alcance de insetos e roedores, não sendo permitido ficar em contato direto com o chão;

c) A não observância de que os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso;

d) A não observância de que os alimentos serão obrigatoriamente, mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres;

e) A não observância da proibição de guardar alimentos que devam ser comercializados, em bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos da devida cobertura;

f) A não observância de que as peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e outras embalagens que venham a entrar em contato com alimentos, não devem intervir nocivamente nos mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujeiras poeiras, insetos e outras contaminações;

g) g) fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidas, bem como o aproveitamento das referidas sobras ou restos para elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;

h) A comercialização de alimento deteriorados, ou seja, os que haja sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou características organolépticas, por ação da temperatura, microrganismo, mal parasitas, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mal acondicionamento, defeito da fabricação ou consequência de outros agentes.

i) A comercialização e o consumo de alimentos corrompidos, adulterados, ou falsificados, ou seja: a) aqueles cujos componentes tenham sido alterados totalmente, em parte ou substituídos por outros de inferior qualidade, b) que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade, que não possui; c) que se constituírem totalmente ou em parte de produto e/ou alimento, com gelo feito de água não potável, proveniente de fonte duvidosa ou em desrespeito aos padrões de qualidade exigidos e d) a exposição e comercialização de produtos e alimentos que estejam com a validade vencida, devendo ser mantido um rigoroso controle por parte da autoridade sanitária;

j) Não obedecer às exigências no preparo de sucos de frutas naturais, denominadas "vitaminas", de que: a) serão elaboradas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo

rigor de higiene; b) serão usados em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação; c) quando em sua elaboração entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente; d) quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

VII - Não observar em todo estabelecimento ou local de produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse de saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

a) - Registro Sanitário; b) - Água corrente potável; c) - Piso lavável, com inclinação para escoamento da água de lavagem; d) - Ventilação e iluminação adequadas; e) - Recipientes com tampa, adequado para lixo; f) - Câmara, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional a demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de uso e conservação; g) - Perfeita limpeza, higienização e conservação geral, ou ainda;

1) Não observar nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, a proibição de: I - manter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos; II - fumar, no momento em que estiver manipulando, servido ou em contato; III - varrer a seco; IV - manter no local produtos, utensílios ou maquinários alheios as atividades; V - uso de copos, pratos, talheres, ou outros utensílios quando quebrados, rachados, lascados ou com defeitos; VI - permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

2) Não observar na comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, que só será permitida quando estes possuírem local apropriado e separado para guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

3) Não rebocar, revestir com material liso, duro e lavável, até no mínimo 1,50 de altura as paredes dos estabelecimentos que comercializarem ou consumam alimentos;

4) Não obedecer as seguintes normas nas cozinhas e/ou salas de manipulação: I - piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem:

II - paredes impermeabilizadas com material liso, duro e lavável, até a altura mínima de 1,50m; III - teto liso, de preferência, pintado de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização; IV - aberturas com telas à prova de insetos; V - pia com água corrente; VI - mesas de manipulação revestidas de material impermeabilizante e mantidas em perfeitas condições

de higiene; VII - é proibido a utilização de divisórias de madeira nas cozinhas e salões de consumo do alimentos;

5) Não estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam os prédios, as dependências e demais instalações quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

VIII – Não observância nos estabelecimentos constantes deste regulamento, que deverão possuir instalações sanitárias que obedeçam às seguintes normas:

- a)- piso cerâmico ou de material equivalente, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem
- b) - paredes revestidas até 1,50m de altura, com material, liso, duro e lavável;
- c) - teto liso de material adequado;
- d) - não ter ligação direta com a cozinha ou sala de manipulação de alimentos;
- e)- vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos, obrigatória a água corrente para a descarga;
- f) ter nos estabelecimentos que possuem mais de 15 (quinze) funcionários, instalações sanitárias separadas por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público;
- g) – serem mantidas as instalações sanitárias em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento

IX – Não possuir nos depósitos onde se armazenam matérias primas e os alimentos:

- a) - piso de material resistente, com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;
- b) - estrados para colocação da sacaria;
- c) - paredes em perfeitas condições de higiene;
- d) - teto liso e pintado;
- e) - os depósitos destinados à armazenagem dos alimentos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, não sendo permitido ali, a presença de animais domésticos, tais como gatos, cães, pássaros, etc.;
- f) não possuir, no mínimo, uma porta para o logradouro público, assegurando uma boa ventilação;
- g) não utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

h) não possuir balcões frigoríficos ou geladeiras a evitar a exposição das carnes, por tempo mínimo necessário para se proceder ao resfriamento;

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

j) Abater aves doentes ou em desacordo com as normas de higiene.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

X - Não observar nos bares, lanchonetes, restaurantes, boates pizzaria e congêneres:

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

b) as pessoas que manuseiam, confeccionam e servem os alimentos devem estar saudáveis, com roupas limpas e apropriadas, unhas limpas e cabelos presos e protegidos;

c) a proibição de servir à mesa: pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

XI - Não observar nos hotéis, hospedarias, motéis, pensões, pensionatos e congêneres além das demais disposições constantes e aplicáveis neste regulamento, que deverão possuir:

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

b) - teto liso e pintado na cor clara;

c) - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art. 42 deste regulamento, deverão ser separados por sexo, com acesso independente e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;

d) - as toalhas das mesas e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização; é proibido servir às mesas pães, manteiga e similares sem a devida proteção;

e) - dispor aos hóspedes camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis sem estar em perfeitas condições de higiene e conservação;

f) - As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem, as paredes até 1,50m de altura (no mínimo) revestidos de material resistente e impermeabilizante, e dispor de: I) - local e equipamentos para lavagem e secagem de roupas; II) - depósito de roupas servidas; III) - depósito, em local exclusivo, para roupas limpas; Não poderão ser colocadas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas no mesmo compartimento, e sim em compartimentos apropriados, que evitem totalmente o contato entre elas.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

XII - Não observar além das demais disposições constantes deste regulamento, que as padarias, bombonieres, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:

- a) - fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;
- b) - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou inox, para a guarda de farinhas, açucars, fubá, sal e congêneres;
- c) - amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo da massa e demais produtos;
- d) - bandejas inox, ou material similares, as quais devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene;
- e) - Os fornos ou caldeiras deverão ser instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.
- f) - As massas, os pães e os alimentos, após saírem do forno, deverão ser acondicionados em prateleiras, nunca em contato direto com o chão.
- g) - O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para o fim a que se destinam, a critério da autoridade sanitária.
- h) - Os compartimentos destinados à consumo, trabalho, manipulação, preparo, retalho, cozinhas e copas deverão dispor de pia com água de lavagem.
- i) - Áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa; cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

XIII – A não observância nas quitandas, depósitos de aves ou outros animais, casas de frutas e congêneres das seguintes condições:

- a) - bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;
- b) - local adequado e limpo para a criação das aves, devendo ser observados um número de aves não excessivo para cada ambiente.

XIV – A não observância nas quitandas, depósitos de aves ou outros animais, casas de frutas e congêneres das proibições de:

- a) o abate ou preparo de aves os outros animais, não consoantes com as normas específicas;
- b) abate de aves doentes;
- c) - a comercialização de frutas amolecidas, esmagadas e fermentadas;
- d) - a comercialização de produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- e) - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com água poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento

XV – A não observância nas fábricas de gelo e de bebidas das seguintes condições:

- a) - ser feitos com água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminação;
- b) - ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicos, conservados em abrigo de poeiras e outras contaminação, inclusive insetos;
- c) - ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos sendo proibido para esse fim o emprego de água contaminadas ou suspeitas de contaminação;
- d) - o transporte do gelo deve ser feito de forma adequada, em veículo próprio para tal fim, evitando-se qualquer tipo de contaminação.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

XVI – A não observância nas sorveterias e congêneres das seguintes condições:

I - vasilhas de material inócua, em perfeita condições para o preparo, uso e transporte de alimento, devidamente limpo, devendo sobre o processo de desinfecção obedecendo em principio às seguintes etapas:

- a) remoção dos detritos;
- b) lavagem com água morna ou sabão detergente;
- c) secagem;

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

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

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

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

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

VII - A não observância à proibição de manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

VIII - Áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;

IX - Câmaras de congelamento ou frigorífico para alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

XVII – A não observância nos trailers, comércio ambulante e congêneres das disposições desta regulamentação, no que couber, e especificamente ao disposto abaixo:

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

I - Preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar “churros”, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão competente.

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

b) - A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos, para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observados, em especial as seguintes condições:

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

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

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

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

XVIII – A não observância nas feiras livres, feiras de comidas típicas e artesanatos das exigências abaixo relacionados:

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

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

XIX – A não observância nas feiras livres, feiras de comidas típicas e artesanatos de que é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros alimentos, somente após cumpridas as seguintes exigências:

a) - devem ser mantidos sob refrigeração, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

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

c) - os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados dispor de água corrente;

d) - bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros mantidos em perfeitas condições de higiene;

e) - é proibido o depósito e comercialização de aves e outros animais vivos, sem a observância do disposto no parágrafo II do Art. 17 desta regulamentação;

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

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

XX – A não observância nos clubes recreativos, centro esportivos, creches, praças de esporte, casas de shows e similares das seguintes condições:

a) - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.
b) - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

c) - É vedado o uso de estrados de madeira no interior dos gabinetes sanitários.

d) - os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

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

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

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

IV - ventilação direta para o exterior e

V - serem mantidos em perfeitas condições de higiene;

e) - A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária, obedecendo-se:

I - O número permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo não deverá exceder de 1(um) para cada, 2,00m de superfície líquida, sendo obrigatório a todo o freqüentador da piscina o banho no chuveiro.

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

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

XXI – A não observância nos institutos e salões de beleza, cabeleiros, barbearias, lavandeiras e congêneres de que deverão possuir, especificamente:

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

b) - toalhas e golas de uso individual, devem ser substituídos e higienizados após a sua utilização;

c) - cadeiras com encostos para a cabeça, revestido de pano de papel, renovado para cada pessoa;

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

e) - As lavadeiras deverão atender, no que lhe for aplicável, a todas as exigências contidas neste regulamento.

f) - As lavadeiras serão dotadas de reservatório de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras fontes, desde que não sejam poluídas ou contaminadas e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente, devendo ainda possuir locais destinados a:

I - depósito de roupas sujas;

II - operações de lavagem;

III - secagem e passagem de roupa, desde que disponham de equipamentos apropriado para este fim;

IV - depósito de roupas limpas.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento

XXII - A não observância nos estabelecimentos de ensino e similares das exigências mencionadas a seguir;

a) - As escolas deverão possuir compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento;

b) - Deverão também existir instalações sanitárias para professores, devidamente separadas por sexo.

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

d) - As cantinas ou cozinhas destinadas à preparação, venda ou distribuição de lanches e merendas, deverão satisfazer às exigências feitas para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento.

XXIII - A não observância de que é proibido nas distribuidoras de bebidas, depósitos de bebidas e similares, acima de tudo:

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

b) - venda de bebidas fracionadas.

c) – Não possuir paredes revestidos até a altura mínima de 2,00m (dois metros) com material, liso, resistente e lavável.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento

XXIV - A não observância nos depósitos de alimentos, atacadistas e similares de que as paredes (até 2,00m) e o piso serão revestidos de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

XXV – A não observância de que é proibido nos depósitos de alimentos, atacadistas e similares:

a) - expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestam à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;

b) - o acondicionamento de alimentos em sacos ou qualquer outro recipientes, disposto diretamente em contato com o chão.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento

XXVI - A não observância de que para o pessoal utilizado no exercício das atividades abaixo relacionados será obrigatório a apresentação de atestado emitido por médico credenciado à Secretaria Municipal de Saúde:

a) - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;

b)- hotelaria e similares;

c) - salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicures e manicures;

d)- em todos os estabelecimentos que lidam direta ou indiretamente com gêneros alimentícios;

e)- outras atividades que tenham contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

XXVII - A não observância de que as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em riscos a saúde dos consumidores.

XXIX – A não observância de que os empregados e proprietários dos estabelecimentos, mesmo que portadores de atestado médico, devem ser afastados das atividades que exercem, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após autorização médica por escrito.

Pena - multa.

XXX - A não observância de que as pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial que:

- a) - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- b) - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;
- c) - quando envolvidas na elaboração, preparação e fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- d) - devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização do sanitário;
- e) - quando contactarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados e protegidos;
- f) - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes de acidente durante o serviço, implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
- g) - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais de manipulação de alimentos, podendo fazê-lo em locais especiais, desde que após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- h) - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento, exceto no vaso sanitário.
- i) é vedado ao manipulador ou vendedor do alimento tocar no dinheiro, exceto se antes lavar cuidadosamente as mãos;

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento

XXXI - A não observância de que é proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos, Excetuando-se as pessoas que, pela natureza de suas atividade, tais como entrada e saída de mercadorias, consertos em geral, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou

total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento

XXXII – Não permitir que a Autoridade sanitária municipal competente tenha livre acesso à qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, depósito, distribuição, embalagem, reembalagem, ou vendas de medicamentos, insumos farmacêuticos, domissanitários e outros produtos de interesse da saúde pública .

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento

XXXIII – Funcionar estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres em todo território da jurisdição de Itaipaba, sem a prévia licença do órgão de vigilância municipal competente ou:

a) – Funcionar farmácias e drogarias sem contar com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante o horário pré - estabelecido, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

b) – Funcionar as farmácias e as drogarias sem possuir, para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquicas, também , cofre e/ou armários que ofereçam segurança, com chave, livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saídas, e estoques daqueles produtos, conforme modelos aprovados pelo órgão Federal competente.

c) – Não dispor nas farmácias e drogarias de um exemplar, atualizado, da Farmacopéia Brasileira.

d) – Não observar a recomendação de que as ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas e ervas medicinais excluídas as entorpecentes.

e) - Não observar a proibição de nas ervanarias negociar com objetos de ceras, colares, fetiches e outros que se relacionem com a prática de fetichismo e curandeirismo.

Pena – advertência, multa, apreensão de produtos, inutilização de produtos, suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos, propor cancelamento de registro de produtos, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do Estabelecimento

PARTE IX

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

INTIMAÇÃO

Art. 118. Poderá ser lavrada a Guia de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único - O prazo fixado na Guia de Intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à diretoria do Departamento de Fiscalização Sanitária, após informação do Agente autuante.

Art. 119. A Guia de Intimação será lavrada em 3(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª. (segunda) via ao intimado, a 3ª. (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

- I - o nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento intimado (razão social) especificando o ramo de atividade, endereço completo e o respectivo número do C.N.P.J, ou C.P.F;
- II - a disposição legal ou regulamento infringido;
- III - a medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, indicações do serviço a ser realizado;
- IV - prazo para sua execução;
- V - nome e cargo legível da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com carimbo;
- VI - a assinatura do intimado, ou na sua ausência, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura da Guia de Intimação, este deverá ser certificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação oficial.

CAPÍTULO II

AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 120. As infrações ao disposto neste regulamento serão apurados em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulada das penas prevista, observadas o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento.

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

Art. 121. O auto de infração será lavrado em 3(três) vias devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª. (primeira) via à instrução do processo, a 2ª. (segunda) via ao autuado, a 3ª. (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

- I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada ou razão social, especificando o seu ramo de atividade e endereço completo;
- II - o ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;
- III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV - prazo de 10(dez) dias para impugnação do Auto de Infração por parte do autuado;
- V - nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura mediante carimbo;
- VI - a assinatura do autuado ou seu representante legal, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade e assinatura de duas testemunhas, quando possível;

Parágrafo Único - Na impossibilidade de dar conhecimento ao interessado diretamente, este deverá ser *cientificado do Auto de Infração por meio de certa registrada com A.R. (aviso de recebimento)*, por edital publicado oficial, considerando-se efetivada a notificação, 10(dez) dias após a sua publicação.

CAPÍTULO III

AUTO DE APREENSÃO

Art. 122. Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendem ao disposto neste regulamento, será lavrado o Auto de Apreensão para que se procedam às análises fiscais para instrução do processo administrativo, se forem os casos;

Art. 123. O Auto de Apreensão será lavrado em 3(três) vias devidamente numeradas, destinando - se a 1ª. (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª. (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª. (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

- I - nome da pessoas física ou razão social do responsável pelos produtos e o endereço completo;
- I- dispositivo legal utilizado;
- II- descrição da qualidade, quantidade, nome e marca dos produtos apreendidos;
- III- nome e cargo legíveis do autuante e sua assinatura mediante carimbo;
- IV- a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, sendo que em caso de recusa, a consignação da circunstância e assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 124. Lavrar-se-á Auto de Apreensão para culminar a inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

- I - os produtos comercializados não atenderem às especificações de registros e rotulagem;
- II - os produtos comercializados se encontram em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, ficando constatados serem tais produtos impróprios para o consumo, através de análise laboratorial;

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

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

V - em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres dispostos nesta regulamentação;

VI - em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde de Itaiçaba;

Art. 125. Os produtos citados no artigo anterior, assim como os utensílios e outros citados no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, poderão após a sua apreensão;

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

II- ser inutilizado no próprio estabelecimento;

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

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

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

Art. 126. As entidades beneficiadas com as doações a que se refere a artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios;

I - serem tais entidades cadastradas no Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Itaiçaba.

II - apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidades públicas;

III - apresentarem recibo, em papéis timbrados, correspondentes à qualidade, quantidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;

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

Parágrafo Único - Ficam expressamente proibidos quaisquer doações que não obedeçam à programação do Departamento de Fiscalização Sanitária e ao disposto neste regulamento,

Art. 127. As doações obedecerão à programação do Departamento de Fiscalização Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

CAPÍTULO IV

TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 128. O termo de interdição será lavrado em 3(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via à chefia imediata, a segunda via ao responsável pelo estabelecimento, a terceira via ao Agente Fiscalizador, e conterà:

I- nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento atuado - razão social, especificando o ramo de sua atividade e o seu endereço completo, com C.N.P.J. (pessoas jurídica) ou C.P.F (pessoa física);

II- os dispositivos legais infringidos;

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

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

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

VI- a assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstancia e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 129. A suspensão da interdição será julgada pela Junta de julgamento Fiscais, composta por representantes fiscais e diretores da Secretaria Municipal de Saúde e da Assessoria Jurídica, atendendo pedido fundamentado do interessado, após apurada análise do caso.

PARTE X

CAPÍTULO I

PROCESSAMENTO DE MULTA E RECURSOS

Art. 130. Transcorrido o prazo fixado nos arts. 112, 117, 119, 131, sem que haja interposição da defesa, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

§ 1º - O não recolhimento das multas estabelecidas neste regulamento, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.

& 2º - O não pagamento dos valores devidos ao município ensejarão sua inscrição na Dívida Ativa do Município.

Art. 131. Havendo interposição da defesa, o processo, após decisão denegatória definitiva da Junta de Julgamento Fiscal, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

Art. 132. O infrator poderá oferecer defesa ao Auto de Infração, ao Auto de Apreensão e ao Auto de Interdição, no prazo de 10(dez) dias, contados da ciência do mesmo;

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

Art. 133. Em sendo indeferida a impugnação ou defesa de que trata o artigo anterior, o infrator deverá recolher o valor do Auto de Infração no prazo de 72(setenta e duas) horas.

Art. 134. As defesas serão decididas depois de ouvido o agente autuante, que, em seu parecer, opinará pelo deferimento total ou parcial dos Autos citados nos artigos 119 e 127.

Art. 135. Após a conclusão do processo, ao qual se referem os artigos supra, a Junta de Julgamento fiscal, encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde, para as providências cabíveis.

CAPÍTULO II

DAS MULTAS

Art. 136. As multas originárias de infrações cometidas contra as disposições deste regulamento, serão calculadas com base no valor de referências vigentes ou Unidade Fiscal do Município de Itaiçaba (UFMI) determinada por ato do Poder Executivo Municipal.

Parágrafo Único - Os valores das multas deverão variar de 2(duas) a 10(dez) Unidades Fiscais,

Art. 137. Para efeito de cálculo das multas, observar-se-á o seguinte:

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

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

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

PARTE XI

DO CONTROLE DAS ZOONOSES

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 138. Cabe ao Departamento de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde de Itaiçaba, o controle de zoonoses em todo o território do município.

Parágrafo Único - Para todos os efeitos deste regulamento, entende-se por zoonoses, as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais vertebrados e o homem.

Art. 139. Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

Parágrafo Único - A proibição prevista neste artigo, refere-se inclusive, aos animais devidamente tratados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco À segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II

DA CAPTURA

Art. 140. Para todos os efeitos deste regulamento, consideram-se:

- I - pequenos animais: caninos, felino, aves;
- II - médios animais: bovinos eqüinos, etc.
- III - grandes animais: bovinos eqüinos, etc.

Art. 141. O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, nas condições previstas no parágrafo Único do artigo 138 será apreendido e recolhido ao Departamento de Zoonoses.

§1º. Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo, o animal será devidamente alimentado, assistindo por médico - veterinário e pessoal preparado para tal função;

§2º. Os prazos contados, do dia subsequente a apreensão do animal, a que se refere o parágrafo anterior são de:

- I - 03 (três) dias, nos casos de pequenos animais;
- II - 03 (três) dias, nos casos de médios e grandes animais;

§3º. Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados junto ao Departamento de Controle de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior, terão um dos seguintes destinos:

- a) Doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou a entidades filantrópicas devidamente cadastradas junto à Secretaria Municipal de Saúde de Itaiçaba;
- b) Sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico - veterinário e os de origem desconhecida.

Art. 142. O proprietário de animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados específicos, durante o prazo de 10 (dez) dias, no mínimo.

Art. 143. O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações do Departamento de Controle de Zoonoses, será cremado e destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO III

DAS TAXAS

Art. 144. Para liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Itaiçaba, o valor correspondente a:

I - Pequenos Animais:

- a) Apreensão 1 UFMI
- b) Diária p/ animal 1/2 UFMI
- c) Reincidência 2 UFMI

II - Médios Animais:

- a) Apreensão 2 UFMI
- b) Diária p/ animal 1 UFMI
- c) Reincidência 4 UFMI

III - Grandes Animais:

- a) Apreensão 4 UFMI
- b) Diária p/ animal 2 UFMI
- c) Reincidência 8 UFMI

PARTE XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 145. Aplica-se este regulamento às infrações às normas de vigilância estadual e federal, ficando o infrator sujeito às penalidades aí definidas.

Art. 146. As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 5(cinco) anos.

Art. 147. Os prazos mencionados no presente regulamento contarão ininterruptamente, a partir do primeiro dia útil após a lavratura do auto.

Art. 148. Quando o autuando for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o Auto ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.

Art. 149. As autoridades sanitárias terão livre acesso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam a promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

§ 1º. No caso de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária, poderá pedir auxílio à Polícia Militar ou Civil, a fim de poder executar a devida fiscalização àquele estabelecimento.

§ 2º. A autoridade sanitária poderá interditar casas ou estabelecimentos que tragam iminentes riscos à saúde da coletividade.

Art. 150. As normas técnicas especiais de que trata o artigo 1º deste regulamento, serão baixadas por ato do Secretário municipal de Saúde de Itaipava.

Art. 151. Ficam sujeitas a Alvará de Registro Sanitário para funcionamento, junto à Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

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

Art. 152. O Registro Sanitário terá validade por 12 (doze) meses, a contar da data de sua concessão.

Art. 153. O estabelecimento que possuir o Registro Sanitário, ao ser vendido ou arrendado, deverá imediatamente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará, pelo vendedor ou arrendador.

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

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

Art. 154. Os dispositivos legais contidos neste Código e Regulamento em vigor após a publicação no órgão competente, ficando revogadas as disposições em contrário.