

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 1/80**

**CRIA REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE EUNÁPOLIS, E DA OUTRAS PROVIDENCIAS.**

O Prefeito Municipal de Eunápolis, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições,

Faço saber que a Câmara Municipal aprova e, eu sanciono a seguinte lei:

**TÍTULO I**  
**Da Vigilância Sanitária**  
**Seção I**  
**Disposições Gerais**

Art. 1º - Para os efeitos desta lei, entende-se por vigilância sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo o controle:

- I - de todas as etapas e processos da produção de bens de capital e de consumo que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde, bem como o de sua utilização;
- II - da prestação de serviços;
- III - da geração, da minimização, do acondicionamento, do armazenamento, do transporte e da disposição final de resíduos sólidos e de outros poluentes, segundo a legislação específica;
- IV - da geração, da minimização e da disposição final de efluentes, segundo a legislação específica;
- V - de ambientes insalubres para o homem ou propícios ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;
- VI - do ambiente e dos processos de trabalho e da saúde do trabalhador.

Parágrafo único - As ações de vigilância sanitária são privativas do órgão sanitário, indelegáveis e intransferíveis.

Art. 2º - A implementação de medidas de controle ou a supressão de fatores de risco para a saúde serão precedidas de investigação e avaliação, salvo nas situações de risco iminente ou dano constatado à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 2/80**

Art. 3º - As ações de vigilância sanitária serão exercidas por autoridade sanitária estadual ou municipal, que terá livre acesso aos estabelecimentos e aos ambientes sujeitos ao controle sanitário.

§ 1º - Constituirá falta grave impedir ou dificultar ação fiscalizadora, ficando sujeita a multa tal atitude.

§ 2º - O servidor público deverá apresentar o seu credenciamento, no ato da ação fiscalizadora, ao responsável ou proprietário do estabelecimento.

Art. 4º - Fica instituído o uso obrigatório da Caderneta Sanitária, a ser guardada nos estabelecimentos de comércio e/ou indústria de gêneros alimentícios, com a finalidade de registrar as ocorrências e recomendações das visitas dos Fiscais Sanitários conforme modelo oficial da Secretária Municipal de Saúde, estabelecido em regulamento.

Art. 5º - A Carteira de Saúde terá a finalidade de comprovar que seu portador está apto a exercer atividade em estabelecimentos especificados neste Código que exijam contato direto com o público.

Parágrafo Único – A Carteira de Saúde terá validade por um ano, devendo ser revalidada findo o prazo, por igual período sucessivamente, consignado às datas dos respectivos exames.

Art. 6º - É obrigatória a fixação de um cartaz local indicando onde o público deve se dirigir em caso de reclamações, conforme modelo definido em regulamento.

Art. 7º - Os estabelecimentos que lidam com alimentação serão classificados de acordo com seu grau de preenchimento de critérios estabelecidos em regulamento, sendo 03 (três) categorias: (A) Ótima, (B) Razoável e (C) Deficiente.

§ 1º - Estes estabelecimentos serão obrigados a fixar, em local visível ao público, em cartaz padronizado informando o grau obtido.

§ 2º - A classificação será revista periodicamente pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 3º - A categoria “C” é considerada provisória, dispondo o estabelecimento de prazo não superior a 60 (sessenta) dias para regularizar-se, decorrido o qual terá o seu alvará suspenso.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 3/80**

Art. 8º - A competência para expedir intimações e lavrar autos e termos é exclusiva dos fiscais sanitários no exercício de suas funções ou de servidor público do quadro da saúde designado para estas funções.

Art. 9º - Entendem-se por controle sanitário as ações desenvolvidas pelo órgão de vigilância sanitária para aferição da qualidade dos produtos e a verificação das condições de licenciamento funcionamento dos estabelecimentos, envolvendo:

- I - inspeção;
- II - fiscalização;
- III - lavratura de autos;
- IV - aplicação de penalidades.

Parágrafo Único - A fiscalização se estenderá à publicação e à publicidade de produtos e serviços de interesse da saúde.

Art. 10 - Para efeito de execução das medidas propostas, o responsável direto pelas mesmas é a Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, cargo em comissão, exercido por uma comissão multiprofissional conforme preconiza a CIB/BA, por cargo comissionado conforme tabela de vencimentos da Prefeitura Municipal de Eunápolis.

Parágrafo Único – A execução das medidas de fiscalização previstas neste Código caberá aos Fiscais Sanitários que apresentarão relatórios diários da fiscalização executada.

### **SEÇÃO II**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO**

Art. 11 - São sujeitos ao controle sanitário os estabelecimentos de serviço de saúde e os estabelecimentos de serviço de interesse da saúde.

§ 1º - Entende-se por estabelecimento de serviço de saúde aquele destinado a promover a saúde do indivíduo, protegê-lo de doenças e agravos, prevenir e limitar os danos a ele causados e reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

§ 2º - Entende-se por estabelecimento de serviço de interesse da saúde aquele que exerça atividade que, direta ou indiretamente, possa provocar danos ou agravos à saúde da população.

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 4/80

Art. 12 - Para os efeitos desta lei, considera-se estabelecimento de serviço de saúde aquele que presta:

- I. serviço de saúde em regime de internação e ambulatorial, aí incluídos clínicas e consultórios públicos e privados;
- II. serviço de apoio ao diagnóstico e serviço terapêutico;
- III. serviço de sangue, hemocomponentes e hemoderivados;
- IV. outros serviços de saúde não especificados nos incisos anteriores.

Art. 13 - Para os efeitos desta lei, consideram-se estabelecimentos de serviço de interesse da saúde:

- I - os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam:
  - a) medicamentos, drogas, imunobiológicos, plantas medicinais, insumos farmacêuticos e correlatos;
  - b) produtos de higiene, saneantes, domissanitários e correlatos;
  - c) perfumes, cosméticos e correlatos;
  - d) alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos;
- II - os laboratórios de pesquisa, de análise de amostras, de análise de produtos alimentares, água, medicamentos e correlatos e de controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios;
- III - as entidades especializadas que prestam serviços de controle de pragas urbanas;
- IV - os de hospedagem de qualquer natureza;
- V - os de ensino fundamental, médio e superior, as pré-escolas e creches e os que oferecem cursos não regulares;
- VI - os de lazer e diversão, ginástica e práticas desportivas;
- VII - os de estética e cosmética, saunas, casas de banho e congêneres;
- VIII - os que prestam serviços de transporte de cadáver, velórios, funerárias, necrotérios, cemitérios, crematórios e congêneres;
- IX - as garagens de ônibus, os terminais rodoviários e ferroviários, os portos e aeroportos;

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 5/80

- X - os que prestam serviços de lavanderia, conservadoria e congêneres;
- XI - os que degradam o meio ambiente por meio de poluição de qualquer natureza e os que afetam os ecossistemas, contribuindo para criar um ambiente insalubre para o homem ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;
- XI - outros estabelecimentos cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde ou à qualidade de vida da população.

§ 1º - O transporte sanitário, público ou privado, por ambulância de qualquer tipo, é considerado serviço de saúde e, como tal, passível de fiscalização por parte do gestor do SUS, em sua área de jurisdição.

§ 2º - O gestor normatizará os serviços a que se refere esta seção por meio de ato de sua competência, especificando a composição de seus equipamentos, em conformidade com as diretrizes da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT -, as determinações técnicas de cada nível do SUS e a legislação federal em vigor.

Art. 14 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitários ficam obrigados a:

- I - observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;
- II - usar somente produtos registrados pelo órgão competente;
- III - manter instalações e equipamentos em condições de conservar os padrões de identidade e qualidade dos produtos e dos serviços e de preservar a saúde dos trabalhadores e de terceiros;
- IV - manter rigorosas condições de higiene, observada a legislação vigente;
- V - manter os equipamentos de transporte de produtos em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, segundo os graus de risco envolvidos e dentro dos padrões estabelecidos para o fim a que se propõem;
- VI - manter pessoal qualificado e em número suficiente para o manuseio, o armazenamento e o transporte corretos do

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 6/80**

produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço e do produto;

- VII -fornecer a seus funcionários equipamentos de proteção individual e treinamento adequado, de acordo com o produto a ser manuseado, transportado e disposto ou com o serviço a ser prestado, segundo a legislação vigente;
- VIII -fornecer ao usuário do serviço e do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação de sua saúde;
- IX - manter controle e registro de medicamentos sob regime especial utilizados em seus procedimentos, na forma prevista na legislação vigente.

Art. 15 - A autoridade sanitária poderá exigir exame clínico ou laboratorial de pessoas que exerçam atividades em estabelecimento sujeito ao controle sanitário.

Art. 16 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária terão alvará sanitário expedido pela autoridade sanitária competente, municipal ou estadual, conforme habilitação e condição de gestão, com validade para o ano de seu exercício, renovável por períodos iguais e sucessivos, sendo requerida à renovação nos primeiros cento e vinte dias de cada exercício.

§ 1º - A concessão ou a renovação do alvará sanitário ficam condicionadas ao cumprimento de requisitos técnicos e à inspeção da autoridade sanitária competente.

§ 2º - Serão inspecionados os ambientes internos e externos dos estabelecimentos, os produtos, as instalações, as máquinas, os equipamentos, as normas e as rotinas técnicas do estabelecimento.

§ 3º - O alvará sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Art. 17 - Os estabelecimentos de serviço de saúde a que se refere o art. 81 e os estabelecimentos de interesse de serviço da saúde a que se referem os incisos I a III do art. 82 funcionarão com a presença do responsável técnico ou de seu substituto legal.

§ 1º - A presença do responsável técnico ou de seu substituto legal é obrigatória durante o horário de funcionamento dos estabelecimentos.

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 7/80

§ 2º - O nome do responsável técnico e seu número de inscrição profissional serão mencionados nas placas indicativas, nos anúncios ou nas propagandas dos estabelecimentos.

§ 3º - Os responsáveis técnicos e administrativos responderão solidariamente pelas infrações sanitárias.

§ 4º - Os estabelecimentos de saúde terão responsabilidade técnica única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências serviços de profissionais autônomos ou empresas prestadoras de serviço de saúde.

Art. 18 - São deveres dos estabelecimentos de saúde:

- I - descartar ou submeter à limpeza, à desinfecção ou à esterilização adequada os utensílios, os instrumentos e as roupas sujeitos a contato com fluido orgânico de usuário;
- II - manter utensílios, instrumentos e roupas em número condizente com o de pessoas atendidas;
- III - submeter à limpeza e desinfecção adequadas os equipamentos e as instalações físicas sujeitos a contato com fluido orgânico de usuário;
- IV - submeter à limpeza e descontaminação adequadas os equipamentos e as instalações físicas sujeitos a contato com produtos perigosos;
- V - manter sistema de renovação de ar filtrado em ambiente fechado não climatizado.

Art. 19 - Os estabelecimentos de saúde que prestam serviços em regime de internação manterão comissão e serviço de controle de infecção hospitalar, cuja implantação, composição e eventuais alterações serão comunicadas à autoridade sanitária competente, municipal ou estadual.

§ 1º - Entende-se por controle de infecção hospitalar o programa e as ações desenvolvidas, deliberada e sistematicamente, com vistas à redução da incidência e da gravidade dessas infecções.

§ 2º - A ocorrência de caso de infecção hospitalar será notificada pelo responsável técnico do estabelecimento à autoridade sanitária competente, municipal ou estadual.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 8/80**

§ 3º - Incluem-se no disposto neste artigo os estabelecimentos onde se realizam procedimentos de natureza ambulatorial que possam disseminar infecções.

Art. 20 - A construção ou a reforma de estabelecimento de saúde fica condicionada a prévia autorização da autoridade sanitária competente, municipal ou estadual.

Parágrafo Único - Entende-se por reforma toda modificação na estrutura física, no fluxo de atividades e nas funções originalmente aprovados.

Art.21 - Os estabelecimentos de interesse da saúde obrigam-se, quando solicitados por autoridade sanitária, a apresentar o plano de controle de qualidade das etapas e dos processos de produção e os padrões de identidade dos produtos e dos serviços.

Art.22 - Os estabelecimentos que utilizam equipamentos de radiações ionizante e não ionizante dependem de autorização do órgão sanitário competente para funcionamento, devendo:

- I - ser cadastrados;
- II - obedecer às normas do Conselho Nacional de Energia Nuclear - CNEN - e do Ministério da Saúde;
- III - dispor de equipamentos envoltórios radioprotetores para as partes corpóreas do paciente que não sejam de interesse diagnóstico ou terapêutico.

Parágrafo único - A responsabilidade técnica pela utilização e pela guarda de equipamentos de radiações ionizante e não ionizante será solidária entre o responsável técnico, o proprietário, o fabricante, a rede de assistência técnica e o comerciante.

Art. 23 - É vedada a instalação de estabelecimento que estoca ou utiliza produtos nocivos à saúde em área contígua a área residencial ou em sobrelojas ou conjuntos que possuam escritórios, restaurantes e similares.

Art.24 - Os estabelecimentos que transportam, manipulam e empregam substâncias nocivas ou perigosas à saúde afixarão avisos ou cartazes nos locais expostos a risco, contendo advertências, informações sobre cuidados a



## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 9/80**

serem tomados e o símbolo de perigo ou risco correspondente, segundo a padronização internacional.

Parágrafo único - Serão especificados nos rótulos dos materiais e das substâncias de que trata o “caput” deste artigo sua composição, recomendações de socorro imediato e o símbolo de perigo ou risco internacional correspondente.

Art.25 - A assistência pré-hospitalar e o resgate são serviços de natureza médica, só podendo ser realizados sob supervisão, coordenação e regulação de profissional médico, devendo suas atividades serem normatizadas pelos gestores do SUS, em seus diversos níveis de competência, observada a legislação pertinente.

Parágrafo único - As atividades da Central de Regulação do Sistema de Urgência e Emergência serão regulamentadas por ato próprio do competente gestor do SUS.

### **SEÇÃO III**

#### **DOS PRODUTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO**

Art.26 - São sujeitos ao controle sanitário os produtos de interesse da saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção à utilização e à disposição final de resíduos e efluentes.

Parágrafo único - Entende-se por produto de interesse da saúde o bem de consumo que, direta ou indiretamente, relacione-se com a saúde.

Art. 27 - São produtos de interesse da saúde:

- I - drogas, medicamentos, imunobiológicos e insumos farmacêuticos e correlatos;
- II - produtos de higiene e saneantes domissanitários;
- III - alimentos, bebidas e água para o consumo humano, para utilização em serviços de hemodiálise e outros serviços de interesse da saúde;
- IV - produtos perigosos, segundo classificação de risco da legislação vigente: tóxicos, corrosivos, inflamáveis, explosivos, infectantes e radioativos;
- V - perfumes, cosméticos e correlatos;
- VI - aparelhos, equipamentos médicos e correlatos;

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 10/80**

VII - outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos cujo uso, consumo ou aplicação possam provocar dano à saúde.

Art. 28 - A obrigatoriedade de Alvará de Autorização Sanitária e do responsável técnico para o funcionamento de outras unidades e estabelecimentos citados na seção II poderá ser definida em normas técnicas especiais.

Parágrafo Único - O Alvará de Autorização Sanitária terá validade de doze meses, ficando sua renovação sujeita à comprovação do cumprimento dos dispositivos definidos na legislação sanitária vigente e demais normas técnicas especiais.

**SEÇÃO IV**

**DOS ALIMENTOS**

**DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES**

Art.29 - Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas, de sua produção até o seu consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições deste regulamento.

Art.30 - Para os efeitos desta regulamentação considera-se:

- I - ALIMENTO: Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normas à sua formação, manutenção e desenvolvimento.
- II - MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR: Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que possa ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.
- III - ALIMENTO "IN NATURA": Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exijam, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a usa perfeita higienização e conservação.
- IV - ALIMENTO ENRIQUECIDO: Todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.
- V - ALIMENTO DIETÉTICO: Todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinados a ser ingerido por seres sadios ou doentes.

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 11/80**

- VI - ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL: Todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.
- VII - ALIMENTO IRRADIADO: Todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas às normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União;
- VIII - ADITIVO INTENCIONAL: Toda substância ou mistura de substância dotada ou não de valor nutritivo, ajuntado ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.
- IX - ADITIVO INCIDENTAL: Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a “matéria prima alimentar” e o alimento “in natura” e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.
- X - ALIMENTO SUCEDÂNEO: Todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.
- XI - COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO: Substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.
- XII - PRODUTOS ALIMENTARES: Todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológicos adequados.
- XIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE: O estabelecido pelo órgão competente da União, dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.
- XIV - RÓTULO: Qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório,

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 12/80

cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

- XV- EMBALAGEM: Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.
- XVI - PROPAGANDA: A difusão por qualquer meio de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria prima alimentar, alimento “in natura”, ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.
- XVII - ANÁLISE DE CONTROLE: Os procedimentos para efetuação de análises fiscais, de rotina e coleta de amostras serão executados conforme determinação de normas técnicas especiais.
- XVIII - ANÁLISE PRÉVIA: A análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios, e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.
- XIX - ANÁLISE FISCAL: Para o exercício das funções de fiscalização e vigilância sanitária dos produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária fará, periodicamente ou quando necessário, coletas de amostras para efeito de fiscalização.
- XX - ESTABELECIMENTO: O local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.
- XXI - ÓRGÃO COMPETENTE: As atribuições e competências da municipalidade no Sistema único de Saúde - SUS - são as prescritas pelas cartas Federal, Estadual e Municipal, demais legislações em vigor e as especificadas nesta Lei.
- XXII - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE: - fiscais sanitários municipais.
- XXIII - LABORATÓRIO OFICIAL: Para o exercício das funções de fiscalização e vigilância sanitária dos produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária fará, periodicamente ou quando necessário, coletas de amostras para efeito de fiscalização e enviará para laboratório competente.

Parágrafo Único - Considera-se ainda:

- a) COMÉRCIO AMBULANTE: Para efeitos deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou

# PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



## LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 13/80

- transitória, que se exerça de maneira itinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio;
- b) SERVIÇOS TEMPORÁRIOS: O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21(vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas;
  - c) APROVEITAMENTO CONDICIONAL: Utilização parcial ou total de um alimento ou matéria prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, adquire condições para consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação dos animais;
  - d) ANÁLISE DE ROTINA: - Os procedimentos para efetuação de análises fiscais, de rotina e coleta de amostras serão executados conforme determinação de normas técnicas especiais

### SEÇÃO V

#### DO REGISTRO

Art.31 - Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

§ 1º- O registro concedido será válido para todo o território nacional com duração máxima de 10(dez) anos, a contar da sua aprovação.

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

Art.32 - Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

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

Art.33 - Ficam dispensados do registro:

- I - as matérias primas alimentares e os alimentos “in natura”;
- II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por Resolução da

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 14/80**

Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos(CNNPA) ou órgão que a substitua;

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

IV - os alimentos que não estão sujeitos o registro, mas são de interesse da saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia, fiscal e de Apoio ou de Rotina.

**SEÇÃO VI**

**DA ROTULAGEM**

Art.34 - Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com este regulamento e demais dispositivos legais que regem o assunto.

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

Art.35 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

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

II - nome ou marca do alimento;

III - nome da empresa responsável;

IV - endereço completo da firma responsável;

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

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

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

VIII - o peso ou o volume líquido;

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

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

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 15/80**

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

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

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

Art.36- Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art.37 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração “colorido artificialmente”.

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

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

Art.38 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados, deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

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

Art.39 - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas nas respectivas rotulagens em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art.40 – Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características superiores àquelas que realmente possuam.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 16/80**

Art.41 - A venda de alimentos a granel será regulamentada pela autoridade sanitária municipal, consoante com a legislação federal específica.

#### **SEÇÃO VII**

##### **DOS ADITIVOS**

Art. 42- Só é permitido o emprego de aditivo intencional quando:

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

#### **SEÇÃO VIII**

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

Art. 43 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União abrangendo:

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

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



## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 17/80**

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

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

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

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

Art.44 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regimentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

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

### **SEÇÃO IX**

#### **DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS**

Art. 45 - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

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

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

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 18/80**

Art.46- Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

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

Art.47- O alimento só poderá ser exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art.48- 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.

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

Art.49- Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art.50 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art.51 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processo mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art.52- As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 19/80**

de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

**SEÇÃO X**

**Coleta De Amostras E Análise Fiscal**

Art.53 - Os procedimentos para efetuação de análises fiscais, de rotina e coleta de amostras serão executados conforme determinação de normas técnicas especiais.

Art. 54 - Para o exercício das funções de fiscalização e vigilância sanitária dos produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária fará, periodicamente ou quando necessário, coletas de amostras para efeito de fiscalização.

Parágrafo único - Os procedimentos para coleta de amostras para fiscalização serão definidos em normas técnicas especiais.

**SEÇÃO XI**

**DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS**

Art.55 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

- I - estejam em perfeito estado de conservação;
- II - por sua natureza, composição ou circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;
- III - sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;
- IV - obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art.56 - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 20/80

- I - contenham substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;
- II - transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou intencionais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;
- III - contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;
- IV - contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação.
- V - sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;
- VI - estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas; tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;
- VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias que ponha em risco a saúde do consumidor; .
- VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;
- IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animais enfermos, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial; .
- X - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
- XI - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processos de cocção, estejam expostos à venda, sem a devida proteção.

Art.57 - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art.58 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados, os gêneros alimentícios:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 21/80

- a) cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;
- b) que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;
- c) que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais.

Art.59 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

- I - provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;
- II - não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeitos;
- III - não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;
- IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;
- V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal correspondente concernente ou às normas internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art.60 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único - Não será considerado infração o fato ou a condição decorrentes de força maior ou de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde.

### SEÇÃO XII

#### NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art. 61 - É proibido:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 22/80

- I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração de outros produtos alimentícios;
- II - utilizar os recheios de pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;
- III - a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;
- IV - manter acima de 16º(dezesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10º(dez graus Celsius) a manteiga;
- V - a venda de leite sem pasteurização;
- VI - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento.
- VII - manter acima de 10º(dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semi-duros;
- VIII - fornecer a manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada.

Art.62 - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vitaminas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutos naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

- I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II - serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;
- III - quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;
- IV - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo respeitar os padrões de identidade e qualidade exigidas pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 63 - Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

- I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e moagem;

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 23/80**

- III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores, rigorosamente limpos;
- IV - só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;
- V - a estocagem e as raspagens da cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;
- VI - os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;
- VII - quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de identidade e qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento.
- VIII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 64 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º(sessenta graus Celsius).

Art.65 – É proibido expor à venda ou entregar ao consumo produto de interesse da saúde alterado, deteriorado, com prazo de validade expirado, ou apor-lhe nova data de validade.

**SEÇÃO XIII**

**DAS BEBIDAS E VINAGRES**

Art. 66 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

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

Art.67 - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste regulamento, em desacordo com normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

# PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



## LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 24/80

Art.68- A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

### SEÇÃO XIV

#### DA ROTULAGEM

Art.69 - A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegado, observado o disposto neste regulamento.

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

Art.70 - O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições da lei, em caracteres perfeitamente visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

- I - o nome do fabricante, produtor, engarrafador e estandarizador;
- II- o endereço do local de produção ou estandarização, engarrafamento e/ou acondicionamento;
- III - o nome, marca, classe, tipo e natureza do produto;
- IV - o número do registro do produto;
- V - a expressão “Indústria Brasileira”;
- VI - o conteúdo líquido;
- VII - a graduação alcoólica do produto, se bebida alcoólica;
- VIII - os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe.

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

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

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



## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 25/80**

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

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

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

Art. 71 - A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra “artificial” de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, vedados a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

Art.72 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I - O Alvará de Autorização Sanitária afixada em quadro próprio e em lugar visível aos trabalhadores e ao público usuário e consumidor.
- II - Caderneta de Inspeção Sanitária autenticada;
- III - água corrente potável;
- IV - ralos no piso;
- VI - ventilação e iluminação adequadas;
- VII - pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;
- VIII - recipientes com tampa, adequados para lixo;
- IX - vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações, para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- X - as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;
- XI - câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 26/80

- XII - armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;
- XIII - as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;
- XIV - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
- XV - açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem a entrada de insetos.

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

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

- a) dimensões: 0,17m(dezessete centímetros) de largura por 0,23m(vinte e três centímetros) de comprimento;
- b) 50(cinqüenta) páginas numeradas;
- c) a advertência, com destaque:

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

§ 4º - A Caderneta de Inspeção Sanitária será exigida em todos os estabelecimentos de que trata este regulamento.

§ 5º - A Autenticação da Caderneta de Inspeção Sanitária será feita no órgão fiscalizador competente.

§ 6º - Constarão da Caderneta de Inspeção Sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas deste Decreto e outras observações de interesse da Autoridade Sanitária.

§ 7º - Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes deste regulamento, a Caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente da Saúde Pública para a devida anotação, no prazo de 10(dez) dias, a partir do contrato respectivo.

Art. 73 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 27/80

- I - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produto ou resíduo perigoso, tóxico, explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação em vigor.
- II - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;
- III - varrer a seco;
- IV - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
- V - uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;
- VI - comunicar diretamente com residência;
- VII - utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;
- VIII - manter animal doméstico no estabelecimento, colocando em risco a sanidade dos produtos de interesse da saúde ou comprometendo a higiene e a limpeza do local.
- IX - jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária;
- X - sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária;
- XI - nos casos não mencionados nos itens IX e X deste artigo, serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:
  - a) serem impermeabilizados adequadamente;
  - b) possuírem pé direito mínimo de 2,00m(dois metros);
  - c) guarda-corpo;
  - d) escada de acesso fixa com corrimão;
  - e) não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de 1/5(um quinto) da área do compartimento em que forem instalados;
  - f) não são permitidos divisões nos jiraus, nem o seu fechamento com paredes de qualquer espécie;
  - g) manter rigoroso asseio, higiene e limpeza.

Art.74 - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 28/80**

Art.75 - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes embuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art.76 - 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.

#### **SEÇÃO XV** **SALÕES DE VENDA**

Art. 77 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

- I - piso cerâmico ou de material adequado de modo a permitir fácil limpeza e conservação;
- II - paredes revestidas com material adequado de modo a permitir fácil limpeza e conservação;
- III - teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV - balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;
- V - pia com água corrente.

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

#### **SEÇÃO XVI** **COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO**

Art. 78 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as cozinhas e/ou salas de manipulação, deverão seguir as seguintes normas:

- I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;
- II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais adequados, em cores claras, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
- III - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 29/80**

- IV - aberturas teladas com tela à prova de insetos;
- V - água corrente quente e fria;
- VI - fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;
- VII - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos ser feitos ou revestidos de material impermeabilizante;
- VIII - filtro para água que atenda à demanda;
- IX - é proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, tetos e piso.

**SEÇÃO XVII**

**INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

Art.79 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

- I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;
- II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficiente, até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;
- III - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV - não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;
- V - vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;
- VI - portas providas de molas.

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

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

**SEÇÃO XVIII**

**ANTE SALAS**

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 30/80

Art.80 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as antes-salas deverão possuir:

- I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;
- II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficiente até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;
- III - lavabo com água corrente;
- IV - sabão;
- V - toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

#### SEÇÃO XIX

##### DEPÓSITOS DE ALIMENTOS

Art. 81- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:

- I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;
- II - estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:
  - a) dimensões:
    - . Largura, ou um dos lados: 3,00m(três metros), no máximo;
    - . Comprimento, ou o outro lado: não estipulado;
  - b) distância entre um estrado e o piso: 0,20m(vinte centímetros), no mínimo;
  - c) distância entre estrado e uma parede: 0,50m(cinquenta centímetros), no mínimo;
  - d) quando houver mais de um estrado, à distância entre um estrado e outro: 0,50m(cinquenta centímetros), no mínimo;
- III - paredes impermeabilizadas com material eficaz, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
- IV - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.

#### SEÇÃO XX

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 31/80**

### VESTIÁRIOS

Art.82 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os vestiários deverão possuir:

- I - cômodos separados por sexo;
- II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficiente até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
- III - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;
- IV - teto liso de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- V - porta provida de mola;
- VI - armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

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

### SEÇÃO XXI

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

Art.83 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;
- II - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III - ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos.(Parte deste inciso, no tocante a desossa, REVOGADO pelo art. 6º da Portaria nº 145/98 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento).
- IV - os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;

Art. 84 - É proibido no estabelecimento:

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 32/80**

- I - O uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar.(Com a determinação contida no art.6º da Portaria nº 145/98 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento)
- II - o depósito de carnes moídas e bifés batidos;
- III - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por norma técnicas específicas;
- IV - o uso de cepo;
- V - a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecer o tempo mínimo necessário para proceder a desossa; (Parte deste inciso, no tocante à desossa, REVOGADO pelo art. 6º da Portaria nº 145/98 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento).
- VI - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
- VII - dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

**SEÇÃO XXII**

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

Art. 85 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;
- II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidas em temperatura acima de 60º(sessenta graus Celsius), quando for o caso;

Art. 86 - É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

**SEÇÃO XXIII**

**DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNÊRES.**

Art.87 - Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:



## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 33/80

- I - a copa, com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2,00m(dois metros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintado na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;
- II - teto liso, pintado na cor clara;
- III - dormitório com área de 6,00 m2(seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e, 4,00m2(quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;
- IV - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art. 98 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo com acesso independente e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20(vinte) leitos, no mínimo;
- V - sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;
- VI - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

Art. 88 - Além das disposições contidas no art. 205 deste regulamento, é proibido servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 89 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 90 - As lavanderias, quando houver, devem ter piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m(dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficiente na cor claras, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

- I - local para lavagem e secagem de roupas;
- II - depósito de roupas servidas;
- III - depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

Art. 91 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**



**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 34/80**

### **SEÇÃO XXIV**

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

Art. 92 - Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - fogão apropriado, com coifa e exaustor, a critério da autoridade sanitária;
- II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;
- III - amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massa e demais produtos;
- IV - lonas para cobrir e enfiar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

Art. 93 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 94 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

### **SEÇÃO XXV**

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

Art. 95 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;
- II - mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 1m(um metro), no mínimo, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda;
- III - gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**



### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 35/80**

Art. 96 - Além das demais disposições contidas no art.205 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

- I - o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;
- II - aves doentes;
- III - frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou geminadas;
- IV - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Art. 97 - Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as mesmas exigências deste regulamento e mais as seguintes:

- I - área proporcional à demanda, na proporção de 8(oito) aves por metro quadrado;
- II - cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;
- III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.
- IV – Qualquer prática na criação de galináceos, palmípedes que não estejam de acordo com este artigo, somente será permitida após a inspeção e liberação do Técnico da Vigilância Sanitária.

#### **SEÇÃO XXVI**

#### **DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BIFÊS, CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.**

Art. 98 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - além das disposições contidas no art. 209 deste regulamento, poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação;
- II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 36/80

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

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

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

IV - triturado industrial para resíduos com capacidade suficiente;

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

#### SEÇÃO XXVII

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

Art. 99 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;
- II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

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

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

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

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

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 37/80**

- V - serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados, no mínimo, 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;
- VI - terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;
- VII - terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;
- VIII - serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou que se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Art. 100 - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmaras de secagem.

Parágrafo Único - A câmara de secagem terá:

- a) paredes impermeabilizadas até a altura de 2,00m(dois metros) com azulejos na cor clara ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e teto liso, pintado de cor clara;
- b) abertura para o exterior envidraçado e telado.

Art. 101 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;
- b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;
- c) ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluente.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 38/80**

### **SEÇÃO XXVIII**

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

Art. 102 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos deverão possuir:

- I - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:
  - . Remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;
- II - os sorvetes fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro no órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;
- III - os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;
- IV - no caso de preparos líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5º C (cinco graus Celsius) e mantida nesta temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;
- V - os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação.
- VI - durante o armazenamento, antes da distribuição aos postos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18º C (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, -5º C (cinco graus Celsius negativos).

Art. 103 - Além das disposições contidas no art.205 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

### **SEÇÃO XXIX**

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 39/80**

### **DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

Art. 104 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, principalmente os capítulos II(Açougues), III(Bares), V(Padarias), VI(Quitandas) e IX(Casas de Frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;
- II - câmara de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

### **SEÇÃO XXX**

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

Art. 105 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições esta regulamentação, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 106 - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

Art. 107 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

- I - realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa - cozinha e balcão para servir ao público;
- II - o compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;
- III - serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;
- IV - os alimentos, substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;
- V - os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 40/80**

suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperaturas acima de 60º C (sessenta graus Celsius), fazendo uso de estufas, caso necessário;

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

Art. 108- Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

#### **SEÇÃO XXXI**

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

Art. 109 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art. 110 - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 111 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

- I - devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;
- II - a comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;
- III - os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;
- IV - é proibido o depósito e a comercialização de carnes e outros animais vivos;



## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 41/80

- V - bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;
- VI - fica proibido o fabrico de alimentos.

#### SEÇÃO XXXII

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

Art. 112 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art. 113 - As piscinas são classificadas em:

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

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

Art. 114 - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 115 - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 116- O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconexão com a rede pública de abastecimento e as redes das instalações sanitárias.

Art. 117 - As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitário.

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

Art. 118 - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 42/80

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

Art. 119 - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 120 - Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

- I - o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;
- II - o fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m(dois metros).

Art. 121 - Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina e construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda a sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00m(três metros) de comprimento, 0,30m(trinta centímetros) de profundidade e, 0,80m(oitenta centímetros) de largura.

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

Art. 122- Além das disposições contidas nos artigos 203, 210 e 213 deste regulamento, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por seco, conterão no mínimo:

- I - vasos sanitários e lavabos na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens e 1(um) para cada 40(quarenta) mulheres;
- II - mictórios na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens;
- III - chuveiros na proporção de 1(um) para cada 40(quarenta) banhistas;
- IV - ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

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

Art. 123 - A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

- I - Qualidade microbiológica:

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 43/80**

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

**II - Qualidade física e química:**

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

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

Art. 124 - A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art.125 - O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1(um) para cada 2,00m<sup>2</sup>(dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art.126- As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste regulamento, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizado a situação que a originou.

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

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 44/80**

Art.127 - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art.128 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.

Art. 129 - Às colônias de férias se aplicam às disposições referentes a hotéis e similares, nem como relativas aos locais de reunião e banho, quando for o caso.

Art. 130 - As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 131- Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

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

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

Art. 132- Só serão permitidos salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso, ser assegurado rápida evacuação dos espectadores.

Art. 133 - As portas de saída das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente a 0,01 m(um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m(dois metros) por vão.

Art. 134 - Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 45/80**

Art. 135 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00m<sup>3</sup>(treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa, a cada hora.

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

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

Art. 136 - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer as seguintes condições:

- I - área mínima de 12m<sup>2</sup>(doze metros quadrados), pé direito de 3,00 m(três metros);
- II - porta de abrir fora e construída de material incombustível;
- III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;
- IV - instalação sanitária.

Art. 137 - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios serão separadas por sexo.

Parágrafo Único - Deverão conter, no mínimo, um vaso sanitário para cada 100(cem) pessoas, um lavatório para cada 200(duzentas) pessoas, admitindo-se igualdade entre homens e o de mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,00m(dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

Art. 138 - Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos freqüentadores, na proporção de 1(um) para cada 300(trezentas) pessoas.

Art. 139 - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2,00m(dois metros).

Art. 140 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200(duzentos) freqüentadores, em compartimentos separados.

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 46/80

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

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

Art. 141- Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Art. 142- Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender além das normas e especificações gerais, mais os seguintes requisitos:

- I - pé direito não inferior a 4,00m(quatro metros);
- II - área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;
- III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capazes de proporcionar suficiente renovação de ar interior.

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

Art. 143 - Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste regulamento.

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

Art. 144 - As creches devem atender, no que couber, às disposições deste regulamento, e as seguintes:

- a) berçário, com área mínima de 6,00m<sup>2</sup>(seis metros quadrados), e no mínimo 3,00 m<sup>2</sup>(três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50m(cinquenta centímetros);
- b) saleta para amamentação com área mínima de 6,00ms(seis metros quadrados), providas de cadeiras ou

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 47/80

- banco- encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições de higiene e conforto;
- c) cozinha dietética para o preparo de mamadeira ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00 m<sup>2</sup>(quatro metros quadrados), no mínimo;
- d) compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m<sup>2</sup>(três metros quadrados), no mínimo;
- e) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art. 145 - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

- a) terem os dormitórios área de 6,00 m<sup>2</sup>(seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00 m<sup>2</sup>(quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;
- b) terem as instalações sanitárias 1(um) vaso sanitário, 1(um) lavatório e 1(um) chuveiro para cada 10(dez) pessoas assistidas;
- c) terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00 m<sup>2</sup>(cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m<sup>2</sup>(cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;
- d) terem refeitório com área mínima de 5,00 m<sup>2</sup>(cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m<sup>2</sup>(cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida.
- e) terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;
- f) paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m(dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;
- g) terem pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

#### SEÇÃO XXXIII

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 48/80**

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

Art. 146 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste 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, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;
- III - insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;
- IV - cadeiras com encosto para a cabeça revestida de pano ou papel, renovado para cada pessoa;
- V - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art. 147 - As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

- I - as banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente de saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;
- II - o sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;
- III - as roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas;
- IV - é proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Art. 148 - As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste regulamento.

Art. 149 - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.



**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 49/80**

Parágrafo Único - As lavanderias devem possuir locais destinados a:

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

**SEÇÃO XXXIV**

**DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES**

Art. 150 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos de ensino e similares deverão obedecer às exigências mencionadas a seguir.

Art. 151 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.

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

§ 2º - Deverão também ser previstas instalações sanitárias para professores, que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de 1(um) vaso sanitário para cada 10(dez) salas de aulas; e os lavatórios serão em número não inferior a 1(um) para cada 6(seis) salas de aula e os pisos, paredes e teto obedecerão às normas constantes e aplicáveis deste regulamento.

Art. 152 - É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1(um) vaso sanitário e 1(um) mictório para cada 200(duzentos) alunos; 1(um) vaso sanitário para cada 100(cem) alunas e 1(um) lavatório para cada 200(duzentos) alunos e alunas somados.

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

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 50/80**

Art. 153 - É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção mínima de 1(um) para cada 200(duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1(um) bebedouro para cada 100(cem) alunos.

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

Art. 154 - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Art. 155 - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 156 - Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória à existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3(um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

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

Art. 157 - Os reservatórios de água potável dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combater a incêndio, não inferior à correspondente a 50(cinquenta) litros por aluno.

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

### **SEÇÃO XXXV**

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

Art. 158 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m(dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art. 159 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 51/80**

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

**SEÇÃO XXXVI**

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

Art. 160 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art. 161 - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara.

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

Art. 162 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

- I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;
- II - comercialização de alimentos fracionados.

**SEÇÃO XXXVII**

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

Art. 163 - As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios ficam sujeitos à disposição deste regulamento, no que couber, a critério da autoridade sanitária competente, e especificadamente às disposições deste capítulo.

Art. 164 - Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 165 - Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias.

Art. 166 - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor de meios de:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 52/80

- I - sala de vigília, com área não inferior a 20,00m<sup>2</sup>(vinte metros quadrados);
- II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;
- III - bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento;
- IV - o bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado a velório.

Art. 167 - Os velórios e necrotérios deverão ficar a 3,00 m(três metros), no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos.

Art. 168 - Os necrotérios, salas de necrópsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

- I - sala de necrópsia, com área não inferior a 16,00m<sup>2</sup>(dezesseis metros quadrados), e nesta deverá existir pelo menos:
  - a) mesa para necrópsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou vestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;
  - b) lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necrópsia e do piso;
- II - câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00m<sup>2</sup>(oito metros quadrados);
- III - sala de recepção e espera;
- IV - crematório;
- V - tanque para tratamento.

Art. 169 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

- I - em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;
- II - em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios, se não houver risco de inundação;
- III - nos casos dos incisos I e II a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00m(dois metros);

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 53/80

- IV - deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15(quinze) metros quando houver redes de água, e por uma faixa de 30(trinta) metros, quando na região não houver redes de água;
- V - as faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

Art. 170 - Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

- I - local para administração e recepção;
- II - depósito de materiais e ferramentas;
- III - vestiários e instalação sanitária para os empregados;
- IV - instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo.

Art. 171 - Nos cemitérios, pelo menos 20 %(vinte por cento) de suas área serão destinadas à arborização ou ajardinamento.

§ 1º - Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

§ 2º - Nos cemitérios-parque, poderá ser dispensada a destinação de área mencionada neste artigo.

Art. 172 - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 173 - Os projetos referentes à construção de crematórios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Os projetos, que se referem ao artigo anterior, deverão se r acompanhados e aprovados pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Art. 174- Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e sala de necrópsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste regulamento.

Art. 175 - Pertencentes aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000m<sup>2</sup>(vinte mil metros quadrados).

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 54/80**

**SEÇÃO XXXVIII**

**DOS ESTABELECIMENTOS FARMACÊUTICOS**

Art. 176 - Considerar-se-á estabelecimento farmacêutico, para efeito desta Lei, aquele destinado a prestar assistência farmacêutica e orientação sanitária, individual ou coletivamente, onde se proceda a dispensação de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, bem como à manipulação de fórmulas magistrais e oficinais, conforme normatização da Lei Federal nº 5.991/73 e decretos regulamentadores.

Art. 177 - As farmácias e as drogarias serão obrigadas a exercer plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, obedecendo a normas expressas na legislação pertinente, cabendo ao distrito sanitário da respectiva administração regional o estabelecimento de escala periódica.

Art. 178 - As farmácias e as drogarias poderão manter serviço de atendimento ao público para aplicação de injeções, reservando para isto local apropriado, inclusive com ventilação e iluminação adequada, sob responsabilidade e supervisão do farmacêutico diretor técnico do estabelecimento.

Art. 179 - Fica o Executivo, por meio do órgão competente, obrigado a fixar e a conservar permanentemente nas unidades de saúde, em local visível no principal recinto de atendimento ao público, placa padronizada indicando o nome do farmacêutico responsável, seu número de registro no Conselho Regional de Farmácia - CRF - e os números dos telefones da vigilância sanitária municipal do local onde o farmacêutico responsável estiver lotado.

**SEÇÃO XXXIX**  
**DO PESSOAL**

Art. 180 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

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

Art.181 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 55/80

- I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;
- III - quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV - devem ter mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização da instalação sanitária;
- V - quando contatarem diretamente com os alimentos devem ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados ou protegidos;
- VI - não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;
- VII - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
- VIII - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- IX - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- X - ao empregado caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art.182 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

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

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 56/80**

### **SEÇÃO XL**

#### **DOS ANIMAIS**

Art. 183 - Não será permitida, a critério da autoridade sanitária competente, a criação ou conservação de animais vivos, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causa de insalubridade e/ou incomodidade.

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

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

### **SEÇÃO XLI**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇO À SAÚDE**

#### **CONSULTÓRIOS E CLÍNICAS MÉDICA, POLICLÍNICAS E HOSPITAIS, CONSULTÓRIOS E CLÍNICAS VETERINÁRIA, CONSULTÓRIOS E CLÍNICAS ODONTOLÓGICA, LABORATÓRIO DE ANÁLISE E PATOLOGIA CLÍNICAS, LABORATÓRIO DE PRÓTESE ODONTOLÓGICA**

Art. 184 - Consultórios e Clínicas Médicas, Policlínicas e Hospitais, Consultórios e Clínicas Veterinária, Consultórios e Clínicas Odontológicas, Laboratório de Análise e Patologia Clínicas, Laboratório de Prótese Odontológica, somente poderão funcionar no município depois de licenciados com suas especificações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada uma das especializações, em termos de responsabilidade assinados perante autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico habilitado.

Parágrafo Único - a presença do responsável técnico ou seu substituto será obrigatória durante todo seu horário de funcionamento.

Art.185 - Os estabelecimentos que trata desta seção, deverão ser providos de instalações, aparelhos e equipamentos adequados as suas funções, mantido em perfeitas condições de funcionamento e higiene, sendo dotadas de todas as normas de operação e segurança aprovadas pelos órgãos competentes.

Art.186 - Os estabelecimentos a que se referem os artigos anteriores desta seção deverão possuir livro próprio ao registro de todas as operações por eles realizadas, contendo, obrigatoriamente, todas as informações exigidas pelas autoridades sanitárias.



## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 57/80**

### **Título IV**

#### **Do Processo Administrativo**

##### **CAPÍTULO I**

###### **DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Art.187 - Sem prejuízo das sanções de naturezas civil e penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as seguintes penas:

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

Art. 188 - Considera-se infração sanitária, para os fins desta lei, a desobediência ou a inobservância do disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem a promover, proteger, preservar e recuperar a saúde.

§ 1º - Responderão pelas infrações de que trata o “caput” deste artigo os responsáveis administrativos ou os proprietários dos estabelecimentos sujeitos à fiscalização mencionados nesta lei e, se houver, os responsáveis técnicos, na medida de sua responsabilidade pelo evento danoso.

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

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 58/80

Art. 189 - Constituem infrações sanitárias, ressalvadas as previstas na legislação federal e sem prejuízo do disposto no art. 98 desta lei:

I - construir, instalar ou fazer funcionar, sem autorização de funcionamento, autorização especial ou alvará sanitário emitidos pelos órgãos sanitários competentes, os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário definidos nesta lei, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- c) cancelamento do alvará sanitário;
- d) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- e) multa;

II - fazer funcionar sem a assistência de responsável técnico legalmente habilitado os estabelecimentos de prestação de serviços de saúde e os estabelecimentos em que são produzidos, transformados, comercializados, armazenados, manipulados, analisados, preparados, extraídos, purificados, fracionados, embalados, reembalados, importados, exportados, expedidos, distribuídos e transportados produtos sujeitos ao controle sanitário, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) inutilização do produto;
- c) suspensão da venda ou fabricação do produto;
- d) cancelamento do registro do produto;
- e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- f) cancelamento do alvará sanitário;
- g) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- h) intervenção administrativa;
- i) multa;

III - fraudar, falsificar ou adulterar produto sujeito ao controle sanitário, o que sujeita o infrator à pena de:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 59/80

- a) advertência;
  - b) apreensão do produto;
  - c) inutilização do produto;
  - d) suspensão da venda ou fabricação do produto;
  - e) cancelamento do registro do produto;
  - f) cancelamento do alvará sanitário;
  - g) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
  - h) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
  - i) multa;
- IV - alterar o processo de fabricação de produto sujeito ao controle sanitário, modificar seu nome, seus componentes ou os elementos constantes no registro, sem a autorização do órgão sanitário competente, o que sujeita o infrator à pena de:
- a) advertência;
  - b) apreensão do produto;
  - c) inutilização do produto;
  - d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
  - e) cancelamento do alvará sanitário;
  - f) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
  - g) multa;
- V - rotular os produtos sujeitos ao controle sanitário em desacordo com as normas legais, o que sujeita o infrator à pena de:
- a) advertência;
  - b) apreensão do produto;
  - c) inutilização do produto;
  - d) cancelamento do registro do produto;
  - e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
  - f) cancelamento do alvará sanitário;
  - g) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
  - h) multa;
- VI - deixar de observar as normas de biossegurança e controle de infecções hospitalares previstas na legislação sanitária vigente, o que sujeita o infrator à pena de:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 60/80

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

VII - expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, avariado, falsificado, ou produto cujo prazo de validade tenha expirado, ou, ainda, apor-lhe nova data de validade, o que sujeita o infrator à pena de:

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

VIII - expor à venda, utilizar ou armazenar, nos estabelecimentos de saúde privados, produto de interesse da saúde destinado exclusivamente a distribuição gratuita, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) apreensão do produto;
- c) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- d) cancelamento do alvará sanitário;
- e) cassação da autorização de funcionamento e da autorização especial;
- f) multa;

IX - expor à venda, manter em depósito ou transportar produto sujeito ao controle sanitário que exija cuidados especiais de conservação, sem observância das condições necessárias à sua preservação, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) apreensão do produto;

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 61/80

- c) inutilização do produto;
  - d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
  - e) cancelamento do alvará sanitário;
  - f) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
  - g) multa;
- X - fazer propaganda de serviço ou de produto sujeito ao controle sanitário em desacordo com o aprovado no registro ou na autorização de funcionamento ou com o estabelecido na legislação sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:
- a) advertência;
  - b) suspensão da venda ou fabricação do produto;
  - c) cancelamento do alvará sanitário;
  - d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
  - e) imposição de contrapropaganda;
  - f) proibição de propaganda;
  - g) multa;
- XI - aviar receita em desacordo com a prescrição médica ou odontológica ou com a determinação expressa em lei e normas regulamentares, o que sujeita o infrator à pena de:
- a) advertência;
  - b) pena educativa;
  - c) interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto;
  - d) cancelamento do alvará sanitário;
  - f) multa;
- XII - extrair, produzir, transformar, manipular, embalar, reembalar, transportar, vender, comprar, ceder ou utilizar produto sujeito ao controle sanitário, contrariando as condições higiênico-sanitárias e a legislação sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:
- a) advertência;
  - b) apreensão do produto;
  - c) inutilização do produto;
  - d) cancelamento do registro do produto;

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 62/80

- e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
  - f) cancelamento do alvará sanitário;
  - g) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
  - h) multa;
- XIII - deixar de fornecer à autoridade sanitária os dados sobre os serviços, as matérias-primas, as substâncias utilizadas, os processos produtivos e os produtos e subprodutos elaborados, que sujeita o infrator à pena de:
- a) advertência;
  - b) apreensão do produto;
  - c) inutilização do produto;
  - d) suspensão da venda ou da fabricação do produto;
  - e) cancelamento do registro do produto;
  - f) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
  - g) cancelamento do alvará sanitário;
  - h) proibição de propaganda;
  - i) multa;
- XIV - reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres e de produto nocivo à saúde, para embalagem e venda de alimentos, bebidas, medicamentos, drogas, substâncias, produtos de higiene, produtos dietéticos, cosméticos e perfumes, o que sujeita o infrator à pena de:
- a) advertência;
  - b) apreensão do produto;
  - c) inutilização do produto;
  - d) cancelamento do registro do produto;
  - e) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
  - g) cancelamento do alvará sanitário;
  - h) multa;
- XV - manter, em estabelecimento sujeito ao controle sanitário, animal doméstico que coloque em risco a sanidade de alimentos e outros produtos de interesse da saúde ou que comprometa a higiene do lugar, o que sujeita o infrator à pena de:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 63/80

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

XVI-coletar, processar, utilizar e comercializar sangue, hemocomponentes e hemoderivados em desacordo com as normas legais, o que sujeita o infrator à pena de:

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

XVII - comercializar ou utilizar placentas, órgãos, glândulas ou hormônios humanos, contrariando as normas legais, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) apreensão do produto;
- c) inutilização do produto;
- d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- e) cancelamento do alvará sanitário;
- f) intervenção administrativa;
- h) multa;

XVIII - utilizar, na preparação de hormônios, órgão de animal doente ou que apresente sinais de decomposição, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) apreensão do produto;
- c) inutilização do produto;
- d) suspensão da venda ou fabricação do produto;

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 64/80

- e) cancelamento do registro do produto;
- f) cancelamento do alvará sanitário;
- g) cassação da autorização de funcionamento;
- h) intervenção administrativa;
- i) multa;

XIX - deixar de comunicar doença de notificação compulsória, quando houver o dever legal de fazê-lo, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) multa;

XX - reter atestado de vacinação obrigatória ou deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas à prevenção de doenças transmissíveis, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) pena educativa;
- c) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- d) cancelamento do alvará sanitário;
- e) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- f) intervenção administrativa;
- g) multa;

XXI - opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pela autoridade sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:

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

XXII - aplicar produto químico para desinfestação e demais substâncias prejudiciais à saúde sem os procedimentos necessários à proteção humana ou sem licença da autoridade competente, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) apreensão do produto;



## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 65/80

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

XXIII - aplicar produtos de desinsetização, desratização e higienização de ambientes cuja ação se faça por gás ou vapor em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais em comunicação direta com residências ou outros ambientes freqüentados por pessoas ou animais domésticos, sem licença da autoridade competente, o que sujeita o infrator à pena de:

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

XXIV - reciclar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimento prestador de serviços de saúde, que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- c) multa;

XXV - proceder à cremação de cadáver ou utilizá-lo contrariando as normas sanitárias pertinentes, o que sujeita o infrator à pena de:

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

XXVI - impedir o sacrifício de animal considerado, pela autoridade sanitária, perigoso para a saúde pública, o que sujeita o infrator à pena de:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 66/80

- a) advertência;
- b) pena educativa;
- c) multa;

XXVII - manter condição de trabalho que cause dano à saúde do trabalhador, o que sujeita o infrator à pena de:

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

XXVIII - adotar, na área de saneamento, procedimento que cause dano à saúde pública, o que sujeita o infrator à pena de:

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

XXIX - opor-se à ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções, ou obstá-la, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) apreensão do produto;
- c) inutilização do produto;
- d) suspensão da venda ou fabricação do produto;
- e) cancelamento do registro do produto;
- f) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- g) cancelamento do alvará sanitário;
- h) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- i) proibição de propaganda;
- j) multa;

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 67/80

XXX - fornecer ou comercializar medicamento, droga e correlatos sujeitos a prescrição médica, sem observância dessa exigência ou contrariando as normas vigentes, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- c) cancelamento do alvará sanitário;
- d) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- e) intervenção administrativa;
- f) multa;

XXXI - executar etapa de processo produtivo, transportar e utilizar produto ou resíduo considerado perigoso, segundo classificação de risco da legislação vigente, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) pena educativa;
- c) apreensão do produto;
- d) inutilização do produto;
- e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
- f) cancelamento do registro do produto;
- g) cancelamento do alvará sanitário;
- h) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- i) multa;

XXXII - deixar de observar as condições higiênico-sanitárias na manipulação de produto de interesse da saúde, quanto ao estabelecimento, aos equipamentos, aos utensílios e aos empregados, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) pena educativa;
- c) apreensão do produto;
- d) inutilização do produto;
- e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
- f) cancelamento do registro do produto;

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 68/80

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

XXXIII - fabricar ou fazer operar máquina ou equipamento que ofereça risco para a saúde do trabalhador, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) pena educativa;
- c) apreensão do produto;
- d) inutilização do produto;
- e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
- f) cancelamento do registro do produto;
- g) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- h) cancelamento do alvará sanitário;
- i) proibição de propaganda;
- j) multa;

XXXIV - descumprir, a empresa de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por aeronave, veículo terrestre, nacional e estrangeiro, norma legal ou regulamentar, medida, formalidade ou outra exigência sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:

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

XXXV - deixar o detentor legal da posse de observar exigência sanitária relativa a imóvel, equipamento ou utensílio, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) pena educativa;

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 69/80

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

XXXVI - descumprir lei, norma ou regulamento destinados a promover, proteger e recuperar a saúde, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) pena educativa;
- c) apreensão do produto;
- d) inutilização do produto;
- e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
- f) cancelamento do registro do produto;
- g) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- h) cancelamento do alvará sanitário;
- i) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- j) imposição de contrapropaganda;
- l) proibição de propaganda;
- m) multa;

XXXVII - descumprir ato que vise à aplicação da legislação pertinente, emanado da autoridade sanitária competente, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) pena educativa;
- c) apreensão do produto;
- d) inutilização do produto;
- e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
- f) cancelamento do registro do produto;
- g) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- h) cancelamento do alvará sanitário;
- i) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- j) imposição de contrapropaganda;
- l) proibição de propaganda;
- m) multa;

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 70/80

XXXVIII - exercer ou permitir o exercício de encargos relacionados com a promoção e a recuperação da saúde por pessoa sem a necessária habilitação legal, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- c) multa.

§ 1º - As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - A aplicação das penalidades de cancelamento de registro de produto e de cassação da autorização de funcionamento e da autorização especial será solicitada ao órgão competente do Ministério da Saúde ou será feita pelo Estado ou pelos municípios, quando for o caso.

Art.190 - As infrações sanitárias se classificam em:

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

Art. 191 - A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator, será aplicada mediante procedimento administrativo, e o valor da multa será recolhido à conta do Fundo de Saúde da esfera de governo que aplicá-la.

§ 1º - O valor da multa de que trata o “caput” deste artigo será:

- I - nas infrações leves, de R\$100,00 a R\$ 420,00 (cem reais a quatrocentos e vinte reais);
- II - nas infrações graves, de R\$ 421,00 a R\$730,00 (quatrocentos e vinte e um reais a setecentas e trinta reais);
- III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 731,00 a R\$5.000,00 (setecentos e trinta e um reais a cinco mil reais).

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**



### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 71/80**

§ 2º - A multa não paga no prazo legal será inscrita em dívida ativa.

Art. 192 - A medida de interdição cautelar será aplicada em estabelecimento ou produto, quando for constatado indício de infração sanitária em que haja risco para a saúde da população.

§ 1º - A medida de interdição cautelar, total ou parcial, do estabelecimento ou do produto poderá, mediante processo administrativo, tornar-se definitiva.

§ 2º - A interdição cautelar do estabelecimento perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

Art. 193 - A pena de intervenção administrativa será aplicada sempre que for constatado risco iminente para a saúde pública e as circunstâncias de fato aconselharem o cancelamento do alvará sanitário ou a interdição do estabelecimento.

Art. 194 - A pena de contrapropaganda será imposta quando a ocorrência de publicidade enganosa ou abusiva constituir risco ou ofensa à saúde.

Art. 195 - A pena educativa consiste na:

- I - divulgação, a expensas do infrator, de medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor de produto ou o usuário de serviço;
- II - reciclagem dos dirigentes técnicos e dos empregados, a expensas do estabelecimento;
- III - veiculação, pelo estabelecimento, das mensagens expedidas pelo SUS acerca do tema objeto da sanção, a expensas do infrator.

Art. 196 - Para imposição de pena e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;
- III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 197 - São circunstâncias atenuantes:

## PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS



### LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 72/80

- I - não ter sido a ação do infrator fundamental para a ocorrência do evento;
- II - procurar o infrator, por espontânea vontade, reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe tiver sido imputado;
- III - ser primário o infrator e não haver o concurso de agravantes.

Art. 198 - São circunstâncias agravantes:

- I - ser reincidente o infrator;
- II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, de produto elaborado em desacordo com o disposto na legislação sanitária;
- III - coagir outrem para a execução material da infração;
- IV - ter a infração conseqüências calamitosas para a saúde pública;
- V - deixar o infrator, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;
- VI - ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

§ 1º - A reincidência torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima, e a infração será caracterizada como gravíssima.

§ 2º - A infração de normas legais sobre o controle da infecção hospitalar será considerada de natureza gravíssima.

Art. 199 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 200 - Quando o infrator for integrante da administração pública, direta ou indireta, a autoridade sanitária notificará superior imediato do infrator e, se não forem tomadas as providências para a cessação da infração no prazo estipulado, comunicará o fato ao Ministério Público, com cópia do processo administrativo instaurado para apuração do ocorrido.

Parágrafo único - As infrações sanitárias que também configurarem ilícitos penais serão comunicadas à autoridade policial e ao Ministério Público.

Art. 201 - A autoridade sanitária competente, após verificar a ocorrência da infração e aplicar a sanção cabível mediante processo administrativo, comunicará o fato formalmente ao conselho de classe correspondente.



## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 73/80**

Art.202 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco anos.

§ 1º - A prescrição se interrompe pela notificação ou por outro ato da autoridade competente que objetive a apuração da infração e a consequente imposição de pena.

§ 2º - Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

#### **CAPÍTULO II**

##### **DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO**

Art.203 - As infrações à legislação sanitária serão apuradas por meio de processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos estabelecidos nesta lei.

Parágrafo único - Compete ao serviço de vigilância à saúde da instância de governo que verificar a infração instaurar o processo previsto no “caput” deste artigo, observado o disposto no art. 26, II.

Art. 204 - A autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, no local em que for verificada a infração ou na sede da repartição sanitária, o auto da infração sanitária, que conterá:

- I - o nome do infrator, seu domicílio, residência e os demais elementos necessários à sua qualificação civil;
- II - o local, a data e a hora da lavratura do auto de infração;
- III - a descrição da infração e a menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
- IV - a pena a que está sujeito o infrator;
- V - a declaração do autuado de que está ciente de que responderá pelo fato em processo administrativo;
- VI - a assinatura do autuado ou, no caso de ausência ou recusa, a de duas testemunhas e a do autuante;
- VII - o prazo para interposição de recurso, quando cabível.

§ 1º - Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita, neste, a menção do fato.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 74/80**

§ 2º - O fiscal sanitário é responsável pelas declarações que fizer no auto de infração, sendo passível de punição, por falta grave, em caso de falsidade ou de omissão dolosa.

Art. 205 - O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

- I - pessoalmente;
- II - pelo correio ou por via postal;
- III - por edital, se estiver em local incerto ou desconhecido.

§ 1º - O edital de que trata este artigo será publicado, uma única vez, no órgão oficial de imprensa ou em jornal de grande circulação local, considerando-se efetivada a notificação cinco dias após a publicação.

§ 2º - Se o infrator for notificado pessoalmente e se recusar a dar ciência da notificação, o fato será consignado por escrito pela autoridade que a efetuou.

Art. 206 - Após a lavratura do auto da infração, se ainda subsistir para o infrator obrigação a cumprir, será expedido edital fixando o prazo de trinta dias para o seu cumprimento, observado o disposto no § 1º do art. 322.

§ 1º - O prazo para o cumprimento da obrigação de que trata o “caput” deste artigo poderá ser reduzido ou aumentado por motivo de interesse público.

§ 2º - A inobservância da determinação contida no edital de que trata este artigo acarretará, além de sua execução forçada, a imposição de multa diária até o cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penas.

Art. 207 - Aplicada a pena de multa, o infrator será notificado e efetuará o pagamento no prazo de trinta dias contados da data da notificação.

§ 1º - O não-recolhimento da multa dentro do prazo fixado neste artigo acarretará sua inscrição para cobrança judicial.

§ 2º - A multa imposta em auto de infração poderá sofrer redução de 20% (vinte por cento) caso o infrator efetue o pagamento no prazo de vinte dias contados da data da notificação.

Art. 208 - A apuração de ilícito, em se tratando de produto sujeito ao controle sanitário, far-se-á mediante a apreensão de amostra para a realização de análise fiscal e de interdição, se for o caso.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 75/80**

§ 1º - A apreensão de amostra do produto para a análise fiscal ou de controle poderá ser acompanhada de interdição nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto ou da substância, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ 2º - A análise fiscal será realizada em laboratório oficial do Ministério da Saúde ou em órgão congênere estadual ou municipal credenciado.

§ 3º - A amostra a que se refere o “caput” será colhida do estoque existente e dividida em três partes, das quais uma será entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto, para servir de contraprova, e duas encaminhadas ao laboratório oficial de controle.

§ 4º - Cada parte da amostra será tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação e autenticidade.

§ 5º - Se a quantidade ou a natureza do produto não permitirem a coleta de amostra, será ele levado a laboratório oficial, onde, na presença do possuidor ou do responsável e de duas testemunhas, será realizada a análise fiscal.

§ 6º - No caso de produto perecível, a análise fiscal será feita no prazo de dez dias e, nos demais casos, no prazo de trinta dias contados da data de recebimento da amostra.

§ 7º - Quando houver indícios flagrantes de risco para a saúde, a apreensão de amostra será acompanhada da suspensão da venda ou da fabricação do produto, em caráter preventivo ou cautelar, pelo tempo necessário à realização dos testes de provas, análises ou outras providências requeridas.

§ 8º - O prazo para as providências a que se refere o § 7º não excederá noventa dias, findos os quais será o produto automaticamente liberado.

§ 9º - Da análise fiscal será lavrado laudo minucioso e conclusivo, que será arquivado em laboratório oficial, extraindo-se cópias que integrarão o processo da autoridade sanitária competente e serão entregues ao detentor ou ao responsável e ao produtor, se for o caso.

§ 10 - Se a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade fiscalizadora notificará o interessado, que poderá, no prazo de dez dias, apresentar recurso.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 76/80**

§ 11 - Imposta a suspensão de venda e de fabricação de produto em decorrência do resultado do laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar no processo o despacho respectivo e lavrará o auto de suspensão.

Art. 209 - O infrator que discordar do resultado do laudo de análise fiscal poderá requerer, no prazo de dez dias contados da data da notificação do resultado da análise, perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando o seu perito.

§ 1º - Decorrido o prazo fixado no “caput” deste artigo sem a apresentação de recurso pelo infrator, o laudo da análise fiscal será considerado definitivo.

§ 2º - A perícia de contraprova não será realizada no caso de a amostra apresentar indícios de alteração ou violação, prevalecendo, nessa hipótese, o laudo condenatório.

§ 3º - Aplicar-se-á à perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto ao emprego de outro.

§ 4º - No caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e os da perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada, o que acarretará a realização de novo exame pericial da amostra em poder do laboratório oficial.

§ 5º - O recurso de que trata o § 4º será interposto no prazo de dez dias contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

Art. 210 - Os produtos sujeitos ao controle sanitário considerados deteriorados ou alterados por inspeção visual serão apreendidos e inutilizados pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A coleta de amostra para análise fiscal pode ser dispensada quando for constatada, pela autoridade sanitária, falha ou irregularidade no armazenamento, no transporte, na venda ou na exposição de produto destinado a consumo.

§ 2º - A autoridade sanitária lavrará os autos de infração, apreensão e inutilização do produto, que serão assinados pelo infrator ou por duas

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 77/80**

testemunhas, e neles especificará a natureza, a marca, o lote, a quantidade e a qualidade do produto, bem como a embalagem, o equipamento ou o utensílio.

§ 3º - Caso o interessado proteste contra a inutilização do produto ou da embalagem, deverá fazê-lo no respectivo auto, o que acarretará a coleta de amostra do produto para análise fiscal e lançamento do auto de suspensão de venda ou fabricação de produto até a solução final da pendência.

Art.211 - A inutilização de produto e o cancelamento do alvará sanitário do estabelecimento somente ocorrerão após a publicação, no órgão oficial de imprensa ou em jornal de grande circulação local, de decisão irrecorrível, ressalvada a hipótese prevista no art. 329 desta lei.

Art.212 - No caso de condenação definitiva de produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem risco à saúde, conforme legislação sanitária em vigor, poderá a autoridade sanitária, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, de preferência, oficiais.

Art.213 - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final.

Parágrafo único - O processo será dado por concluso após a publicação da decisão final, no órgão oficial de imprensa ou em jornal de grande circulação, e a adoção das medidas impostas.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS RECURSOS**

Art. 214 - O infrator poderá apresentar defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de quinze dias contados da data da notificação.

§ 1º - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo, a autoridade julgadora ouvirá o fiscal, que terá o prazo de quinze dias para se pronunciar a respeito.

§ 2º - Apresentada ou não a defesa ou a impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente, em 1ª instância.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**



### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 78/80**

Art. 215 - O infrator poderá recorrer da decisão condenatória em 1ª instância à autoridade sanitária competente, também nos casos de multa, no prazo de quinze dias contados de sua ciência ou publicação.

§ 1º - O julgamento do recurso será feito, em 2ª instância, por uma junta de julgamento, que terá o prazo de dez dias contados da data do recebimento do recurso para decidir sobre ele.

§ 2º - Mantida a decisão condenatória, caberá recurso a autoridade superior no prazo de quinze dias contados de sua ciência ou publicação.

§ 3º - A junta de julgamento a que se refere o § 1º deste artigo terá sua composição e funcionamento regulamentados por ato do gestor do respectivo sistema de saúde.

Art. 216 - O recurso interposto contra decisão não definitiva terá efeito suspensivo relativo ao pagamento da pena pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente.

Art. 217 - No caso de produto de interesse da saúde, decorridos os prazos legais e considerado definitivo o laudo de análise condenatório, será o processo encaminhado ao órgão de vigilância sanitária federal para as medidas cabíveis.

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

## **TÍTULO V**

### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art.219 - A autoridade sanitária solicitará proteção policial sempre que essa se fizer necessária ao cumprimento do disposto nesta lei.

Art.220 - A remoção de órgão, tecido ou substância humana para fins de pesquisa e tratamento obedecerá ao disposto em legislação específica, resguardada a proibição de comercialização.

Art. 221 - Os prazos previstos nesta lei serão contados em dias corridos.

## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

### **LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 79/80**

Parágrafo único - Não será contado no prazo o dia inicial, e prorrogar-se-á para o primeiro dia útil subsequente vencimento de prazo que incidir em sábado, domingo ou dia que não haja expediente, por ser ponto facultativo.

Art.222 - A taxa de Alvará Sanitário será cobrado anualmente, devendo o DAM (Documento de Arrecadação Municipal) ser pago e autenticado na rede bancaria conveniada.

Parágrafo único - não será aceito o DAM sem a devida autenticação mecânica bancaria.

Art.223 - A taxa do Alvará Sanitário será cobrado mediante a classificação do estabelecimento:

- I – estabelecimento de pequeno porte “C” – até 20m<sup>2</sup>.
- II – estabelecimento de médio porte “B” – entre 21 a 80m<sup>2</sup>.
- III – estabelecimento de grande porte “A” – acima de 81m<sup>2</sup>.

Parágrafo único - o valor da taxa será reajustado anualmente com base no índice de inflação acumulado no período, tabela anexo I.

Art. 224 - Após o recebimento do DAM (Documento de Arrecadação Municipal) e o pagamento efetuado o usuário deverá ser orientado para retornar com a maior brevidade possível a Divisão de Vigilância Sanitária Municipal, para o recebimento do Alvará correspondente.

Parágrafo único - a não apresentação do DAM devidamente pago no prazo pré-estabelecido de 72 h após sua emissão, implicará na cobrança de multas e encargos. O não pagamento implicará em inscrição na divida ativa.

Art 225- Os valores referentes a tributos, rendas, multas e outros acréscimos legais, estabelecidos em quantias fixas, serão calculados com base no IPCA (índice de Preço ao Consumidor), ou outro indexador que venha ser utilizado pelo governo federal.



## **PREEITURA MUNICIPAL DE EUNÁPOLIS**

**LEI Nº 416/2001. Em 28/12/2001. Fls. 80/80**

Art.226 – Fica aprovada a tabela de receita nº1, anexa a esta lei

Art 227- A presente lei, que constitui o regulamento da inspeção e fiscalização sanitária do município, entrará em vigor em 1º de Janeiro de 2002, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 28 de dezembro de 2001.

**GEDIEL SEPÚLVIDA PEREIRA**  
Prefeito