

ESTADO DO CEARÁ  
MUNICÍPIO DE FORTIM  
PREFEITURA MUNICIPAL

CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE FORTIM

LEI Nº 126/97, de 07 de Dezembro de 1997

PARTE I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Este código estabelece as normas técnicas de proteção à saúde da população de Fortim bem como regulamenta todos os assuntos inerentes a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal respeitando-se que couber, a Legislação federa e Estadual vigente.

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

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

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

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

Art. 4º - Ficam o Secretário Municipal do Saúde juntamente com o Prefeito Municipal autorizados a celebrar convênios com órgãos Federais, Estaduais e municipais, visando o melhor cumprimento deste decreto.

Art. 5º - As ações de vigilância serão realizadas por Agentes Fiscais de Vigilância Sanitária, que compõem o Quadro permanente da Administração centralizada da Prefeitura Municipal do Fortim.

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

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

XIX - das zoonoses;

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

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

### PARTE III

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

### CAPÍTULO I

Art. 12 - A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, ao que couber, adotará, providências para a solução dos problemas de saneamentos.

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

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

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

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

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

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

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

§ 1º - Os poços devem ficar situados em nível superior aos da fonte de contaminação.

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

§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:

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

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

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

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

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

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

## PARTE II

### DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

#### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 11º - O poder de polícia sanitária do Município de Fortim tem como finalidades promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária.

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

XIX - das zoonoses;

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

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

### PARTE III

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

### CAPÍTULO I

Art. 12 - A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, ao que couber, adotará, providências para a solução dos problemas de saneamentos.

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

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

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

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

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

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

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

§ 1º - Os poços devem ficar situados em nível superior aos da fonte de contaminação.

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

§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:

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

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

## **CAPÍTULO II**

### **DOS ANIMAIS**

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

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

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

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

## **CAPÍTULO III**

### **DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO**

Art. 18 - Processar-se-ão, em condições que não afetem a estética, nem traga malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º - Não poderá o lixo ser queimado sobre o solo.

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

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

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

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

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

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

## **PARTE IV**

### **DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

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

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

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

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

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

### CAPÍTULO III

#### DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 28 – 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, papeis tingidos, papeis ou filmes plásticos usados, papeis 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 contaminação e serem manuseados ou servidos mediante emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

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

Art. 29 – 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 inutilizado após seu uso.

Art. 30 – Os alimentos serão obrigatoriamente mantidos afastados de sancantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 31 – É proibido guardar alimentos que devam ser comercializados, em bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos da devida cobertura.

Art. 32 – As peças, maquinárias, utensílios, recipientes, equipamentos e outras embalagens que venham a entrar em contato com alimentos, não devem intervir nocivamente nos mesmos, alterar o seu valor

nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 33 – É proibido:

- I. fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidas, bem como o aproveitamento das referidas sobras ou restos para elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;
- II. a comercialização de alimentos deteriorados, ou seja, os que haja sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou características organolépticas, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mal acondicionamento, defeito da fabricação ou consequência de outros agentes;
- III. a comercialização e o consumo de alimentos corrompidos, adulterados, ou falsificados, ou seja:
  - a) aquele cujos componentes tenham sido alterados totalmente, em parte ou substituídos por outros de inferior qualidade;
  - b) que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade que não possui;
  - c) que se constituírem totalmente ou em parte de produtos animais degenerados ou decompostos, de vegetais alterados ou deteriorados e minerais alterados.
- IV. a utilização no preparo ou resfriamento do produto e/ou alimento com gelo feito de água não potável, proveniente de fonte duvidosa ou em desrespeito aos padrões de qualidade exigidos;
- V. a exposição e comercialização de produtos e alimentos que estejam com a validade vencida, devendo pois ser mantido um rigoroso por parte da autoridade sanitária.

Art. 34 – Os sucos de frutas naturais, denominados “vitaminas”, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

- I. serão elaboradas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II. serão usados em sua elaboração frutas frescas em perfeito estado de conservação;
- III. quando em sua elaboração entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;
- IV. quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública.

## PARTE V

### DOS ESTABELECIMENTOS

#### CAPÍTULO I

Art. 35 – Todo estabelecimento ou local de 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. registro sanitário;
- II. água corrente potável;
- III. piso lavável, com inclinação para escoamento da água de lavagem;
- IV. ventilação e iluminação adequadas;
- V. recipientes com tampa adequado para lixo;
- VI. câmara, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional a demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de uso e conservação;
- VII. perfeita limpeza, higienização e conservação geral.

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

Art. 36 – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

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

Art. 37 – Só será permitida a comercialização de sancantes, desinfetantes, e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 38 – As paredes dos estabelecimentos que comercializam ou consumam alimentos, deverão ser rebocadas, revestidas com material liso, duro e lavável, até no mínimo 1,50m de altura.

Art. 39 – As cozinhas e/ou salas de manipulação deverão obedecer as seguintes normas:

- I. piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;
- II. paredes impermeabilizadas com material liso, duro e lavável, até a altura mínima de 1,50m;
- III. teto liso, de preferência, pintado de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV. aberturas com telas à prova de insetos;

V. pia com água corrente;

VI. mesas de manipulação revestidas de material impermeabilizante e mantidas em perfeitas condições de higiene;

VII. é proibido a utilização de divisórias de madeira nas cozinhas e salões de consumo dos alimentos.

Art. 40 – Os prédios, as dependências e demais instalações quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

## **CAPÍTULO II**

### **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

Art. 41 – Todos os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão possuir instalações sanitárias que obedeçam as seguintes normas:

I. piso cerâmico ou de material equivalente, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;

II. paredes revestidas até 1,50m de altura, com material liso, duro e lavável;

III. teto liso de material adequado;

IV. não ter ligação direta com a cozinha ou sala de manipulação de alimentos;

V. vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos, obrigatória a água corrente para a descarga.

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

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

## **CAPÍTULO III**

### **DEPÓSITOS E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS**

Art. 42 – Os depósitos onde se armazenam matérias-primas e os alimentos, deverão possuir:

I. piso de material resistente com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;

II. estrados para colocação de sacaria;

III. paredes em perfeitas condições de higiene;

IV. teto liso e pintado;

- V. os depósitos destinados à armazenagem dos alimentos de vem ser mantidos em perfeitas condição de higiene, não sendo permitido ali, a presença de animais domésticos, tais como gatos, cães, pássaros, etc.

#### **CAPÍTULO IV**

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

Art. 43 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer as seguintes normas:

- I. possuir, no mínimo, uma porta para o logradouro público, assegurando uma boa ventilação;
- II. utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III. possuir balcões frigoríficos ou geladeiras a evitar a exposição das carnes, por tempo mínimo necessário para se proceder o resfriamento;
- IV. manter as paredes, o piso e teto em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a utilização de soluções desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas, para limpeza desses estabelecimentos;
- V. manter em perfeitas condições de higiene os utensílios, máquinas e depósitos que entrarem em contato com as máquinas;
- VI. destino adequado dos resíduos (dejetos biológicos).

Art. 44 – Não é permitido o abate de aves doentes ou em desacordo com as normas de higiene.

#### **CAPÍTULO V**

##### **DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES, BOATES, PIZZARIAS E CONGÊNERES**

Art. 45 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão observar:

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

Art. 46 – As pessoas que manuseiam, confeccionam e servem os alimentos devem estar condignamente, com roupas limpas e apropriadas, unhas limpas e cabelos presos e protegidos.

#### **CAPÍTULO VI**

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

Art. 47 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados, deverão possuir:

- I. a copa/cozinha deve ter piso cerâmico ou material equivalente, paredes impermeabilizadas no mínimo de 1,5m de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibido o uso de madeira;
- II. teto liso e pintado ;
- III. as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art. 42 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo, com acesso independente e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos no mínimo;
- IV. as toalhas das mesas e guardanapos, quando adotados serão substituídos por outras rigorosamente limpos, logo após a sua utilização.

Art. 48 – Além das disposições contidas no art. 47 deste regulamento, é proibido servir as mesas pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 49 – As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

Art. 50 – As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem, as paredes até 1,5m de altura (no mínimo) revestidas de material resistente e impermeabilizante, 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. 51 – Não poderão ser colocadas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas no mesmo compartimento, e sim em compartimentos apropriados, que evitem totalmente o contato entre elas.

## **CAPÍTULO VII**

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

Art. 52 – Além das demais disposições constantes deste regulamento, as padarias, bombonières, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:

- I. fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;
- II. recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou inox para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;
- III. amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo da massa e demais produtos;
- IV. bandejas inox, ou materiais similares, as quais devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene.

Art. 53 – Os fornos ou caldeiras deverão ser instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, provados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiente vigente.

Art. 54 – As massas, os pães e os alimentos, após saírem do forno, deverão ser acondicionados em prateleiras, nunca em contato direto com o chão.

Art. 55 – O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para o fim a que se destinam a critério da autoridade sanitária.

Art. 56 – Os compartimentos destinados à consumo, trabalho, manipulação, preparo, retalho, cozinhas e copas deverão dispor de pia com água de lavagem.

## **CAPÍTULO VIII**

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

Art. 57 – Além das demais disposições, constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

Art. 58 – Além das disposições contidas no art. 26 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

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

## **CAPÍTULO IX**

### **FÁBRICA DE GELO, FÁBRICA DE BEBIDAS**

Art. 59 – Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso doméstico, seja em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

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

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

## **CAPÍTULO X**

### **SORVETERIA E CONGÊNERES**

**Art. 60** – Além das demais disposições contidas neste regulamento, os estabelecimentos deverão possuir:

- I. vasilhame de material inócuo, em perfeita condições para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio as seguintes etapas:
  - a) remoção dos detritos;
  - b) lavagem com água morna ou sabão detergente;
  - c) secagem;
- II. os sorvetes fabricados de forma industrial e/ou artesanal, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária competente;
- III. os gelados domésticos, elaborados com produtos lácteos serão pasteurizados;
- IV. a água utilizada na confecção de gelados comestíveis devem ser de fonte aprovada, filtrada ou fervidas;
- V. no caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5OC (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;
- VI. durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18OC (dezoito graus Celsius negativa). Nos pontos de vendas, a temperatura deverá ser de no máximo -5OC (cinco graus Celsius negativa).

**Art. 61** – Além das disposições contidas no art. 37 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

## **CAPÍTULO XI**

### **DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

**Art. 62** – Além das demais disposições constantes dessa regulamentação principalmente os capítulos que dispõem sobre açougues, padarias, quitandas, sorveterias, os seus respectivos estabelecimentos deverão possuir:

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

## **CAPÍTULO XII**

### **DOS TRAILERS, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES**

Art. 63 – Os trailers, comércio ambulantes e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 64 – No comércio ambulante, somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitários, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

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

Art. 65 – A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos, para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observados, em especial as seguintes condições:

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

## **CAPÍTULO XIII**

### **DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS E ARTESANATO**

Art. 66 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima citados, deverão obedecer as exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art. 67 – Todos os alimentos à venda, nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 68 – Neste estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

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

#### **CAPÍTULO XIV**

#### **DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTE, CASAS DE SHOWS E SIMILARES**

Art. 69 – Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, deverão os estabelecimentos acima dispostos, atender às deste capítulo.

Art. 70 – As piscinas são classificadas em :

- I. particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de sua relação;
- II. coletivas: as de clubes, condomínio, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;
- III. públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob a administração direta e indireta de órgãos governamentais.

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

Art. 71 – As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 72 – Nestes estabelecimentos, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

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

**Parágrafo Único** – É vedado o uso de estrado de madeira no interior dos gabinetes sanitários.

**Art. 73** – A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária, obedecendo-se:

I. o número permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo não deverá exceder de 1 (um) para 2.00m de superfície líquida, sendo obrigatória a todo frequentador da piscina o banho no chuveiro.

**Art. 74** – As piscinas estarão sujeitas à interdição e serão comunicadas por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

**Art. 75** – O não cumprimento da interdição referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

**Art. 76** – Os circos, parques de diversão e estabelecimento congêneres, deverão possuir instalações de uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para sexo na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e um mictório para cada 200 (duzentos) frequentadores em compartimentos separados.

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

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

**Art. 77** – Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

## **CAPÍTULO XV**

### **DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEREIROS, BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES**

**Art. 78** – Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

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

**Art. 79** – As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências contidas neste regulamento.

Art. 80 – As lavanderias serão dotadas de reservatório de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras fontes, desde que não sejam poluídas ou contaminadas e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo Único – As lavanderias devem possuir locais destinados a:

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

## **CAPÍTULO XVI**

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

Art. 81 – Além das disposições contidas e aplicáveis neste regulamento, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas a seguir.

Art. 82 – As escolas deverão possuir compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento.

Art. 83 – Deverão também existir instalações sanitárias para professores devidamente separadas por sexo.

Art. 84 – É obrigatória a instalação de bebedouros com água potável ou ainda a colocação de filtros ao consumo de água dos alunos e funcionários do estabelecimento, sendo vedada a sua localização em instalações sanitárias.

Art. 85 – As cozinhas ou cantinas destinadas à preparação, venda ou distribuição de lanches e merendas, deverão satisfazer as exigências feitas para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

## **CAPÍTULO XVII**

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

Art. 86 – 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.

Art. 87 – É proibido nos estabelecimentos, acima de tudo:

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.

## CAPÍTULO XVIII

### DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 88 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima citados obedecerão ao disposto neste capítulo.

Art. 89 – Nos depósitos de alimentos, as paredes (até 2,00m) e o piso serão revestido de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

Art. 90 – É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

- I. expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;
- II. o acondicionamento de alimentos em sacos ou qualquer outro recipiente disposto diretamente em contato com o chão.

## PARTE VI

### CAPÍTULO I

#### DO PESSOAL

Art. 91 – Para exercício das atividades abaixo relacionadas será obrigatória a apresentação de atestado emitido por médico credenciado à Secretaria Municipal de Saúde:

- I. produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;
- II. hotelaria e similares;
- III. salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicures e manicures;
- IV. em todos os estabelecimentos que lidam direta ou indiretamente com gêneros alimentícios;
- V. outras atividades que tenha contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 92 – O atestado médico terá validade de 1 (um) ano, devendo ser renovado nesse prazo.

§ 1º - As empresas que possuem serviço médico próprio, devidamente credenciados pela Secretaria Municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico dos seus próprios empregados;

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

Art. 93 – As pessoas portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses exudativas ou espoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em riscos a saúde dos consumidores.

Art. 94 – Os empregados e proprietários dos estabelecimentos, mesmo que portadores de atestado médico, devem ser afastados das atividades que exercem, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após autorização médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 95 – As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial:

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

Art. 96 – É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

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

## PARTE VII

### CAPÍTULO I

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

Art. 97 – O órgão competente da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde exercerá o controle e a fiscalização sobre:

- a) drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;
- b) cosmético, produto de higiene, perfume e outros;
- c) saneantes domissanitários, compreendendo: inseticidas, raticidas e desinfetantes;
- d) outros produtos ou substâncias que interessem à saúde pública.

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

Art. 98 – A autoridade sanitária municipal competente terá livre acesso à qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, depósito, distribuição, embalagem, reembalagem, ou venda dos produtos referidos no artigo 97.

Art. 99 – No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se produzem, manipulem, armazenem e dispensem afinal e a qualquer título, os produtos e substâncias citadas no art. 97, podendo responder amostra par análises, realizar apreensão daqueles que não satisfizerem às exigências regulamentares de segurança, eficácia, qualidade e inoquidade, ou forem utilizados inadequadamente ou dispensados ilegalmente, como também, poderá interditar e inutilizar aqueles que comprovadamente põem em risco ou podem causar danos à saúde da população.

Art. 100 – Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito da realização da análise fiscal.

Art. 101 – Os agentes a serviço da vigilância sanitária são competentes para:

- I. colher as amostras necessárias à análise fiscal ou de controle quando haja delegação do Ministério da Saúde ou da Vigilância do Estado, lavrando o respectivo termo de apreensão;
- II. proceder as inspeções e visitas de rotina, a fim de apurar infrações ou eventos relacionados com a alteração dos produtos, das quais lavrarão os respectivos termos; -
- III. verificar o atendimento das condições de saúde e higiene pessoal exigidas aos empregados que participam do processo de fabricação dos produtos;
- IV. verificar a procedência e condições dos produtos quando expostos à venda;
- V. interditar, lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos industriais ou comerciais em que se desenvolvam atividades de indústria e comércio dos produtos que se referem ao artigo 97, seja por inobservância da Legislação Federal pertinente ou por força de evento natural ou sinistro que tenha modificado as condições organolépticas do produto ou as de sua pureza e eficácia;
- VI. proceder à imediata inutilização da unidade do produto cuja alteração ou deterioração seja flagrante e a apreensão e interdição do restante do lote para análise fiscal;
- VII. lavrar auto de infração para o início do processo administrativo.

Parágrafo único – O processo administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, obedecerá o rito estabelecido na Legislação Federal respectiva.

Art. 102 – O controle e a fiscalização de que trata esta seção, quando couber, atingirá inclusive, repartições públicas, entidades autárquicas, parastatais, fundações e associações ou instituições privadas de qualquer natureza.

## **CAPÍTULO II**

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

Art. 103 – Os estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres não poderão funcionar em todo o território da jurisdição de Fortim, sem a prévia licença do órgão de vigilância sanitária municipal competente.

Art. 104 – As farmácias e as drogarias deverão contar com assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante o horário preestabelecido, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

Art. 105 – Para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, as farmácias e as drogarias deverão possuir, também, cofre e/ou armários que ofereçam segurança com chave, livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saídas e estoque daqueles produtos conforme modelos aprovados pelo Órgão Federal competente.

Art. 106 – Será obrigatória a existência nas farmácias e drogarias de um exemplar atualizado, da Farmacopéia brasileira.

Art. 107 – As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas e ervas medicinais excluídas as entorpecentes.

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

Art. 108 – Qualquer irregularidade não prevista nos artigos a essa Parte pertinentes, serão utilizadas as Legislações Estadual e Federal, conforme o caso.

## **PARTE VIII**

### **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

#### **CAPÍTULO I**

Art. 109 – Considera-se infração, para fins desse regulamento e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 110 – Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

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

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

Art. 111 – As infrações serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;

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

## PARTE IX

### PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

#### CAPÍTULO I

Art. 112 – Poderá ser lavrada a Guia de Intimação a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á a lavratura do Auto de Infração após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

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

Art. 113 – A Guia de Intimação será lavrada em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (Segunda) via ao intimado, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterá:

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

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

## CAPÍTULO II

### AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 114 – As infrações ao disposto neste regulamento serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observadas o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento.

Parágrafo único – Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, será aplicada tantas penalidades quantas forem as infrações.

Art. 115 – O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à instrução do processo, a 2ª (Segunda) via ao atuado, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

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

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

## CAPÍTULO III

### AUTO DE APREENSÃO

Art. 116 – Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendem ao disposto neste regulamento, será lavrado o Auto de Apreensão para que se procedem as análises físicas para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 117 – O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (Segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterá:

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

Art. 118 – Lavrar-se-á de Apreensão culminar a inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

- I. os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;
- II. os produtos comercializados se encontram em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, ficando constatados serem tais produtos impróprios para o consumo, através de análise laboratorial;
- III. o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições desse regulamento;
- IV. o estado de conservação e a guarda de utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária;
- V. em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas à alimentos, bebidas e vinagres dispostos nesta regulamentação;
- VI. em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde de Fortim.

Art. 119 – Os produtos citados no artigo anterior, assim como os utensílios e outros citados no item IV do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, poderão após a sua apreensão:

- I. ser encaminhados para fins de inutilização, a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.
- II. ser inutilizado no próprio estabelecimento;
- III. a critério da autoridade sanitária, pode ser devolvida ao seu proprietário, ao representante legal, impondo-lhe a multa;
- IV. no caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas neste regulamento;
- V. poderão ser doados a instituições públicas ou privadas desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 120 – As entidades beneficentes com as funções a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

- I. serem tais entidades cadastradas no Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Fortim;
- II. apresentarem no ato do cadastramento os documentos coprobatórios de serem entidades de utilidades públicas;
- III. apresentarem recibo em papel timbrado, correspondente à quantidade, qualidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;
- IV. o recibo a que se refere o item anterior, será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.

Parágrafo Único – Ficam expressamente proibidos quaisquer doações que não obedçam a programação do Departamento de Fiscalização Sanitária e ao disposto neste regulamento.

Art. 121 – As doações obedecerão à programação do Departamento de Fiscalização Sanitária, que comunicará a doação a entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **TERMO DE INTERDIÇÃO**

Art. 122 – O termo interdição será lavrado em 3 (três) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à chefia imediata, a 2ª (Segunda) via ao responsável pelo estabelecimento, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

- I. o nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento atuado (razão social) especificando o ramo de atividade, endereço completo, com C.G.C. (pessoa jurídica) ou C.P.F. (pessoa física);
- II. os dispositivos legais infringidos;
- III. a medida sanitária, ou no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV. nome e função, ou cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura com carimbo;
- V. nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e carimbo;
- VI. a assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e assinatura de duas testemunhas quando possível.

Art. 123 – A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais, composta por representantes fiscais e diretores da Secretaria Municipal de Saúde da Assessoria Jurídica. Atendendo pedido fundamentado do interessado, após apurada análise do caso.

#### **PARTE X**

##### **CAPÍTULO I**

##### **PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS**

Art. 124 – Transcorrido o prazo fixado no art. 115. Sem que haja interposição da defesa, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

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

Art. 125 – Havendo interposição da defesa o processo, após decisão denegatória definitiva da Junta de Julgamentos Fiscais, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

Art. 126 – O infrator poderá oferecer defesa ao Auto de Infração, ao Auto de Apreensão e ao Auto de Interdição, no prazo de 10 (dez) dias contados da ciência do mesmo.

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

Art. 127 – Em sendo indeferida a impugnação ou defesa de que trata o artigo anterior, o infrator deverá recolher o valor do Auto de Infração no prazo de 72 (setenta e duas) horas.

Art. 128 – As defesas serão decididas depois de ouvido o agente atuante, que em seu parecer opinará pelo deferimento total ou parcial dos Autos citados nos artigos 114 e 122.

Art. 129 – Após a conclusão do processo, ao qual se referem os artigos supra, a Junta de Julgamentos Fiscais, encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde, para as providências cabíveis.

## CAPÍTULO II

### DAS MULTAS

Art. 130 – As multas originárias de infrações cometidas contra as disposições deste julgamento, serão calculadas com base no valor de referências vigente ou Unidade Fiscal do município de Fortim, determinada por ato do Poder Executivo Municipal.

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

Art. 131 – Para efeito de cálculo das multas, observar-se-á o seguinte:

- I. verificada a primeira ocorrência que originou a multa, seu valor será o mínimo estabelecida nesta lei, conforme o caso;
- II. no caso de reincidência do infrator em relação a mesma obra ou atividade, serão aplicados os valores máximos estabelecidos;
- III. poderão ser aplicados em dobro os valores máximos estabelecidos, em caso de circunstâncias agravantes da infração, a critério da autoridade atuante.

**PARTE IX**  
**DO CONTROLE DAS ZOONOSES**

**CAPÍTULO I**

**DISPOSIÇÕES INICIAIS**

Art. 132 – Cabe ao Departamento de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Fortim o controle de Zoonoses de todo o território do município.

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

Art. 133 – Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

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

**CAPÍTULO II**

**DA CAPTURA**

Art. 134 – Para todos os efeitos deste regulamento, consideram-se:

- I. pequenos animais: caninos, felinos, aves;
- II. médios animais: suínos, caprinos, ovinos;
- III. grandes animais: bovinos, eqüinos, etc.

Art. 135 – O animal encontrado solto nas vias e logradouro públicos sem as condições previstas no parágrafo único do art. 133 será apreendido e recolhido ao Departamento de Zoonoses.

§ 1º - O animal poderá ser resgatado somente pelo legítimo dono de identificação e pagamento da respectiva taxa.

§ 2º - Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo o animal será devidamente alimentado, assistido por médico veterinário e pessoal preparado para tal função;

§ 3º - os prazos contados do dia subsequente ao dia da apreensão do animal a que se refere o parágrafo anterior são de :

- I. (dois) dias, nos casos de pequenos animais;
- II. (cinco) dias, nos casos de médio e grandes animais.

§ 4º - Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos quando não reclamados junto ao Departamento de Controle de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior, terão um dos seguintes destinos:

- a) doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou a entidades filantrópicas devidamente cadastradas junto à Secretaria Municipal de Saúde de Fortim;
- b) sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico veterinário e os de origem desconhecida;
- c) vendidos: serão vendidos e o dinheiro arrecadado será destinado às despesas do Departamento de Vigilância Sanitária.

Art. 136 - O proprietário de animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo a observação, isolamento e cuidados específicos, durante o prazo de 10 (dez) dias no mínimo.

Art. 137 - O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações do Departamento de Controle de Zoonoses, será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

### CAPÍTULO III

#### DAS TAXAS

Art. 138 - Para liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Fortim, o valor correspondente a:

pequenos animais:

- a) apreensão - 10 UFIR'S
- b) diária p/ animal - 5 UFIR'S
- c) reincidência - 20 UFIR'S

médios animais:

- a) apreensão - 15 UFIR'S
- b) diária p/ animal - 8 UFIR'S
- c) reincidência - 30 UFIR'S

grandes animais:

- a) apreensão - 20 UFIR'S
- b) diária p/ animal - 10 UFIR'S
- c) reincidência - 40 UFIR'S

### PARTE XII

#### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 139 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 5 ( cinco ) anos.

Art. 140 - Os prazos mencionados no presente regulamento contarão ininterruptamente a partir do primeiro dia útil a lavratura do auto.

Art. 141 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado " a roga" na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.

Art. 142- As autoridades sanitárias terão livre acesso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios, ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros publicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam a promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo Único - no caso de oposição ou dificuldade a diligencia, a autoridade sanitária poderá pedir auxílio a Polícia Militar ou Civil, a fim de poder executar a devida fiscalização àquele estabelecimento.

Art. 143 - As normas técnicas especiais de que trata o artigo 1º deste regulamento, serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde de Fortim.

Art. 144- Ficam sujeitas a Alvará de Registro Sanitário para funcionamento junto a Secretaria Municipal do Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal do Saúde, através das normas técnicas especiais, e tende em vista o ramo de atividade desenvolvida, poderá exigir o alvará do registro sanitário de outros estabelecimentos previstos neste regulamento.

Art. 145- O Registro Sanitário terá validade por 12 (doze) meses, a contar da data de sua concessão.

Art. 146 - O estabelecimento que possui o Registro Sanitário, ao ser vendido ou arrendado deverá imediatamente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará, pelo vendedor ou arrendador

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

§ 2º - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento, a nova empresa é obrigada a cumprir as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo do outras que venham a ser determinadas.

Art. 147 - Os dispositivos legais contidos neste Código Sanitário Municipal entraram em vigor após a publicação no órgão competente. Ficam revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA DE FORTIM, aos 07 de dezembro de 1997.

  
**MARIA DA CONCEIÇÃO CHIANCA DE SOUZA**  
**PREFEITA MUNICIPAL**