

CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PARTE I

DISPOSIÇÕES GERAIS.....	04-05
-------------------------	-------

PARTE II

DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.....	06
---	-----------

PARTE III

CAPÍTULO I – SANEAMENTO, ÁGUA DE ABASTECIMENTOS PÚBLICOS E PRIVADOS E POLUIÇÃO DO AR.....	07-08
--	--------------

CAPÍTULO II – DOS ANIMAIS	08
--	-----------

CAPÍTULO III – COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO	08-09
---	--------------

PARTE IV

CAPÍTULO I – DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.....	09-10
---	--------------

CAPÍTULO II – DOS ESTABELECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES.....	10
--	-----------

CAPÍTULO III – DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS.....	11-12
--	--------------

PARTE V

CAPÍTULO I – DOS ESTABELECIMENTOS.....	12-13-14
---	-----------------

CAPÍTULO II – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS.....	14
--	-----------

CAPÍTULO III – DEPÓSITO E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS.....	14-15
--	--------------

CAPÍTULO IV – DOS AÇOUGUES, FRIGORÍFICOS, PEIXARIAS, ABATEDOUROS DE AVES E CONGÊNERES.....	15
---	-----------

CAPÍTULO V – DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES, BOATES, PIZZARIAS DE CONGÊNERES.....	15
--	-----------

CAPÍTULO VI – DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES.....	16
CAPÍTULO VII – DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES.....	16-17
CAPÍTULO VIII – DAS QUINTANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES.....	17
CAPÍTULO IX – FÁBRICA DE GELO, FÁBRICA DE BEBIDAS.....	17-18
CAPÍTULO X – SORVETERIAS E CONGÊNERES.....	18
CAPÍTULO XI – DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS.....	18-19
CAPÍTULO XII – DOS TRAILES, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES.....	19
CAPÍTULO XIII – DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, ARTE E ARTEZANATO.....	19-20
CAPÍTULO XIV – DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTE CASA DE SHOWS E SIMILARES.....	20-21
CAPÍTULO XV – DOS INSTITUTOS DE BELEZA, CABELEREIROS, BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES.....	21-22
CAPÍTULO XVI – DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES.....	22
CAPÍTULO XVII – DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES.....	22-23
CAPÍTULO XVIII – DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES.....	23

PARTE VI

CAPÍTULO I – DO PESSOAL.....	23-24
-------------------------------------	--------------

PARTE VII

CAPÍTULO I – DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS, DOMISSANITÁRIOS E OUTROS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE PÚBLICA.....	25-26
--	--------------

**CAPÍTULO II – DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS,
POSTOS DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES.....26-27**

PARTE VIII

CAPÍTULO I – DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES27-28

PARTE IX

CAPÍTULO I – PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO.....28

CAPÍTULO II – AUTO DE INFRAÇÃO29

CAPÍTULO III – AUTO DE APREENSÃO.....29-30-31

CAPÍTULO IV – TERMO DE INTERDIÇÃO.....31

PARTE X

CAPÍTULO I – PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS.....31-32

CAPÍTULO II – DAS MULTAS.....32

PARTE XI

DO CONTROLE DE ZONOSSES

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES INICIAIS.....32-33

CAPÍTULO II – DA CAPTURA.....33-34

CAPÍTULO III – DAS TAXAS.....34

PARTE XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.....34-35-36

**ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERAMOBIM
QUIXERAMOBIM/CEARÁ**

GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 1.593

Quixeramobim/Ce, 18 de Abril de 1995

**Cria o CÓDIGO DE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE
QUIXERAMOBIM e dá outras
providências.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERAMOBIM, no uso de suas atribuições legais, faço saber que a **CÂMARA MUNICIPAL DE QUIXERAMOBIM**, aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

PARTE I

DISPOSIÇÕES GERAIS

ARTIGO 01 – Este Código estabelece as normas técnicas de proteção da população de Quixeramobim, bem como, regulamenta todos os assuntos inerentes à Fiscalização Sanitária Municipal, respeitando-se no que couber; a Legislação Federal e Estadual Vigente.

PARÁGRAFO ÚNICO – As normas técnicas e regulamentação deste Código Sanitário mencionados neste artigo, serão elaborados visando zelar pela saúde e bem estar da população.

ARTIGO 02 – Para efeito desta Lei e seu regulamento, Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir ou eliminar riscos à saúde, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como, intervir nos problemas sanitários 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.

ARTIGO 03 – Sem prejuízo de outras atribuições, compete à Secretaria Municipal da 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.

ARTIGO 04 – Ficam o Secretário Municipal da Saúde juntamente com o Prefeito Municipal autorizados a celebrar convênios com órgãos Federais, Estaduais e Municipais, visando o melhor cumprimento desta Lei.

ARTIGO 05 – As ações da Vigilância serão exercidas por Agentes Fiscais de Vigilância Sanitária, que comporão um Quadro Permanente da administração da Prefeitura Municipal de Quixeramobim, a ser criado no prazo máximo de 60(sessenta) dias após a aprovação desta Lei.

PARÁGRAFO ÚNICO – O preenchimento dos cargos criados neste artigo será feito mediante concurso público, a ser realizado pela Prefeitura Municipal.

ARTIGO 06 - 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 da Saúde, todos os produtos de interesse à saúde pública, ou seja, aqueles produtos, substâncias ou equipamentos que, por seu uso, consumo ou aplicação possa causar danos à saúde individual ou coletiva da população.

ARTIGO 07 - A autoridade fiscalizadora competente, no âmbito de suas atribuições, nesta Lei constituída 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.

ARTIGO 08 – 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.

ARTIGO 09 – As taxas e multas que a regulamentação desta Lei vier a estabelecer serão fixadas em base na UF(Unidade Fiscal) vigente no Município.

ARTIGO 10 – Este Código entrará em vigor a partir da data de sua publicação, excetuando-se as penalidades que só terão efeitos punitivos a partir de 60(sessenta) dias; ressalvados os casos que exigirem imediata resolução. Nesse período a Secretaria da Saúde

do Município, deverá fazer ampla campanha de esclarecimento ao público através das emissoras de rádio, revogando-se as disposições em contrário.

PARTE II

DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

- I** – Da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;
- II** – Dos estabelecimentos industriais e comércios 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, dos acampamentos públicos, bem como, dos estabelecimentos de diversões em geral;
- VI** – Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
- VII** – Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;
- VIII** – Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;
- IX** – Das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;
- X** – Da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
- XI** – Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;
- XII** – Das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;
- XIII** – Das condições da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
- XIV** – Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;
- XV** – Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do município;
- XVI** – Do controle das endemias e surtos, bem como, das campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais;
- XVII** – Do Levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
- XVIII** – Das agências funerárias e velórios;
- XIX** – Das zoonoses;

PARÁGRAFO 01 – Todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Alvará de Autorização Sanitária renovável anualmente junto a Divisão de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

PARÁGRAFO 02 – A aplicação do inciso XIX caberá a Divisão de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal da Saúde, com procedimentos específicos aludidos nos respectivos capítulos.

PARTE III

CAPÍTULO I

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

ARTIGO 12 – A Secretaria Municipal da Saúde, através da Divisão de Vigilância Sanitária, ao que couber, adotará, providências para a solução dos problemas de saneamentos.

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

PARÁGRAFO 01 – Os estabelecimentos comerciais ou industriais ficam obrigados a fazer o que dispõe este artigo;

PARÁGRAFO 02 – 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;

PARÁGRAFO 03 - 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, funcionamento das instalações hidráulicas;

ARTIGO 14 – As habitações, os terrenos não edificadas, as indústrias e os estabelecimentos em geral, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene, indispensáveis à produção da saúde, não lhes permitindo, nenhuma forma ou condição, a poluição do meio ambiente, tornando-o insalubre ou inadequado à população.

ARTIGO 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.

ARTIGO 16 – Será permitida a abertura dos poços ou aproveitamentos de fontes de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

PARÁGRAFO 01 – Os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação;

PARÁGRAFO 02 – Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15(quinze) metros de focos de contaminação;

PARÁGRAFO 03 – Todo poço escavado deverá possuir:

- a) Parede impermeabilizadas até 3(três) metros de profundidade, no mínimo;
- b) Tampa de concreto;
- c) Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual.

PARÁGRAFO 04 – 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

ARTIGO 17 – Não será permitida na zona urbana de Quixeramobim e Vilas dos Distritos a criação e a conservação de animais, (bovinos, suínos, caprinos e equinos) que pela sua natureza, quantidade ou má localização, sejam causas de insalubridade e/ou incomodidade à população.

PARÁGRAFO 01 - Não se enquadram neste artigo, entidades, técnicas científicas e estabelecimentos industriais e militares, devidamente aprovados e autorizados pela autoridade competente.

PARÁGRAFO 02 – Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

PARÁGRAFO 03 – Nos pontos considerados turísticos como polos de lazer, só será permitida a criação de animais se os mesmos forem colocados em lugares adequados, não soltos.

CAPÍTULO III

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

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

PARÁGRAFO 01 – Não poderá o lixo ser queimado sobre o solo;

PARÁGRAFO 02 – Não poderá o lixo ser queimado no ar livre, excetuando-se quando queimados no aterro sanitário.

PARÁGRAFO 03 – Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície;

PARÁGRAFO 04 – 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;

PARÁGRAFO 05 – O lixo séptico e os restos alimentares poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através da coleta especial feita pelo órgão municipal competente ou credenciado;

PARÁGRAFO 06 – Não será permitido, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres;

PARÁGRAFO 07 – Compete ao órgão credenciado pelo poder público municipal a coleta e o destino final do lixo.

PARTE IV

CAPÍTULO I

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ARTIGO 19 – Ficam adotadas nesta Lei as definições constantes da Legislação Federal e Estadual de alimentos de fantasias, alimento “IN NATURA”, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento da fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produtos alimentícios, coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

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

PARÁGRAFO ÚNICO – A autoridade, nas enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da Saúde Pública.

ARTIGO 21 - Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos o registro em órgão oficial e/ou exame prévia análise fiscal e análise de controle.

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

PARÁGRAFO 01 – Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos, de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, sendo apresentados em perfeitas condições de consumo e uso.

PARÁGRAFO 02 – Os alimentos perecíveis devem ser transportados, depositados e expostos à venda, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e limpeza.

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

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

PARÁGRAFO 01 – O alimento, nas condições previstas neste artigo, poderá, após sua interdição e apreensão, ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópicas.

PARÁGRAFO 02 – O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES

ARTIGO 25 – Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficie, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos a regulamentação e normas técnicas expedidas pelo Executivo Municipal, e só poderão funcionar mediante expedição de registro sanitário de autorização.

PARÁGRAFO 01 – O Registro Sanitário previsto neste artigo, renovável anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção e deverá ser conservado em lugar visível.

ARTIGO 26 – Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades fiscais, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão de capacidade de produção com que se propõe a operar.

PARÁGRAFO ÚNICO – É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas a finalidade a que possam determinar ajuda ou improbidade dos produtos para o consumo, assim com prejuízos à saúde.

ARTIGO 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

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

PARÁGRAFO 01 – Os produtos, substâncias, insumos ou outros, além de apresentarem perfeitas condições para o consumo, devem ser oriundos de fontes aprovados ou autorizados pela autoridade sanitária competente.

PARÁGRAFO 02 – Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorizações.

ARTIGO 29 – Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

PARÁGRAFO 01 – No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a frase impressa de papéis ou filmes impressos, e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

PARÁGRAFO 02 – Os gêneros alimentícios, que por força de sua comercialização não poderão ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados e evitar contaminação e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

PARÁGRAFO 03 – 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 permitidos ficar em contato direto com o chão.

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

ARTIGO 31 – os alimentos serão obrigatoriamente, mantidos afastados de saneantes desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

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

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

ARTIGO 34 – É proibido:

I – Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidas, bem como, o aproveitamento das referidas sobras ou restos para a 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) Aqueles cujos componentes tenham sido alterados totalmente, em parte ou substituídos por outros de inferior qualidade;
- b) Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade, que não possui;
- c) Que se constituírem totalmente ou em parte de 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 validade vencida, devendo pois ser mantidos em rigoroso controle por parte de autoridade sanitária.

ARTIGO 35 – Os sucos de frutas naturais, denominadas “vitaminas”, obedecerão as 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, bem como o transporte e acondicionamento.

PARTE V

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS

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

- I. Alvará de Autorização Sanitária;
- 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 deteriorização, em perfeito estado de uso e conservação;
- VII. Perfeita limpeza, higienização e conservação geral.

PARÁGRAFO ÚNICO – O Registro de Autorização Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data do seu vencimento.

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

- I. Manter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para auterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- II. Fumar, no momento em que estiver manipulando, servindo ou em contato;
- III. Varrer a seco;
- IV. Manter no local produtos, utensílios ou maquinário, alheios as atividades;
- V. Uso de copos, pratos, talheres, ou outros utensílios quando quebrados, rachados, lascados ou com defeitos;
- VI. Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos.

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

ARTIGO 39 – As paredes dos estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, deverão ser rebocados, revestidos com material liso, duro e lavável, até no mínimo 1,50m de altura; salvo quando os mesmos forem de madeira, zinco ou alumínio obedecendo os padrões de higiene e pintados com tinta lavável.

ARTIGO 40 – As cozinhas e/ou salas de manipulação deverão obedecer as seguintes normas;

- I. Piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação 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.

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

CAPÍTULO II

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

ARTIGO 42 – Todos os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão obedecer 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 dos alimentos;
- V. Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos obrigatória e água corrente a descarga.

PARÁGRAFO 01 – Os estabelecimentos que possuírem mais de 15(quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público;

PARÁGRAFO 02 – As instalações sanitárias dos estabelecimentos a que se referem este artigo, devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

CAPÍTULO III

DEPÓSITOS E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

ARTIGO 43 – Os depósitos onde se armazenam matérias primas e os alimentos deverão possuir:

- I. Piso de material resistente, com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;
- II. Estrados para colocação de higiene;
- III. Paredes em perfeitas condições de higiene;
- IV. Teto liso e pintado;
- V. Os depósitos destinados a armazenagem dos alimentos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, não sendo permitido ali, a presença de animais domésticos, tais como gatos, cães, pássaros, etc.

CAPÍTULO IV

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

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

- I. Possuir no mínimo, uma porta para o logradouro público, assegurando uma boa ventilação;
- II. Utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III. Possuir balcões frigoríficos ou geladeiras e 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 estiveram em contato com as carnes.

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

CAPÍTULO V

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

ARTIGO 46 – 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;

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

ARTIGO 48 – É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteiga e similares sem devida proteção.

CAPÍTULO VI

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

ARTIGO 49 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados, deverão possuir:

- II.** A copa/cozinha deve ter piso cerâmico ou material equivalente, paredes impermeabilizadas no mínimo de 1,50m de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibido o uso de madeira;
- III.** Teto liso e pintado na cor clara;
- IV.** 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;
- V.** As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização.

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VII

DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

ARTIGO 54 – Além das demais disposições constantes deste regulamento, as padarias, bombonieres, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:

- I.** Fogão apropriado com colfa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;
- II.** Recipientes com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou inox, para a guarda de farinhas açucares, fubá, sal e congêneres;

- III. Amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo da massa e demais produtos;
- IV. Bandejas inox, ou material similares, as quais devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene;

ARTIGO 55 – Os fornos ou caldeiras deverão ser instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiente vigente.

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

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

ARTIGO 58 – Os compartimentos destinados à consumação, 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

ARTIGO 59 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, ou estabelecimento acima enumerados deverão possuir:

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

ARTIGO 60 – 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 fermentadas;
- IV. A comercialização de produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- V. Hortaliças precedentes de hortas irrigadas com água poluída ou adubadas com dejetos humanos.

CAPÍTULO IX

FÁBRICA DE GELO, FÁBRICAS DE BEBIDAS

ARTIGO 61 – Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso doméstico, seja em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) Ser feito com água filtrada, isenta de quaisquer contaminação;
- b) Ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicos, conservados em abrigo de poeiras e outras contaminações, inclusive insetos;
- c) Ser retirado das respectivas formas por processo higiênicos sendo proibido para esse fim o emprego de água contaminada ou suspeita de contaminação;
- d) O transporte do gelo deve ser feito de forma adequada, em veículo próprio para tal fim, evitando-se qualquer tipo de contaminação no gelo.

CAPÍTULO X

SORVETERIAS E CONGÊNERES

ARTIGO 62 – Além das demais disposições contidas neste regulamento, os estabelecimentos deverão possuir:

- I. Vasilhame de material inócuo, em perfeitas condições para o preparo, uso e transporte de alimento, devidamente limpo devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio as seguinte 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 em controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária competente;
- III. Os gelados domésticos, elaborados com produtos de laticínio ou, serão pasteurizados;
- IV. A água utilizada na confecção dos gelados comestíveis devem ser de fonte aprovada, filtrada ou fervida;
- V. No caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5°C (Cinco Graus Célsius) 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 de 18°C (Dezoito Graus Célsius Negativos).

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

CAPÍTULO XI

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

ARTIGO 64 – Além das demais disposições constantes desta regulamentação principalmente os capítulos IV(açougues), VII(padarias), VIII(quitandas), X(sorveterias), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

CAPÍTULO XII

DOS TRAILES, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES

ARTIGO 65 - Os trailers, comércio ambulante congêneres estarão sujeitos as disposições desta regulamentação, no que couber. E especificamente ao disposto neste capítulo.

ARTIGO 66 – No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não oferecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, 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, dede que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário municipal;
- II.** Preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitidos pelo órgão fiscalizador competente.

ARTIGO 67 – 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 comportamento do condutor(motorista), quando for o caso, ser isolado dos comportamentos de trabalho, sendo proibidos a utilização do veículo como dormitório;
- II.** Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los na temperatura exigida, devendo, no caso de serem servidas quentes, ser mantidas em estufas;
- III.** Serem ou utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

CAPÍTULO XIII

DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, ARTE E ARTESANATO

ARTIGO 68 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer as exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

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

ARTIGO 70 – Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigrangeiros e subsidiariamente, de outros alimentos, observados às seguintes exigências:

- I.** Devem ser mantidos sob refrigeração, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;
- II.** A comercialização de carnes, pescados, derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em balcões frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, devidamente instalada e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;
- III.** Os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados dispor de água corrente;
- IV.** Bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigrangeiros mantidos em perfeitas condições de higiene;
- V.** É proibido o depósito a comercialização de aves e outros animais vivos;
- 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.

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

ARTIGO 72 - As piscinas são classificadas em;

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

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

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

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

ARTIGO 75 – Nestes estabelecimentos, os vestiários e instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

- I.** Vasos sanitários e lavatórios na proporção de 1(um) para cada 40 mulheres;
- II.** Mictórios na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens;
- III.** Chuveiros na proporção de 1(um) para cada 40(quarenta) banhistas;
- IV.** Ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene.

PARÁGRAFO ÚNICO – É vedado o uso de estrados de madeira no interior dos gabinetes sanitários.

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

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

ARTIGO 77 – As piscinas estarão sujeitas á interdição e serão comunicadas por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

ARTIGO 78 – O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

ARTIGO 79 – Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200(duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

PARÁGRAFO 01 – Na construção dessas instalações sanitárias provisórias poderá ser permitido de madeira e de outros em placas, devendo o piso ser revestido de material e lavável;

PARÁGRAFO 02 – Faz-se obrigatória a remoção e/ou isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior; e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

ARTIGO 80 – Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitas à vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

CAPÍTULO XV

DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEREIROS, BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES.

ARTIGO 81 – Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

- II.** Pentas, 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;
- III.** Toalhas e golias de uso individual, devem ser substituídas e higienizadas após a sua utilização;
- IV.** Cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano de papel renovado para cada pessoa;
- V.** Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterelizados ou flambados.

ARTIGO 82 – As lavanderias deverão atender, nos que lhe for aplicável, a todas as exigências contidas neste regulamento.

ARTIGO 83 – 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 suficiente ou existente.

PARÁGRAFO ÚNICO – As lavanderias devem possuir locais destinados a:

- a) Depósito de roupas sujas;
- b) Operações de lavagem;
- c) Secagem e passagem de roupas, desde que disponham de equipamento apropriado para este fim;
- d) Depósito de roupas limpas.

CAPÍTULO XVI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

ARTIGO 84 - Além das disposições contidas e aplicáveis neste regulamento, os estabelecimentos de ensino deverão atender às exigências mencionadas a seguir.

ARTIGO 85 – As escolas deverão possuir compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento.

ARTIGO 86 – Deverão também existir instalações para professores devidamente separados por sexo.

ARTIGO 87 – É obrigatória a instalação de bebedouros com água potável ou ainda a colocação de filtros ao consumo de água dos alunos e funcionários do estabelecimentos , sendo vedada a sua localização em instalações sanitárias.

ARTIGO 88 – As cantinas ou cozinhas destinadas à preparação, venda ou distribuição de lanches e merendas, deverão satisfazer às exigências feitas para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhe for aplicável.

CAPÍTULO XVII

DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

ARTIGO 89 – 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.

ARTIGO 90 – É proibido nos estabelecimentos, acima de tudo:

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

CAPÍTULO XVIII

DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

ARTIGO 91 – Além das demais disposições contidas e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima citados ao disposto neste capítulo.

ARTIGO 92 – Nos depósitos de alimentos, as paredes (até 2,00m) e o posto serão revestidos de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

ARTIGO 93 – É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

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

PARTE VI

CAPÍTULO I

DO PESSOAL

ARTIGO 94 – Para exercício das atividades abaixo relacionadas será obrigatório a apresentação de atestado emitido por médico credenciado à Secretaria Municipal da Saúde:

- I.** Produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;
- II.** Hotelaria e similares;
- III.** Salões de beleza, de cabeleiros e barbeiros, pedicures e manicures;
- IV.** Outras atividades que tenham contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

ARTIGO 95 – O atestado médico terá validade de 01(um) ano, devendo ser renovado nesse prazo.

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

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

ARTIGO 96 – As pessoas portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em riscos a saúde dos consumidores.

ARTIGO 97 – Os empregados e proprietários dos estabelecimentos, mesmo 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 decisão médica por escrito sob pena de multa.

ARTIGO 98 – As pessoas que manipulam alimentos, bem como, as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial:

- I.** Devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II.** Quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado de cor clara;
- III.** Quando envolvidas na elaboração, preparação e fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV.** Devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização do usuário;
- V.** Quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados e protegidos;

- VI.** Os cortes, queimaduras e erosões de pele provenientes 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 ou estabelecimento, exceto no vaso sanitário;
- IX.** É vedado ao manipulador ou vendedor do alimento tocar no dinheiro, exceto se antes lavar cuidadosamente as mãos;

ARTIGO 99 – É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

PARÁGRAFO ÚNICO – Excetua-se que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada e saída de mercadorias, concertos em geral, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando sujeitas às disposições referentes a higiene pessoal.

PARTE VII

CAPÍTULO I

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

ARTIGO 100 – O órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde, exercerá o controle e a fiscalização sobre:

- a)** Drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;
- b)** Cosméticos, produtos de higiene, perfume e outros;
- c)** Saneantes domissanitários, compreendendo: inseticidas, raticidas e desinfetantes;
- d)** Outros produtos ou substâncias que interessem à saúde pública.

PARÁGRAFO ÚNICO – Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e estadual próprias, bem como as normas técnicas pertinentes aos produtos e substâncias acima citados.

ARTIGO 101 – A autoridade sanitária municipal competente terá livre acesso à qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acompanhamento, transporte, distribuição, embalagem, reembalagem, ou vendas dos produtos referidos no art. 100.

ARTIGO 102 – No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se produzem, manipulam e dispensem a final e a qualquer título, os produtos e substâncias citados no art. 100, podendo colher amostras para análises, realizar apreensão daqueles que não satisfizerem as exigências regulamentares de segurança, eficácia, qualidade e inoquidade, ou forem

utilizados inadequadamente ou dispensadas legalmente, como também, poderá interditar inutilizar aqueles que comprovadamente põem em risco ou podem causar a danos a saúde da população.

ARTIGO 103 – Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito da análise fiscal.

ARTIGO 104 – 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 Sanitária do estado, lavrando o respectivo termo de apreensão;
- II. Proceder as inspeções e visitas de rotinas, a fim de apurar infrações ou eventos relacionados com a auteração 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, das quais lavrarão os respectivos termos;
- IV. Verificar a procedência e condições dos produtos quando expostos à venda;
- V. Interditar, lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos industriais ou comerciais em que se desenvolvam atividades de indústria e comércio dos produtos que se referem ao art. 100, seja por inobservância da Legislação Federal pertinente ou por força do evento natural ou por 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 início do processo administrativo.

PARÁGRAFO ÚNICO – O processo administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, obedecerá o rito estabelecido na legislação Federal respectiva.

ARTIGO 105 – O controle e a fiscalização de que trata esta seção, quando couber, atingirá, inclusive repartições públicas, entidades autárquicas, paraestatais, fundações e associações ou instituições privadas de qualquer natureza.

CAPÍTULO II

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

ARTIGO 106 – Os estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres não poderão funcionar em todo território da jurisdição de Quixeramobim sem a prévia licença do órgão de Vigilância Sanitária competente.

ARTIGO 107 – As farmácias e as drogarias deverão contar com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante o horário preestabelecido, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

ARTIGO 108 – Para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquicas, 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 de estoque daqueles produtos, conforme modelos aprovados pelo Órgão Federal competente.

ARTIGO 109 – Será obrigatória a existência nas farmácias e drogarias de um exemplar, atualizado, da Farmacopéia Brasileira.

ARTIGO 110 – É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, higiene pessoa ou do ambiente, cosméticos e perfumes, produtos dietéticos, produtos óticos, de acústica médica, odontológicos, veterinários e outros desde que observada a Legislação Federal específica.

PARÁGRAFO 1º - Para fins deste artigo as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade competente.

PARÁGRAFO 2º - É vedada a aplicação nos próprios estabelecimentos de qualquer tipo de aparelho mencionado nesse artigo.

PARÁGRAFO 111 – As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas e ervas medicinais excluídas as entorpecentes.

PARÁGRAFO 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 Municipal, e sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado.

PARÁGRAFO 2º - É proibido às ervanarias negociar com objetos de ceras, colares, fetiches e outros que se relacionam com a prática de fetichismo e curandeirismo.

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

ARTIGO 112 – Qualquer irregularidade não prevista nos artigos a essa parte pertinentes, serão utilizadas as Legislações Estadual e Federal, conforme o caso.

PARTE VIII

CAPÍTULO I

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

ARTIGO 113 – Considera-se infração, para fins deste regulamento e de suas normas técnicas especiais a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, preservação e recuperação da saúde.

ARTIGO 114 – Responde pela infração que, ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

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

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

ARTIGO 115 – As infrações serão punidas administrativamente com uma ou mais penalidades seguintes, sem prejuízos 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 de estabelecimentos;
- VIII.** Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- IX.** Cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do estabelecimento.

PARTE IX

CAPÍTULO I

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

ARTIGO 116 – Poderá ser lavrada a Guia de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infração relacionadas com 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-a a lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades 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 de divisão de Fiscalização Sanitária, após informação do Agente Atuante.

ARTIGO 117 – A Guia de Intimação será lavrada em 03(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via ao intimado, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

- I. O nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento intimado(Razão Social) especificando o ramo de atividade, endereço completo e o respectivo número do CNPJ caso tenha;
- II. A disposição legal ou regulamento infringido;
- III. A média sanitária exigida, ou, no caso de obras, indicação de 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 caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

PARÁGRAFO ÚNICO – Na impossibilidade de dar reconhecimento diretamente 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

ARTIGO 118 – 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 acumulativa das penas previstas, observadas o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento.

PARÁGRAFO ÚNICO – Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicada tantas penalidades quantas forem as infrações.

ARTIGO 119 – O auto de infração será lavrado em 3(três) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à instução de processo, a 2ª (segunda) via ao autuado, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

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

PARÁGRAFO ÚNICO – Na impossibilidade de dar conhecimento ao interessado diretamente, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de 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

ARTIGO 120 – 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 proceda as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

ARTIGO 121 – O auto de apreensão será lavrado em 03(três) vias devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via al laboratório oficial e credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto, e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

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

ARTIGO 122 – Lavra-se-à Auto 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 análises laboratorial;
- III.** O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições deste regulamento;
- IV.** O estado de conservação e guarda de utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária;
- V.** Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres dispostos nesta regulamentação;
- VI.** Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal da Saúde de Quixeramobim.

ARTIGO 123 – Os produtos citados no artigo anterior, assim como utensílios e outros citados no ítem IV por atos administrativos da Secretaria Municipal da Saúde, poderão após a apreensão:

- I. Ser encaminhadas, para fins de inutilização, a local previamente estabelecida 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, impossibilitando-lhe a multa;
- IV. No caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibido 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.

ARTIGO 124 – As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

- I. Serem tais entidades cadastradas na Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde de Quixeramobim;
- II. Apresentarem no ato de cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidades pública;
- 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 adoção dos produtos alimentícios;

PARÁGRAFO ÚNICO – Ficam expressamente proibidos quaisquer doações que não obedeçam à programação da Divisão de Fiscalização Sanitária e ao disposto neste regulamento.

PARÁGRAFO 125 – As adoções obedecerão à programação da Divisão de Fiscalização Sanitária, que comunicará a adoção à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

CAPÍTULO IV

TERMO DE INTERDIÇÃO

ARTIGO 126 – O termo de interdição será lavrado em 03(três) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a 1º (primeira) via à chefia imediata, a 2º (segunda) via ao responsável pelo estabelecimentos, a 3º (terceira) via ao atendente fiscalizador, e conterà:

- I. Nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento autuado(razão social), especificando o ramos de sua atividade e seu endereço completo;
- II. Os dispositivos legais infringidos;
- III. A medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV. Nome e função, ou cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com carimbo;
- V. Nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e carimbo;

VI. A assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, no caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

ARTIGO 127 - A suspensão da interdição será julgada pela junta de julgamentos Fiscais, composta por representantes fiscais e diretores da Secretaria Municipal da Saúde e da Assessoria Jurídica, atendendo o pedido fundamentado do interessado, após apurada análise do caso.

PARTE X

CAPÍTULO I

PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS

ARTIGO 128 – Transcorrido o prazo fixado no art. 116 – parágrafo único, sem que haja interposição da defesa, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as devidas providências cabíveis.

PARÁGRAFO ÚNICO – O não recolhimento das multas estabelecidas no anexo I deste 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.

ARTIGO 129 – Havendo interposição da defesa, o processo após decisão denegatória definida da junta de Julgamentos Fiscais, obedecendo os prazos, será enviado ao Órgão Municipal competente para as providências legais cabíveis.

ARTIGO 130 – O infrator poderá obedecer defesa ao Auto de Apreensão e ao Auto de Interdição, no prazo de 10(dez) dias, contados da ciência do mesmo.

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

ARTIGO 131 – Em sendo indeferida a impugnação ou defesa do que trata do artigo anterior, o infrator deverá recolher o valor do Auto de Infração no prazo de 71(setenta e duas) horas.

ARTIGO 132 – As defesas serão decididas depois de ouvir o agente autuante, que, em seu parecer, opinará pela manutenção total ou parcial dos autos citados no artigo 126 pelo deferimento total ou parcial da defesa.

ARTIGO 133 – Após a conclusão do processo, ao qual se referem os artigos supra, a junta de Julgamento Fiscais, encaminhará o processo ao Secretário Municipal da Saúde, para as providências cabíveis.

CAPÍTULO II

DAS MULTAS

ARTIGO 134 – As multas originárias de infrações cometidas contra as disposições deste regulamento, serão calculadas com base no valor de referências vigente ou Unidade Fiscal do Município de Quixeramobim determinada por ato do Poder Executivo Municipal.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os valores das multas deverão variar de 02 (duas) a 10 (dez) Unidades Fiscais.

ARTIGO 135 – Para efeito de cálculo das multas, observar-se-á o seguinte:

- I.** Verificar a primeira ocorrência que originou a multa, seu valor será o mínimo estabelecido nesta Lei, conforme o caso;
- II.** No caso de incidência do infrator em relação a mesma obra ou atividade, serão aplicados os valores máximos estabelecidos;
- III.** Poderão ser aplicados em dobro os valores máximos estabelecidos, em caso de circunstâncias agravantes da infração, a critério da autoridade autuante.

PARTE XI

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES INICIAIS

ARTIGO 136 – Cabe a Divisão de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal da Saúde de Quixeramobim, o controle de zoonoses em todo o território municipal.

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.

ARTIGO 137 – Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

PARÁGRAFO ÚNICO – Excetuam-se da produção prevista neste artigo os animais devidamente tratados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II

DA CAPTURA

ARTIGO 138 – Para todos os efeitos deste regulamento, consideram-se:

- I.** Pequenos animais: caninos, felinos e aves;
- II.** Médios animais: suínos, caprinos e ovinos;
- III.** Grandes animais: bovinos, equinos, etc...

ARTIGO 139 – O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, sem condições previstas no parágrafo único do artigo 138, será apreendido e recolhido a Divisão de Zoonoses.

PARÁGRAFO 1º - O animal poderá ser resgatado somente pelo seu legítimo dono mediante identificação e pagamento da respectiva taxa;

PARÁGRAFO 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.

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

- I. 02 (dois) dias nos casos de pequenos animais;
- II. 05 (cinco) dias nos casos de médios e grandes animais.

PARÁGRAFO 4º - Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados junto a Divisão de Controle de Zoonose, 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 da Saúde de Quixeramobim.
- b) **Sacrifício:** serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico veterinário e os de origem desconhecidas.

ARTIGO 140 – O proprietário do animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados específicos, durante o prazo de 10 (dez) dias, no máximo.

ARTIGO 141 – O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações da Divisão de Controle de Zoonoses, será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO III

DAS TAXAS

ARTIGO 142 – Para a liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Quixeramobim, o valor correspondente a:

I – Pequenos Animais:

a) Apreensão	1 UFMQ
b) Diária p/ animal	½ UFMQ
c) Reincidência	2 UFMQ

II – Médios Animais:

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

III – Grandes Animais:

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

PARTE XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 143 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 05 (cinco) anos.

ARTIGO 144 – Os pontos mencionados no presente regulamento contaram ininterruptamente, a partir do primeiro dia útil após a lavratura do auto.

ARTIGO 145 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.

ARTIGO 146 – As autoridades sanitárias terão livre acesso em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles, fará observar as Leis e Regulamentos que se destinam a promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

PARÁGRAFO ÚNICO – No caso de opção ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária, poderá pedir auxílio à Polícia Militar ou Civil, afim de poder executar a devida fiscalização daquele estabelecimento.

ARTIGO 147 – As normas técnicas especiais de que se trata o artigo primeiro deste regulamento, serão baixadas por ato do Secretário Municipal da Saúde de Quixeramobim.

ARTIGO 148 – Ficam sujeitas a Alvará de registros Sanitários para funcionamento junto a Secretaria Municipal da 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 da Saúde, através das normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividade desenvolvida, poderá exigir o Alvará de Registro Sanitário de outros estabelecimentos não previstos neste regulamento.

ARTIGO 149 – O Alvará de Registro Sanitário terá validade por 12(doze) mese, a contar da data de sua concessão.

ARTIGO 150 – O estabelecimento que possuir o Alvará de Registro Sanitário, ao ser vendido ou arrendado, deverá imediatamente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará, pelo vendedor ou arrendador.

PARÁGRAFO 1º - Em quanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Registro Sanitário do estabelecimento vendido ou arrendado, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome de quem esteja o Alvará de Registro Sanitário.

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

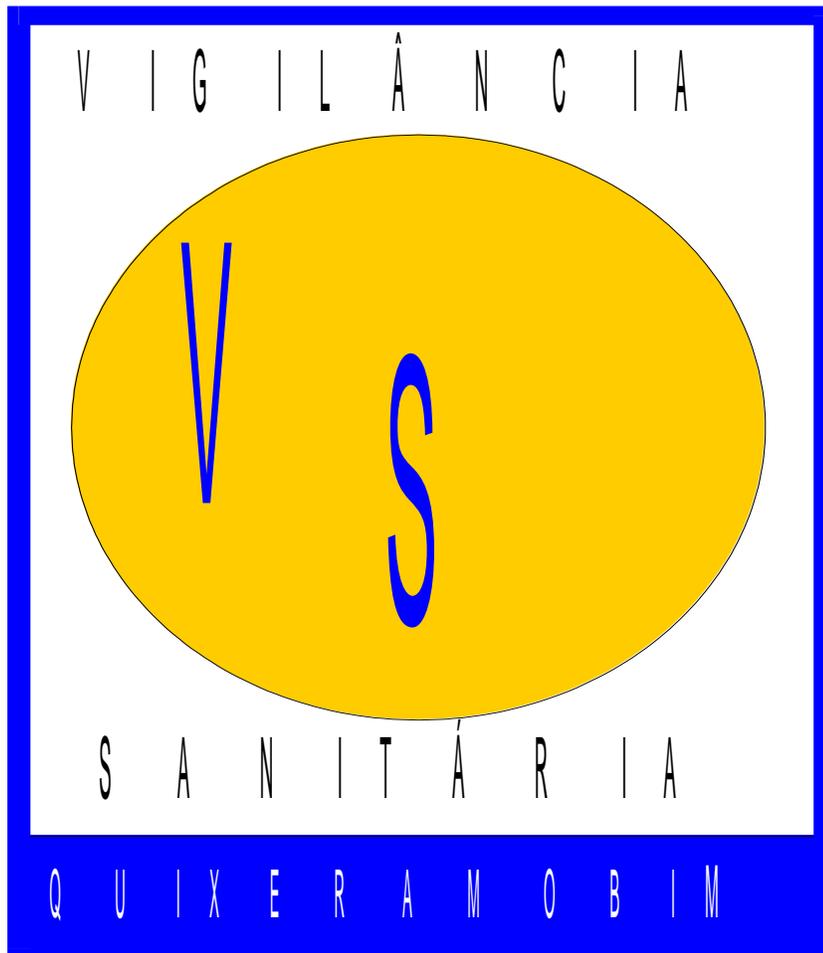
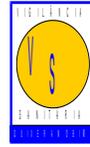
ARTIGO 151 – Os dispositivos legais contidos neste Código Sanitário Municipal, entrarão em vigor após a publicação no órgão competente. Excetuando-se as penalidades que só terão efeito punitivo a partir de 60 (sessenta) dias, ressalvados os casos que exigirem imediata resolução; neste período a Secretaria da Saúde do Município deverá fazer ampla campanha de esclarecimento ao público através das emissoras de rádio, revogando-se as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERAMOBIM, 18 DE ABRIL DE 1995.

JOSÉ ALVES DA SILVEIRA
Prefeito Municipal



Estado do Ceará
Prefeitura Municipal de Quixeramobim
Secretaria Municipal da Saúde
Vigilância Sanitária



CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA