

# Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé



**LEI Nº 875/99**

**DE, 21 DE DEZEMBRO DE 1999.**

“ Dispõe sobre o código da Vigilância Sanitária do Município de Trindade e dá outras providências ”.

**A CÂMARA MUNICIPAL DE TRINDADE, ESTADO DE GOIÁS, APROVA E O PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONA A SEGUINTE LEI:**

- TÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES  
TÍTULO II - DO SANEAMENTO BÁSICO  
CAPÍTULO I - Das águas de abastecimento público e privado.  
CAPÍTULO II - Das águas servidas e redes coletoras de esgoto.  
CAPÍTULO III - Da coleta e disposição do lixo.
- TÍTULO III - DOS ESTABELECIMENTOS QUE DESENVOLVEM ATIVIDADES DE SAÚDE.  
TÍTULO IV - DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE.  
TÍTULO V - DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA.  
TÍTULO VI - DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA  
TÍTULO VII - DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.  
TÍTULO VIII - DAS BEBIDAS E VINAGRES  
TÍTULO IX - DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES.  
TÍTULO X - DO PESSOAL  
TÍTULO XI - DO CONTROLE DE ZOOSE  
TÍTULO XII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES  
TÍTULO XIII - DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS  
TÍTULO XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

## TÍTULO I

### Das disposições Preliminares

Art. 1º - O controle sanitário do Município de Trindade tem por finalidade a prevenção e resolução dos problemas sanitários através de orientação, inspeção e fiscalização.

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

II - dos estabelecimentos industriais, comerciais e prestacionais; desta Lei, bem como daqueles de peculiar interesse da Saúde Pública;



## Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

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 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 casa de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;

XI - da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;

X - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;

XI - das condições das águas destinadas ao estabelecimento público ou privado;

XII - das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

XIII - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;

XIV - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;

XV - das agências funerárias e velórios.

§ 1º - Excetuando o inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Alvará de Autorização Sanitária, renovável anualmente junto ao Setor Competente de Fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º - A taxa do Alvará de Autorização Sanitária varia de acordo com a especificação do estabelecimento que ser regulamentada através de Lei complementar aprovada pela Câmara Municipal.

**Do Saneamento Básico****CAPÍTULO I****Das Águas de Abastecimento Público e Privado**

Art. 2º - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

§ único - Compete ao órgão credenciado pelo poder público a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de águas de Trindade.

Art. 3º - Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art. 4º É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

§ único - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes do Título II desta Lei, naquilo que couber, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 5º - todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus componentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 6º - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 7º - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas específicas.

§ 1º - Os poços deverão ficar situados em nível superior as das fontes de contaminação.

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

§ 3º - Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

**CAPÍTULO II****Das Águas servidas e Redes Coletoras de Esgoto**

Art. 8º - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais, ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas pelo sistema oficial de coleta de

esgoto serão obrigadas a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrando e isolando fossas existentes.

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

Art. 9º - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas à galeria de água pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

§ 1º - Todos os prédios de qualquer espécie, ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgoto, com adequado destino final dos efluentes, desde que não haja rede oficial coletora de esgoto, de acordo com as normas técnicas.

§ 2º - Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento do seu esgoto será obrigado a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza através de seus responsáveis.

§ 3º - Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Art. 10º - Toda empresa prestadora de serviços de "Limpa Fossa" e "Desentupimento" deverá ser registrada na Secretaria Municipal de Saúde.

§ único - Para seu licenciamento as empresas deverão apresentar projeto de destinação dos efluentes coletados.

### **CAPITULO III**

#### **Da Coleta e Disposição do Lixo**

Art. 11º - São considerados lixos especiais aquele que, por sua constituição, apresentam riscos maiores para a população, assim definidos:

- a - lixos hospitalares;
- b - lixos de laboratórios de análises e patologias clínicas;
- c - lixos de farmácia e drogarias;
- d - lixos químicos;
- e - lixos radioativos;
- f - lixos de clínicas e hospitais veterinários;
- g - lixos de consultórios e clínicas odontológicas.

§ 1º - Os lixos de laboratórios de análises patológicas clínicas deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

§ 2º - Os lixos especiais tratados no "caput" deste artigo serão acondicionados em recipientes resistentes de forma a impedirem vazamento, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, no qual será guardado em local seguro e inacessível ao público.

§ 3º - Os recipientes deverão ser sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, resistente, sendo lacrado com fita crepe ou arame plastificado.

§ 4º - As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas antes de serem acondicionados em sacos plásticos.

Art. 12º - É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

§ 1º - A autoridade sanitária deverá aprovar os projetos de destino final do lixo, fiscalizando a sua execução operação e manutenção.

§ 2º - O solo poderá ser utilizado para destino final de resíduos sólidos ( lixo ) desde que sua disposição seja feita por meio de aterros sanitários.

§ 3º - Na execução e operação dos aterros sanitários devem ser tomadas medidas adequadas visando a proteção do lençol de água subterrâneo, ou de qualquer manancial, a juízo da autoridade sanitária.

§ 4º - Não é permitido proceder a disposição final do lixo em aterros sanitários, quando não dispuserem de dispositivos de drenagem e tratamento do percolado e de coleta dos gases produzidos no aterro.

§ 5º - A disposição no solo de resíduos sólidos ou líquidos, que contenham substâncias tóxicas, venenosas, radioativas, inflamáveis, explosivas ou incômodas, só será permitidas após aprovação prévia, pela autoridade sanitária, das medidas que a mesma determinar.

Art. 13º - O lixo deve ser acumulado em recipientes plásticos ou, quando em volumes acima de 100 ( cem ) litros, em recipientes providos de tampa, construídos de material resistente e não corrosível ou outros aprovado pelos órgão técnicos, sendo vedado dispor resíduos sólidos ( lixo ) em depósito aberto.

Art. 14º - A coleta e o transporte do lixo serão feitos em veículos contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas nas vias públicas.

Art. 15º - A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final do lixo que não conste nesta Lei, ficará a critério da autoridade sanitária e das disposições em Normas Técnicas Especiais.

Art. 16º - Processar-se-ão, em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º - Não poderá ser o lixo utilizado quando "in-natura" para alimentação de animais.

§ 2º - Não poderá o lixo ser depositado sobre o solo.

§ 3º - Não poderá o lixo ser queimado ao ar livre.

§ 4º - Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície.

§ 5º - É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou terrenos vazios de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribuam, para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos, e animais daninhos.

**TITULO III****Dos Estabelecimentos que Desenvolvem Atividades de Saúde****CAPÍTULO VII****Dos Estabelecimentos de Assistência Odontológicos**

Art. 17º - Os estabelecimentos de assistência odontológica oficiais e particulares, terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, para o registro diário do nome de cada paciente atendido e do profissional que o atendeu, com número da sua inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

Art. 18º - Os estabelecimentos de assistência odontológica, deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 19º - Os responsáveis pelos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Art. 20º - Todos os consultórios odontológicos particulares, as clínicas, policlínicas, pronto-socorro e hospitais odontológicos, bem como quaisquer outras instituições relacionadas com a odontologia, só poderão funcionar com a prévia licença da repartição sanitária competente, que julgará quando às respectivas necessidades com pessoal e material.

§ 1º - Nos estabelecimentos referidos neste artigo, em que haja radiologia, observar-se-ão rigorosamente, as exigências mínimas de proteção, estabelecidas na legislação federal em vigor em Normas Técnicas Especiais, a critério da autoridade sanitária competente, sempre que julgar necessário.

§ 2º - Todos os consultórios dentários são obrigados a possuir fichário odontológico de seus clientes.

Art. 21º - O pronto-socorro dentário é um estabelecimento aparelhado em pessoal e material, destinado ao atendimento a pacientes em regime de urgência, sem internação, podendo o mesmo nele permanecer, no máximo, por 24 ( vinte e quatro ) horas.

Art. 22º - O hospital odontológico é um estabelecimento aparelhado em pessoal e material, destinado ao atendimento a pacientes com internação.

Art. 23º - As inovações nos métodos ou processos de esterilização, iluminação e ventilação nos consultórios dentários ficarão entregues ao critério da autoridade sanitária competente, que baixará Normas Técnicas Especiais, sempre que julgar necessário.

**CAPÍTULO II****Dos Laboratórios e Oficinas de Prótese Odontológica**

Art. 24º - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, licenciados, somente poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de substituto legalmente habilitado.

Art. 25º - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, instrumentos, vasilhames, e todos os meios necessários as suas finalidades, mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 26º - O laboratório ou oficina de prótese odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista, não poderá ter comunicação com consultório dentário.

Art. 27º - Os laboratórios ou oficinas de prótese odontológica, oficinas ou particulares, terão livro próprio com suas folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento assinado pela autoridade sanitária competente, destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados indicando obrigatoriamente a data e o nome do paciente, seu endereço completo, o nome do cirurgião-dentista e o endereço do seu consultório ou residência.

Art. 28º - Os responsáveis pelos estabelecimentos quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

**CAPÍTULO III****Dos Bancos de Leite Humano**

Art. 29º - Os bancos de leite humano, públicos ou privados, só poderão funcionar sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 30º - O funcionamento dos estabelecimentos de que trata este capítulo somente será permitido após licença expedida pelo órgão sanitário competente.

Art. 31º - Os bancos de leite humano deverão possuir instalações, equipamentos e procedimentos segundo legislação e normas vigentes.

Art. 32º - Os dados técnicos que deverão constar no rótulo de cada recipiente são: temperatura de conservação, teor de gordura, ph, nome da doadora, data da coleta, data de pasteurização, data de validade, tipo do leite, número do lote de pasteurização.

Parágrafo Único - Todo material utilizado pelo banco de leite na coleta e armazenamento de leite humano, deverá ser esterilizado.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **Dos Consultórios de Psicologia**

Art. 33º - Nenhum consultório de psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão sanitário competente municipal.

§ único - Para o licenciamento dos estabelecimentos mencionados no presente artigo será necessário requerimento do responsável técnico psicológico devidamente habilitado, juntando a documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

#### **CAPÍTULO V**

##### **Dos Estabelecimentos de Óptica**

Art. 34º - Além das disposições nas legislações Federal e Estadual, os estabelecimentos de óptica deverão obedecer às determinações desta Lei, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 35º - Nenhum estabelecimento de óptica poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do Município, sem a prévia licença do órgão fiscalizador sanitário competente.

§ único - A responsabilidade técnica de tais estabelecimentos caberá ao óptico devidamente habilitado e registrado no órgão de saúde competente.

Art. 36º - Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata esse capítulo, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatória de constituição e legalização da entidade, independentemente de outros documentos a serem exigidos pela autoridade competente.

Art. 37º - O responsável técnico que requerer a licença para funcionamento da óptica, deverá pedir baixa quando desejar fazer cessar sua responsabilidade, ficando o estabelecimento obrigado a apresentar outro responsável pela sua direção, sem o qual não poderá funcionar.

Art. 38º - Os estabelecimentos de óptica, em caso de transferência de local, deverão comunicar e requerer vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Art. 39º - Estes estabelecimentos não poderão utilizar qualquer instalação ou aparelhos destinados a exame oftalmológico, e nem ter consultório em qualquer de suas dependências, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

Art. 40º - As finais ou sucursais dos estabelecimentos de óptica são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeitos de licenciamento e fiscalização, as exigências contidas nos artigos anteriores.

Art. 41º - Para obtenção do registro e licença, o estabelecimento de óptica deverá possuir o mínimo material indispensável para o aviação de receituário médico, além de possuir livro autenticado pela autoridade competente para fins de transcrição do receituário.

Art. 42º - O óptico não poderá assumir a direção técnica de mais de um estabelecimento congêneres.

Art. 43º - Estão sujeitos ao presente código o comércio de óculos com lentes de grau e proteção sem grau, com ou sem cor bem como de lentes de contato.

Art. 44º - Nenhum médico, na localidade onde exercer a clínica, nem o respectivo cônjuge poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comércio de óculos com lentes corretoras, de proteção ou de contato, sendo-lhes vedada a indicação, nas receitas, de determinados estabelecimentos para aviamento de suas prescrições. A colocação de lentes de contato nos pacientes é da competência exclusiva de médico-oculista.

Art. 45º - Ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado cabe:

I - a manipulação ou fabrico de lentes de grau, proteção ou ornamentais e de lentes de contato.

II - o avivamento das fórmulas de óptica constantes da prescrição médica;

III - a substituição, por lentes iguais, de lentes corretoras danificadas, a venda de óculos de proteção, substituições, o conserto e adaptação das armações de óculos e lunetas.

IV - assinar diariamente o livro de registro de receituário.

Art. 46º - Os estabelecimentos de óptica que venderam por atacado só poderão fornecer seus produtos às firmas habilitadas na forma desta Lei.

Art. 47º - Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos de óptica, deverão ter piso impermeabilizado, paredes pintadas a óleo, em cores claras até a altura de 2mts. ( dois metros ) e área mínima de 10m<sup>2</sup> ( dez metros quadrados ) para cada compartimento.

Art. 48º - As casas de óptica deverão ter, no mínimo, duas salas, uma destinada ao mostruário e atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

## **CAPÍTULO VI**

### **Dos Estabelecimentos Veterinários e Congêneres**

Art. 49º - Todos os estabelecimentos privados e oficiais, cooperativas, firmas, associações, sociedades, companhias, empresa de economia mista, entidades estatais, paraestatais, autarquias, que fabricarem, fracionarem, manipularem e comercializarem produtos de uso veterinário, e ainda os de assistência médico-hospitalar, de pensão e adestramento de animais, só poderão funcionar quando licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito no órgão sanitário competente e no respectivo Conselho Regional.

§ único - Entende-se por produtos de uso veterinário, todos os preparados de fórmula simples ou complexa, de natureza química, farmacêutica, biológica ou mista, com propriedades definidas e destinadas a prevenir, diagnosticar ou curar doenças dos animais, ou que possam contribuir para a manutenção da higiene animal.

Art. 50º - Para o licenciamento será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação do documento hábil, comprobatório da constituição e legalização

da entidade, contrato de trabalho com responsável se for o caso, além de outros documentos exigidos, a critério da autoridade competente.

Art. 51º - A fiscalização de produtos de uso veterinário dos estabelecimentos que os fabriquem ou comercializem, far-se-á de conformidade com a legislação federal vigente.

Art. 52º - Os hospitais, clínicas e consultórios médico-veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais de pequeno porte, serão permitidos no perímetro urbano, desde que em local autorizado pela autoridade municipal e observando as exigências desta Lei e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 53º - Os canis de hospitais e clínicas devem ser individuais, localizados em recintos fechados, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Art. 54º - Os canis devem ser providos de esgoto ligados à rede pública, dispor de água corrente e de sistema adequado de ventilação.

## **CAPÍTULO VII**

### **Dos Hospitais, Casas de Saúde, Maternidades e Congêneres**

Art. 55º - Os hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde, congêneres que prestam serviços de saúde em regime de internação ou ambulatorial, somente poderão funcionar em todo o município de Trindade depois de licenciados, sob a direção e responsabilidade de médico devidamente habilitado na forma da Lei, com termo de responsabilidade assinado perante o órgão sanitário competente.

Parágrafo único - É obrigatória a presença de médico legalmente habilitado em qualquer estabelecimento de saúde de que trata este artigo, durante o horário de funcionamento.

Art. 56º - Para fins de licenciamento previsto no artigo, os estabelecimentos de saúde deverão satisfazer todos os requisitos e condições, normas e padrões aprovados pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo Único - Todo estabelecimento de assistência de saúde, deverá apresentar serviço de infecção hospitalar ou comissão de controle de infecção hospitalar, conforme normas do Ministério da Saúde vigentes.

**CAPÍTULO VIII****Dos Órgãos Executivos de Atividades Hemoterápicas**

Art. 57º - Entendem-se por atividades hemoterápicas a obtenção, a coleta, o controle, o armazenamento, a seleção e a aplicação de sangue em transfusão, fornecimento, preparação ou seleção de derivados de sangue não industrializados.

Art. 58º - Os locais destinados à instalação dos órgãos executivos de atividade hemoterápicas, de caráter não industrial, devem dispor de espaço que permitam o correto desempenho de suas finalidades, de boas condições ambientais, no que se refere, dentre outras, à planta física, revestimento, iluminação, aeração, conforto térmico e manutenção de ambiente asséptico para execução de determinadas operações, além de adequada infraestrutura quanto a serviço de água, esgoto, energia elétrica e sanitários para uso do pessoal e dos doadores

Parágrafo Único – As unidades hemoterápicas, deverão estar em consonância com as legislações e normas do Ministério da Saúde.

**CAPÍTULO IX****Dos Institutos ou Clínicas de Fisioterapia**

Art. 59º - Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Art. 60º - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, devidamente licenciados, só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.

Art. 61º - Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos e clínicas de fisioterapia deverá ser mencionada com destaque a expressão “Sob a Responsabilidade Técnica”, seguida do nome e do número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

Art. 62º - Os institutos ou clínicas de fisioterapia, oficiais e particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados ao registro diário de todos os tratamentos prescritos, e dele constarão, obrigatoriamente, a data, o nome do médico que prescreveu o tratamento, com o seu número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e seu endereço de consultório ou residência.

Art. 63º - Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e a limpeza, a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 64º - Os responsáveis pelos institutos ou clínicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

## **CAPÍTULO X**

### **Das Farmácias, Drogarias, Ervanários e Similares**

#### **SEÇÃO I**

##### **Conceitos e Definições**

Art. 65º - Para os efeitos desta Lei e suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

- Empresa: Pessoa física ou jurídica; de direito público ou privado, que exerça como atividade principal ou subsidiária o comércio, venda, insumos farmacêuticos e correlatos, equiparando-se a mesma, para efeitos legais, às unidades dos órgãos da administração direta ou indireta, federal, do Estado de Goiás e dos seus Municípios, incumbidas de serviços correspondentes;

- Estabelecimento: unidade de empresa destinada ao comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;

- Farmácia: estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficinas, de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidade hospitalar, ou de qualquer outra equivalente de assistência médica;

- Drogeria: estabelecimentos de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos em suas embalagens originais;

- Herbanário ou ervanário: estabelecimento que realiza dispensação de plantas medicinais;

- Posto de Medicamentos e Unidade Volante: estabelecimento destinado exclusivamente à venda de medicamentos originais e constantes de relação elaborada pelo órgão sanitário federal, publicada na imprensa oficial, para atendimento a localidades desprovidas de farmácia ou drogarias;

- Dispensário de Medicamentos: setor de fornecimento de medicamentos industrializados privativo de pequena unidade hospitalar ou equivalente;

- Dispensação: ato de fornecimento ao consumidor de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a título remunerado ou não;

- Distribuidor, Importador e Exportador: empresa que exerça direta ou indiretamente o comércio atacadista de drogas, medicamentos em suas embalagens originais, insumos farmacêuticos e do correlatos;

- Produto Dietético: produto tecnicamente elaborado para atender às necessidades dietéticas de pessoas em condições fisiológicas especiais.

**SEÇÃO II**  
**Do Comércio Farmacêutico**

Art. 66º - O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos é privado dos estabelecimentos definidos no artigo anterior, devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida à:

- I - Farmácia;
- II - Drogaria;
- III - Dispensário de Medicamento.
- IV - Postos de Medicamentos
- V - Unidades Volantes.

Art. 67º - É permitida às farmácias e drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estéticas, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, dietéticos, produtos odontológicos e outros, desde que observada a legislação Federal, Estadual, esta Lei e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 68º - é facultado à farmácia ou drogaria serviço ao público para aplicação de injeções a cargo do técnico habilitado, observando a prescrição médica.

§ 1º - Para efeito deste artigo o estabelecimento deverá ter local privativo equipamentos e acessórios apropriados, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

§ 2º - É proibido o uso de seringas e agulhas não descartáveis em farmácias e drogarias.

Art. 69º - A farmácia poderá manter laboratório de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada, e sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 70º - É privativo das farmácias e dos herbanários ou ervanários a venda de plantas medicinais, a qual somente poderá ser efetuada:

I - se verificando o condicionamento adequado;

II - se indicada a classificação botânica correspondente no acondicionamento, que deve ser aposta em etiqueta ou impressa na respectiva embalagem.

Art. 71º - É permitido aos hotéis e estabelecimentos similares, para atendimento exclusivo de seus usuários, dispor de medicamentos anódinos, que não dependem de receita médica e que constem de relação elaborada pelo Ministério da Saúde.

Art. 72º - Não poderão ser entregues ao consumo ou exposto à venda as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e os correlatos que não tenham sido registrados pelo Ministério da Saúde.

Art. 73º - É permitido a outros estabelecimentos, que não farmácia e drogaria, a venda de produtos ou correlatos, não enquadrados no conceito de drogas, medicamentos ou insumos farmacêuticos, e que independem de prescrição médica.

Parágrafo Único - É vetado o fracionamento de medicamentos, sob qualquer forma, em drogarias, postos de medicamento e unidades volantes.

**SEÇÃO III****Do Comercio de Medicamentos Homeopáticos**

Art. 74º - O comércio dos medicamentos homeopáticos está sujeito ao mesmo controle dos medicamentos alopatas, na forma desta Lei, observadas as suas peculiaridades.

§ 1º - A farmácia homeopática só poderá manipular as fórmulas oficinais e magistrais, com obediência à farmacotécnica homeopática.

§ 2º - A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos, depende de aprovação do Ministério da Saúde.

§ 3º - A aprovação de que trata o parágrafo anterior será requerida pelo representante legal da empresa proprietária do estabelecimento farmacêutico ao Ministério da Saúde.

§ 4º - O pedido constituirá processo próprio, cuja decisão favorável dará lugar à licença para a manipulação do produto.

Art. 75º - É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos não homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

**SEÇÃO IV****Do Licenciamento**

Art. 76º - O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja sob a forma de dispensação, representação, distribuição, importação, somente poderá ser exercido por estabelecimentos licenciados pela Secretaria Municipal de Saúde em conformidade com disposto nas legislações federais, estaduais, desta Lei e demais normas complementares.

Art. 77º - O pedido de licença para o funcionamento dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao dirigente do órgão de Vigilância Sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde, instruído com:

I - prova de constituição de empresa;

II - prova de relação contratual entre a empresa e o seu responsável técnico se este não integrar a empresa, na qualidade do sócio;

III - prova de habilitação legal para o exercício da responsabilidade técnica dos estabelecimentos expedida pelo Conselho Regional de Farmácia.

§ 1º - Tratando-se de licença para o funcionamento de farmácia e drogarias, deverá acompanhar a petição, a planta e/ou projeto de estabelecimento, assinado pelo profissional habilitado.

§ 2º - Tratando-se de herbanário ou ervanário, o pedido de licenciamento será acompanhado de prova de constituição da empresa.

Art. 78º - São condições para o licenciamento das farmácias e drogarias:

I - Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;

II - Instalação independente e equipamentos que satisfaçam aos requisitos técnico da manipulação;

III - Assistência do técnico responsável.

Art. 79º - A licença dos estabelecimentos de que trata esta Seção será válida pelo prazo de um ano, podendo ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

§ único - Os estabelecimentos já licenciados poderão manter filiais sucursais que serão licenciadas como unidades autônomas e em condições idênticas às do licenciamento da matriz ou sede.

Art. 80º - A revalidação da licença deverá ser requerida até 120( cento e vinte ) dias antes do término de sua vigência.

§ 1º - Somente será concedida a revalidação, se constado o cumprimento das condições exigidas para a licença através de inspeção realizada pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Se a autoridade sanitária não decidir sobre o pedido de revalidação antes do prazo de licença, considerar-se-á automaticamente prorrogada aquela até a data da decisão.

Art. 81º - O prazo de validade da licença, ou de sua revalidação, não será interrompida pela transferência de propriedades, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo porém, obrigatória a comunicação dos fatos requeridos ao órgão sanitário competente, acompanhada de documentação probatória para averbação.

Art. 82º - As mudanças do estabelecimento farmacêutico para local diverso na licença, não interromperá a vigência desta, ou de sua revalidação, mas ficará condicionada à prévia aprovação do órgão competente.

Art. 83º - O estabelecimento de dispensação, que deixar de funcionar por mais de 120 ( cento e vinte ) dias, terá sua licença cancelada.

§ único - O cancelamento da licença resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 84º - As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato de autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde.

§ único - No caso previsto neste artigo, a sanção será imposta em decorrência de processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário no qual se assegure ampla defesa dos responsáveis.

## **SEÇÃO V**

### **Da Assistência e Responsabilidade Técnica**

Art. 85º - A farmácia e a drogaria terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma da Lei.

§ 1º - A presença do técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos mencionados neste artigo.

§ 2º - Os estabelecimentos de que trata este artigo poderão manter técnico responsável substituído, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 86º - Os estabelecimentos de representação, distribuição, importação e exportação, somente serão licenciados se contarem com assistência e responsabilidade técnica de farmacêutico, mas, sem a obrigatoriedade de horário integral para o exercício de suas atividades.

Art. 87º - A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração de firma individual pelo estatuto ou contrato social, ou pelo contrato de trabalho com o profissional responsável.

§ 1º - Cessada a assistência pelo término ou alteração da declaração de firma individual, contrato social ou estatutos da pessoa jurídica ou pela rescisão do contrato de trabalho, o profissional responderá pelos atos praticados durante o período em que deu assistência ao estabelecimento.

§ 2º - A responsabilidade referida no parágrafo anterior subsistirá pelo prazo de um ano a contar da data em que o sócio ou empregado cesse o vínculo com a empresa.

Art. 88º - Será permitido ao farmacêutico exercer a direção de duas farmácias, sendo uma delas comercial, e a outra privativa de unidade hospitalar, ou que se lhe equipare.

§ único - A farmácia privativa de unidade hospitalar, ou que se lhe equipare, integrante de órgão público ou de instituições particulares, a que se refere este artigo, é a que se destina ao atendimento exclusivo a determinado grupo de usuário.

## **SEÇÃO VI**

### **Do Receituário**

Art. 89º - Somente será aviada a receita:

I - que estiver escrito a tinta, em vernáculo, por extenso e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de peso e medida oficiais;

II - que contiver o nome e o endereço residencial do paciente expressamente, e o modo de usar a medicação;

III - que contiver a data e a assinatura do profissional, endereço do consultório ou da residência e o número de inscrição no respectivo Conselho Profissional.

§ único - O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equiparados e os demais, sob regime especial de controle, de acordo com a sua classificação obedecerá às disposições da legislação federal especificada e suas normas complementares.

Art. 90º - A receita de medicamentos magistrais e officinais, preparados na farmácia, deverá ser registrado em livro de receituário.

Art. 91º - A farmácia, a drogaria e o dispensário de medicamentos terão livro, segundo modelo oficial, destinado ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 92º - Os dizeres da receita serão transcritos integralmente no rótulo aposto ao continente do invólucro do medicamento aviado, com a data de sua manipulação,

número de ordem de registro de receituário, nome do paciente e do profissional que a prescreveu.

§ único - O responsável técnico pelo estabelecimento rubricará os rótulos das aviadas, e, bem assim, a receita correspondente para devolução ao cliente ou arquivo quando for o caso.

Art. 93º - A receita, em código para aviamento na farmácia privativa da instituição, somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

Art. 94º - Quando a dosagem do medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidades, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art. 95º - Na ausência do responsável técnico pela farmácia ou de seu substituto, será vedado o aviamento de fórmula que dependa de manipulação na qual figure substância sob regime de controle sanitário especial e a comercialização de medicamentos sujeitos a regime especial de controle.

Art. 96º - O registro do receituário e dos medicamentos sob regime de controle sanitário não poderá conter rasuras, emendas ou irregularidades que possam prejudicar a verificação da sua autenticidade.

## SEÇÃO VII

### Da Aplicação de Injetáveis

Art. 97º - É facultado à farmácia ou drogaria o serviço de atendimento ao público para a aplicação de injetáveis, sob a responsabilidade do profissional habilitado.

1º - O profissional habilitado a que se refere este artigo é farmacêutico ou profissional que apresentar certificado de habilitação expedido pela Secretaria de Educação e Cultura (MEC), Conselho Regional de Enfermagem ou por instituição legalmente competente.

2º - As injeções realizadas nas farmácias e drogarias só poderão ser ministradas pelo farmacêutico responsável ou por profissional habilitado, com autorização expressa do farmacêutico, preenchidas as exigências legais.

3º - O farmacêutico responsável deverá manter no estabelecimento livro ata ou similar para registro de receitas de injetáveis, cujas páginas serão visadas pelo órgão sanitário competente. Os dados repassados ao referido livro deverão ser legíveis, sem rasuras e constar de:

- a) - data;
- b) nome do paciente;
- c) endereço completo;
- d) nome do medicamento administrado, sua concentração, via de administração, lote, data de fabricação e prazo de validade do fabricante;
- e) nome do prescritor e n.º CRM;

**Prefeitura Municipal de Trindade**

Administração 1997 a 2000

Trabalhamos com Fé

- f) assinatura do farmacêutico ou profissional habilitado, responsável pela aplicação do injetável.

4° - As farmácias ou drogaria, referidas no "caput" deste artigo, receberão certificado de autorização do órgão sanitário competente para aplicar injetáveis.

5° - Estes estabelecimentos autorizados deverão afixar cartaz sobre injetáveis, com os dizeres descritos na legislação em vigor.

6° - Para efeito deste artigo, as farmácias e drogarias deverão ter local privativo, equipamentos e acessórios apropriados e cumprir os preceitos sanitários pertinentes:

I - uso exclusivo de material descartável.

II - Acondicionar os materiais perfuro-cortantes usados em recipientes rígidos ou resistentes, e a seguir encaminhá-los junto com os outros resíduos do estabelecimento ao destino final de acordo com o artigo 31.

III - Ter paredes e teto revestidos de material liso, lavável, resistente, impermeável e em cor clara.

IV - Ter o piso de material liso, lavável, resistente e impermeável

V - Ter no cômodo de injeção:

- a) armário e bancada de material liso, resistente, de fácil limpeza;
- b) pia com água corrente, exclusiva para lavagem das mãos;
- c) frasco contendo álcool a 70° devidamente datado, conforme procedimentos escritos, adotados pelo estabelecimento, para antissepsia das mãos e do local de aplicação, e frasco com algodão seco;
- d) dispensador de sabão líquido, para lavagem das mãos;
- e) toalha de papel descartável;
- f) cesto com tampa acionada a pedal com saco plástico para coleta de lixo;
- g) recipiente rígido ou resistente para coleta de perfuro-cortantes;
- h) cadeira com porta-braço.

## **Prefeitura Municipal de Trindade**

**Administração 1997 a 2000**  
**Trabalhamos com Fé**

19  
trabalhamos.com/fé  
Prefeitura de Trindade  
Administração 1997-2000

VI – Estar o aplicador de injeção devidamente paramentado com avental e luvas, quando for o caso.

VII – Ter procedimentos escritos para aplicação de injetáveis, em local visível.

VIII – Ter procedimentos escritos para limpeza e acondicionamento de lixo.

IX – Manter em maleta medicamentos de emergência e estojo de primeiros socorros relativos à aplicação de injetáveis.

X – Afixar em local de fácil visualização, uma lista contendo telefones e endereços do serviço de atendimento médico de emergência ou resgate.

XI – Afixar em local de fácil visualização, placa com o nome do farmacêutico responsável técnico, os telefones do órgão sanitário de fiscalização competente e do Conselho Regional de Farmácia.

Art. 98 - Os medicamentos injetáveis, retirados de suas embalagens originais, sem bula, sem data de fabricação e validade, estarão sujeitos à apreensão.

### **SEÇÃO VIII** **Da Fiscalização**

Art. 99º - No caso de dúvidas aos rótulos, bulas e ao acondicionamento de drogas, serão apreendidas duas unidade do produto, das quais uma será remetida pra exame no órgão sanitário competente do Ministério da Saúde ficando a outra em poder do detentor do produto, lavrando-se o respectivo termo de apreensão em duas vias, que serão assinadas pelo agente fiscalizador e responsável técnico pelo estabelecimento ou se substituto eventual, e, na ausência destes, por duas testemunhas.

Art. 100º - As farmácias e drogarias serão obrigadas a plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, consoante normas a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 101º - Os locais para instalação de farmácia e drogarias obedecerão às exigências especificadas em Normas técnicas a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

**CAPÍTULO XI****Dos Produtos Saneantes e dos Estabelecimentos Aplicadores de Saneantes Domissanitários**

Art. 102 - Por produto saneante entende-se toda substância ou preparação destinada à higienização, desinfecção ou desinfestação, para aplicação domiciliar ou em ambiente coletivo, público e lugares comuns. São os anti-sépticos, os detergentes, os desinfetantes, os inseticidas, os raticidas e outros aplicativos à higiene de ambientes, os de aplicação em vegetais e seus produtos, no tratamento da água, do solo e os de aplicação na pecuária.

Art. 103 - A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos saneantes, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário municipal e inscrição no órgão federal competente.

Art. 104 - Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda, após terem sido licenciados pelo órgão federal de saúde.

§ único - Considera-se produto domissanitário o desinfetante ou congêneres destinado à aplicação em objetos inanimados e em ambientes.

Art. 105- A direção técnica dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissional devidamente habilitado e inscrito no órgão de saúde do município e no respectivo Conselho Regional.

Art. 106 - Para a obtenção do alvará de licença junto ao órgão de saúde municipal, deverá apresentar a documentação abaixo, e ainda satisfazer às exigências quanto às instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêuticas em geral, e estar ainda o prédio isolado de residências:

I - prova de constituição da empresa;

II - contrato de trabalho com o responsável técnico quando for o caso.

Art. 107 - Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além destas determinações legais, serão observadas fielmente as estabelecidas pela legislação federal específica e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 108 - Só podem ser feitas desinsetização e desratização, nos domicílios ou em ambientes de uso coletivo, por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente do município.

Art. 109- Os estabelecimentos referidos neste capítulo deverão contar com responsável técnico habilitado na forma da lei.

Art. 110 - As empresas que fizerem desinfecção, desinsetização e desratização só podem usar produtos licenciados, e devem fornecer um certificado do trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas que utilizarem, nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número da inscrição estadual.

§ único - No caso de mistura, deverão ser fornecidas as proporções dos componentes da mesma.

Art. 111 - Para o registro e licenciamento das empresas que tratam os artigos anteriores, junto ao órgão de saúde competente são necessários:

I - prova de constituição da empresa;

II - relatório assinado pelo responsável técnico sobre os produtos a serem usados ou misturados com: nome, fabricante, número de licença no órgão federal, suas propriedades e caracteres, assim como de outras substâncias aditivas e técnicas de preparação.

§ único - Este relatório será arquivado no órgão de saúde fiscalizador, juntamente com os demais documentos de constituição da empresa.

Art. 112 - O responsável técnico habilitado que requerer a licença e registro para funcionamento dos estabelecimentos em causa, deverá pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica, ficando a empresa na obrigação de apresentar outro responsável, pois sem este a empresa não poderá funcionar e nem podem ser preparadas as misturas para tal finalidade, ficando sujeitos à multa e interdição temporária do estabelecimento até a devida regularização.

Art. 113 - Além das disposições previstas nesta Lei, deverão ser observadas as determinações constantes na legislação estadual e federal, para aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

## **CAPÍTULO XII**

### **Dos Laboratórios de Análises Clínicas ou Patologia Clínica de Hematologia, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquido Céfal-Raquidiano, de Radiosotopologia e Congêneres.**

Art. 114 - Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radiosotopologia "in vitro" e "in vivo" e congêneres somente poderão funcionar no município depois de licenciados, com suas especializações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada área de serviço, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente e com pessoal técnico habilitado.

§ 1º - A presença do responsável técnico ou do seu substituto será obrigatória durante todo o horário de funcionamento.

§ 2º - Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que contem com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponham de equipamentos apropriados e mantenham controles e desempenhos compatíveis com as suas finalidades institucionais.

Art. 115 - Os laboratórios congêneres satisfarão os requisitos mínimos quanto aos equipamentos, controle e desempenho, de acordo com as exigências para os laboratórios referidos no "caput" do artigo anterior, a critério da autoridade competente.

Art. 116 - Os laboratórios de que tratam os artigos anteriores deverão manter livros próprios, visados pela autoridade sanitária, destinados ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para o diagnóstico de doenças de notificação

compulsória, indicando todos os dados sobre a qualificação do paciente e o material examinado.

### **CAPÍTULO XIII**

#### **Dos Laboratórios Industriais Farmacêuticos, dos Produtos, de Toucador**

Art. 117 - Caberá ao Farmacêutico habilitado, a direção de laboratório industrial farmacêutico.

§ único - O farmacêutico, responsável técnico, poderá ter um substituto legal, após aprovação do Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia e da autoridade municipal sanitária.

Art. 118 - Quando o farmacêutico não for proprietário ou sócio da firma, a direção técnica será efetivada mediante contrato de prestação de serviço, aprovado pelo Conselho Regional de Farmácia e órgão sanitário, respectivamente.

Art. 119 - Os laboratórios industriais farmacêuticos que fabricarem preparados oficiais, solutos injetáveis e especializados farmacêuticos contendo entorpecentes, ou produtos a estes equiparados, e os demais sujeitos à fiscalização de que cogita a legislação vigente sobre as matérias, somente poderão funcionar munidos da licença especial.

Art. 120 - Para a fabricação ou manipulação de produtos injetáveis ou de produtos outros que exijam preparo asséptico, haverá câmara ou sala especial destinada a este fim.

§ 1º - A câmara ou sala destinada aos fins previstos neste artigo será independente, terá piso de cerâmica ou material impermeável similar, de cor clara, paredes com revestimentos de azulejo branco do piso ao teto, forros pintados em cores claras, cantos arredondados, sem arestas vivas, tudo de modo a permitir asseio rigoroso e fácil.

§ 2º - As salas de manipulação serão providas de mesas revestidas de azulejos ou material equivalente e do instrumental e aparelhagem necessários ao enchimento de ampolas e às outras práticas que se processarem nas referidas salas.

Art. 121 - Para o registro, licenciado e funcionamento de laboratórios industriais de produtos farmacêuticos e químicos relacionados à saúde, além das exigências especificadas neste Lei, terão ainda que ser cumpridas todas as determinações da legislação federal especificada em vigor.

### **SEÇÃO I**

#### **Das Especialidades Farmacêuticas**

Art. 122 - Especialidades Farmacêuticas são todas as formas farmacêuticas de formulas invariável com denominação especial, para ser dada ao consumo em embalagem original, com finalidade terapêutica ou profilática.

Art. 123 - É terminantemente proibido fabricar, manipular ou vender preparados secretos e atribuir aos licenciados propriedades curativas ou higiênicas que não tenham sido mencionadas nas licenças, relatórios, rótulos e bulas respectivas.

§ único - Para que um preparado não seja considerado secreto é necessário que esteja licenciado como especialidade farmacêutica ou seja produto oficial.

Art. 124 - A especialidade farmacêutica só poderá ser entregue ao consumo depois de licenciada pelo Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia, e cumpridas as exigências para tal fim, conforme determina a legislação federal específica.

Art. 125 - É expressamente proibido vender especialidades farmacêuticas, bem como outros produtos destinados ao uso farmacêutico, a estabelecimento não licenciado pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 126 - Ao órgão competente da fiscalização de saúde do Município caberá a apreensão, interdição ou inutilização das especialidades farmacêuticas que estiverem em desacordo com as normas do serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia obedecendo a legislação federal atinente.

Art. 127 - As especialidades farmacêuticas e outros produtos destinados ao uso farmacêutico, que forem apreendidos pelo serviço de fiscalização do órgão de saúde do Município, serão recolhidos e armazenados em local apropriado, até que lhes sejam dado o destino conveniente.

## SEÇÃO II Dos Produtos de Toucador

Art. 128 - Consideram-se como produtos de toucador as preparações que, sem causar irritações à pele e nem danos ao organismo, que observadas as respectivas instruções, são usadas externamente e sem ambiente estética ou odorífera.

§ único - Qualificam-se como produto de toucador os cosméticos, os produtos de higiene, perfume e congêneres, conforme as definições:

I - Cosméticos - preparação de uso externo destinados à proteção ou ao embelezamento das diferentes partes do corpo, tais como: pós faciais, talcos, cremes de beleza, batons e congêneres;

II - Produtos de higiene - preparação de uso externo, anti-sépticos ou não, destinados ao asseio ou desinfecção corporal: sabonetes, xampus, dentifrícios, desodorantes e congêneres;

III - Perfumes - preparados contendo composições aromáticas obtidas à base de substâncias naturais ou sintéticas que em formas, concentrações e veículos apropriados tenham como principal finalidade odorizar, tais como: extratos, águas perfumadas, perfumes cremosos, odorizantes de ambiente e congêneres.

Art. 129 - Os produtos de toucador acima qualificados, que interessam à medicina e à saúde pública, somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados e expostos à venda, no município de Trindade, mediante licença dos órgãos sanitários federal, estadual e municipal.

Art. 130 - Toda empresa especializada ou não, que mantiver em estoque cosméticos, produtos de higiene, perfumes e congêneres destinados a comércio em geral, esta sujeita ao registro, licenciamento e fiscalização através do órgão de saúde do município.

Art. 131 - Para a fabricação, manipulação, beneficiamento de produtos de toucador, além de licença expedida pelos órgãos de saúde federal, estadual e municipal, deverão contar com a direção técnica de farmacêutico habilitado e ainda atender às exigências quanto às instalações e dependências a que estão sujeitas as indústrias químicas e farmacêuticas.

§ único - Poderá também o químico devidamente habilitado responder pela direção técnica e pela fabricação de produtos de toucador, quando estes se constituírem do grupo dos chamados preparados inócuos, de acordo com a classificação específica na legislação federal pertinentes.

Art. 132 - Além do cumprimento das disposições enumeradas para controle de fabricação e venda de produtos de toucador, aplica-se também as contidas na legislação federal atinente e nas Normas Técnicas Específicas.

#### **TÍTULO IV**

#### **Dos Profissionais de Saúde**

Art. 133 - Todos os profissionais ligados à saúde só poderão exercer sua atividade se estiverem habilitados na forma da Lei.

Art. 134 - São profissionais ligados à saúde e, portanto, estão sujeitos à fiscalização e as normas desta Lei: Médicos, Odontológicos, Farmacêuticos, Oficiais de Farmácia, Provisionados, Técnicos em Prótese Dentária, Enfermeiras, e Similares, Tecnólogos em Saneamento Ambiental, Agrônomos, Técnicos de Laboratório e Similares, Psicólogos, Químicos, Massagistas, Nutricionistas, Médicos Veterinários, Pedicuros, Técnicos em Higiene Dental, Assistentes Sociais, Fonoaudiólogos, Biomédicos, Bioquímicos e outros a critério da autoridade sanitária.

§ único - Estão sujeitos às sanções cabíveis os profissionais que agirem em desacordo com as normas técnicas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 135 - Os diplomas, títulos, graus ou certificados que, na forma da Lei Federal, capacitem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e tratamento de doenças, serão obrigatoriamente registrados na Secretaria Municipal de Saúde, através dos respectivos conselhos de regulamentação da profissão.

Art. 136 - Para os efeitos desta Lei, no que diz respeito à profilaxia das doenças transmissíveis, entende-se por:

I - doença transmissível: a causada por agente etiológico animado, ou cujos caracteres epidemiológicos se aproximem daqueles das doenças transmissíveis, quando o referido agente for desconhecido;

II - tratamento: o uso de terapêuticos destinados a impedir que o agente continue transmitindo a moléstia;

III - isolamento: a separação de indivíduos afetados por doenças transmissíveis e eventualmente portadores de agentes infectantes, em locais adaptados, de modo a evitar que suscetíveis venham a ser atingidos, direta ou indiretamente, pelo agente patogênico, sendo que:

a - o período de isolamento, em cada caso particular, será determinado pela autoridade sanitária, tendo em vista os interesses da saúde pública;

b - a autoridade sanitária fornecerá para efeitos legais, documento comprobatório da imposição e duração do isolamento.

IV - Desinfecção: a destruição dos agentes patogênicos fora do organismo, por meios químicos ou físicos, podendo, a critério da autoridade sanitária, de acordo com a doença, ser completada ou substituída por medidas de combate aos vetores biológicos e seus reservatórios;

V - quarentena: a restrição da liberdade de locomoção e o controle médico permanente dos comunicantes e dos indivíduos procedentes de áreas infectadas onde a moléstia ocorra, endêmica ou epidemiologicamente, por um intervalo de tempo ou período máximo de incubação da doença, observado ainda o seguinte:

a - a quarentena é aplicável às doenças indicadas pela Legislação Federal e Estadual e, eventualmente, a outras doenças, a critério da autoridade sanitária;

b - a quarentena poderá ser substituída pela vigilância sanitária ou poderá deixar de ser aplicada nos casos previstos no Regulamento Sanitário Internacional;

c - durante o período de quarentena, as pessoas a ela submetidas deverão permanecer nos locais especialmente determinados pela autoridade sanitária responsável pela medida;

d - a autoridade sanitária fornecerá, para efeitos legais, documento comprobatório de imposição e duração da quarentena.

VI - quimioprofilaxia: a administração de uma substância química, inclusive antibióticos, para prevenir uma infecção ou sua evolução para a forma ativa e manifestada de uma doença;

VII - epidemia: a ocorrência, numa coletividade ou região, de casos de uma determinada doença, um número que ultrapasse significativamente a incidência habitualmente esperada.

Art. 137 - As pessoas submetidas à vigilância sanitária deverão comunicar, previamente, sua mudança de domicílio à autoridade responsável, cabendo a esta dar ciência do fato à autoridade sanitária do local onde se dirige o indivíduo.

Art. 138 - Os "portadores" poderão, a critério da autoridade sanitária, ser submetido a um controle apropriado, recebendo tratamento adequado para evitar a eliminação do agente etiológico para o ambiente, devendo observar os princípios de higiene e as demais medidas profiláticas impostas pela autoridade sanitária.

Art. 139 - Os comunicantes e os indivíduos que de qualquer forma se expuserem aos riscos de contrair uma doença transmissível deverão ser protegidos por meios de vacinas, soros ou seus derivados, antibióticos, quimioterápicos ou outros agentes anti-microbianos adequados, sempre que houver indicação.

Art. 140 - Havendo suspeita de epidemia em uma localidade, a autoridade local deverá imediatamente:

I - confirmar os casos, clinicamente e por meio de provas laboratoriais;

II - verificar se a incidência da moléstia é significativamente maior que o habitual;

III - comunicar a ocorrência ao seu chefe imediato;

IV - adotar primeiras medidas de profilaxia indicadas.

Art. 141 - O Sistema de Vigilância Epidemiológica é da responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, no âmbito do município de Trindade, em articulação com a Secretaria Estadual de Saúde e com o Ministério da Saúde.

Art. 142 - As ações de vigilância epidemiológica são da responsabilidade imediata da rede de serviços de saúde, da estrutura da Secretaria Municipal de Saúde, onde são executadas atividades de vigilância Epidemiológica, cada um com ação junto à população, residente ou em trânsito, em áreas geográficas delimitadas, contínuas ou contíguas, abrangendo todo o Município de Trindade.

Art. 143 - O Sistema de Vigilância Epidemiológica do município é integrado:

I - a nível central - pelo órgão central de epidemiologia competente, da estrutura organizacional da Secretaria Municipal de Saúde;

II - a nível local - pelas unidades de saúde pertencentes à rede de serviços de saúde da Secretaria Municipal de Saúde nas quais se executam ações de epidemiologia.

§ 1º - Os demais serviços de saúde, os estabelecimentos de ensino, os Postos de notificação e os profissionais obrigados à notificação compulsória de doenças, ficarão vinculados às Unidades de Saúde da respectiva área geográfica, na qualidade de Agentes de Notificação.

§ 2º - Constituem órgãos de apoio do Sistema de Vigilância Epidemiológica do Município, os serviços de informática da Secretaria Municipal de Saúde, a rede de Laboratórios de Saúde Pública e as Unidades de internação para atendimento de doenças transmissíveis.

Art. 144 - Constituem funções do nível central:

I - Observar as normas estabelecidas pelo órgão central do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica e dispor, supletivamente, sobre a ação dos elementos subjacentes no sistema, inclusive, no que se refere à atualização de relação de doenças de notificação compulsória, no município de Trindade;

II - Supervisionar, coordenar, controlar, avaliar e apoiar a execução das ações de vigilância epidemiológica do município principalmente aquelas desempenhadas pelos órgãos regionais;

III - Centralizar, analisar e transmitir ao órgão central do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica as informações decorrentes da ação de vigilância epidemiológica, divulgando-as;

IV - Apropriar os recursos necessários à manutenção e desenvolvimento dos elementos do Sistema Municipal, sob sua responsabilidade, inclusive aqueles vinculados a outras instituições;

V - buscar apoio para as suas ações no órgão central do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica;

VI - Manter atualizada a relação das Unidades de Vigilância Epidemiológica do Município de Trindade, encaminhando-a, anualmente, ao órgão central do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica.

Art. 145 - Constituem funções do nível local:

I - cumprir as normas comunicadas pelo nível central;

II - receber e buscar informações sobre os casos confirmados ou suspeitos de doença de notificação compulsória;

III - notificar a ocorrência de doenças notificáveis ao nível central.

Art. 146 - É obrigatória a notificação à autoridade sanitária local, em ordem prioritária, pelos seguintes:

I - médicos que forem chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;

II - responsáveis, por hospitais, clínicas ou estabelecimentos congêneres, organizações para-hospitalares e instituições médico-sanitárias de qualquer natureza;

III - responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anatomopatológicos ou radiológicos;

IV - farmacêuticos, bioquímicos, psicólogos, assistentes sociais, nutricionistas, veterinários, dentistas, enfermeiras, parteiras e pessoas que exerçam profissões afins;

V - responsáveis por estabelecimentos de ensino, creches, locais de trabalho ou habitações coletivas em que se encontre o doente;

VI - responsáveis pelos serviços de verificação de óbitos;

VII - responsáveis pelo automóvel, ônibus, trem, embarcações, avião ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

§ único - O cartório de Registro Civil que registrar o óbito causado por doenças transmissíveis deverá comunicar o fato, dentro de 24 ( vinte e quatro ) horas, à autoridade sanitária, que verificará se o caso foi notificado, nos termos desta Lei.

Art. 147 - Consideram-se informações para o funcionamento do Sistema de Vigilância Epidemiológica de Trindade;

I - a notificação compulsória de doenças;

II - as declarações e atestados de óbitos;

III - os resultados de estudos epidemiológicos pelas autoridades sanitárias;

IV - as notificações de quadros mórbidos e das demais doenças que, pela ocorrência de casos julgados anormais sejam de interesse para a tomada de medidas de caráter coletivo.

Art. 148 - O sistema Municipal de Vigilância Epidemiológica estará articulado com a rede de Laboratório de Saúde Pública, de modo a possibilitar a todas as Unidades de Vigilância Epidemiológica os necessários exames laboratoriais indicados para esclarecimentos de diagnósticos, clínicos e epidemiológicos.

§ único - Os demais laboratórios de análises, de interesse para a saúde, existentes nas áreas geográficas, proporcionarão o apoio necessário para o estabelecimento de diagnóstico, através de mecanismos administrativos adequados.

Art. 149 - Todas as unidades de prestação de serviços integrantes do Sistema Municipal de Saúde deverão estar vinculadas ao nível central de Vigilância Epidemiológica, facilitando-lhe os meios para os esclarecimentos clínicos e laboratoriais do diagnóstico.

Art. 150 - As ações de Vigilância Epidemiológica de doenças, objeto de programações verticais desenvolvidas pela Superintendência de Campanhas de Saúde Pública do Ministério da Saúde, ou outro que o suceder, constituem um sistema especial de serviços.

## **CAPÍTULO II**

### **Das Doenças Não Transmissíveis**

Art. 151 - É de competência da Secretaria Municipal de Saúde, estudar, promover, pesquisar, divulgar resultados e fazer recomendações dos seguintes grupos de doenças de interesse coletivo:

- câncer, desnutrição, afecções cardiovasculares, diabetes, acidentes pessoais, intoxicações por biocidas e outros que venham especificados em Normas Técnicas Especiais.

Art. 152 - Com relação às doenças acima enumeradas, a Secretaria Municipal de Saúde promoverá estudos para o reconhecimento da morbidade e extensão do problema, na população do município.

§ único - para cumprimento deste artigo, será mantido entrosamento com instituições e serviços públicos ou particulares, especializados que deverão, por solicitação da autoridade sanitária fornecer dados estatísticos e outras informações de interesse epidemiológico, para reconhecimento da magnitude do problema.

Art. 153 - Caberá à Secretaria Municipal de Saúde estimular o estudo e a pesquisa dos aspectos epidemiológicos e clínicos das doenças enumeradas no presente capítulo com o objetivo de identificar as causas, realizar diagnósticos precoces e tratamento oportuno; deverá ainda promover medidas de educação sanitária no sentido de combater as ditas afecções.

Art. 154 - Cabe ainda à Secretaria Municipal de Saúde, por seu órgão de epidemiologia, interpretar o resultado dos estudos levados a seu conhecimento bem como a divulgação científica das conclusões, propiciando, desta forma, novas perspectivas de pesquisas, estudos ou tomadas de decisões.

Art. 155 - Com relação ao problema das intoxicações por biocidas, a Secretaria Municipal de Saúde manterá entrosamento permanente com os órgãos do Ministério da Agricultura, Secretaria da Agricultura e Secretaria Estadual da Saúde procurando manter conhecimentos atualizados sobre a toxicidade para o homem, de todos os biocidas de uso domésticos, na agricultura e para outros fins.

§ único - Com base nos conhecimentos acima especificados, serão baixadas Normas Técnicas Especiais, visando junto com os demais órgãos interessados, disciplinar as medidas de fiscalização, distribuição e utilização de biocidas.

Art. 156 - Com relação ao câncer, compete à autoridade sanitária manter levantamento atualizados sobre morbidade, mortalidade pela doença, bem como tipo e classificação dos fatores.

§ único - Normas Técnicas Especiais disciplinarão os exames a serem realizados nos órgãos de saúde pública, para diagnóstico precoce do câncer.

Art. 157 - A Secretaria de Saúde, através dos seus órgãos técnicos, manterá estreita colaboração com as entidades que visam o combate do câncer, sejam de natureza pública ou privada.

Art. 158 - A Secretaria de Saúde promoverá estudos e inquéritos para a avaliação do estado nutritivo da população e se vinculará com os órgãos federais e estaduais, no sentido de proporcionar melhores níveis alimentares, especialmente dentro dos programas de saúde materno-infantil e de atendimento dos escolares.

### **CAPÍTULO III**

#### **Da Notificação Compulsória de Doenças**

Art. 159 - Consideram-se notificação compulsória:

I - as doenças que podem implicar medidas de isolamento ou quarentena, de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional;

II - as doenças constantes de relação elaborada pelo Ministério da Saúde, para o Estado de Goiás, a ser utilizada, periodicamente, observado o Artigo 7, item II, e seu parágrafo e, da Lei Federal nº 6.259, de 30 de Outubro de 1975;

III - Outras doenças de interesse epidemiológico, sugeridas pela Secretaria Municipal de Saúde, à serem incluídas pelo Ministério da Saúde, na relação a que se refere o inciso anterior.

Art. 160 - As notificações a que se referem os itens I a III do artigo anterior deverão conter, no mínimo:

I - a indicação precisa, que permita a autoridade sanitária identificar a pessoa portadora de doença e o local ou locais onde possa ser encontrada;

II - a indicação precisa da doença suspeita ou confirmada;

III - a data da notificação, o nome e a residência do notificante.

§ único - A notificação compulsória de doenças deverá ser realizada, por escrito, no modelo padronizado, logo que se tenha conhecimento do fato.

Art. 161 - Para efeito desta Lei, são consideradas autoridades sanitárias,, os responsáveis pelo órgão Municipal de Vigilância Epidemiológica.

Art. 162 - Os órgãos locais de Vigilância Epidemiológica, face a uma notificação recebida, providenciarão o registro e arquivamento da mesma, como documento hábil para desencadeamento das ações de investigação epidemiológica e eventual aplicação das medidas técnicas e legais pertinentes, comunicando o fato às autoridades superiores.

Art. 163 - Para cada doença de notificação compulsória serão definidos, em Normas Técnicas, a urgência e o modo de promover a notificação.

Art. 164 - Todo o caso confirmado ou suspeito de doença que, por sua gravidade, incidência ou possibilidade de disseminação, exigir medidas especiais de controle, deverá ser notificação compulsoriamente à autoridade sanitária, dentro de 24 ( vinte e quatro ) horas de seu conhecimento.

Art. 165 - Notificação de uma doença é a comunicação oficial, por qualquer meio, da ocorrência de uma doença transmissível ou de outra natureza, no homem ou em animais.

§ 1º A notificação será feita à autoridade sanitária local, quando se tratar de doenças no homem, ou de doenças em animais passíveis de transmissão ao homem.

§ 2º - Entende-se por suspeito, a pessoa ou animal, cuja história clínica e sintomatológica, indique estar possivelmente acometido de uma determinada doença ou tê-la em período de incubação.

Art. 166- A notificação do caso, confirmado ou suspeito, deverá ser feita obrigatoriamente à autoridade local, pelo médico que o tenha verificado, mesmo que não assuma a direção do tratamento.

§ único - Na falta do médico, a notificação deverá ser feita por:

- a - outros profissionais do setor de saúde;
  - encarregados de laboratórios clínicos;
  - enfermeiros ou outros pessoal de enfermagem;
  - dentistas, farmacêuticos;
  - diretores de hospitais;
  - veterinários, nos casos de zoonoses.

b - pelo chefe de famílias, parentes próximos ou outra pessoa que acompanhe ou preste assistência ao doente ou suspeito;

c - pelo encarregado de habitação coletiva, hotéis, pensões, etc;

d - pelos diretores ou responsáveis por estabelecimentos comerciais, industriais, agrícolas, escolas, colégios, asilos e outros estabelecimentos;

e - pelos responsáveis por instituições civis ou militares, autarquias, para-estatais ou de qualquer outra natureza;

f - enfim, a notificação é de responsabilidade todo o cidadão, inclusive do próprio doente ou suspeito.

Art. 167 - Não constitui quebra de segredo médico a revelação dos casos de doenças de notificação compulsória, mas se daí pode resultar problemas sociais, a notificação poderá ser feita de forma confidencial, à autoridade sanitária, que tomará em cada caso particular, as providências necessárias.

§ único - Todos os funcionários da Secretaria Municipal de Saúde que, pela natureza de suas atividades, tenham contato com as informações sobre as doenças de notificação obrigatória, deverão guardar sigilo profissional, ficando sujeitas às penalidades impostas pela quebra do segredo profissional.

Art. 168 - A ocorrência de zoonoses deverá ser notificada imediatamente à autoridade sanitária, pelo veterinário ou qualquer outra pessoa que tenha conhecimento da doença.

§ único - Entende-se por zoonose, a infecção ou doença infecciosa transmissível em condições naturais entre animais vertebrados e o homem.

Art. 169 - Quando a autoridade sanitária tiver conhecimento de um caso de notificação compulsória, determinará os exames e pesquisas que julgar necessários para o seu esclarecimento.

§ único - A recusa do doente, ou se responsável, à execução dos exames e pesquisas, importará na aplicação de penalidades.

Art. 170 - A autoridade sanitária poderá, sempre que necessário proceder ao exames do receituário das farmácias e dos registros dos laboratórios, relativos a doenças de notificação compulsória.

## Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

Prefeitura de Trindade

Administração 1997-2000

b - campanha sanitária que envolva a técnica de desenvolvimento de comunidade e problemas gerais ou específicos;

c - treinamento de pessoal de saúde, professores e outros interessados, nas técnicas de educação para saúde;

d - consolidar, reorganizar e reorientar as unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver o processo educativo que contribui para facilitar a participação consciente da comunidade nas ações e programas de serviço.

§ único - Estendem-se às instituições ou entidades particulares, os objetivos do presente artigo, a título de cooperação do órgão técnico especializado da Secretaria de Saúde e Secretaria de Educação.

Art. 178 - O órgão técnico em educação sanitária dará a necessária orientação aos órgãos regionais ou locais da Secretaria de Saúde e Educação, para orientar as instituições de saúde e de ensino, as empresas comerciais e industriais e os órgãos de divulgação, sobre questões de saúde e atividades de educação sanitária.

Art. 179 - Os programas para o desenvolvimento das atividades de educação sanitária a serem adotados nos estabelecimentos de ensino, serão elaborados com a coparticipação dos órgãos especializados da saúde e da educação.

§ único - O corpo docente e seus auxiliares deverão ser orientados em cursos especiais, promovidos pelos órgãos competentes da Secretaria da Saúde e da Educação, sobre os assuntos de saúde relacionados com o escolar.

Art. 180 - O Município procurará, através dos órgãos especializados, incluir princípios e normas de educação sanitária à população, valendo-se das atividades dos diversos grupos profissionais e promovendo, junto aos meios de divulgação, uma orientação positiva.

Art. 181 - O órgão técnico da educação sanitária se entrosará com as empresas jornalísticas, de rádio, de televisão e cinematográficas para a divulgação de conselhos relacionados com a preservação e proteção da saúde.

Art. 182 - A propaganda e educação sanitária, com relação às doenças transmissíveis, obedecendo a programas previamente elaborados pelo órgão técnico especializado.

§ único - Os estabelecimentos de ensino serão motivados para as campanhas educativas, de modo que incluam, em seus programas, noções elementares sobre a epidemiologia dessas doenças e os meios de evitá-las.

Art. 183 - Na profilaxia de doenças venéreas e no alcoolismo e toxicomanias, a propaganda e educação sanitária procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto social e moral.

Art. 184 - O órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde determinará, em instruções técnicas especiais, os elementos julgados necessários a uma orientação filosófica e metodológica útil ao aperfeiçoamento da educação para a saúde, bem como calendários e programas básicos das atividades mais oportunas.

XII - Produtos Alimentares: Todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimentos "in natura", adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.

XIII - Padrão de Identidade e qualidade: O estabelecido pelo órgão competente da União, dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem de análise.

XIV - Rótulo: Qualquer identificação impressa ou datilografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

XV - Embalagem: Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

XVI - Propaganda: A difusão por qualquer meio de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura", ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

XVII - Alimento Fraudado, Adulterado ou Falsificado: É assim considerado quando:

a - houver sido misturado ou acondicionado com substâncias que modifiquem as suas características apresentadas por ocasião do pedido de registro;

b - houver sido retirado qualquer elemento da sua composição normal, sem autorização das normas sanitárias respectivas;

c - houver sido substituído elementos integrantes de sua composição normal, por outro de qualidade inferior, ou tiver sido acrescido de substância não autorizada pelas normas sanitárias, de modo a suprimir ou reduzir o seu valor alimentício ou torná-lo nocivo à saúde;

d - o seu volume, peso ou medida não corresponder à quantidade aprovada oficialmente;

e - foram apresentadas na sua propaganda, rotulagem ou embalagem, indicações que induzam a erro, engano ou confusão quanto à sua procedência, origem, composição ou finalidade.

XVIII - Alimento Alterado ou Impróprio para Consumo: Aquele que apresentar modificações nas suas propriedades organolépticas ou se tornarem deterioradas por causas de ventos naturais ou pela ação humana.

XIX - Análise de Controle: Aquele que é efetuado após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro.

XX - Análise Prévia: A análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios, e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação de alimentos.

XXI - Análise Fiscal: É efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos desta Lei e de suas normas técnicas especiais.

XXII - Estabelecimento: O local onde se fabrique, produza, manipule, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimentos, matéria-prima alimentar "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

XXIII - Órgão Competente: O órgão da União, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito Federal e congêneres devidamente credenciados.

XXIV - Autoridade Fiscalizadora Competente: O servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

XXV - Laboratório Oficial: O órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município.

XXVI - Análise de Rotina: A efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita à sua qualidade, e que servira para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

§ único - Considera-se ainda:

a - comércio ambulante: Para efeito desta Lei, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerça de maneira itinerante, nas vias ou logradouros públicos, ou que realize vendas a domicilio;

b - Serviços Temporários: O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21 ( vinte e um ) dias e que esteja ligado a atividades festivas;

c - Material Resistente à Corrosão: Material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outros que possam entrar em contato com o mesmo;

d - Aproveitamento Condicional: Utilização Parcial de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que após, tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação dos animais.

## **CAPÍTULO II**

### **Do Registro**

Art. 187 - Todo e qualquer alimento passível de registro só poderá ser exposto ao consumo após ter seu registro licenciado pelo órgão competente da União ou por ela delegado.

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

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

Art. 188 - Concedido o registro, fica obrigada a firma responsável, a comunicar à Secretaria Municipal de Saúde, no prazo de 30 ( trinta ) dias, a data de entrega do alimento do consumo.

§ 1º - Após o recebimento da comunicação, deverá a autoridade fiscalizadora competente providenciar a colheita da amostra para a respectiva análise de controle, que será efetuada no alimento tal como se apresenta ao consumo.

§ 2º - A análise de controle observará as normas estabelecidas para a análise fiscal.

Art. 189 - Estão igualmente obrigadas ao registro no órgão competente:

a - os aditivos intencionais;

b - as embalagens;

c- os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resina e substância poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso domésticos;

d - os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Art. 190 - Ficam dispensados ao registro:

I - As matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura";

II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos ( CNNPA ) ou órgão que o substitua;

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

IV - Os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia fiscal e de controle, garantindo assim a qualidade para o consumo;

V - O laudo de análise de controle será remetido ao órgão competente do Ministério da saúde para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento;

VI - Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será tal fato comunicado ao órgão competente do Ministério da Saúde para fins de cancelamento do registro anteriormente concedido e sua apreensão em todo o território nacional;

VII - No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a nova análise de controle;

VIII - Persistindo as falhas, erros ou irregularidades, ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis;

IX - Qualquer modificação que implique em alterações de identidade, qualidade, tipo ou marca do alimento já registrado, deverá ser comunicado previamente pelo interessado ao órgão competente do Ministério da Saúde, através da Secretaria

Municipal de Saúde, procedendo-se à nova análise de controle, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

### **CAPÍTULO III**

#### **Da Rotulagem**

Art. 191 - Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com esta Lei e demais dispositivos legais que regem o assunto.

§ único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 192 - Os rótulos deverão mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis;

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

II - Nome ou marca do alimento;

III - Nome da empresa responsável;

IV - Endereço completo da firma responsável;

V - Número do registro do alimento no órgão competente da União;

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

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

VIII - O peso ou o volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento ou Normas Técnicas Especiais, Federais, Estaduais e Municipais.

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

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

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

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

Art. 193 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 194 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração "colorido artificialmente".

Art. 195 - Os rótulos de alimentos elaborados com essências artificiais deverão conter a declaração "aromatizado artificialmente" especificando o tipo do sabor.

§ 1º - A expressão "aromatizado artificialmente" deve ser seguido do código do aromatizante.

§ 2º - O estabelecimento neste artigo e no parágrafo primeiro deverá constar no painel principal do rótulo em forma facilmente localizável e legível.

Art. 196 - Os rótulos dos alimentos elaborados em essências naturais deverão trazer as indicações "sabor de \_\_\_\_\_", contém aromatizante \_\_\_\_\_", seguidas do código correspondente.

Art. 197 - O disposto nos artigos 192 e 193, se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

§ 1º Os aditivos intencionais, quando destinados a uso doméstico, deverão mencionar, no rótulo, a forma de emprego, tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medida de uso caseiro.

§ 2º - Os aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados a uso doméstico mencionar o tipo de alimento que pode ser nele acondicionado.

Art. 198 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

§ único - A declaração "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada de indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 199 - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade, ou Norma Técnica Especial.

Art. 200 - Não poderão constar da rotulagem, denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àqueles que realmente possuem.

Art. 201 - Não serão permitidas na rotulagem, quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento, que não sejam as estabelecidas por esta Lei e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 202 - As disposições desta Lei se aplicam aos textos e materiais de propaganda de alimento, qualquer que seja o veículo utilizado para a sua divulgação.

Art. 203 - A venda de alimentos a granel será regulamentada pela autoridade sanitária municipal, consoante com a legislação federal especificada.

**CAPÍTULO IV**  
**Dos Aditivos**

Art. 204 - Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

- I - Comprovado a sua inocuidade;
- II - Não induzir o consumidor a erro ou confusão;
- III - Utilizado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas de Padrões para Alimentos (CNNPA) ou órgão que a substitua;
- IV - Satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V - Estiver registrado no órgão competente da União.

§ único - Os aditivos intencionais registrados terão automaticamente cancelados os seus registros, quando nova concepção científica ou tecnológica vier a condenar o seu emprego no alimento.

Art. 205 - No interesse da saúde pública, poderão ser estabelecidos limites residuais, para os aditivos incidentais presentes no alimento.

**CAPÍTULO V**  
**Dos Padrões de Identidade e Qualidade**

Art. 206 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde, os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União, abrangendo:

I - Denominação, definição e composição compreendendo à descrição do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitem fixar um critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - Aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

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

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

§ 3º - Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos serem embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

## Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

Prefeitura de Trindade

Administração 1997-2000

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

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

Art. 207 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou na sua falta, os dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

§ único - Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela Comissão de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), ou órgão que a substitua.

### CAPÍTULO VI

#### Da Vigilância e Fiscalização dos Alimentos

Art. 208 - A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas atribuições.

Art. 209 - A fiscalização da autoridade sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

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

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

§ 3º - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, depósito, transporte, distribuição, venda, compra e consumo de alimentos, deverão ser observados rigorosos preceitos de limpeza e higiene.

Art. 210 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

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

Art. 211 - É proibido manter no mesmo continente, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

§ 1º - Excetuam-se das exigências deste artigo, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

§ 2º - Nesses recipientes deve constar em local visível a expressão: "Proibida a Reutilização para Alimentos".

Art. 212 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparem e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

§ único - Os produtos utilizados deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 213 - Os alimentos serão sempre obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 214 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 215 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 216 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com os alimentos nas diversas fase de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeira, insetos e outras contaminações.

Art. 217 - Toda e qualquer ação fiscalizadora, será facilitada pelos responsáveis pelo estabelecimento onde se encontrem os gêneros alimentícios.

Art. 218 - Os alimentos em trânsito, em qualquer local que se encontrem, ficarão sujeito à fiscalização.

Art. 219 - No interesse da Saúde Pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 220 - Nenhum alimento poderá ser exposto à venda sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros animais.

Art. 221 - A critério da autoridade sanitária poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras livres, de produtos alimentícios que não possam ser objeto de consumo imediato.

Art. 222 - A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos, em estabelecimentos não especializados, situados fora do

perímetro, urbano e de expansão urbana, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividades devidamente comprovado.

Art. 223 - Os alimentos seceptíveis, de fácil contaminação, como o leite, produtos lácteos, maionese, carne e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigerações adequadas.

Art. 224 - O transporte de alimentos deverá ser realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados rigorosamente limpos.

Art. 225 - O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipule, comercialize ou processe os produtos, deve obedecer as técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 226 - Os veículos de transporte de alimentos deverão possuir certificado de vistoria que será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

Art. 227 - Na vigilância sanitária de alimentos, as autoridades sanitárias, dentre outros, observarão os seguintes aspectos:

I - Controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente com respeito a certos produtos animais, em particular o leite, a carne e o pescado;

II - Na atividade de que trata o inciso anterior, verificar se foram cumpridas as normas técnicas sobre: limites admissíveis de contaminantes biológicos e bacteriológicos, as medidas de higiene relativas às diversas fases de operação com o produtos, os resíduos e coadjuvantes de cultivo, tais como defensivos agrícolas, níveis de tolerância de resíduos aditivos intencionais que se utilizam exclusivamente por motivos tecnológicos, durante a fabricação, a transformação ou a elaboração de produtos alimentícios; resíduos de detergentes em contato com os alimentos; contaminações por poluição atmosférica ou de água; exposições a radiações ionizantes a níveis compatíveis, e outras;

III - Procedimento de conservação em geral;

IV - Menções na rotulagem dos elementos exigidos pela legislação pertinentes;

V - Normas sobre embalagens e apresentação dos produtos em conformidade com a legislação e normas complementares pertinentes;

VI - Normas sobre construções e instalações, do ponto de vista sanitário, dos locais onde exerçam as atividades respectivas.

## **CAPÍTULO VII**

### **Colheita de Amostras e Análise Fiscal**

Art. 228 - Compete à autoridade sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, colheitas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Art. 229 - A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

§ único - Se o resultado da análise de rotina for condentório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrado o Auto de Apreensão e Depósito.

Art. 230 - A colheita de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimentos ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Colheita de Amostra em 3 ( três ) vias assinados por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

§ 1º - A amostra representativa do alimento ou material relacionado será dividida em 3 ( três ) partes, tornadas individualmente invioláveis ou autenticadas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

§ 2º - As amostras referidas neste artigo serão colhidas em quantidade adequada à realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.

§ 3º - Se a quantidade ou fácil alterabilidade da mercadoria não permitir respectivamente a colheita das amostras de que trata o § 1º deste artigo ou a sua conservação nas condições em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde na presença do possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal.

§ 4º - A análise prevista no artigo 226 deverá ser feita no prazo máximo de 30 ( trinta ) dias a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a 24 ( vinte e quatro horas, após a entrega do material.

Art. 231 - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 ( três ) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtos do alimento, e com a 3ª ( terceira ) via intrará o processo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito desta Lei, da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará Auto de Infração.

§ 2º - Constará do Auto de Infração o prazo de 10 ( dez ) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.

§ 3º - No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 72 ( setenta e duas ) horas.

§ 4º - Decorridos os prazos de que trata os § 2º e 3º deste artigo, sem que o infrator tenha apresentado recurso ou requerido perícia de contraprova, a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

§ 5º - Se o resultado da análise for condenatório ou de referir a amostra em fiscalização de rotina, sem apreensão do produto efetuar-se a apreensão e depósito do produto ainda existente, devendo neste caso, proceder a nova colheita de amostra.

## Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000

Trabalhamos com Fé

Prefeitura de Trindade

Administração 1997-2000

§ 6º - A autoridade sanitária competente dará ciência do resultado da análise ao possuidor ou responsável pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não tiver sido caracterizada a infração, bem como ao produtos, se necessário.

Art. 232 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

§ 1º - O requerimento da perícia de contraprova indicará desde logo o perito, devendo a indicação recair em profissional que preencha os requisitos legais.

§ 2º - Serão fornecidas todas as informações solicitadas pelo perito do requerente, inclusive relativos à solicitadas pelo perito do requerente, inclusive relativos à análise fiscal condenatória e demais documentos que julgar necessários.

§ 3º O possuidor ou responsável pelo produto apresentará a amostra sob a guarda, na data fixada, para a perícia de contraprova.

§ 4º - A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação.

§ 5º - Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado Auto de Infração e efetuada nova colheita, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 6º - Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.

§ 7º - A ata de que trata o parágrafo anterior será arquivada no laboratório oficial ou credenciado.

§ 8 - O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Art. 233 - Aplicar-se-á contraprova ao mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 234 - Em caso de divergências entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização do novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º O recurso de que trata o artigo deverá ser interposto no prazo de 10 ( dez ) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 10 ( dez ) dias contados da data de seu recebimento.

§ 3º - Esgotado o prazo referido no § 2º deste artigo, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 235 - No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 1000 MVR ( Maior Valor Referência ), confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar a retirada de amostras, aplicando-se técnica de amostragem estatística adequada.

## Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

Prefeitura de Trindade

Administração 1997-2000

§ único - Excetuando os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deteriorização inferior a 10% ( dez por cento ) de sue total, após seleção cabível.

Art. 236 - No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades da federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal ou congênere da unidade federativa de procedência do produto.

### CAPÍTULO VIII Qualificação dos Alimentos

Art. 237 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - Estejam em perfeito estado de conservação;

II - Por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - Sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV - Obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 238 - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I - Contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - Transportem ou contenham substância venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III - Contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - Contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V - Sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI - Estejam alterados por ações de causas naturais, tais como: unidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII - Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido gerados, da origem ao consumidor;

VIII - Tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;

## Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

Prefeitura de Trindade

Administração 1997-2000

IX - Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente do animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, exceto os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

X - Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI - Sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de coação, estejam à venda sem a devida proteção.

Art. 239 - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 240 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

a - Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

b - Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;

c - Que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e minerais alterados.

Art. 241 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimentos não licenciados pelos órgãos competentes, quando for o caso;

II - não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando for o caso;

III - não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identificação e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimentos de fantasia ou não padronizado ou, ainda, as especificações Federais, Estaduais pertinentes ou na sua falta às da Lei Municipal concernentes ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 242 - Não são considerados fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

# Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

Prefeitura de Trindade

Administração 1997-2000

## CAPÍTULO IX Normas Gerais para Alimentos

Art. 243 - Das normas gerais para alimentos é proibido:

I - Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;

II - Na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;

III - Utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia

IV - A utilização de gordura ou óleo de fritura em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

V - A comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

VI - Manter acima de 16°C ( dezesseis graus Celsius ) a margarina e acima de 10°C ( dez graus Celsius ) a manteiga;

VII - A venda de leite sem pasteurização;

VIII - A venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

IX - Manter acima de 10°C ( dez graus Celsius ) os queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semi-duros;

X - Fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada;

XI - Comercializar alimentos enlatados com embalagem enferrujada, amassada, estufada ou outro tipo de avaria na mesma.

Art. 244 - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas "vitimas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão as seguintes exigências no seu preparo:

I - Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - Serão usadas em sua elaboração frutas, em perfeito estado de conservação;

III - Quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

IV - Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitadas os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 245 - Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

I - Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo o rigor de higiene;

II - A cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;

III - O caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos, e servido obrigatoriamente em copos descartáveis;

IV - Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;

V - A estocagem e a raspagem de cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI - Os resíduos de cana devem ser mantidos em depósito fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;

VII - Quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento;

VIII - Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 246 - os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperaturas acima de 60°C ( sessenta graus Celsius ).

Art. 247 - O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegidos, e os veículos, adequados, de uso exclusivo para tal fim.

Art. 248 - deverá ser mantido rigoroso controle do período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

## **TÍTULO VIII** **Das Bebidas e Vinagres**

### **CAPÍTULO I** **Das Disposições Preliminares**

Art. 249 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

§ único - Para efeito desta Lei, é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal competente.

Art. 250 - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições desta Lei, e em desacordo com as normas técnicas especificadas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 251 - A comercialização de bebidas em qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

## **CAPÍTULO II**

### **Da Rotulagem**

Art. 252 - A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegada, observando o disposto nesta Lei.

§ único - Rótulo será qualquer identificação impressa ou gravada sobre o continente da bebida.

Art. 253 - O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições da Lei, em caracteres perfeitamente visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

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

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

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

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

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

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

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

Art. 254 - A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra "artificialmente" de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

**CAPÍTULO III**  
**Da Vigilância de Bebidas e Vinagres**

Art. 255 - Para efeito de análise fiscal, ou de rotina, será realizada a colheita de amostra de bebida destinada ao comércio e consumo.

§ 1º - As amostras de cada produto serão compostas de 3 ( três ) lotes, a cada lote apresentará uma quantidade não inferior a 2 ( dois ) litros de produto colhido.

§ 2º - A amostra deverá ser autenticada e tornada inviolável na presença do interessado e, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas, se for possível.

§ 3º - Um dos lotes será utilizado na análise fiscal pelo laboratório oficial e outro permanecerá em poder da fiscalização, guardado em condições de conservação e inviolável, e o último ficará em poder do interessado para a perícia de contraprova.

§ 4º - O resultado da análise fiscal deverá ser conhecido no prazo máximo de 30 ( trinta ) dias, contados da data da colheita da amostra do produto.

§ 5º - Realizada a análise, o laboratório oficial remeterá o respectivo laudo em 03 ( três ) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora, que no prazo de 5 ( cinco ) dias, enviará 1 ( uma ) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto, mantendo a terceira em seu poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

Art. 256 - O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova.

§ 1º - A perícia de contraprova deverá ser requerida dentro do prazo de 10 ( dez ) dias, contados do recebimento da análise condenatória, sob pena de instauração do processo.

§ 2º - No requerimento da contraprova o interessado mencionará seu perito dentro do prazo de 5 ( cinco ) dias, devendo o indicado satisfazer os requisitos técnicos e legais pertinentes à perícia, sob pena de recusa liminar.

Art. 257 - Os métodos oficiais de análise serão aplicados à contraprova.

Art. 258 - A perícia de contraprova será realizado em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável anterior.

§ 1º - O perito do interessado, realizará a análise de que trata este artigo.

§ 2º - A perícia de contraprova não excederá o prazo de 30 ( trinta ) dias, contados da data do requerimento, salvo se as condições técnicas do produto demandarem a sua prorrogação.

§ 3º - Não será realizada perícia de contraprova, se a amostra em poder do interessado apresentar indícios de violação.

§ 4º - Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova colheita, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 5º - Ao perito do interessado será dado conhecimento da análise condenatória, prestada as informações que solicitar e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa.

§ 6º - Da perícia de contraprova serão lavrados laudos e estes assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópia à autoridade fiscalizadora e ao perito do interessado.

§ 7º - Se os peritos apresentarem laudos divergentes, o desempate será feito por um terceiro perito, eleito de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela Secretaria Municipal de Saúde, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do laboratório oficial, com a assistência dos peritos anteriormente nomeados.

§ 8º - Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não será permitida a sua repetição.

Art. 259 - As disposições dos artigos 253 e 256 serão também aplicadas às bebidas estrangeiras.

## **TÍTULO IX**

### **Dos Estabelecimentos de Gêneros Alimentícios e Congêneres**

#### **CAPÍTULO I**

##### **Normas Gerais para Estabelecimentos**

Art. 260 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I - Alvará de Autorização;
- II - Caderneta de Inspeção Sanitária autenticada;
- III - Água corrente potável;
- IV - Pisos com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;
- V - Ralos no piso;
- VI - Ventilação e iluminação adequadas;
- VII - Pias e lavabos com sifão ou caixa sinfonada;
- VIII - Recipientes com tampa, adequadas para lixo;
- IX - Vasilhames de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- X - As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;
- XI - Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- XII - Armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;
- XIII - As portas dos armários devem ser mantidas fechadas;
- XIV - Perfeita limpeza, higienação e conservação geral;
- XV - Açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitam a entrada de insetos.

§ 1º - O alvará de Autorização Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecidas as especificações desta Lei e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

§ 2º - A Caderneta de Inspeção Sanitária será padronizada através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 3º - O modelo padronizado de que trata o parágrafo anterior deverá ter obrigatoriamente:

a - Dimensão - 0,17 cm ( dezessete centímetros ) de largura por 0,23 cm ( vinte e três centímetros ) de comprimento;

b - 50 ( cinquenta ) páginas numeradas;

c - A advertência, com destaque;

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

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

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

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

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

Art. 261 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

I - Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

II - Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

III - Varrer a seco;

IV - Ter produto, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

V - Uso de pratos, copos, talheres, e demais utensílios quando quebrados, rachados, gretados ou defeituosos;

VI - Comunicar diretamente com residência;

VII - Utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;

VIII - Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

IX - Jirais sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária.

Art. 262 - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos

quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 263 - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta Lei deverão apresentar as suas paredes rebocadas e pintadas ou revestidas, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 264 - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes desta Lei, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

Art. 265 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

I - Piso cerâmica ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II - Paredes revestidas com material adequado, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;

III - Teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - Balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;

V - Piso com água corrente.

§ único - Materiais não previstos nesta Lei deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

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

Art. 266 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:

I - Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem;

II - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2.00m ( dois metros ) e o restante das paredes na cor clara;

III - Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita limpeza e higienização;

IV - Aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V - Água corrente quente e fria;

VI - Fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

VII - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;

VIII - Filtro para água que atenda à demanda;

IX - É proibida a utilização de divisões de madeira, revestimento de madeira nas paredes, teto e piso.



## Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

### INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 267 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

I - Piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2.00m ( dois metros ) na cor clara, e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III - Teto isso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - Não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

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

VI - Portas providas de molas.

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

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

### ANTE-SALAS

Art. 268 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as ante-salas deverão possuir:

I - Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2.00m ( dois metros ), na cor clara, e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III - Lavado com água corrente;

IV - Salão;

V - Toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

### DEPÓSITO DE ALIMENTOS

Art. 269 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis a esta Lei, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I - Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação para o escoamento das águas de lavagem;

II - Estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:

## Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

trabalhamos com fé

Prefeitura de Trindade

Administração 1997-2000

- a) dimensões;
    - largura, ou um dos lados: 3m ( três metros ), no máximo;
    - comprimento, ou o outro lado: não estipulado;
  - b) Distância entre um estrado e o piso: 0,20m ( vinte centímetros ), no mínimo;
  - c) Distância entre um estrado e uma parte: 0,50m ( cinqüenta centímetros ), no mínimo;
  - d) Quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro: 0,50m ( cinqüenta centímetros ), no mínimo.
- III - Paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até a altura mínima de 2.00m ( dois metros ) e o restante das paredes pintadas na cor clara;
- IV - Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.

### VESTIÁRIO

Art. 270 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os vestiários deverão possuir:

- I - Cômodos separados por sexo;
- II - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2.00 ( dois metros ) e o restante das paredes pintadas na cor clara;
- III - Piso cerâmico ou de material com inclinação suficiente pra o escoamento das águas de lavagem;
- IV - Teto liso, de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e adequada higienização;
- V - Porta provida de mola;
- VI - Armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

§ único - Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifês, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esporte, casas de banho, casas de massagens, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério da autoridade sanitária competente.

### CAPÍTULO II

#### Dos Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e Congêneres

Art. 271 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I - No mínimo uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;
- II - Embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III - ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

IV - Os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 272 - É proibido no estabelecimento:

I - O depósito de carnes moídas e bifés batidos;

II - A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

III - Lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetantes, não aprovada por normas técnicas específicas;

IV - O uso de cepo;

V - A permanência de carnes na barra, devendo as mesas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VI - A cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VII - Dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 273 - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I - Dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de termo-isolante;

II - Dispor de revestimento metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;

III - Possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;

IV - Possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso solicitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo. Deverão os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues, possuir carrocerias fechadas e vedadas;

V - No transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, sob a condição de representar, no mínimo 30% ( trinta por cento ) do peso total da mercadoria;

VI - O pescado será acondicionado por espécie, e em caixas de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação de limpeza;

VII - O peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

Parágrafo único - A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando do seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

**CAPÍTULO III****Dos Bares, Lanchonetes, Leiterias, Pastelarias, Vitaminas, "Drive-in", Cervejarias, Restaurantes, Boates, Casas de Chopp, churrascarias, Pizzarias e Congêneres**

Art. 274 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

II - Estufa para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidas em temperatura acima de 60°C ( sessenta graus Celsius ), quando for o caso.

**CAPÍTULO IV****Dos Hotéis, Hospedarias, Motéis, Pensões, Pensionatos e Congêneres**

Art. 275 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - A copa com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2.00m ( dois metros ) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintado na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;

II - Teto liso, pintado na cor clara;

III - As instalações sanitárias, além das disposições contidas no artigo 265 desta Lei, deverão ser separadas por sexo com acessos independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 ( vinte ) leitos, no mínimo;

IV - Sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;

V - As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos logo após a sua utilização por cada consumidor.

Art. 276 - Além das disposições contidas no artigo 259 desta Lei, é proibido nos estabelecimentos servir à mesa, pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

Art. 277 - As camas, colchões, lenções, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 278 - As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2.00m ( dois metros ) de altura, no mínimo, impermeabilizados com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

I - Local para lavagem e secagem de roupas;

II - Depósito de roupas servidas;

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

Art. 279 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

**CAPÍTULO V****Das Padarias, Bombonieres, Confeitarias e Congêneres**

Art. 280 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados 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 feito de tal material, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III - Amassadeira mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massas e demais produtos;

IV - Lonas para cobrir e enfornar, que deverão ser exposta ao sol sempre que se fizer necessário ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

Art. 281 - os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico, e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 282 - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim a critério da autoridade sanitária.

Art. 283 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

**CAPÍTULO VI****Das Quitandas, Depósitos de Aves ou Outros Animais, Casas de Frutas e Congêneres**

Art. 284 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter hortifrutigranjeiros;

II - Mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 1 ( um ) metro, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda;

III - Gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves.

Art. 285 - Além das disposições contidas no artigo 261 desta Lei, é proibido nos referidos estabelecimentos:

I - O abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;

II - Aves doentes;

III - Frutas não sazoadas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;

IV - Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Art. 286 - O depósito de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se às mesmas as exigências desta Lei e mais as seguintes:

I - Área proporcional à demanda, na proporção de 8 ( oito ) aves por metro quadrado;

II - Cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;

III - Piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

## **CAPÍTULO VII**

### **Das Cozinhas Industriais, Bifês, Congelados e Estabelecimentos Congêneres**

Art. 287 - Além das demais disposições constante e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - Além das disposições contidas no artigo 266 desta Lei, poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação;

II - Vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo a princípio às seguintes etapas:

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

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

a) coifa;

b) Dutos;

c) Chapéu;

d) Exaustor.

IV - Triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente;

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

## **CAPÍTULO VIII**

### **Das Fábricas de Biscoitos, Fábricas de Doces, Fecularias, Fábricas de Gelo, Fábricas de Massas, Fábricas de Salgados, Fabricas de Conservas de Origem Vegetal, torrefação de Café,**

### **Fábricas de Bebidas, Refinarias de Açúcar, Beneficiadoras de Arroz, Industrias de Balas e Congêneres**

Art. 288 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as seguintes normas:

I - Sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes de sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;

II - Vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em principio às seguintes etapas:

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

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

- a) Coifa;
- b) Dutos;
- c) Chapéu;
- d) Exaustor.

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

V - Serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios, e afastados no mínimo 0,50m ( cinquenta centímetros ) do teto e das paredes;

VI - Terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam, advir da emissão de fumaça, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;

VII - Terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

VIII - Serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensóides tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Art. 289 - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.

§ único - A câmara de secagem terá:

a) Paredes impermeabilizadas até a altura de 2.00m ( dois metros ) com azulejos na clara ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e todo liso, pintado na cor clara;

b) abertura para o exterior envidraçada e telada.

Art. 290 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

a) feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;

b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;

c) ser retirado das respectivas formas por processo higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

## **CAPÍTULO IX**

### **Das Casas de Frios, Depósitos de Leite, Sorveterias, Depósitos de Sorvetes e Congêneres**

Art. 292 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos deverão possuir:

I - Vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso de transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:

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

II - Os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;

III - Os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;

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

V - Os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

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

Art. 293 - Além das disposições contidas no artigo 259 desta Lei, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas dos depósitos de leite.

## **CAPÍTULO X**

### **Dos Mercados e Supermercados**

Art. 294 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, principalmente os capítulos II (açougues), III (bares), V (padarias), VI (quitandas), IX (casas de frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

II - Equipamentos adequados para conservação de alimentos congelados ou frigorificados de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

## **CAPÍTULO XI**

### **Dos Trailers, Comércio ambulante e Congêneres**

Art. 295 - Os Trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta Lei, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 296 - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

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 do Município;

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

Art. 297 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I - Realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para servir ao público;

II - O compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III - Serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;

IV - Os alimentos, substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima de 60°C ( sessenta graus Celsius ), fazendo uso de estufas, caso seja necessário.

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

Art. 298 - Os trailers quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

**CAPÍTULO XII**  
**DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS ,**  
**FEIRAS DE ARTE E ARTESANATOS E SIMILARES**

Art. 299 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer as exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art. 300 - Todos os alimentos a venda nos estabelecimentos devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido coloca-los diretamente sobre o solo.

Art. 301 - Nestes estabelecimentos é permitida à venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos observada as seguintes exigências:

I - Devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

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

III - Os veículos, barracas e balcões para a comercializações de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV - É proibida o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;

V - Bancas hipermeabilizantes com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

VI - Fica proibido o fabrico de alimentos.

**CAPÍTULO XIII**  
**DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES,**  
**PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES**

Art. 302 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deverão atender às exigências deste capítulo.

Art. 303 - As piscinas são classificadas em:

I - Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;

II - Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, montes e similares;

III - Públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob administração direta ou indireta de órgãos governamentais.

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

Art. 304 - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 305 - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 306 - O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconexão com a rede de esgoto sanitário.

Art. 307 - As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitário.

§ único - haverá um ladrão em torno do tanque com os orifícios necessários para o escoamento de água.

Art. 308 - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

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

Art. 309 - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 310 - Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I - O fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudança bruscas, até a profundidade de 2.00m ( dois metros ).

Art. 311 - Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina e construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda sua extensão, com dimensões mínimas de 3.00m ( três metros ) de comprimento, 0,30m ( trinta centímetros ) de profundidade e 0,80m ( oitenta centímetros ) de largura.

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

Art. 312 - Além das disposições contidas nos artigos 265 e 268 desta Lei, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

I - Vasos sanitários e lavabos na proporção de 1 ( um ) para cada 60( sessenta ) homens e 1 ( um ) para cada 40 ( quarenta ) mulheres;

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

III - Chuveiros na proporção de 1 ( um ) para cada 40 ( quarenta ) banhistas;

IV - Ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

§ único - É vedado o uso de estrados de madeira.

Art. 313 - A qualidade de água do tanque em uso deverá ser avaliada através de exames que deverão ser feitos, no mínimo 3 ( três ) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 314 - A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 315 - O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1 ( um ) para cada 2.00m<sup>2</sup> de superfície líquida prévio de chuveiro.

Art. 316 - As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes desta Lei, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

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

Art. 317 - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 318 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para água de piscina.

Art. 319 - As colônias de férias se aplicam às disposições referentes a hotéis e similares bem como relativas aos locais de reunião e de banho, quando for o caso

Art. 320 - As colônias de férias de trabalho ou recreação só poderão ser instaladas em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 321 - Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

I - Sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;

II - Instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;

III - Adequada coleta e adequado destino dos resíduos sólidos de maneira que satisfaça às condições de higiene;

IV - Instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

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

Art. 322 - Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior,, devendo em qualquer caso, assegurando rápida evacuação dos espectadores.

Art. 323 - As portas de saídas das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente a 0,01m ( um centímetro ) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2.00m ( dois metros ) por vão.

Art. 324 - os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Art. 325 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade 13.00m<sup>3</sup> ( treze metros cúbicos ) de ar exterior por pessoa, a cada hora.

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

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

Art. 326 - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes condições:

I - Área mínima de 12m<sup>2</sup> ( doze metros quadrados ), pé direito de 3.00m ( três metros );

II - Porta de abrir para fora e construída de material incombustível;

III - Ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

IV - Instalação sanitária.

Art. 327 - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios serão separados por sexos.

§ único - Deverão conter, no mínimo um vaso sanitário para cada 100 ( cem ) pessoas, com lavatório e um mictório para cada 200 ( duzentas ) pessoas, admitindo-se igualdade entre o número de homens e o de mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2.00m ( dois metros ) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material suficiente para escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

Art. 328 - Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros, com jato melinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção mínima de 1 ( um ) para cada 300 ( trezentas ) pessoas.

Art. 329 - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2.00m ( dois metros ).

Art. 330 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário para cada 200 ( duzentos ) frequentadores, em compartimentos separados.

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

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

Art. 331 - Os estabelecimentos previstos no artigo estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Art. 332 - Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender, além das normas e especificações gerais, mais os seguintes requisitos:

I - Pé direito não inferior a 4.00m ( quatro metros );

II - Área do recinto dimensionado segundo a lotação máxima prevista;

III - Ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capaz de proporcionar suficiente renovação de ar interior.

§ único - Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 333 - Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto nesta Lei.

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

Art. 334 - As creches devem atender, no que couber, às disposições desta Lei, e as seguintes:

a) Berçário, com área mínima de  $6,00m^2$  ( seis metros quadrados ),  $3,00m^2$  ( três metros quadrados ) por criança, devendo haver entre os berços e entre as paredes a distância mínima de  $0,50m$  ( cinqüenta centímetros );

b) Saleta para amamentação com área mínima de  $6,00m^2$  ( seis metros quadrados ) providos de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto.

c) Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de  $4,00m^2$  ( quatro metros quadrados ), no mínimo;

d) Compartimento de banho e higiene das crianças com área de  $3,00m^2$  ( três metros quadrados ), no mínimo;

e) Instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art. 335 - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições desta Lei que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) Terem os dormitórios área de  $6,00m^2$  ( seis metros quadrados ) quando destinados a uma pessoa, e  $4,00m^2$  ( quatro metros quadrados ), por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

b) Terem nas instalações sanitárias 1 ( um ) vaso sanitário, 1 ( um ) lavatório e 1 ( um ) chuveiro para cada 10 ( dez ) pessoas assistidas;

c) Terem cozinhas e anexos com área mínima de  $5,00m^2$  ( cinco metros quadrados ) e na proporção de  $0,50m^2$  ( cinqüenta decímetros quadrados ) por pessoa assistida;

d) Terem refeitório com área mínima de  $5,00m^2$  ( cinco metros quadrados ) e na proporção de  $0,50m^2$  ( cinqüenta decímetros quadrados ) por pessoa assistida;

e) Terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;

f) Paredes revestidas até a altura mínima de  $2,00m$  ( dois metros ) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;

g) Terem pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, com inclinação, suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

Art. 336 - os estabelecimentos citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador de saúde pública e nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.

#### **CAPÍTULO XIV**

#### **Dos institutos e Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Casas de Banho, Casas de Massagens, Saunas, Lavanderias e Similares**

Art. 337 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

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

II - Toalha e golas de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas higienizadas após sua utilização;

III - Insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV - Cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V - Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art. 338 - As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

I - As banheiras serão de material impermeabilizantes ou outro, aprovado pelo órgão competente da saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II - O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;

III - As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas;

IV - É proibido atender pessoas portadoras de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Art. 339 - As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências desta Lei.

Art. 340 - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

§ único - As lavanderias devem possuir locais destinados a:

a) Depósito de roupas a serem lavadas;

b) Operação de lavagens;

c) Secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;

d) Depósito de roupas limpas.

**CAPÍTULO XV****Dos Estabelecimentos de Ensino e Similares**

Art. 341 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos de ensino e similares deverão às exigências mencionadas a seguir.

Art. 342 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexos, observando-se as exigências ( desta Lei ) para tal finalidade.

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

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

Art. 343 - É obrigatório a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 ( um ) vaso sanitário e 1 ( um ) mictório para cada 200 ( duzentos ) alunos, um vaso sanitário para cada 100 ( cem ) alunas e 1 ( um ) lavatório para cada 200 ( duzentos ) alunos e alunas somados.

§ único - Quando for prevista a prática de esporte ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada 100 ( cem ) alunos ou alunas e vestiários separados com 5.00m<sup>2</sup> ( cinco metros quadrados ), para cada 100 ( cem ) alunos ou alunas, no mínimo.

Art. 344 - É obrigada a instalação de bebedouros ( um ) para cada 200 ( duzentos ) alunos, vedada sua, localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1 ( um ) bebedouro para cada 100 ( cem ) alunos.

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

Art. 345 - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Art. 346 - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observados os referentes à habilitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 347 - Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatório a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3 ( um terço ) da soma das áreas das salas de aulas.

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

Art. 356 - Não será tolerado a permanência de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 357 - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

- I - Sala de vigília com área não inferior a 20.00m<sup>2</sup> ( vinte metros quadrados );
- II - Sala de descargo e espera proporcional ao número de salas de vigília;
- III - Bebedouro de jato inclinado e guarda protetora sendo a extremidade do local de suprimento de água localizada acima do nível de transbordamento;
- IV - O bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado ao velório.

Art. 358 - Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

- I - Sala de necropsia, com área não inferior a 16.00m<sup>2</sup> ( dezesseis metros quadrados ), e nesta deverá existir pelo menos:
  - a) mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;
  - b) Lavabo e ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso;
- II - Câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8.00m<sup>2</sup> ( oito metros quadrados );
- III - Sala de recepção e espera;
- IV - Crematório;
- V - Tanque para tratamento.

Art. 359 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

- I - Em regiões elevadas, no contra vertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de estabelecimentos.
- II - Em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios se não houver risco de inundação;
- III - Nos casos dos incisos I e II a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos de lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de dois metros;
- IV - Deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15 ( quinze ) metros quando houver redes de água, e por uma faixa de 30 ( trinta ) metros, quando na região não houver redes de água;
- V - As faixas mencionadas do inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios;
- VI - A critério da autoridade competente poderá ser exigido o estado de impacto ambiental e respectivo relatório de impacto ambiental.

Art. 360 - Nos cemitérios, deverão haver, pelo menos:

- I - Local para administração e recepção;
- II - depósito de materiais e ferramentas;
- III - Vestiário e instalações sanitárias para os empregados;
- IV - Instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo.

Art. 361 - Nos cemitérios, pelo menos 20% ( vinte por cento ) de sua área será destinada a arborização ou ajardinamento.

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

Art. 362 - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos, serão tolerados desde que permaneçam cheios de areia.

Art. 363 - Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

Art. 364 - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e salas para necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos nesta Lei.

Art. 365 - Pertencentes aos necrotérios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.00m<sup>2</sup> ( vinte metros quadrados ).

Art. 366 - As exumações só poderão ser feitas 24 ( vinte e quatro ) horas após a morte, salvo alguma observação médica atestante do óbito.

Art. 367 - Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no cartório competente.

Art. 368 - Nenhum sepultamento poderá ser feito fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos e sem observância dos preceitos sanitários ou legais.

Art. 369 - Nos casos de mortes violentas, homicídios, suicídios ou resultante de acidente de trabalho, a exumação não poderá ser realizada sem o prévio exame necroscópico, realizado pela autoridade competente.

§ único - A autoridade sanitária poderá requisitar cópia do exame cadavérico realizado pela autoridade policial.

Art. 370 - As sepulturas comuns ( cova simples ) obedecerão as seguintes dimensões 2m ( dois metros ) e 1,80m ( um metro e oitenta centímetros ) de profundidade por 0,08m ( oitenta centímetros ) de largura distanciados numa das outras, todos os sentidos, 0,60m ( sessenta centímetros ), no mínimo.

§ 1º - Em se tratando de cadáveres de crianças ou recém-nascidos, estas medidas poderão ser reduzidas, proporcionalmente, a critério da autoridade de sanitária competente.

§ 2º - No caso de produtos de aborto, embrião ou feto, e de membros extirpados, será seguido os ditames da legislação federal.

Art. 371 - A exumação de cadáver vitimado por doença transmissível, poderá ser feita antes de 24 ( vinte e quatro ) horas após o óbito, observadas as cautelas e medidas determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 372 - É proibido o uso de caixões metálicos ou de caixões de madeira revestidos deste metal, excetuando-se os casos de embalsamento, exumações ou quando os cadáveres não tenham que ser com eles enterrados, sendo obrigatória sua desinfecção após o uso.

§ único - Outros materiais poderão ser utilizados na fabricação de caixões, desde que aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 373 - Havendo suspeita de que o óbito foi conseqüente à doença transmissível, endêmica ou epidêmica, a autoridade sanitária deverá exigir a necropsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 374 - As transladações serão efetuadas decorridos 3 ( três ) anos após a morte quando não se tratar de doença transmissíveis ou 5 ( cinco ) anos quando for este o caso.

§ único - Este prazo poderá ser reduzido para 2 ( dois ) anos em se tratando de crianças até a idade de 6 ( seis ) anos inclusive.

Art. 375 - A pedido das autoridades sanitárias ou policiais a exumação, poderá ser efetuada em qualquer época, principalmente se for para esclarecimentos de diagnósticos ou em se tratando de crimes dolosos, culposos ou de acidentes de trabalho.

§ único - Os veículos para transporte de cadáver deverão ser de forma a se prestarem a lavagem ou desinfecção após o seu uso, tendo o local em que pousa o caixão, revestimento metálico ou outro material impermeável.

Art. 376 - O transporte de restos mortais exumados só será feito em caixão metálico ou urna metálica, após autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 377 - Todo cadáver ou restos mortais, após exumação, que for transportado de um município a outro, para dentro ou fora do país, só o será em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechado e constatado pela autoridade sanitária ou policial.

§ único - Em se tratando de morte por doença transmissível, a exigência do caixão de zinco, metálico ou equivalente em hipótese alguma, poderá ser dispensada.

Art. 378 - Se o cadáver permanecer insepulto após 36 ( trinta e seis ) horas, mesmo não se tratando de morte por doença transmissível, deverá sofrer processo de formolização ou outros quaisquer de conservação de cadáver, a juízo das autoridades competentes.

Art. 379 - Não se tratando de morte violenta, homicídio, suicídio ou resultante de acidente de trabalho, é facultado a cremação do cadáver, a juízo da autoridade sanitária ou policial.

Art. 380 - As usinas ou fornos crematórios obedecerão aos preceitos dos necrotérios.

§ 1º - A energia térmica empregada nos fornos, usinas ou salas de cremação será exclusivamente elétrica, não se permitindo, em hipótese alguma, o emprego de lenha ou carvão.

§ 2º - Os fornos, usinas ou salas crematórias serão providas de exaustores ou equivalentes, de modo que os odores ou gases não contaminem o ambiente, devidamente aprovado pelas autoridades competentes.

Art. 381 - As cinzas ou restos resultantes dos corpos cremados, poderão ser entregues aos familiares do falecido, em urnas metálicas ou de vidro, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 382 - Os administradores, proprietários, gerentes ou responsáveis por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações que fornecerem ou fabricarem caixões mortuários, ficam sujeitos às obrigações desta Lei.

## **Prefeitura Municipal de Trindade**

**Administração 1997 a 2000**  
**Trabalhamos com Fé**

**Prefeitura de Trindade**

Administração 1997-2000

### **CAPÍTULO**

#### **Da Segurança do Trabalhador**

Art. 383 – É obrigatório o fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual – EPI – em perfeito estado de conservação e funcionamento, à todos os funcionários conforme o risco ocupacional.

Art. 384 – Manter atualizado em todos os ambientes de trabalho o MAPA DE RISCOS.

Art. 385 – Conservar arquivado por período de 05 anos cópia da Comunicação de Acidente de Trabalho – CAT -, à disposição da autoridade competente.

Art. 386 – Realizar exame médico conforme PCMSO- Programa de Controle Médico Saúde Ocupacional – mantendo cópia arquivada por período de 05(cinco) anos.

Art. 387 – Dotar o estabelecimento de equipamento de combate ao fogo, conforme orientação de autoridade competente(Corpo de Bombeiros).

Art. 388 – Manter caixa de Primeiros Socorros, completa e sob a responsabilidade de funcionário treinado para esse fim.

Art. 389 – Fica aprovado o Roteiro Geral da Divisão de Proteção à Saúde do Trabalhador, constante do Anexo Único, especificado ao final desta parte integrante da presente Lei.

### **TÍTULO X**

#### **Do Pessoal**

Art. 390 - Para o exercício das atividades relacionadas será obrigatório a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou controle de empresas por elas credenciadas:

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

II - Hotelarias e similares;

III - Clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza e similares;

IV - Outras atividades que exijam contato com público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 391 - A Carteira de Saúde Emitida pela Secretaria Municipal de Saúde, terá validade por 365 ( trezentos e sessenta e cinco ) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão no mínimo, uma vez por ano.

Art. 392 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

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

Art. 393 - Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, deverão ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração da pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 394 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, à higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, 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 ou 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 de instalações sanitárias;
- V - Quando contatarem diretamente com os alimentos devem ter as unhas cortas e sem pintura, cabelos e barbas aparados ou protegidos;
- VI - Não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo, indiretamente através de utensílios apropriados;
- VII - Os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
- VIII - Não podem fumar, mascar goma ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- IX - Não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência; podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- X - Ao empregado caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes na mesma condição, o troco, por ventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art. 395 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

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

**TÍTULO XI**  
**Do controle de Zoonoses**  
**CAPÍTULO I**  
**Das Disposições Iniciais**

Art. 396 - O desenvolvimento de ações objetivando o controle das populações animais, bem como a prevenção e o controle de zoonoses no município de Trindade, são definidos pela presente Lei.

Art. 397 - Fica a Secretária Municipal de Saúde, responsável, pela execução das ações mencionadas no artigo anterior.

Art. 398 - Para efeito desta Lei, entende-se por:

I - Zoonose: Infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa;

II - Agente sanitário: Médico veterinário da Coordenadoria de Controle de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde;

III - Órgão sanitário responsável: A Coordenadoria de Controle de Zoonoses, da Secretaria de Saúde, da Prefeitura Municipal de Trindade;

IV - Animais de Estimação: Os de valor afetivo, passíveis de coabitar com o homem;

V - Animais de Uso Econômico: As espécies domésticas, criadas, utilizadas ou destinadas à produção econômica;

VI - Animais Sinantrópicos: As espécies que, indesejavelmente, coabitam com o homem, tais como os roedores, as baratas, as moscas, os pernilongos, as pulgas e outros;

VII - Animais Soltos: Todo e qualquer animal errante encontrado sem qualquer processo de contenção;

VIII - Cães Mordedores Viciosos: Os causadores de mordeduras a pessoas ou outros animais, em logradouros públicos de forma repetida;

IX - Animais Selvagens: Os pertencentes às espécies não domésticas;

X - Fauna Exótica: Animais de espécie estrangeiras;

XI - Animais Ungulados: Os mamíferos com os dedos revestidos de cascos;

XII - Coleções Líquidas: Qualquer quantidade de água parada.

§ único - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de Zoonoses:

I - Preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiências da saúde pública veterinária.

Art. 399 - Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

I - Prevenir, reduzir, e eliminar as causas de sofrimento aos animais;

II - Preservar a saúde e o bem-estar das população humana, evitando-lhe dano ou incômodos causados por animais.

Art. 400 - Todo proprietário ou possuidor de animais, a qualquer título, deverá observar as disposições legais e regulamentares pertinentes e adotar as medidas indicadas pelas autoridades de saúde para evitar a transmissão de zoonoses às pessoas.

## **Prefeitura Municipal de Trindade**

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

77  
trabalhamos com fé

Prefeitura de Trindade

Administração 1997-2000

Art. 401 - É obrigatório a vacinação dos animais contra as doenças específicas pelo Ministério da Saúde.

### **CAPÍTULO II Da Apreensão de Animais**

Art. 402 - Para todos efeitos desta Lei, consideram-se:

I - Pequenos Animais: Caninos, felinos e aves;

II - Médios Animais: Suínos, caprinos e ovinos;

III - Grandes Animais: Bovinos, eqüinos, asininos, muares e bubalinos.

Art. 403 - É proibido a permanência de animais soltos nas vias públicas e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 404 - É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado de coleira e guia e conduzidos por pessoa com idade e força suficiente para controlar os movimentos do animal.

§ único - Os cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art. 405 - Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condição essa constatada por Agente Sanitário ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

Art. 406 - Será apreendido todo e qualquer animal:

I - Encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público;

II - Suspeito de raiva ou outra zoonose;

III - Submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

IV - Mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;

V - Cujas criação ou uso sejam vedados pela presente Lei.

§ único - Se o cão apreendido for portador de registro seu proprietário deverá ser notificado.

Art. 407 - O animal cuja apreensão for impraticável poderá, a juízo do Agente Sanitário, ser sacrificado "in loco".

Art. 408 - A Prefeitura do Município de Trindade não responde por indenização nos casos de:

I - Dano ou óbito do animal apreendido;

II - Eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal durante o ato de apreensão.

Art. 409 - O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos será apreendido.

### **CAPÍTULO III**

#### **Das Responsabilidade do Proprietário de Animais**

Art. 410 - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

§ único - Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á a este a responsabilidade a que alude o presente artigo.

Art. 411 - É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção de dejetos por eles deixados nas vias públicas.

Art. 412 - É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

§ único - Os animais não mais desejados por seus proprietários deverão ser encaminhados ao órgão sanitário responsável.

Art. 413 - O proprietário fica obrigado a permitir acesso do Agente Sanitário, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como a acatar as determinações dele emanadas.

Art. 414 - A manutenção de animais em edifícios condominiais será regulamentada pelas respectivas convenções e pelo Código de Postura do Município de Trindade.

Art. 415 - Todo proprietário de animal é obrigado a manter seu cão ou gato permanentemente imunizado contra a raiva.

Art. 416 - Em caso de falecimento do animal, cabe ao proprietário a disposição adequada ao cadáver, ou se encaminhamento ao serviço municipal competente.

Art. 417 - O proprietário ou possuidor de animais doentes, o suspeito de zoonoses deverão submetê-los à observação, isolamento e cuidados na forma determinada pela autoridade sanitária.

Art. 418 - Os proprietários, administradores ou encarregados de estabelecimentos ou lugares onde hajam permanecidos animais doentes ou suspeitos de padecerem de doenças transmissíveis ao homem, de notificação obrigatória, ficam obrigados a proceder a sua desinfecção ou desinfestação, conforme o caso, devendo, observar as práticas determinadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 419 - Fica instituída a obrigatoriedade do registro de animais, especialmente no que tange à população canina, bem como o credenciamento de instituições idôneas para tal fim, além da rede oficial, conforme dispuser a Secretaria Municipal de Saúde em ato próprio, disciplinando os procedimentos pertinentes àquele ato e estabelecendo as obrigações dos proprietários ou responsáveis pelos animais e das instituições credenciadas.

### **CAPÍTULO IV**

#### **Dos Animais Sinantrópicos**

Art. 420 - Ao município, compete a adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas e isentas de animais de fauna sinantrópica.

Art. 421 - É proibido o acúmulo de lixo, materiais inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais sinantrópicos.

Art. 422 - Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mantê-los permanentemente isentos de coleções líquidas, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 423 - Nas obras de construção civil, é obrigatória a drenagem permanente de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 424 - Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios, ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou a finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pela autoridade sanitária competente, no sentido de impedir acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde ao bem estar do homem.

## TÍTULO XII Das Infrações e Penalidades

Art. 425 - Considera-se infração, para os fins desta Lei e de suas normas técnicas, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma se destina à promoção, preservação e recuperação de saúde. As infrações classificam-se em:

I - Leves, aquelas em que o infrator foi beneficiado por circunstância atenuante;

II - Graves, aquelas em que foi verificada uma circunstância agravante;

III - Gravíssimas, aquelas em que foi verificado a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 426 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria, deterioração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

§ 2º - A interpretação do artigo supra citado e seu § 1º será de competência do órgão sanitário competente, bem como a sua aplicação.

Art. 427 - As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

I - Advertência;

II - Multa; que será cobrada à base de UFM ( Unidade Fiscal do Município ), obedecendo os seguintes critérios:

a - de 0,5 ( meio ) a 10 ( dez ) UFM, nas infrações leves;

b - de 11 ( onze ) a 20 ( vinte ) UFM, nas infrações graves;

c - de 21 ( vinte e um ) a 100 ( cem ) UFM, nas infrações gravíssimas.

- 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 de Alvará de Autorização Sanitária do Estabelecimento;
- X - Proibição de propaganda.

Art. 428 - São infrações Sanitárias:

I - Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

Penalidades: Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multa ou não.

II - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem à saúde pública ou individual competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinentes;

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

III - Fazer propaganda de produtos alimentícios e outras que interessem à saúde pública, contrariando a legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de Auto Regulamentação Publicitária;

Penalidades: Advertência, suspensão de vendas, proibição de propaganda, cumulados ou não com multa.

IV - Aqueles que tiverem o dever legal de notificar doenças transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ou regulamento vigentes, deixarem de fazê-lo;

Penalidades: Advertência e/ou multa, interdição.

V - Impedir, dificultar, deixar de executar, opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde;

Penalidades: Advertência, cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento acumulados ou não com multa.

VI - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;

Penalidades: Advertência, multa, interdição.

VII - Opor-se à existência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias;

Penalidades: Advertência e/ou multa, e/ou interdição.

VII - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

Penalidades: Cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados ou não com multa, sem prejuízo de responsabilidade criminal no caso que couber.

IX - Rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessem à saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares;

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados ou não com multa.

X - Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente;

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados ou não com multa.

XI - Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo expirado;

Penalidade: Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XII - Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte sem observância das condições necessárias a sua preparação;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados o não com multa.

XIII - Descumprimento de normas Sanitárias legais e regulamentares para transporte de gêneros alimentícios;

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados ou não com multa.

XIV - Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes e habitações em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimentos de ensino, locais de diversões públicas e reuniões, estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização;

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento cumulados ou não com multa.

XV - Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de vendas e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento de registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitário do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XVI - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando a aplicação da legislação pertinentes;

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de vendas e/ou fabricação de produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XVII - Contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde:

b) Estiverem deteriorados ou alterados;

c) Contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

Penalidades: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados ou não com multa.

XVIII - Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessem à saúde pública;

Penalidades: Cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição temporária ou definitiva do estabelecimento e multa, além de outras penalidades criminais cabíveis.

XIX - Admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição ou vendas de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos ou outros produtos que interessem à saúde pública, sem portar carteira de saúde regularizada;

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição temporária do estabelecimento, cumulados ou não com multas.

XX - Expor ao consumo ou vender alimentos e quaisquer outros produtos que interessem à saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas que tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

Penalidades: Apreensão e inutilização do produto, cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados ou não com multa.

XXI - Transgredir outras normas legais e regulamentos destinados à proteção da saúde;

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda e ou de fabricação do produto, proposição do cancelamento do registro do produto, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

Art. 429 - Os Fiscais Municipais de Saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias estritamente na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

§ único - A competência dos Fiscais Municipais de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos, I, II, III e IV do artigo 417, ficando os demais V, VI, VII, VIII, IX e X condicionados ao apoio e supervisão da chefia imediata e corpo técnico.

Art. 430 - As autoridades fiscalizadoras mencionadas no artigo 419, terão livre ingresso em todos os locais e estabelecimentos previstos nesta Lei a qualquer dia e hora.

**TÍTULO XIII**  
**Dos Procedimentos Administrativos**  
**SEÇÃO I**  
**Auto de Infração**

Art. 431 - As infrações ao disposto nesta Lei serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas; observados o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

§ único - Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações.

Art. 432 - O Auto de Infração será lavrado em 3 ( três ) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª ( primeira ) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade atuada ou razão social, especificação de seu ramo de atividades 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 - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que sujeito o infrator;

V - O prazo de 20 ( vinte ) dias para a impugnação do auto de infração;

VI - Nome e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura;

VII - A assinatura do atuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade atuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou por edital publicado na Imprensa Oficial, considerando-se efetivada a notificação, 10 ( dez ) dias após a publicação.

**SEÇÃO II**  
**Termo de Intimação**

Art. 433 - Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimentos ou 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.

§ único - O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 ( trinta ) dias, prorrogável mediante pedido fundamentada à chefia do Núcleo de Vigilância Sanitária, após informações do agente autuante.

Art. 434 - O termo de infração será lavrado em 3 ( três ) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª ( primeira ) via ao processo de solicitação do Alvará de Autorização Sanitária, quando houver, a 2ª ( segunda ) via ao intimado, a 3ª ( terceira ) via ao agente fiscalizador e conterà:

I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada razão social especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;

II - A disposição legal ou regulamento infringido;

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

IV - O prazo para sua execução;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VI - A assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ único - Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do termo de intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na Imprensa Oficial.

### **SEÇÃO III**

#### **Auto de Apreensão e Depósito**

Art. 435 - Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto nesta Lei, será lavrado Auto de Apreensão e Depósito para que se procedam às análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

art. 436 - O Auto de Apreensão e Depósito será lavrado em 3 ( três ) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª ( primeira ) via ao laboratório oficial ou credenciado a 2ª ( segunda ) via ao responsável pelo produto, a 3ª ( terceira ) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos - razão social - e o endereço completo;

II - O dispositivo legal utilizado;

III - A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - Nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do depositário fiel dos produtos e sua assinatura;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;



## **Prefeitura Municipal de Trindade**

**Administração 1997 a 2000**  
**Trabalhamos com Fé**

VI - A assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

### **SEÇÃO IV** **Auto de Colheita de Amostra**

Art. 437 - Para que se proceda a análise fiscal ou de rotina será lavrado o auto de colheita de amostra.

Art. 438 - O auto de colheita de amostra será lavrado em 3 ( três ) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª ( primeira ) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 1ª ( segunda ) via ao responsável pelos produtos, a 3ª ( terceira ) via ao agente fiscalizador e conterà:

I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto, razão social, e o endereço completo;

II - O dispositivo legal utilizado;

III - A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

V - A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

### **SEÇÃO V** **Auto de Apreensão**

Art. 439 - O Auto de Apreensão será lavrado em 3 ( três ) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª ( primeira ) via à autoridade sanitária competente, a 2ª ( segunda ) via ao autuado, a 3ª ( terceira ) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I - O nome e seu endereço completo;

II - O dispositivo legal utilizado;

III - A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - O destino dado ao produto;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VI - A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 440 - Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

I - Os produtos comercializados não atenderem às especificações de registros e rotulagem;

II - Os produtos comercializados se encontrem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto nesta Lei, ou, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

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

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

V - Em detrimento da Saúde Pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres dispostas nesta regulamentação;

VI - Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicado na imprensa oficial.

Art. 441 - Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, 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 escolhido pela autoridade sanitária competente;

II - Ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III - A critério da autoridade sanitária, poderão ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou 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 nesta Lei;

V - Se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III;

VI - Poderão ser doados às instituições públicas ou privadas desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 442 - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

I - Serem tais entidades cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde;

II - Apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade 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 doação dos produtos alimentícios.

§ único - Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto nesta Lei.



## **Prefeitura Municipal de Trindade**

**Administração 1997 a 2000**  
**Trabalhamos com Fé**

Art. 443 - As doações obedecerão à programação do Núcleo de Vigilância Sanitária, que comunicará a doação a entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

### **SEÇÃO IV** **Termo de Interdição**

Art. 444 - O termo de interdição será lavrado em 3 ( três ) vias devidamente numeradas 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 da entidade autuada, razão social, especificando o ramo de sua atividade e o 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;

V - Nome e cargo legíveis da chefia e sua assinatura;

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 a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

### **SEÇÃO VII** **Processamento de Multa e Recurso**

Art. 445 - Transcorrido o prazo no artigo 422, sem que haja interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão Municipal competente para as providências cabíveis.

§ único - O não recolhimento das multas estabelecidas no título XII desta Lei, no prazo fixado acarretará juros de mora, de acordo com a Lei vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.

Art. 446 - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

Art. 447 - O infrator poderá oferecer impugnação do Auto de Intimação no prazo de 20 ( vinte ) dias, contados da sua ciência ou da publicação na Imprensa Oficial, quando couber.

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

Art. 448 - A impugnação do Atuo de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação será julgado pela Junta de Julgamentos Fiscais em 1ª ( primeira ) instância, sendo o infrator intimado pessoalmente ou através de publicação de todos os atos praticados no processo administrativo.

Art. 449 - Em sendo indeferida a impugnação de que trata o artigo anterior, o infrator poderá recorrer à junta de recursos fiscais em 2ª ( segunda ) instância, no prazo de 10 ( dez ) dias, contados da publicação da decisão na Imprensa Oficial.

Art. 450 - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição da penalidade pecuniária.

Art. 451 - Cabe à autoridade sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para a abertura de processo referente a inquéritos dos crimes contra a saúde pública.

§ 1º - A apuração, instrução e conclusão dos crimes a que se refere o presente artigo será de total e exclusiva competência da Junta de Julgamentos Fiscais, cabendo recurso à 2ª ( segunda ) instância nos prazos previstos nesta Lei.

§ 2º - A Junta de Julgamentos Fiscais e a Junta de Recursos Fiscais, na elucidação dos crimes contra a saúde pública, poderá requisitar documentos, laudos e mesmo informações sobre pessoas físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitos de envolvimento na infração sanitária.

§ 3º - Após a conclusão do processo, ao qual se refere o presente artigo, a Junta de Julgamentos Fiscais ou Junta de Recursos Fiscais encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde para as providências cabíveis junto ao órgão policial, ministério público ou judicial.

#### **TÍTULO XIV**

##### **Das Disposições Finais**

Art. 452 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 ( cinco ) anos.

Art. 453 - Os prazos mencionados na presente Lei correm ininterruptamente.

Art. 454 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita ressalva pela autoridade autuante.

Art. 455 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão certificadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 456 - A autoridade sanitária terá livre ingresso 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 à promoção, proteção e recuperação de saúde, inclusive para investigação do inquérito sanitário.

§ único - Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário locatário, responsável, administrador ou seus

procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente ou dentro de 24(vinte e quatro ) horas, conforme a urgência.

Art. 457 - Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obstrução por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 458 - As Juntas de Recursos Fiscais, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 459 - As normas técnicas especiais serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 460 - Ficam sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária para funcionamento junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

§ único - A Secretaria Municipal de Saúde, através das normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará de Autorização Sanitária de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

Art. 461 - O Alvará de Autorização Sanitária terá validade por 12 ( doze ) meses, e deverá ser renovado anualmente.

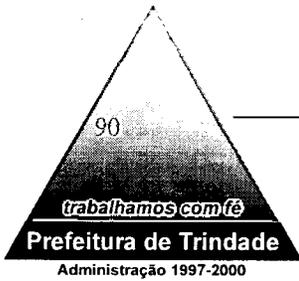
Art. 462 - O estabelecimento que possuir o Alvará de Autorização Sanitário, ao ser vendido ou arrendado, deverá concomitantemente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará de Autorização Sanitária pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Alvará de Autorização Sanitária, durante as fases de processamento de transação comercial, devem notificar aos interessados, na compra ou arrendamento, a situação em que se encontram, em fase das exigências desta Lei.

§ 2º - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará de Autorização Sanitária, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o Alvará de Autorização Sanitária.

§ 3º - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venha a ser determinadas.

Art. 463 - O poder público municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.



## Prefeitura Municipal de Trindade

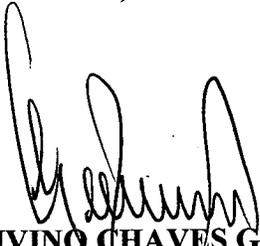
Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

Art. 464 - As regulamentações necessárias da presente Lei, serão objetos de Decreto do Executivo Municipal.

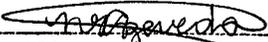
Art. 465 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 466 - Revogam-se as disposições em contrário.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL**  
**DE TRINDADE-GO., aos 21 (vinte e um) dias do mês de dezembro de 1999.**

  
**VALDIVINO CHAVES GUIMARÃES**  
**- Prefeito Municipal -**

*Registrado às fls. do livro próprio e afixado  
no placard de Publicidades da Prefeitura.  
Em 21 de dezembro de 1999.*

  
\_\_\_\_\_  
ESCRITURÁRIO (A)





## **Prefeitura Municipal de Trindade**

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

### **3 – EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (IPI):**

Fornecer gratuitamente a seus empregados – Equipamentos de proteção individual – adequados ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento e com o Certificado de Aprovação – C.A. ....

.....(NR6). Vide anexo(NR6).

### **4 – COMISSÃO INTERNA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES – CIPA**

Organizar e manter em funcionamento, a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA de acordo(NR5).(vide anexo NR5).

OBS.: Para estabelecimentos com menos de 20 empregados.

4.1 – Designar um responsável da CIPA e cumprimento das atribuições da (NR5).

### **5 – SERVIÇOS ESPECIALIZADOS EM ENGENHARIA DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO:**

OBS.: Para empresas com 50(cinquenta) empregados acima.

Implantar e/ou manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em MEDICINA DO TRABALHO conforme a (NR4).

### **6 – PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO:**

Elaborar e implantar o programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional de Acordo com a (NR7).

OBS.: Critérios para implantação do PCMSO.

Estão obrigados à implantação do PCMSO:

- a) Empresas com grau de risco 1 e 2 com mais de 25(vinte e cinco) até 50(cinquenta) empregados, estando desobrigadas no caso de negociação coletiva;
- b) Empresas com grau de risco 1 e 2 com mais de 50(cinquenta) empregados;



## **Prefeitura Municipal de Trindade**

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

- c) Empresas com grau de risco 3 e 4 com mais de 10(dez) até 20(vinte) empregados, salvo negociação coletiva;
- d) Empresas com grau de risco 3 e 4 com mais de 20(vinte) empregados.

### **7 – IDENTIFICAÇÕES:**

Garantir a segurança e o conforto dos que trabalham nesse estabelecimento observando os seguintes requisitos da (NR8):

- Pé direito;
- Pisos , paredes e escadas;
- Proteção contra intempéries.

(vide anexo NR8).

### **8 – PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS – PORA:**

Elaborar e implantar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais de acordo com a (NR9).

OBS.: Em princípio, a portaria nº 3.214 estabelece a obrigatoriedade do PPRA para todos os empregados e instituições que admitam trabalhadores como empregados.

Na nossa prática atual, exigimos o PPRA para estabelecimentos com risco 1 e 2 com mais de 50(cinquenta) empregados e risco 3 e 4 para qualquer quantidade de empregados.

### **9 – CONDIÇÕES SANITÁRIAS E CONFORTO NOS LOCAIS DE TRABALHO(NR24)**

#### **9.1 – Higiene:**

Manter o ambiente de trabalho e as instalações sanitárias limpas e higienizadas durante toda a jornada de trabalho(NR24).

#### **9.2 – Água Potável**



## **Prefeitura Municipal de Trindade**

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

Fornecer em condições higiênicas água potável aos trabalhadores, sendo proibido o uso de recipientes coletivos(NR24).

### **9.3 – Aeração:**

Dotar o ambiente de trabalho de sistema de aeração adequada. (NR24).

### **9.4 – Exaustão:**

Dotar o ambiente de trabalho de sistema de exaustão adequada.(NR24).

### **9.5 – Iluminação:**

Dotar o ambiente de trabalho de sistema de iluminação adequada(NR24).

9.5.1 – Fazer a manutenção elétrica para preservação dos níveis de iluminação, substituindo lâmpadas queimadas e executando limpeza das áreas que auxiliam na manutenção dos níveis de clareamento.(NR10).

### **9.6 – Lava-Olhos:**

Instalar lava-olhos ou(torneira com jato de água invertido) próximo ao local de manipulação dos produtos químicos.(NR24).

### **9.7 – Instalação de sanitárias – (Vide anexo – NR24 e NR8)**

#### **9.7.1 – Banheiro e Chuveiros:**

Instalar banheiros ou fazer reparos nos banheiros de acordo com a (NR24 e NR8).

#### **9.7.2 – Vestiários:**

Construir vestiário de acordo com a (NR24) e (NR8).

#### **9.7.3 – Refeições e Lanches:**

Adequar local higienizado e arejado, próprio para refeições e lanches, mantendo os utensílios domésticos(copos, xícaras, etc.) isolados do ambiente de operação.(NR24).

### **10 – Corredores de Circulação:**

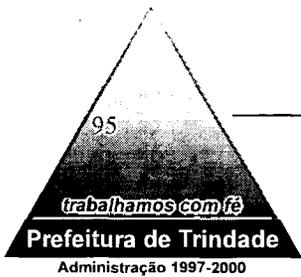
Manter um espaço adequado entre as máquinas, que permita a circulação dos funcionários com segurança.(NR12).

### **11 – Armazenamento de Produtos Químicos:**

Manter os produtos químicos rotulados, em armários telados e trancados, longo de fonte de calor, faíscas e chama aberta(NR11).

### **12 – Lixo:**

Acondicionar os resíduos em recipientes fechados com tampa(NR11).



## Prefeitura Municipal de Trindade

Administração 1997 a 2000  
Trabalhamos com Fé

### 13 – Extintor de Incêndio:

13.1 – Dotar o estabelecimento de extintor de incêndio portátil destinado a combater o fogo e mantê-lo em local adequado, de acordo com as normas da ABNT e NR23.