

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

**CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**PARTE I**

**DISPOSIÇÕES GERAIS .....04-05**

**PARTE II**

**DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.....05/06**

**PARTE III**

**CAPÍTULO I – SANEAMENTO, ÁGUA DE ABASTECIMENTOS PÚBLICOS E  
PRIVADOS E POLUIÇÃO DO AR .....06-07**

**CAPÍTULO II – DOS ANIMAIS..... 07**

**CAPÍTULO III – COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO .....07-08**

**PARTE IV**

**CAPÍTULO I – DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS..... 08-09**

**CAPÍTULO II – DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E  
CONGÊNERES.....09-10**

**CAPÍTULO III – DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS ..... 10-11**

**PARTE V**

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

**CAPÍTULO II – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS ..... 13**

**CAPÍTULO III – DEPÓSITO E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS..... 13-14**

**CAPÍTULO IV – DOS AÇOUGUES, FRIGORÍFICOS, PEIXARIAS, ABATEDOUROS  
DE AVE E CONGÊNERES .....14**

<b>CAPÍTULO V – DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES, BOATES, PIZZARIAS E CONGÊNERES.....</b>	<b>14</b>
<b>CAPÍTULO VI – DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES.....</b>	<b>14-15</b>
<b>CAPÍTULO VII – DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES .....</b>	<b>15</b>
<b>CAPÍTULO VIII – DAS QUINTANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTASECONGÊNERES.....</b>	<b>16</b>
<b>CAPÍTULO IX – FÁBRICA DE GELO, FÁBRICA DE BEBIDAS.....</b>	<b>16</b>
<b>CAPÍTULO X – SORVETERIAS E CONGÊNERES .....</b>	<b>16</b>
<b>CAPÍTULO XI – DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS. ....</b>	<b>17</b>
<b>CAPÍTULO XII – DOS TRAILES, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES.....</b>	<b>17-18</b>
<b>CAPÍTULO XIII – DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, ARTE E ARTEZANATO .....</b>	<b>18</b>
<b>CAPÍTULO XIV – DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTE CASA DE SHOWS E SIMILARES .....</b>	<b>19-20</b>
<b>CAPÍTULO XV – DOS INSTITUTOS DE BELEZA, CABELEREIROS, BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES.....</b>	<b>20</b>
<b>CAPÍTULO XVI – DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES.....</b>	<b>21</b>
<b>CAPÍTULO XVII – DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES.....</b>	<b>21</b>
<b>CAPÍTULO XVIII – DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES.....</b>	<b>21-22</b>
<b>PARTE VI</b>	
<b>CAPÍTULO I – DO PESSOAL.....</b>	<b>22</b>
<b>PARTE VII</b>	
<b>CAPÍTULO I – DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS, DOMISSANITÁRIOS E OUTROS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE PÚBLICA. ....</b>	<b>23-24</b>

<b>CAPÍTULO II – DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES .....</b>	<b>24-25</b>
---	--------------

### **PARTE VIII**

<b>CAPÍTULO I – DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES.....</b>	<b>25</b>
--	-----------

### **PARTE IX**

<b>CAPÍTULO I –PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO.....</b>	<b>25-26</b>
<b>CAPÍTULO II – AUTO DE INFRAÇÃO.....</b>	<b>26-27</b>
<b>CAPÍTULO III – AUTO DE APREENSÃO .....</b>	<b>27-28</b>
<b>CAPÍTULO IV – TERMO DE INTERDIÇÃO.....</b>	<b>28-29</b>

### **PARTE X**

<b>CAPÍTULO I – PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS. ....</b>	<b>29-30</b>
<b>CAPÍTULO II –DAS MULTAS.....</b>	<b>30-31</b>

### **PARTE XI**

#### **DO CONTROLE DE ZONÓSES**

<b>CAPÍTULO I –DISPOSIÇÕES INICIAIS.....</b>	<b>32</b>
<b>CAPÍTULO II –DA CAPTURA.....</b>	<b>32-33</b>
<b>CAPÍTULO III –DAS TAXAS .....</b>	<b>33</b>

### **PARTE XII**

<b>DAS DISPOSIÇÕES FINAIS .....</b>	<b>34-35</b>
<b>ANEXO I.....</b>	<b>36-40</b>

## PARTE I

### DISPOSIÇÕES GERAIS

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

**Parágrafo único**– As normas técnicas e regulamentação deste Código Sanitário mencionados neste artigo serão elaborados visando zelar pela saúde e bem estar da população.

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

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

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

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

**Art. 5º** – As ações da Vigilância serão exercidas por autoridade sanitária competente, que após exibir a credencial de identificação fiscal terá livre acesso aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

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

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

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

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

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

**Art. 9º**– As taxas e multas que a regulamentação desta Lei vier a estabelecer serão fixadas com base na UFM (Unidade Fiscal do Município) vigente no Município, com previsão no Código Tributário do Município, o qual determina o seu reajuste mensal e automático pela aplicação do mesmo índice utilizado para correção dos Tributos Federais.

**Art. 10** – Este Código entrará em vigor a partir da data de sua publicação, excetuando-se as penalidades que só terão efeitos punitivos a partir de 60(sessenta) dias; ressalvados os casos que exigirem imediata resolução. Nesse período a Vigilância Sanitária, deverá fazer ampla campanha de esclarecimento ao público através das emissoras de rádio, revogando-se as disposições em contrário.

## **PARTE II**

### **DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

#### **CAPÍTULO I**

##### **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

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

**I** – Da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;

**II** – Dos estabelecimentos industriais e comércios constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;

**III** – Das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;

**IV** – Dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;

**V** – Das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como, dos estabelecimentos de diversões em geral;

**VI** – Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;

**VII** – Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;

**VIII** – Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

**IX** – Das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;

**X** – Da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;

**XI** – Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;

**XII** – Das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;

**XIII** – Das condições da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

**XIV** – Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;

**XV** – Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do município;

**XVI** – Do controle das endemias e surtos, bem como, das campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais;

**XVII** – Do Levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;

**XVIII** – Das agências funerárias e velórios;

**XIX** – Das zoonoses;

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

## **PARTE III**

### **CAPÍTULO I**

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

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

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

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

§ 02º– Quando não existirem rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a repartição sanitária competente indicará as medidas a serem adotadas e executadas.

§ 03º- Constitui obrigação do proprietário a execução de instalações domiciliares adequadas, de abastecimento de água potável e remoção de esgotos, cabendo ao ocupante do imóvel, zelar pela necessária conservação, funcionamento das instalações hidráulicas.

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

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

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

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

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

§ 3º– Todo poço escavado deverá possuir:

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

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

## **CAPÍTULO II**

### **DOS ANIMAIS**

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

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

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

§ 3º– Nos pontos considerados turísticos como polos de lazer, só será permitida a criação de animais se os mesmos forem colocados em lugares adequados, não soltos.

## **CAPÍTULO III**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **PARTE IV**

### **CAPÍTULO I**

#### **DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

## **CAPÍTULO II**

### **DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES**

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

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

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

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

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

## **CAPÍTULO III**

### **DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS**

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

§1º– Os produtos, substâncias, insumos ou outros, além de apresentarem perfeitas condições para o consumo, devem ser oriundos de fontes aprovados ou autorizados pela autoridade sanitária competente.

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

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

§1º– Os gêneros alimentícios, que por força de sua comercialização não poderão ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados e evitar contaminação e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

§ 2º– A embalagem utilizada no acondicionamento da matéria-prima ou de alimento, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos, e devem estar armazenadas em locais apropriados, longe do alcance de insetos e roedores, não sendo permitidos ficar em contato direto com o chão.

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

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

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

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

**Art. 34** – É proibido:

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

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

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

- a) Aqueles cujos componentes tenham sido alterados totalmente, em parte ou substituídos por outros de inferior qualidade;
- b) Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade, que não possui;
- c) Que se constituírem totalmente ou em parte de produtos animais degenerados ou decompostos, de vegetais alterados ou deteriorados e minerais alterados;

**IV** – A utilização no preparo ou resfriamento do produto e/ou alimento, com gelo feito de água não potável, proveniente de fonte duvidosa ou em desrespeito aos padrões de qualidade exigidos.

**V** – A exposição e comercialização de produtos e alimentos que estejam com validade vencida, devendo pois ser mantidos em rigoroso controle por parte de autoridade sanitária.

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

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

## **PARTE V**

### **CAPÍTULO I**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS**

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

- I.** Alvará de Autorização Sanitária;
- II.** Água corrente potável;
- III.** Ventilação e iluminação adequadas;
- IV.** Recipientes com tampa, adequado para lixo;
- V.** Câmara, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional a demanda

para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de uso e conservação;

**VI.** Perfeita limpeza, higienização e conservação geral.

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

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

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

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

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

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

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

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

## **CAPÍTULO II**

### **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

**Art. 42** – Todos os estabelecimentos constantes deste regulamento deverão obedecer as seguintes normas:

- I.** Piso cerâmico ou de material equivalente, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;
- II.** Paredes revestidas até 1,50m de altura, com material liso duro e lavável;
- III.** Teto liso de material adequado;
- IV.** Não ter ligação direta com a cozinha ou sala de manipulação dos alimentos;
- V.** Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos obrigatória e água corrente a descarga.

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

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

## **CAPÍTULO III**

### **DEPÓSITOS E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS**

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

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

## **CAPÍTULO IV**

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

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

- I.** Possuir no mínimo, uma porta para o logradouro público, assegurando uma boa ventilação;
- II.** Utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III.** Possuir balcões, frigoríficos ou geladeiras e evitar a exposição das carnes por tempo mínimo necessário para se proceder o resfriamento;

- IV. Manter as paredes, o piso e teto em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a utilização de soluções desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas, para limpeza desses estabelecimentos;
- V. Manter em perfeitas condições de higiene os utensílios, máquinas e depósitos que estarão em contato com as carnes.

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

## **CAPÍTULO V**

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

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

**Art. 47**– É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteiga e similares sem devida proteção.

## **CAPÍTULO VI**

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

**Art. 48**– Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados, deverão possuir:

- I. A copa/cozinha deve ter piso cerâmico ou material equivalente, paredes impermeabilizadas no mínimo de 1,50m de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibido o uso de madeira;
- II. Teto liso e pintado na cor clara;
- III. As instalações sanitárias, além das disposições contidas no Art. 42 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo, com acesso independente e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20(vinte) leitos nomínimo;
- IV. As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização.

**Art. 49**– Além das disposições contidas no Art. 37 deste regulamento, é proibido servir às mesas pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

**Art. 50**– As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

**Art. 51**– As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem 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. 52**– Não poderão ser colocadas, simultaneamente, roupas, sujas e lavadas no mesmo compartimento, e sim em compartimentos apropriados, que evitem totalmente o contato entre elas.

## **CAPÍTULO VII**

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

**Art. 53**– Além das demais disposições constantes deste regulamento, as padarias, bombonieres, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:

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

**Art. 54**– Os fornos ou caldeiras deverão ser instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiente vigente.

**Art. 55**– As massas, os pães e os alimentos, após saírem do forno, deverão ser acondicionados em prateleiras, nunca em contato direto com o chão.

**Art. 56**– O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser do uso exclusivo para o fim a que se destinam, a critério da autoridadesanitária.

**Art. 57**– Os compartimentos destinados à consumação, trabalho, manipulação, preparo, retalho, cozinhas e copas deverão dispor de pia com água de lavagem.

## **CAPÍTULO VIII**

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

**Art. 58**– Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, ou estabelecimento acima enumerados deverão possuir:

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

**Art. 59**– Além das disposições contidas no Art. 26 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

- I.** O abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoantes com as normas específicas;
- II.** Aves doentes;
- III.** A comercialização de frutas amolecidas, esmagadas fermentadas;
- IV.** A comercialização de produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- V.** Hortaliças precedentes de hortas irrigadas com água poluída ou adubadas com dejetos humanos.

## **CAPÍTULO IX**

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

**Art. 60**– Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso doméstico, seja em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

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

## **CAPÍTULO X**

### **SORVETERIAS E CONGÊNERES**

**Art. 61**– Além das demais disposições contidas neste regulamento, os estabelecimentos deverão possuir:

- I.** Vasilhame de material inócuo, em perfeitas condições para o preparo, uso e transporte de alimento, devidamente limpo devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio as seguinte etapas:
  - a) Remoção dos detritos;
  - b) Lavagem com água morna ou sabão detergente;
  - c) Secagem.
- II.** Os sorvetes fabricados de forma industrial e/ou artesanal, periodicamente, deverão sofrer em controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária competente;
- III.** Os gelados domésticos serão elaborados com produtos de laticínio ou serão pasteurizados;
- IV.** A água utilizada na confecção dos gelados comestíveis devem ser de fonte aprovada, filtrada ou fervida;
- V.** No caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura



máxima de 5°C (Cinco Graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72(setenta e duas) horas;

- VI.** Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura de 18°C (Dezoito Graus Celsius Negativos).

**Art. 62**– Além das disposições contidas no Art. 37 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

## **CAPÍTULO XI DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

**Art. 63**– Além das demais disposições constantes desta regulamentação principalmente os capítulos IV(açougues), VII(padarias), VIII(quitandas), X(sorveterias), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

## **CAPÍTULO XII DOS TRAILES, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES**

**Art. 64**- Os trailers, comércio ambulante congêneres estarão sujeitos as disposições desta regulamentação, no que couber. E especificamente ao disposto neste capítulo.

**Art. 65**– No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não oferecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente.

**Art. 66**– A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos, para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos são tolerados, desde que observados, em especial as seguintes condições:

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

## **CAPÍTULO XIII**

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

**Art. 67**– Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer as exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

**Art. 68**– Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

**Art. 69**– Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros alimentos, observados às seguintes exigências:

- I.** Devem ser mantidos sob refrigeração, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;
- II.** A comercialização de carnes, pescados, derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em balcões frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, devidamente instalada e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;
- III.** Os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados dispor de água corrente;
- IV.** Bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros mantidos em perfeitas condições de higiene;
- V.** É proibido o depósito a comercialização de aves e outros animais vivos;
- VI.** O lixo das feiras deverá ser acondicionado, quando não houver local de depósito apropriado, em sacos plásticos hermeticamente fechados, para evitar a proliferação de insetos.

## **CAPÍTULO XIV**

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

**Art. 70**– Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, deverão os estabelecimentos acima dispostos, atender às deste capítulo.

**Art. 71**- As piscinas são classificadas em;

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

**Parágrafo único**– As piscinas tidas como particulares ficam excluídas das exigências desta

regulamentação, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, caso seja necessário.

**Art. 72**– As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

**Art. 73**– As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

**Art. 74**– Nestes estabelecimentos, os vestiários e instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

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

**Parágrafo único**– É vedado o uso de estrados de madeira no interior dos gabinetes sanitários.

**Art. 75**– A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária,obedecendo-se:

- I. O número permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo não deverá exceder de 1(um) para cada 2,00m de superfície líquida, sendo obrigatório a todo frequentador da piscina o banho nochuveiro.

**Art. 76**– As piscinas estarão sujeitas á interdição e serão comunicadas por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

**Art. 77**– O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

**Art. 78**– Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200(duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

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

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

**Art. 79**– Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitas à vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

## **CAPÍTULO XV**

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

**Art. 80**– Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, os estabelecimentos supracitados deverão possuir, especificamente:

- I.** Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes a critério da autoridade sanitária competente;
- II.** Toalhas de uso individual devem ser substituídas e higienizadas após a sua utilização;
- III.** Quando se tratar de manicure e pedicuro, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

**Art. 81** – As lavanderias deverão atender, nos que lhe for aplicável, a todas as exigências contidas neste regulamento.

**Art. 82**– As lavanderias serão dotadas de reservatório de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras fontes, desde que não sejam poluídas ou contaminadas e o abastecimento público seja suficiente ou existente.

**Parágrafo único**– As lavanderias devem possuir locais destinados a:

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

## **CAPÍTULO XVI**

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

**Art.83**-Além das disposições contidas e aplicáveis neste regulamento, os estabelecimentos de ensino deverão atender às exigências mencionadas a seguir.

**Art. 84**– As escolas deverão possuir compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento.

**Art. 85**– Deverão também existir instalações para professores devidamente separados por sexo.

**Art. 86** – É obrigatória a instalação de bebedouros com água potável ou ainda a colocação de filtros ao consumo de água dos alunos e funcionários do estabelecimentos , sendo vedada a sua localização em instalações sanitárias.

**Art. 87**– As cantinas ou cozinhas destinadas à preparação, venda ou distribuição de lanches

e merendas, deverão satisfazer às exigências feitas para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhe for aplicável.

## **CAPÍTULO XVII**

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

**Art. 88**– Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m(dois metros) com material, liso, resistente e lavável.

**Art. 89**– É proibido nos estabelecimentos, acima de tudo:

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

## **CAPÍTULO XVIII**

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

**Art. 90**– Além das demais disposições contidas e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima citados ao disposto neste capítulo.

**Art. 91**– Nos depósitos de alimentos, as paredes (até 2,00m) e o posto serão revestidos de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

**Art. 92**– É proibido nos estabelecimentos supramencionados:

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

## **PARTE VI**

### **CAPÍTULO I**

#### **DO PESSOAL**

**Art. 93**– Os empregados e proprietários dos estabelecimentos, mesmo de atestado médico, devem ser afastados das atividades que exercem, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após decisão médica por escrito sob pena de multa.

**Art. 94**– As pessoas que manipulam alimentos, bem como, as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou

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

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

**Art. 95**– É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

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

## **PARTE VII**

### **CAPÍTULO I**

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

**Art. 96**– O órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde, exercerá o controle e a fiscalização sobre:

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

**Parágrafo único** – Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e

estadual próprias, bem como as normas técnicas pertinentes aos produtos e substâncias acima citados.

**Art. 97** – A autoridade sanitária municipal competente terá livre acesso à qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acompanhamento, transporte, distribuição, embalagem, reembalagem, ou vendas dos produtos referidos no art. 96.

**Art. 98** – No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se produzem, manipulam e dispensem a final e a qualquer título, os produtos e substâncias citados no art. 96, podendo colher amostras para análises, realizar apreensão daqueles que não satisfizerem as exigências regulamentares de segurança, eficácia, qualidade e inocuidade, ou forem utilizados inadequadamente ou dispensadas legalmente, como também, poderá interditar inutilizar aqueles que comprovadamente põem em risco ou podem causar a danos a saúde da população.

**Art. 99**– Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito da análise fiscal.

**Art. 100**– Os agentes a serviço da Vigilância Sanitária são competentes para:

- I. Colher as amostras necessárias à análise sanitária ou de controle quando haja delegação do Ministério da Saúde ou da Vigilância Sanitária do estado, lavrando o respectivo termo de apreensão;
- II. Proceder as inspeções e visitas de rotinas, a fim de apurar infrações ou eventos relacionados com a alteração dos produtos, das quais lavrarão os respectivos termos;
- III. Verificar o atendimento das condições de saúde e higiene pessoal exigidas aos empregados que participam do processo de fabricação dos produtos, das quais lavrarão os respectivos termos;
- IV. Verificar a procedência e condições dos produtos quando expostos à venda;
- V. Interditar, lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos industriais ou comerciais em que se desenvolvam atividades de indústria e comércio dos produtos que se referem ao art. 96, seja por inobservância da Legislação Federal pertinente ou por força do evento natural ou por sinistro que tenha modificado as condições organolépticas do produto ou as de sua pureza e eficácia;
- VI. Proceder à imediata inutilização da unidade do produto cuja alteração ou deterioração seja flagrante e a apreensão e interdição do restante do lote para análise fiscal;
- VII. Lavrar auto de infração para início do processo administrativo.

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

**Art. 101** – O controle e a fiscalização de que trata esta seção, quando couber, atingirá, inclusive repartições públicas, entidades autárquicas, paraestatais, fundações e associações ou instituições privadas de qualquer natureza.

## CAPÍTULO II

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

**Art. 102** – Os estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres não poderão funcionar em todo território da jurisdição de Jucás sem a prévia licença do órgão de Vigilância Sanitária competente.

**Art. 103**– As farmácias e as drogarias deverão contar com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante o horário preestabelecido, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

**Art. 104**– Para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquicas, as farmácias e as drogarias deverão possuir, também, cofre e/ou armários que ofereçam segurança, com chave, livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saídas de estoque daqueles produtos, conforme modelos aprovados pelo Órgão Federal competente.

**Art. 105**– Será obrigatória a existência nas farmácias e drogarias de um exemplar atualizado da Farmacopeia Brasileira.

**Art. 106**– É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, higiene pessoal ou do ambiente, cosméticos e perfumes, produtos dietéticos, produtos óticos, de acústica médica, odontológicos, veterinários e outros desde que observada a Legislação Federal específica.

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

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

**Art. 107**– Qualquer irregularidade não prevista nos artigos a essa parte pertinentes, serão utilizadas as Legislações Estadual e Federal, conforme o caso.

## PARTE VIII

### CAPÍTULO I

#### DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 108** – Considera-se infração, para fins deste regulamento e de suas normas técnicas especiais a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, preservação e recuperação da saúde.

**Art. 109** – Responde pela infração que, ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para



sua prática ou dela se beneficiou.

**Parágrafo único**- Os estabelecimentos dotados de personalidade jurídica, respondem pela infração na pessoa de seus proprietários ou sócios.

**Art. 110** – As infrações serão punidas administrativamente com uma ou mais penalidades seguintes, sem prejuízos penais cabíveis:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Apreensão de Produtos;
- IV. Inutilização de Produtos;
- V. Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VI. Propor cancelamento de registro de produtos;
- VII. Interdição parcial ou total de estabelecimentos;
- VIII. Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- IX. Cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do estabelecimento.

## **PARTE IX**

### **CAPÍTULO I**

#### **PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO**

**Art. 111**– Poderá ser lavrada a Guia de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente nos casos de infração relacionadas com inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á a lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades tenham sido sanadas.

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

**Art. 112**– A Guia de Intimação será lavrada em 03(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via ao intimado, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

- I. O nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento intimado(Razão Social) especificando o ramo de atividade, endereço completo e o respectivo número do CNPJ caso tenha;
- II. A disposição legal ou regulamento infringido;
- III. A medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, indicação de serviço a ser realizado;
- IV. Prazo para sua execução;
- V. Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;
- VI. A assinatura do intimado, ou na sua ausência caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

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

## **CAPÍTULO II AUTO DE INFRAÇÃO**

**Art. 113** – As infrações ao disposto neste regulamento serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou acumulativa das penas previstas, observadas o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento.

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

**Art. 114**– O auto de infração será lavrado em 3(três) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à instrução de processo, a 2ª (segunda) via ao autuado, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

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

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

## **CAPÍTULO III AUTO DE APREENSÃO**

**Art. 115**– Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendem ao disposto neste regulamento, será lavrado o Auto de Apreensão para que se proceda as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

**Art. 116**– O auto de apreensão será lavrado em 03(três) vias devidamente enumeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via al laboratório oficial e credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto, e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

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

**Art. 117**– Lavrar-se-á Auto de Apreensão culminar a inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

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

**Art. 118** – Os produtos citados no artigo anterior, assim como utensílios e outros citados no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal da Saúde, poderão após a apreensão:

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

**Art. 119**– As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

- I. Serem tais entidades cadastradas na Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde de Jucás;
- II. Apresentarem no ato de 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 adoção dos produtos alimentícios;

**Parágrafo único**– Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam à programação da Divisão de Fiscalização Sanitária e ao disposto neste regulamento.

**Art. 120**– As doações obedecerão à programação da Divisão de Fiscalização Sanitária, que comunicará a doações à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

## **CAPÍTULO IV**

### **TERMO DE INTERDIÇÃO**

**Art. 121**– O termo de interdição será lavrado em 03(três) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a 1º (primeira) via à chefia imediata, a 2º (segunda) via ao responsável pelo estabelecimentos, a 3º (terceira) via ao atendente fiscalizador, e conterà:

- I.** Nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento autuado(razão social), especificando o ramos de sua atividade e seu endereço completo;
- II.** Os dispositivos legais infringidos;
- III.** A medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV.** Nome e função, ou cargo legíveis da autoridade atuante 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, no caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

**Art. 122** -A suspensão da interdição será julgada pela Secretaria Municipal de Saúde atendendo o pedido fundamentado do interessado, após apurada análise do caso.

## **PARTE X**

### **CAPÍTULO I**

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

**Art. 123**– Transcorrido o prazo fixado no art. 111, parágrafo único, sem que haja interposição da defesa, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as devidas providências cabíveis.

**Parágrafo único**– O não recolhimento das multas estabelecidas no anexo I deste regulamento, no prazo fixado, acarretará juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

**Art. 124**– O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa ou impugnação, contados da ciência do auto de infração.

**Parágrafo único**– Apresentada defesa ou impugnação, os autos do Processo Administrativo Sanitário serão remetidos ao servidor autuante, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se manifestar, seguindo os autos conclusos para decisão do superior imediato do setor.

**Art. 125**–Após analisar a defesa, a manifestação do servidor autuante e os documentos que dos autos constam, o superior imediato do setor decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias, do recebimento do Processo Administrativo Sanitário.

§1º –A decisão de 1ª (primeira) instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§2º –A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo Processo Administrativo Sanitário.

§3º – A decisão que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§4º– As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

**Art. 126**– Decidida a aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso em face da decisão de 1ª (primeira) instância, à autoridade superior, qual seja, o Secretário de Saúde do Município de Jucás.

§1º. O recurso previsto no *caput* deverá ser interposto no prazo de 20 (vinte) dias, contados da ciência da decisão de 1ª (primeira) instância.

§2º. O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente, conforme disposto nesta Lei Complementar.

**Art. 127**– Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo Processo Administrativo Sanitário, a autoridade superior decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias.

§1º. A decisão de 2ª (segunda) instância é irrecurável e será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§2º. A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo Processo Administrativo Sanitário.

§3º. A decisão que confirmar a existência da infração sanitária ensejará o cumprimento da penalidade aplicada ao infrator pela decisão de 1ª (primeira) instância.

§4º. As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão ocasionadas por erros de escrita ou de cálculo poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

**Art. 128**– Em sendo indeferida a impugnação ou defesa do que trata do artigo anterior, o infrator deverá recolher o valor do Auto de Infração no prazo de 72 (setenta e duas) horas.

**Art. 129**– Após a conclusão do processo, ao qual se referem os artigos supra a Vigilância Sanitária encaminhará o processo ao Setor Jurídico para as providências cabíveis.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS MULTAS**

**Art. 130**– As multas originárias de infrações cometidas contra as disposições deste regulamento serão calculadas com base na Unidade Fiscal do Município de Jucás, vigente no Município e com determinação no Código Tributário do Município de Jucás.

**Art. 131** -A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator, será aplicada mediante procedimento administrativo e será recolhida à conta do Setor de Tributos da esfera do governo que a aplicará.

Parágrafo único A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias fixadas em UFM ou outras unidades de referência que venha substituí-la:

- I - nas infrações leves, 30 a 88 UFM;
- II - nas infrações graves, 89 a 220 UFM;
- III- nas infrações gravíssimas, 221 a 660 UFM.

**Art. 132**- A pena de suspensão temporária ou definitiva de responsabilidade técnica será aplicada aos profissionais legalmente habilitados que, no exercício de suas atribuições, em decorrência da imperícia, imprudência ou negligência, gerarem risco à saúde individual ou coletiva, ou comprometer de modo irreversível a proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde da população.

**Art. 133** - Para imposição de pena e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III- os antecedentes do infrator, quanto às normas sanitárias;
- IV - a localidade e a região onde ocorrer a infração;
- V - a capacidade econômica do infrator.

**Art. 134** -São circunstâncias atenuantes:

- I - não ter sido a ação do infrator fundamental para a ocorrência do evento;
- II - procurar o infrator, imediatamente, por espontânea vontade, reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe foi imputado;
- III- ser, o infrator, primário na prática de ilícito de natureza sanitária;
- IV - a patente incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato praticado.

**Art. 135**- São circunstâncias agravantes:

- I - ser reincidente o infrator na prática de ato lesivo à saúde pública;
- II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do

consumo, pelo público, de qualquer produto em desacordo com o disposto na legislação sanitária;

III- coagir outrem para a execução material da infração;

IV- ter a infração consequências calamitosas para a saúde pública;

V - deixar o infrator, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;

VI- ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

§ 1º - A reincidência torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

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

**Art. 136-** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

**Art. 137-**As infrações das disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

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

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

## **PARTE XI**

### **DO CONTROLE DE ZONOSSES**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DISPOSIÇÕES INICIAIS**

**Art. 138** – Cabe a Divisão de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal da Saúde de Jucás, o controle de zoonoses em todo o território municipal.

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

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

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

#### **CAPÍTULO II**

#### **DA CAPTURA**

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

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

**Art. 141**– O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, sem condições previstas no parágrafo único do artigo 138, será apreendido e recolhido a Divisão de Zoonoses.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **CAPÍTULO III**

#### **DAS TAXAS**

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

#### **I – Pequenos Animais:**



a) Apreensão	10 UFM's
b) Diária p/animal	2 UFM's
c) Reincidência	2 UFM's

## **II – MédiosAnimais:**

a) Apreensão	15 UFM's
b) Diária p/animal	4 UFM's
c) Reincidência	4 UFM's

## **III – GrandesAnimais:**

a) Apreensão	20 UFM's
b) Diária p/animal	6 UFM's
c) Reincidência	6 UFM's

## **PARTE XII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 145**– As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 05 (cinco) anos.

**Art. 146**– Os pontos mencionados no presente regulamento contaram ininterruptamente, a partir do primeiro dia útil após a lavratura do auto.

**Art. 147**– Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.

**Art. 148**– As autoridades sanitárias terão livre acesso em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles, fará observar as Leis e Regulamentos que se destinam a promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

**Parágrafo único** – No caso de opção ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária, poderá pedir auxílio à Polícia Militar ou Civil, afim de poder executar a devida fiscalização aquele estabelecimento.

**Art. 149**– As normas técnicas especiais de que se trata o artigo primeiro deste regulamento, serão baixadas por ato do Secretário Municipal da Saúde de Jucás.

**Art. 150**– Ficam sujeitas a Alvará de registros Sanitários para funcionamento junto a Secretaria Municipal da Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

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

**Art. 151**– O Alvará de Registro Sanitário terá validade por 12(doze) meses, a contar da data de sua concessão.

**Art. 152**– O estabelecimento que possuir o Alvará de Registro Sanitário, ao ser vendido ou arrendado, deverá imediatamente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará, pelo vendedor ou arrendador.

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

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

**Art. 153**– Os dispositivos legais contidos neste Código Sanitário Municipal entrarão em vigor após a publicação no órgão competente. Excetuando-se as penalidades que só terão efeito punitivo a partir de 60 (sessenta) dias, ressalvados os casos que exigirem imediata resolução; neste período a Secretaria da Saúde do Município deverá fazer ampla campanha de esclarecimento ao público através das emissoras de rádio, revogando-se as disposições em contrário.

**PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JUCÁS-CE**, aos 21 de dezembro de 2017.

**RAIMUNDO LUNA NETO**  
**Prefeito Municipal de Jucás**

## ANEXO I

<b>Descrição das atividades de Inspeções Sanitárias</b>	<b>Taxas UFM's</b>
<b>Inspeção Sanitária em Serviços de Saúde</b>	<b>Alvará Sanitário</b>
<b>Academia de ginástica</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	18
Até 200m <sup>2</sup>	22
Até 300m <sup>2</sup>	26
Acima de 300m <sup>2</sup>	31
<b>Análise de Projetos Arquitetônicos</b>	<b>80</b>
<b>Bar</b>	
Até 50m <sup>2</sup>	13
Até 100m <sup>2</sup>	14
Acima de 100m <sup>2</sup>	16
<b>Boate/ Casa noturna/ Danceteria/ Casa de shows</b>	
Até 300m <sup>2</sup>	22
Até 600m <sup>2</sup>	26
Até 1200m <sup>2</sup>	28
Acima de 1200m <sup>2</sup>	56
<b>Buffet</b>	<b>22</b>
<b>Canteiro de Obras</b>	<b>80</b>
<b>Cantinas</b>	
Até 50m <sup>2</sup>	13
Até 100m <sup>2</sup>	14
Acima de 100m <sup>2</sup>	16
<b>Casa de carne/Açougue</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	14
Até 200m <sup>2</sup>	16
Até 400m <sup>2</sup>	18
Acima de 400m <sup>2</sup>	50
<b>Centro religioso</b>	<b>16</b>
<b>Centro de evento/ Centro recreativo</b>	<b>22</b>
<b>Cinema</b>	<b>44</b>
<b>Circos/ Parques de diversões e outros serviços de diversões não especificados ou não classificados</b>	
Até 200m <sup>2</sup>	22
Até 400m <sup>2</sup>	24
Acima 400m <sup>2</sup>	50
<b>Comércio Atacadista/ Distribuidora de bebidas e/ou alimentos</b>	

Até 100m <sup>2</sup>	25
Até 200m <sup>2</sup>	30
Até 400m <sup>2</sup>	35
Até 1000m <sup>2</sup>	40
Acima de 1000m <sup>2</sup>	60
<b>Comércio varejista de produtos odontológicos e congêneres</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	17
Até 200m <sup>2</sup>	20
Até 300m	23
Até 400m <sup>2</sup>	26
Acima de 400m <sup>2</sup>	32
<b>Comércio de Laticínios/ Embutidos/ Frios</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	22
Até 200m <sup>2</sup>	24
Até 400m <sup>2</sup>	26
Acima de 400m <sup>2</sup>	32
<b>Comércio de Pescado</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	13
Até 200m <sup>2</sup>	15
Até 400m <sup>2</sup>	17
Acima de 400m <sup>2</sup>	24
<b>Comércio varejista não especificado e não classificado</b>	
Até 50m <sup>2</sup>	16
Até 100m <sup>2</sup>	20
Até 200m <sup>2</sup>	24
Até 400m <sup>2</sup>	30
Acima de 400m <sup>2</sup>	41
<b>Consultório: Médico/ Veterinário/ Odontológico</b>	<b>22</b>
<b>Clínica: Médica/ Veterinária/ Odontológica</b>	<b>22</b>
<b>Consultório ou Clínicas de Fisioterapia/ Fonoaudiologia/ Psicologia/ Ortopedia/ Psiquiatria</b>	<b>22</b>
<b>Cooperativa/Associação</b>	<b>22</b>
<b>Cozinha Industrial e empacotadora de alimentos atacadista</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	22
Até 200m <sup>2</sup>	24
Até 300m <sup>2</sup>	26
Acima de 300m <sup>2</sup>	32
<b>Creches particulares</b>	<b>22</b>
<b>Depósito fechado/Distribuidora de drogas, medicamentos, i</b>	<b>60</b>
<b>Demais Estabelecimentos de Assistência Odontológico-veterinária</b>	<b>24</b>
<b>Distribuidora de Hortifrutigranjeiro</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	13
Até 200m <sup>2</sup>	16
Até 400m <sup>2</sup>	21
Acima de 400m <sup>2</sup>	26
<b>Drogarias</b>	<b>65</b>
<b>Empacotadora e/ou beneficiadora de cereais/ Armazéns em gerais</b>	

Até 1000m <sup>2</sup>	50
Até 2000m <sup>2</sup>	60
Até 3000m <sup>2</sup>	70
Até 4000m <sup>2</sup>	80
Acima de 4000m <sup>2</sup>	120
<b>Empresa de transporte de alimentos e/ou bebidas em geral</b>	<b>26</b>
<b>Ervanárias</b>	<b>22</b>
<b>Estabelecimento com serviço de internet e jogos</b>	<b>22</b>
<b>Estabelecimentos que praticam acupuntura</b>	<b>21</b>
<b>Estabelecimentos de ensino</b>	<b>22</b>
<b>Estabelecimentos que se destinam ao transportes de pacientes</b>	<b>28</b>
Estabelecimentos não relacionados à Saúde	24
<b>Estabelecimentos que utilizam radiação ionizante</b>	<b>52</b>
<b>Estação rodoviária</b>	<b>50</b>
<b>Esteticistas</b>	<b>22</b>
<b>Fábrica de produtos alimentares não especificados ou não classificados</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	26
Até 200m <sup>2</sup>	29
Até 400m <sup>2</sup>	32
Acima de 400m <sup>2</sup>	42
<b>Feirantes</b>	<b>13</b>
<b>Funerárias/ Cemitério</b>	<b>26</b>
<b>Hipermercado</b>	
Até 1000m <sup>2</sup>	55
Até 2000m <sup>2</sup>	100
Acima de 2000m <sup>2</sup>	130
<b>Hotel</b>	
Até 300m <sup>2</sup>	22
Até 600m <sup>2</sup>	24
Até 1200m <sup>2</sup>	28
Acima de 1200m <sup>2</sup>	42
<b>Instituto de beleza com responsabilidade médica/ Podólogo</b>	<b>23</b>
<b>Instituto de tatuagem</b>	<b>16</b>
<b>Laboratório ou oficina de próteses dentária</b>	<b>16</b>
<b>Lanchonete e bar</b>	
Até 50m <sup>2</sup>	13
Até 100m <sup>2</sup>	16
Acima de 100m <sup>2</sup>	20
<b>Lanchonete, pizzeria</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	15
Até 200m <sup>2</sup>	17
Acima de 200m <sup>2</sup>	22
<b>Lanchonete e pizzeria/ restaurante e/ou churrascaria</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	22
Até 200m <sup>2</sup>	26
Até 300m <sup>2</sup>	28
Acima de 300m <sup>2</sup>	32

<b>Lavanderia e tinturaria</b>	<b>13</b>
<b>Lavador</b>	<b>13</b>
<b>Lojas de conveniências</b>	<b>13</b>
<b>Marmitaria/ Rotisseria</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	13
Até 200m <sup>2</sup>	14
Até 300m <sup>2</sup>	16
Até 400m <sup>2</sup>	18
Acima de 400m <sup>2</sup>	26
<b>Mercearia/ Quitanda</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	14
Até 200m <sup>2</sup>	16
Até 250m <sup>2</sup>	18
Acima 250m <sup>2</sup>	24
<b>Mercados</b>	
Até 200m <sup>2</sup>	23
Até 250m <sup>2</sup>	26
Até 300m <sup>2</sup>	29
Acima de 300m <sup>2</sup>	36
<b>Motel</b>	
Até 300m <sup>2</sup>	22
Até 600m <sup>2</sup>	26
Até 1200m <sup>2</sup>	29
Acima de 1200m <sup>2</sup>	38
<b>Óticas e laboratórios de óticas</b>	<b>23</b>
<b>Panificadora/ Confeitaria/ Padaria</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	15
Até 200m <sup>2</sup>	19
Até 400m <sup>2</sup>	22
Acima de 400m <sup>2</sup>	50
<b>Pastelaria e/ougarapeira</b>	
Até 50m <sup>2</sup>	13
Até 100m <sup>2</sup>	15
Acima de 100m <sup>2</sup>	18
<b>Pensão</b>	
Até 200m <sup>2</sup>	13
Até 400m <sup>2</sup>	16
Acima de 400m <sup>2</sup>	22
<b>Perfumarias</b>	
Até 50m <sup>2</sup>	13
Até 100m <sup>2</sup>	16
Até 200m <sup>2</sup>	19
Até 400m <sup>2</sup>	21
Acima de 400m <sup>2</sup>	22
Pet Shop	23
<b>Quiosque/ Carrinhos com alimentos e/ou bebidas/ Espetinho/ Trailer e Congêneres</b>	<b>13</b>

<b>Salão de beleza</b>	
Até 50m <sup>2</sup>	13
Até 100m <sup>2</sup>	16
Até 200m <sup>2</sup>	19
Até 400m <sup>2</sup>	21
Acima de 400m <sup>2</sup>	28
<b>Saunas</b>	<b>30</b>
<b>Serviços de limpeza de fossa/ Desinsetizadora/ Desratizadora</b>	<b>60</b>
<b>Serviços de limpeza/desinfecção da caixa/poço d'água</b>	<b>60</b>
<b>Serviços: Manicure e pedicure/ Estilista de sobrancelhas/ Maquiador/ depilação/ Cabeleireiro/ Barbeiro/ Massagista e congêneres</b>	<b>16</b>
<b>Sex Shop</b>	<b>16</b>
<b>Shopping/Centro de Compras</b>	<b>80</b>
<b>Sorveteria (fábrica)</b>	
Até 100m <sup>2</sup>	22
Até 200m <sup>2</sup>	24
Até 400m <sup>2</sup>	26
Acima de 400m <sup>2</sup>	32
<b>Sorveteria (sórevenda)</b>	<b>16</b>
<b>Supermercados/ Atacadista</b>	
Até 300m <sup>2</sup>	35
Até 500m <sup>2</sup>	42
Até 700m <sup>2</sup>	49
Até 1000m <sup>2</sup>	54
Acima de 1000m <sup>2</sup>	84
<b>Vistoria de veículos para transporte terrestre/ Aéreos e atendimento de doente</b>	<b>16</b>
<b>Documentações Sanitárias</b>	<b>Taxas/UFM's</b>
Alvará Temporário para eventos (por dia)	16
Certidão, declaração, laudo, atestado ou similar	8
Segunda via de documento	6
Inspeção de Urgência (até 10 dias para realização)	11