LEI Nº 3.232, DE 14 DE JULHO DE 2022.

"DISPÕE SOBRE A UTILIZAÇÃO DE MICROCHIP PARA A IDENTIFICAÇÃO E CONTROLE DAS POPULAÇÕES DE CÃES E GATOS DOMÉSTICOS NO MUNICÍPIO DE CARMO DO RIO CLARO/MG E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

A Câmara do Município de Carmo do Rio Claro aprovou e eu, Prefeito do Município, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica o Chefe do Poder Executivo autorizado a tornar obrigatória a implantação de microchip subcutâneo contendo informações essenciais para a precisa identificação de cães e gatos domésticos.

§1º A implantação dos microchips ficará a cargo dos proprietários, tutores ou responsáveis pelo animal doméstico, dos canis e criadores comerciais, antes da comercialização dos animais.

§2º Fica o Chefe do Poder Executivo autorizado a implantar os microchips nos animais em situação de rua e os acolhidos em abrigos, mantidos por associações sem fins lucrativos.

§3º A implantação do microchip deverá ser realizada sob a supervisão profissional de um médico veterinário em clínicas veterinárias, petshops ou campanhas itinerantes.

§4º O microchip deverá, obrigatoriamente, ser revestido de substância anti-migratória, que impeça a movimentação pelo corpo do animal doméstico.

Art. 2º A Administração Pública deverá promover a identificação dos animais contemplados com esterilização, com a implantação de banco de dados, que contenha o cadastro com as informações dos animais domésticos com microchip, que serão identificados no sistema a partir de uma sequência alfanumérica, única e inconfundível.

§1º O cadastro contido nos microchips deverá ser acessível, por meio de aparelho para leitura, possibilitando a identificação dos animais pela fiscalização municipal.

§2º Caso haja mudança quanto ao tutor do animal, o novo responsável deverá proceder à atualização dos dados cadastrais.

§3º Em caso de óbito do animal identificado cabe ao responsável, ou na sua ausência o veterinário, comunicar o ocorrido ao órgão municipal responsável.

Art. 3º O cadastro dos animais, deverá conter as seguintes informações:

I – a identificação do seu proprietário, tutor ou responsável, com a respectiva inscrição do cadastro nacional de pessoa física (CPF);

II – um número de telefone para contato com o proprietário ou responsável;

III – a raça do animal doméstico;

IV – o nome do animal doméstico;

V – a data de nascimento do animal doméstico;

VI – a indicação das vacinas já aplicadas; e

VII – uma sequência, preferencialmente alfanumérica, única e inconfundível, capaz de particularizar cada animal doméstico.

Art. 4º A coordenação e fiscalização caberá à Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Divisão de Vigilância em Saúde.

§1º Fica o Chefe do Poder Executivo autorizado a designar servidores para a composição de equipe técnica, que terá atribuições de fiscalização dos animais, nos termos da presente lei.

§2º Na execução desta Lei, fica autorizada a criação de programa municipal, no qual a administração pública visitará as residências, para cadastrar os animais domésticos.

Art. 5º Os animais em situação de rua ou abandonados, serão identificados, castrados e encaminhados para adoção ou associações de proteção aos animais.

Art. 6º O descumprimento desta Lei poderá ensejar ao infrator a imposição de advertência ou multa simples, que será fixada por Decreto do Poder Executivo.

Art. 7º Na implantação desta Lei, o Chefe do Poder Executivo poderá firmar parcerias e/ou convênios com entidades públicas e/ou privadas de proteção e defesa do bem-estar animal, bem como aderir a Programas Federais e Estaduais.

Art. 8º As despesas com a execução da presente lei correrão por conta de dotações próprias consignadas no orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Art. 9º Fica o Chefe do Poder Executivo autorizado a regulamentar a presente Lei por Decreto.

Art. 10 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Carmo do Rio Claro, 14 de julho de 2022.

FILIPE CARDOSO CARIELO

Assinado de forma digital por FILIPE CARDOSO CARIELO
Dados: 2022.07.14 16:00:41 -03'00'

Filipe Cardoso Carielo
Prefeito do Município

CERTIDÃO

Certificamos que a presente Lei foi publicada através do Painel – Sede da Administração/Prefeitura, nesta data.

Carmo Do Rio Claro, 14.07.2022

Débora Cristina Silva
Chefe de Gabinete

LEI COMPLEMENTAR Nº 267, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2022.

"DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO CÓDIGO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DO MUNICÍPIO DE CARMO DO RIO CLARO/MG E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

A Câmara do Município de Carmo Do Rio Claro aprovou e eu, Prefeito do Município, sanciono a seguinte Lei Complementar:

TITULO I - VIGILÂNCIA EM SAÚDE

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este Código estabelece normas de ordem pública e de interesse social para a promoção, defesa e recuperação da saúde, nos termos da Constituição da República, da Constituição do Estado de Minas Gerais, da Lei Orgânica da Saúde e da Lei Orgânica do Município, e dispõe sobre a organização, a prestação, a regulação, a fiscalização e o controle das ações e dos serviços de saúde no Município de Carmo do Rio Claro.

Art. 2º Todos os assuntos relacionados com as ações de Vigilância em Saúde serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, nas normas técnicas especiais, portarias, resoluções e leis, sendo respeitadas, no que couber, as Legislações Federal, Estadual e Municipal.

Art. 3º São consideradas autoridades sanitárias, para efeito desta Lei:

I - o Secretário Municipal de Saúde;

II - o Chefe da Divisão de Vigilância em Saúde;

III - os dirigentes das ações de Vigilância Sanitária, Epidemiológica e Ambiental, lotados nos respectivos serviços da Secretaria Municipal de Saúde, no âmbito de sua competência;

IV - os componentes de equipes multidisciplinares ou grupos técnicos de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, e Vigilância Ambiental, observada sua competência legal;

V - os que estiverem no exercício das atribuições expressamente relacionadas com esse poder, notadamente os fiscais de Vigilância Sanitária;

VI - outros servidores públicos municipais, expressamente designados para o desempenho das atribuições de que se tratam notadamente os agentes sanitários e técnicos de vigilância em saúde.

Art. 4º Para os efeitos deste Código, entendem-se por Vigilância em Saúde as ações de Vigilância Epidemiológica, Vigilância Sanitária, Vigilância em Saúde Ambiental, Vigilância em Saúde do Trabalhador e Promoção da Saúde, que compõem um campo integrado e indissociável de práticas, fundado no conhecimento interdisciplinar e na ação inter setorial, desenvolvidas por meio de equipes multiprofissionais, implicando compromisso amplo e solidário do Poder Público, do Setor Privado e da sociedade em geral, de forma articulada e integrada, na proteção e defesa da qualidade de vida, por intermédio de suas organizações, entidades e movimentos, estruturando, em seu conjunto, um campo de conhecimento capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos de agravo à saúde do indivíduo e da coletividade.

Art. 5º As ações de Vigilância Epidemiológica abrangem o conjunto de atividades que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual e coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

Art. 6º As ações de Vigilância Sanitária abrangem o conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços da saúde e de interesse da saúde.

Art. 7º As ações de Vigilância em Saúde Ambiental abrangem no que se relaciona com o binômio saúde-meio ambiente, incluindo-se as ações específicas de prevenção e controle das zoonoses e enfermidades transmitidas por vetores, bem como dos agravos causados pela água, ar, solo e pelas diversas formas de poluição do meio ambiente, que serão exercidas em articulação e integração com outros setores, dentre os quais os de saneamento básico, planejamento urbano, obras públicas e meio ambiente.

Art. 8º Toda pessoa que tenha domicilio, residência ou realize atividades no município de Carmo do Rio Claro está sujeita às determinações da presente Lei, bem como aos regulamentos, normas técnicas e instruções dela advindas.
Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei e dos regulamentos, normas técnicas e instruções dela advindas, o termo "pessoa" abrange a pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, e a expressão "autoridade de saúde" engloba todo agente público designado para exercer funções referentes à promoção, à proteção, à prevenção e à reabilitação, bem como coibir ações que possam gerar agravos à saúde pública, nos termos das legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 9º A Vigilância em Saúde no município de Carmo do Rio Claro executará ações e serviços de acordo com as diretrizes e competências dos Sistemas Nacionais de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Vigilância Ambiental em Saúde e Saúde do Trabalhador, preconizadas pela legislação em vigor.

§ 1º Constitui atributo dos órgãos que compõem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, das suas equipes multiprofissionais, o exercício do poder de polícia administrativa que se dá no desenvolvimento de ações e serviços que visam promover e proteger a saúde humana e animal, o controle das doenças e os agravos à saúde, a preservação do meio ambiente - inclusive o de trabalho e a defensa da vida.

§ 2º As ações de Vigilância Sanitária abrangem o conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, inclusive os do trabalho, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

§ 3º As ações de Vigilância Epidemiológica abrangem o conjunto de atividades que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual e coletiva, com a finalidade de adotar ou recomendar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde, ao meio ambiente e ao trabalhador.

§ 4º As ações de Vigilância Epidemiológica e de Vigilância Sanitária terão como referencial a investigação, proteção e prevenção de doenças, agravos à saúde e a obtenção da proteção e da prevenção dos problemas de saúde decorrentes do meio ambiente e da produção de bens e serviços no âmbito do município.

§ 5º As ações de Vigilância em Saúde serão executadas em colaboração com os demais níveis de gestão do sistema de saúde, de modo a garantir a promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde e prevenção dos riscos e agravos à saúde, em todos os níveis de complexidade a que está submetida a população de Carmo do Rio Claro.

Art. 10 Cabe à Vigilância em Saúde, através da Vigilância Epidemiológica e da Vigilância Sanitária a colaboração mútua e integrada no controle de situações de riscos eventuais que possam comprometer a situação de saúde da população.

Art. 11 A Vigilância em Saúde promoverá, através da autoridade de saúde que a representa em cada área de abrangência, ação conjunta com os órgãos de defesa do consumidor, serviços de saúde e entidades profissionais atuantes na área da saúde.

Art. 12 Os profissionais e agentes de saúde que compõem a Vigilância Epidemiológica, a Vigilância Sanitária, a Vigilância Ambiental e da Saúde do Trabalhador devem colaborar na divulgação das informações à população, relacionadas às atividades de Vigilância em Saúde.

Art. 13 As ações de Vigilância em Saúde serão executadas:

I - de forma planejada, utilizando dados epidemiológicos para o estabelecimento de prioridades, alocação de recursos e orientação programática;

II - com efetiva participação da comunidade;

III - de forma integrada com as demais esferas de governo; e

IV - de forma articulada com o Ministério Público, com os órgãos responsáveis pela defesa da ética profissional e todas as demais organizações voltadas, de qualquer maneira, a objetivos identificados com o interesse e a atuação da Vigilância em Saúde.

Art. 14 A autoridade de saúde, no exercício das atribuições, terá livre acesso a todos os locais e informações de interesse da Vigilância em Saúde nos casos de emergência ou de extrema gravidade.

Parágrafo único. Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração e quaisquer outros, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 15 Os princípios expressos nesta Lei disporão sobre proteção, promoção, investigação e preservação da saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e ao meio ambiente, nele incluído o do trabalho e têm os seguintes objetivos:

I - assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;

II - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;

III - assegurar condições adequadas de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;

IV - assegurar condições adequadas para prestação de serviços de saúde e de interesse da saúde;

V - promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse à saúde; e

VI - assegurar e promover a participação da comunidade nas ações de saúde.

CAPÍTULO II - VIGILÂNCIA AMBIENTAL

Art. 16 Constitui finalidade das ações de Vigilância em Saúde, através da Vigilância Ambiental, o enfrentamento dos problemas ambientais e ecológicos, de modo a serem prevenidos, sanados ou minimizados a fim de não

representarem risco à saúde e à vida, levando em consideração aspectos da economia, da política, da cultura e da ciência e tecnologia, com vistas ao desenvolvimento sustentável, como forma de garantir a qualidade de vida e a proteção ao meio ambiente, inclusive o do trabalho e da população.

Art. 17 Toda pessoa deve preservar o ambiente, inclusive o do trabalho, evitando, por meio de suas ações ou omissões, gerar fatores ambientais de risco à saúde, ou ainda a poluição e/ou contaminação ambiental, bem como agravar a poluição e/ou contaminação existente.

§ 1º Para os efeitos desta Lei, são entendidos como:

I - ambiente - o meio em que se vive;

II - poluição - qualquer alteração das propriedades físicas, químicas e biológicas do ambiente, que possa importar em prejuízo à saúde e à segurança da população;

III - contaminação - qualquer alteração de origem biológica ou radioativa que possa potencializar agravos à saúde dos seres vivos.

§ 2º São fatores ambientais de risco à saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade no meio ambiente, principalmente os relacionados à organização territorial, ao ambiente construído, ao saneamento ambiental, às fontes de poluição, à proliferação de artrópodes nocivos, vetores e hospedeiros intermediários às atividades produtivas e de consumo, às substâncias perigosas, tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas e a quaisquer outros fatores que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou danos à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

§ 3º Os critérios, parâmetros, padrões, metodologias de monitoramento ambiental e biológico e de avaliação dos fatores de risco citados neste artigo serão os definidos em normas técnicas e os constantes em legislação pertinente.

Art. 18 Toda pessoa está proibida de descarregar, lançar ou dispor de qualquer resíduo, industrial ou não, sólido, líquido ou gasoso, e que não tenha recebido adequado tratamento determinado pela autoridade de saúde, em especial do órgão responsável pelo meio ambiente.

Art. 19 Toda pessoa proprietária, administradora ou usuária de construção destinada à habitação, deve obedecer às prescrições regulamentares relacionadas com a salubridade, prevista nesta Lei, nas normas complementares e demais legislações pertinentes.

§ 1º Para os efeitos desta Lei entende-se por construção destinada à habitação, a edificação já construída, toda espécie de obras em execução e,

ainda, as obras tendentes a ampliação, modificação ou melhoramento, com o fim de servir para moradia ou residência própria ou de terceiros.

§ 2º A pessoa proprietária e/ou administradora de imóvel destinado à habitação deverá entregar a residência ou imóvel em condições higiênicas ao usuário, que tem a obrigação de assim conservá-lo.

§ 3º A pessoa proprietária, responsável, administradora ou usuária da habitação deve acatar as determinações da autoridade de saúde e executar, dentro do prazo concedido, as modificações julgadas necessárias.

§ 4º As disposições deste artigo aplicam-se a todos os estabelecimentos comerciais do município.

Art. 20 Toda e qualquer instalação destinada à criação e à reprodução de animais, não incluindo os domésticos, só poderá ocorrer na zona rural.

Art. 21 Todo e qualquer sistema de abastecimento de água e esgoto, seja público ou privado, individual ou coletivo, está sujeito à fiscalização da autoridade de saúde competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 22 A pessoa deverá utilizar a rede pública de abastecimento de água, salvo se comprovar que sua fonte própria se apresenta em conformidade com os padrões de potabilidade, definidos por legislação pertinente, não comprometendo a sua saúde ou de terceiros.

Art. 23 É proibida a poluição de qualquer natureza em níveis tais que resultem ou possam resultar em danos à saúde humana e ao meio ambiente.
Parágrafo único. Não é permitida a queima de lixo na área urbana, bem como dar outro destino que não seja a apresentação para coleta.

SEÇÃO I - CONTROLE DE ZOONOSES

Art. 24 Para efeito desta Lei entende-se por:

I - zoonose: infecção ou doença infecciosa transmissível de forma natural entre animais e o homem;

II - animais de estimação: é um animal doméstico ou domesticado, tendo valor afetivo, passível de coabitar com o homem, selecionado para o convívio com os seres humanos por questão de companheirismo;
III - animais de uso econômico: as espécies domésticas criadas, utilizadas ou destinadas à produção econômica e/ou trabalho;

IV - animais sinantrópicos: as espécies (baratas, ratos, formiga, escorpião, dentre outros) que coabitam com o homem, possibilitando incômodos, risco à saúde pública e/ou prejuízos econômicos;

V - animais soltos: todo e qualquer animal errante encontrado perdido ou fugido em vias e logradouros públicos ou em locais de acesso público;

VI - animal abandonado: todo animal não mais desejado por seu tutor e retirado pelo mesmo, forçadamente de seus cuidados, guarda, vigilância ou autoridade, ficando assim incapaz de defender-se dos riscos resultantes do abandono;

VII - animais apreendidos: todo e qualquer animal capturado pelo órgão municipal responsável pelo controle de zoonoses, compreendendo desde a captura, transporte e respectivo alojamento;

VIII - mordedores viciosos: todo animal que cause, sem provocação, mordedura repetidamente em pessoas ou outros animais;

IX - maus-tratos: toda e qualquer ação voltada contra os animais que implique em crueldade ou desleixo, ausência de alimentação mínima necessária, excesso de peso de carga ou serviço, tortura, uso de animais feridos, alojamento e instalações inadequados ou impróprios à espécie ou porte, submissão a experiências pseudocientíficas, falta de cuidados veterinários quando necessário, forma inadequada de adestramento e outras práticas que possam causar sofrimento físico ou emocional, bem como, o que mais dispor a legislação federal sobre proteção aos animais;

X - condições inadequadas: manutenção de animais em contato direto ou indireto com outros animais portadores de zoonoses, ou ainda em alojamento de dimensões e instalações inapropriadas à sua espécie e porte;

XI - animais silvestres: aqueles encontrados livres na natureza, pertencentes às espécies nativas, migratórias, aquáticas ou terrestres, que tenham o ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro, ou águas jurisdicionais brasileiras ou em cativeiro sob a competente autorização federal;

XII - animais da fauna exótica: aqueles não originários da fauna brasileira;

XIII - resgate: reaquisição de animal, recolhido junto ao setor de zoonoses, pelo seu legítimo tutor;

XIV - guarda: proteção provisória do animal pelo órgão municipal;

XV - adoção: ato de entrega de animal não resgatado por seu tutor, pelo setor de zoonoses ou entidades cadastradas, a pessoas físicas ou jurídicas;
XVI - guia curta: guia para condução de cães e gatos que não exceda o comprimento de 1,00m (um metro);

XVII - animais domesticados: aqueles de populações ou espécies advindas da seleção artificial imposta pelo homem, o qual alterou características presentes nas espécies silvestres originais;

XVIII - animais de criadouros: aqueles nascidos, reproduzidos e mantidos em condições de manejo controladas pelo homem e, ainda, os removidos do ambiente natural e que não possam ser reintroduzidos, por razões de sobrevivência, em seu habitat de origem;

XIX - esterilização cirúrgica: é o ato de esterilizar, tornar estéril, prevenir a multiplicação pela reprodução sexual, utilizando-se de técnica médica cirúrgica;

XX - animais ungulados: Os mamíferos com os dedos revestidos de casco;

XXI - tutor: toda pessoa física, jurídica, de direito público ou privado e entidade sem fins lucrativos, responsável legal pela guarda do animal, seja ele advindo de ninhada, transferência, compra, adoção ou simplesmente recolhido de vias ou logradouros públicos;

XXII - animais de pequeno porte: galinhas, patos, galos, dentre outros.

Art. 25 Compete à Vigilância Ambiental:

I - planejar, estabelecer normas, coordenar, acompanhar, avaliar e executar as ações de controle de zoonoses;

II - analisar o comportamento das zoonoses, das doenças ou dos agravos causados por vetor, animal hospedeiro, reservatório ou sinantrópico, e a projeção de tendências de forma a subsidiar o planejamento estratégico;

III - analisar o impacto das ações desenvolvidas, das metodologias empregadas e das tecnologias incorporadas;

IV - promover a capacitação dos recursos humanos;

V - planejar e executar, em parceria com Universidades e Centros de Pesquisas, o desenvolvimento de pesquisas em áreas de incidência de zoonoses;

VI - integrar-se de forma dinâmica com o sistema de informações do SUS;

VII - implementar laboratórios de apoio às ações de controle de zoonoses;

VIII - incentivar e orientar a organização das atividades de controle de zoonoses, garantindo fácil acesso da população aos serviços e às informações;
IX - incentivar a viabilização e desenvolvimento de programas que visem ao controle reprodutivo de cães e gatos e a promoção de medidas protetivas, por meio de identificação, registro, esterilização cirúrgica, adoção e de campanhas educacionais para a caracterização pública da relevância de tais atividades.

Art. 26 São obrigados a notificar a ocorrência de zoonoses à Vigilância em Saúde:

I - o veterinário que tomar conhecimento do caso;

II - o laboratório que tiver estabelecido o diagnóstico;

III - o serviço de assistência à saúde que prestar o atendimento à pessoa acometida por zoonoses;

IV - qualquer serviço de assistência médico veterinária;

V - qualquer pessoa que tiver sido agredida por animal doente ou suspeito, ou tiver sido acometida de doença transmitida por animal;

VI - outras pessoas e estabelecimentos conforme dispuserem as normas regulamentares.

Art. 27 Toda pessoa criadora, proprietária ou que comercialize animais deve cumprir os métodos prescritos pelos serviços de saúde, visando a prevenção e o controle das zoonoses, assegurado ao proprietário o conhecimento dos resultados das análises.

§ 1º A pessoa referida neste artigo é responsável pelos danos à saúde humana causados por doenças de seus animais ou por mantê-los acessíveis a terceiros, ou ainda por não haver cumprido oportunamente, os métodos prescritos na legislação vigente.

§ 2º A pessoa criadora, proprietária ou que comercialize animais deve adotar os métodos higiênicos dispostos em regulamento, inclusive quanto ao sepultamento de animais.

Art. 28 Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:

I - prevenir, reduzir e eliminar a morbidade e a mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pelas zoonoses urbanas prevalentes;

II - preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiências da Saúde Pública.

Art. 29 Constituem objetivos básicos das ações de controle de zoonoses das populações animais:
I - prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento aos animais,

II - preservar a saúde e o bem-estar dos animais, evitando-lhe danos ou incômodos.

Art. 30 É vedado:

I - ofender ou agredir fisicamente os animais, sujeitando-os a qualquer tipo de prática ou atividade capaz de causar-lhes sofrimento ou dano, bem como, as que provoquem condições inaceitáveis de existência;

II - manter animais em local desprovido de asseio, salubridade, ou que lhes impeça a respiração, a movimentação, o descanso ou os privem de ar e luminosidade;

III - obrigar os animais a trabalhos excessivos ou superiores às suas forças, ainda que para aprendizagem e/ou adestramento e a todo ato que resulte em sofrimento, situação a ser comprovada através de laudo médico veterinário;

IV - não propiciar morte rápida e indolor a todo animal, de acordo com a norma técnica vigente, quando a eutanásia seja recomendada;

V - abandonar qualquer animal, saudável, doente, ferido, extenuado, mutilado, em qualquer via pública ou privada, urbana ou rural, inclusive nas Entidades Protetoras dos Animais;

VI - vender ou expor à venda animais em áreas públicas ou privadas, sem a devida licença de autoridade competente;

VII - enclausurar animais conjuntamente com outros que os aterrorizem ou molestem;

VIII - conduzir animais presos a veículos motorizados ou não, exceto os veículos de tração animal adequado à espécie.

IX - qualquer forma de divulgação e propaganda que estimule ou sugira qualquer prática de maus-tratos ou crueldade contra os animais;

X - realizar ou promover lutas entre animais da mesma espécie ou de espécies diferentes, rinhas, vaquejadas ou similares, em locais públicos e privados;

XI - a criação de qualquer animal das famílias dos suínos, bovídeos, caprinos e equídeos em perímetro urbano;

XII - a realização de espetáculos e exibições de animais exóticos e quaisquer animais perigosos nas vias públicas do Município, exceto para fins educativos autorizados pelo Setor de Zoonoses, com presença de responsável técnico competente;
XIII - vender ou doar animais para menores de idade que estejam desacompanhados do responsável legal;

XIV - deixar de ministrar cuidados indispensáveis a manutenção da vida saudável do animal, inclusive assistência médica veterinária;

XV - praticar ato de abuso, maus-tratos, ferir, queimar animais ou mutilar, mesmo para fins estéticos desnecessários;

XVI - impor violência ao animal, seja por qualquer meio, que cause dor, sofrimento ou lesão;

XVII - manter o animal preso a corrente, sem permitir que o mesmo possa se locomover adequadamente, não lhe garantindo condição de vida saudável.

XVIII - exercer a venda ambulante de animais vivos sem autorização do órgão competente.

SEÇÃO II - DA TUTELA RESPONSÁVEL

Art. 31 É de responsabilidade dos tutores a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes, relativas a acidentes ocorridos ao animal e imediata remoção e destinação adequada dos dejetos por eles deixados nas vias ou logradouros públicos.

§ 1º O tutor de animal fica obrigado a garantir assistência médica veterinária necessária, sob pena de incorrer em abandono e maus tratos de animais.

§ 2º Os cuidados referidos no *caput*, deverão perdurar durante toda a vida do animal.

Art. 32 Todo animal deve estar devidamente domiciliado, de modo a se impedir a fuga ou a agressão a terceiros ou a outros animais, bem como, de ser causador de possíveis acidentes em residências, vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Parágrafo único. Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus tutores, os quais ficarão sujeitos às penalidades desta Lei, sem prejuízo das sanções penais e civis aplicáveis.

Art. 33 É vedado animais particulares soltos em vias e logradouros públicos.

Art. 34 É terminantemente proibido o sacrifício de animais como método de controle populacional.

Art. 35 Os animais somente poderão ser submetidos à eutanásia, quando:

I - em sofrimento, cuja possibilidade de tratamento esteja prejudicada em razão da condição geral do animal;

II - portador de enfermidades que coloquem em risco a saúde e segurança de pessoas ou de outros animais.

§ 1º A prática de eutanásia, nas hipóteses dos incisos acima, está condicionada à prévia emissão de atestado, informando acerca da condição clínica do animal a ser eutanasiado, este, sendo elaborado por um Médico Veterinário, regularmente inscrito no conselho profissional pertinente.

§ 2º A prática da eutanásia estará, ainda, condicionadas às definições das leis federal e estadual pertinentes, quando aplicáveis.

Art. 36 Qualquer cidadão, Agente Público ou integrante de Entidade Protetora dos Animais, poderá requisitar intervenção da autoridade responsável pela observância da presente Lei, bem como auxílio de força policial, quando verificar o desrespeito às normas deste capítulo, sujeitando-se o infrator às penalidades previstas nesta Lei, sem prejuízo da aplicação das demais sanções da esfera administrativa, penal e/ou civil.

Art. 37 O recolhimento de carcaças de animais em vias públicas é de responsabilidade da Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos.

Art. 38 É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 39 É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado da coleira e guia, conduzidos por pessoas com idade e força suficientes para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo único. Os cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

SEÇÃO III - DA RESPONSABILIDADE DO PROPRIETÁRIO DE ANIMAIS

Art. 40 Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

Art. 41 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 dos dejetos por eles deixados em via pública.

Art. 42 É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

Art. 43 O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade responsável, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como a acatar as determinações dele emanadas.

Art. 44 A manutenção de animais em edifícios condominiais será regulamentada pelas respectivas convenções.

Art. 45 Todo proprietário de animal é obrigado a manter seu cão ou gato permanentemente imunizado contra a raiva.

Art. 46 Em caso de falecimento do animal cabe ao proprietário a disposição adequada do cadáver.

SEÇÃO IV - DO CONTROLE POPULACIONAL DE CÃES E GATOS

Art. 47 O controle populacional e de zoonoses de caninos e felinos será considerado matéria de saúde pública, que deverá abranger a esterilização cirúrgica ou outras medidas cabíveis.

§ 1º Os animais soltos e recolhidos pelo Poder Público e que não tenham identificação do tutor, poderão sofrer esterilização, conforme definido no *caput* deste artigo, a fim de constar como requisito obrigatório, para posterior participação de processo de adoção.

§ 2º No caso de interesse do tutor identificado, em realizar esterilização cirúrgica em seu animal, fica autorizado o Município em fazê-lo, de acordo com a disponibilidade do Setor de Vigilância Ambiental, sendo que os animais de tutores registrados no Cadastro Único para Programas Sociais governamental, terão prioridade no atendimento.

§ 3º As entidades de proteção aos animais, devidamente cadastradas e credenciadas, terão direito a encaminhar os animais destinados à adoção, para serem esterilizados pelo setor de Vigilância Ambiental, respeitada a capacidade de atendimento e programação anual do setor de Vigilância em Saúde, este, devendo ser definido e aprovado pelo Conselho Municipal de Saúde.

Art. 48 No dia e horário marcados para castração, o médico veterinário, fará uma prévia avaliação das condições físicas do animal inscrito, a fim de concluir se o mesmo está em condições de ser castrado.

§ 1º Verificando algum impedimento para castração, o médico veterinário responsável pela avaliação deverá esclarecer suas conclusões e as condições do animal para seu tutor e registrar em prontuário específico.

§ 2º O médico veterinário responsável pela cirurgia de esterilização, deverá fornecer ao tutor, instruções padronizadas sobre o pós-operatório e se entender necessário, em receituário próprio, as alterações que achar convenientes, marcando data para avaliações ou outros procedimentos que julgar necessários.

§ 3º O tutor do animal será cientificado pelo médico veterinário, sobre os riscos a respeito do procedimento operatório da esterilização cirúrgica e consequentemente, assinará termo de responsabilidade.

Art. 49 Não serão permitidos, em residência particular, a criação, alojamento e a manutenção de mais de 12 (doze) cães/e ou gatos, no total, com idade superior a 90 (noventa) dias.

§ 1º De acordo com avaliação de órgão municipal responsável, que verificará a quantidade e porte de animais, tratamento, espaço e condições higiênico-sanitárias onde os mesmos ficarão alojados, este número poderá ser reduzido ou majorado, a partir de laudo técnico e intimação da autoridade.

§ 2º Quando a autoridade responsável constatar, em residência particular ou apartamento particular, a existência de animais em número superior ao estabelecido no *caput* deste artigo, observado o disposto no parágrafo anterior, deverá:

I - intimar o responsável pelos animais para adequar a criação à legislação;

II - iniciar a lavratura de auto de infração;

III - lavrar a multa.

Art. 50 Os cães guias para deficientes visuais terão livre acesso a qualquer estabelecimento público ou particular de acesso ao público, bem como aos meios de transporte público coletivo.

SEÇÃO V - DA CRIAÇÃO DE CÃES DE GRANDE PORTE E DE MÉDIO PORTE

Art. 51 A criação e a condução em vias públicas de cães de grande porte e os cães de médio porte, dotados de grande força física, serão regidas por este capítulo e demais legislações no âmbito estadual e federal.

Art. 52 Os tutores de cães deverão mantê-los afastados de portões e grades próximos a campainhas, medidores de água, luz e caixas de correspondências, de modo a impedir ameaças, agressão ou qualquer acidente com caminhantes e funcionários de empresas e prestadores de serviços públicos.

Parágrafo único. Nos imóveis que abriguem os cães citados neste capítulo, deverá ser afixada placa de advertência alertando sobre a existência de cão, em local visível ao público e de tamanho compatível à leitura e à distância.

Art. 53 As residências e estabelecimentos comerciais que guardem animais deverão ser guarnecidos com muros, grades de ferro, cercas fechadas e/ou portões que garantam a segurança das pessoas.

Art. 54 Os animais só poderão ultrapassar os limites da residência ou estabelecimento comercial de seu tutor com a utilização de coleira, guia curta e focinheira ou em caixas especiais para transporte ou congêneres.

Art. 55 Se o cão solto agredir uma pessoa o seu tutor deverá recolhê-lo imediatamente e encaminhá-lo ao médico veterinário, para avaliação comportamental e emissão de laudo técnico.

Parágrafo único. O médico veterinário emissor do respectivo laudo é obrigado a repassar cópia deste à Vigilância em Saúde, no prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 56 O tutor ou responsável pela guarda do animal responde civil e penalmente pelos danos físicos e materiais, decorrentes de eventuais agressões dos animais a qualquer pessoa, seres vivos ou bens de terceiros.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não se aplica em caso de agressão decorrente de invasão da propriedade, onde o cão esteja recolhido.

SEÇÃO VI - DA UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS EM VEÍCULOS DE TRAÇÃO E MONTADOS

Art. 57 A utilização de animais em veículos de tração e montados fica regulamentada por este capítulo.

§ 1º Considera-se de tração animal, os veículos conduzidos por animais através da sua força.

§ 2º Considera-se animais montados, aqueles conduzidos por pessoa em seu dorso com ou sem arreamento.

Art. 58 Os tutores ou condutores dos animais devem cumprir as seguintes obrigações:

I - manter local próprio ou cedido, a título gratuito ou oneroso, para pastagem do animal;

II - manter o animal no local de pastagem devidamente cercado ou amarrado, sem estorvo para o animal ou perigo para a circulação de pessoas e veículos, sendo o tutor e/ou o proprietário do local responsável solidariamente pelas condições de vida deste;

III - não deixar o animal pastar em áreas públicas;

IV - manter o animal devidamente casqueado, ferrado, limpo, alimentado, com sua sede saciada e com boa saúde e estado corporal;

V - comprovação de local adequado para o descanso e alimentação do animal;

VI - carteira de vacinação, cumpridas todas as exigências legais.

Art. 59 É vedado nas atividades de tração animal e carga:

I - utilizar para atividade de tração, animal cego, ferido, enfermo, extenuado ou desferrado, bem como castigá-lo sob qualquer forma ou a qualquer pretexto;

II - fazer o animal trabalhar por mais de 6 (seis) horas, sem respeitar intervalos para descanso mínimo de 02 (duas) horas para alimentação, água e descanso;

III - conduzir animal sem lhe dar descanso, água e alimento, a fim de evitar desgaste físico excessivo;

IV - fazer o animal descansar atrelado ao veículo;

V - fazer o animal trabalhar fraco, ferido ou em período de gestação;

VI - trafegar com animais atados a veículos automotores;

VII - abandonar o animal, quando não houver mais interesse em sua manutenção, configurando maus tratos.

SEÇÃO VII - DO TRANSPORTE DE ANIMAIS

Art. 60 Especificamente quanto ao transporte de animais é vedado:

I - fazer viajar um animal a pé, sem lhe dar descanso, água e alimento, a fim de evitar desgaste físico excessivo;

II - conservar animais embarcados por longo período, sem água e alimento de acordo com espécie, devendo os responsáveis pelo transporte, providenciar as necessárias modificações em seu material, veículos e equipamentos;

III - conduzir, por qualquer meio de locomoção, animais colocados de cabeça para baixo, de mãos e pés atados, ou de qualquer modo que lhe produza sofrimento ou estresse;

IV - transportar animais em cestos, gaiolas ou veículos, sem as proporções necessárias ao seu tamanho e números de indivíduos e sem que o meio de condução em que estão encerrados, esteja protegido por rede metálica ou similar que impeça a saída de qualquer parte do corpo do animal;

V - transportar animal fraco, doente, ferido ou que esteja em mais da metade do período gestacional, exceto para atendimento médico veterinário;

VI - transportar animais, de qualquer espécie, sem condições de segurança para quem os transporta;

VII - transportar animais em veículos de duas rodas.

SEÇÃO VIII - DA EDUCAÇÃO PARA POSSE RESPONSÁVEL

Art. 61 A Secretaria Municipal de Saúde se responsabilizará por um programa de educação continuada de conscientização da população sobre a posse responsável de animal doméstico, podendo para tanto celebrar parcerias com entidades de proteção animal e outras organizações governamentais e não governamentais, universidades, empresas públicas ou privadas, nacionais ou internacionais e entidades de classe ligadas aos médicos veterinários.

Art. 62 A Vigilância em Saúde facilitará a divulgação da posse responsável junto às escolas públicas e privadas, unidades de saúde e estabelecimentos veterinários.

Art. 63 O material educativo para a divulgação da posse responsável deverá conter, entre outras informações, orientações sobre:

I - responsabilidade do proprietário em relação aos seus animais;

II - importância da vacinação e vermifugação de cães e gatos;

III - zoonoses;

IV - cuidados e forma de lidar com o animal;

V - problemas decorrentes do número de animais domésticos e importância do controle da natalidade;

VI - esterilização;

VII - legislação.

SEÇÃO IX - DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS

Art. 64 Compete aos munícipes, ao Poder Público e aos proprietários em geral adotar medidas necessárias para manter o imóvel, do qual seja proprietário ou possuidor limpos e isentos de animais da fauna sinantrópica e peçonhenta, exceto nas áreas declaradas de preservação, que ficarão sujeitas às determinações dos órgãos competentes.

§ 1º É de responsabilidade dos proprietários evitar o acúmulo de resíduos (lixo), fazer a remoção do mato, a remoção de materiais e objetos inservíveis ou quaisquer outras condições que propiciem a instalação e proliferação de vetores (Mosquitos Aedes aegypti transmissor das arbovirores, Mosquitos comuns, Mosquito Palha, Barbeiros, dentre outros) e outros animais da fauna sinantrópica (morcegos, baratas, ratos, formiga, pombos, caramujo, dentre outros) ou peçonhentos (aranhas, abelhas, escorpiões, serpetes, dentre outros).

§ 2º O descumprimento das determinações contidas no parágrafo anterior, acarretará a aplicação das sanções legais cabíveis.

Art. 65 Os proprietários, locatários, ocupantes ou administradores de imóveis são obrigados a fazer ou solicitar à empresa responsável, a ligação do esgotamento sanitário à rede pública e conservar em perfeito estado de asseio, as edificações, quintais, pátios e terrenos, além de adotarem as medidas destinadas a impedir o aparecimento e a proliferação de animais sinantrópicos, com atenção especial a vasos de plantas, piscinas e caixas de passagens, ficando obrigados a executar medidas e providências determinadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 66 É vedado o acúmulo de lixo, materiais inservíveis, entulhos, restos de alimentos, fezes de animais, água servida e/ou empoçada, ou qualquer outra condição que propicie alimentação, criatório ou abrigo de animais sinantrópicos.

Art. 67 Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, quaisquer que sejam as suas finalidades, deverão adotar medidas indicadas pelas autoridades responsáveis, no sentido de mantê-los livres de animais prejudiciais à saúde e ao bem-estar do homem.

Art. 68 Os proprietários, locatários, ocupantes ou administradores de imóveis deverão proceder à limpeza e desinfecção periódicas de todos os reservatórios de água, os quais deverão permanecer completamente vedados.

§ 1º A limpeza a que se refere o caput deverá ser feita a cada seis meses, salvo disposição em contrário, além de atender ao disposto nas normas legais e regulamentares.

§ 2º Quando, para inspeção ou fiscalização, for necessário o ingresso em domicílios, a autoridade responsável deverá lavrar Termo de Visita, do qual constará a assinatura do proprietário ou responsável. No caso de recusa de autorização, no Termo de Visita deverá ser mencionada a ocorrência, o que será encaminhado imediatamente à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 69 Nas obras de construção civil é obrigada a drenagem permanente de coleções líquidas, originada ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de vetores transmissores de doenças.

Art. 70 Fica permitida entrada dos Agentes de Combate às Endemias – ACE, Agentes Comunitários de Saúde - ACS e autoridades responsáveis envolvidas no combate de endemias, nos imóveis que se encontrem fechados, em estado de abandono ou embora habitados tenham focos sem providências dos moradores, sempre que se verificar situação de iminente perigo à saúde pública devidamente justificada.

Parágrafo único. Após constatada a dificuldade de entrar nos imóveis, ou ainda, de estabelecer contato com os proprietários, os ACE, ACS deverão comunicar ao superior imediato, para devidas providências.

SEÇÃO X - DAS PROIBIÇÕES

Art. 71 É proibida a criação e a manutenção de animais de espécie suína, em zona urbana.

Art. 72 É proibida a criação ruminantes domésticos e equídeos na zona urbana.

Art. 73 Qualquer animal que esteja evidenciando sintomatologia clínica de raiva, constatada por médico veterinário, deverá ser prontamente isolado e/ou sacrificado.

Art. 74 Os canis de propriedade privada e particular somente poderão funcionar após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, e expedição de laudo pelo órgão responsável, renovado anualmente.

Art. 75 É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravio ou selvagem, ainda que domesticado, em vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 76 É proibida a utilização ou exposição de animais vivos em vitrinas, a qualquer título.

Art. 77 Os estabelecimentos de comercialização de animais vivos, com fins não alimentícios, ficam sujeitos à obtenção de laudo emitido pelo Setor de Vigilância em Saúde, sendo este renovado anualmente.

Parágrafo único. O laudo mencionado nesse artigo apenas será concedido após vistoria técnica efetuada pela autoridade competente, em que serão examinadas as condições sanitárias de alojamento e manutenção dos animais.

Art. 78 É proibida a criação de aves domésticas (galinhas, patos, gansos e afins), destinadas a alimentação humana na zona urbana.

CAPÍTULO III - VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

SEÇÃO I - DO CONTROLE DE DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE

Art. 79 Constituem ações de vigilância epidemiológica:

I - estimular a notificação compulsória de agravos, doenças e fatores de risco relevantes;

II - emitir notificações sobre doenças e agravos à saúde;

III - fomentar a busca ativa de causadores de agravos e doenças;

IV - viabilizar a implementação do sistema de vigilância epidemiológica e coordenar sua execução, definindo o fluxo de informações, para contínua elaboração e análise de indicadores;

V - realizar investigações, inquéritos e outros estudos epidemiológicos, bem como programação e avaliação das medidas para controle de doenças e de situações de agravos à saúde;

VI - avaliar as situações epidemiológicas e definir ações específicas para cada região;

VII - submeter em parceria com outros setores da Secretaria Municipal de Saúde, ainda que preventivamente, baseado nos resultados da investigação ou de levantamento epidemiológico, o eventual responsável pela introdução ou propagação de doença à realização de exames, internação, quarentena ou outras medidas que se fizerem necessárias, respeitando as competências legais de cada setor;

VIII - elaborar, com base nas programações municipais, plano de necessidade e cronograma de distribuição de suprimentos, de quimioterápicos, vacinas, insumos para diagnósticos e soros, mantendo-os em quantidade e condições de estocagem adequadas;

IX - adotar, em articulação com outros órgãos, procedimentos de rotina e estratégias de campanhas para vacinação da população contra doenças imunopreveníveis;

X - promover a qualificação de recursos humanos para o desenvolvimento das atividades de vigilância epidemiológica;

XI - apoiar os hospitais na implantação de ações que criem condições adequadas à execução dos serviços de Vigilância Epidemiológica;

XII - promover as ações de Vigilância Epidemiológica desencadeadas a partir das notificações realizadas;

XIII - consolidar os dados provenientes das fontes notificadoras, por meio do processamento dos Sistemas de Informação em Saúde, e divulgar as informações e análises epidemiológicas.

Art. 80 As doenças e agravos de notificação compulsória, no âmbito do Município, serão definidas mediante normas técnicas específicas, em consonância com o estabelecido nas normas legais e regulamentares vigentes.

Art. 81 Toda pessoa tem direito à proteção contra as doenças transmissíveis e/ou evitáveis, sendo-lhe assegurado o direito à vacinação preventiva e outros meios de controle.

Art. 82 Toda pessoa deve cumprir as ordens, instruções, normas e medidas que a autoridade de saúde prescrever, com o objetivo de evitar e/ou controlar a ocorrência, difusão ou agravamento das doenças transmissíveis e das evitáveis.

Art. 83 Toda pessoa portadora de doença transmissível ou suspeita desta condição e seus contatos devem cumprir as ordens e medidas profiláticas e terapêuticas que os serviços de saúde prescreverem, submetendo-se ao isolamento ou quarentena, quando necessário, no lugar, forma e pelo tempo determinados pela autoridade de saúde, de acordo com a regulamentação técnica a ser publicada e demais legislações pertinentes.

Parágrafo único. A pessoa deve permitir o acesso à habitação, da autoridade responsável, legalmente identificado para comprovação e controle dos casos de doenças transmissíveis.

Art. 84 Compete à autoridade de saúde a execução e a coordenação de medidas visando a prevenção e o controle das doenças transmissíveis, em conjunto com órgãos afins.

Art. 85 A autoridade de saúde determinará, em caso confirmado ou suspeito de doenças transmissíveis, as medidas de profilaxia a serem adotadas.

Parágrafo único. O controle das doenças transmissíveis abrangerá as seguintes medidas:

I - notificação;

II - investigação epidemiológica;

III - isolamento hospitalar ou domiciliar;

IV - tratamento;

V - controle e vigilância de casos, até a liberação;

VI - verificação de óbitos;

VII - acompanhamento, através de exames específicos, da situação epidemiológica referente ao agravo;
VIII - desinfecção e expurgo;

IX - assistência social, readaptação e reabilitação;

X - profilaxia individual;

XI - educação sanitária;

XII - saneamento;

XIII - controle de portadores e comunicantes;

XIV - proteção sanitária de alimentos;

XV - controle de animais com responsabilidade epidemiológica;

XVI - estudos e pesquisas;

XVII - treinamento e aperfeiçoamento de pessoal especializado; e

XVIII - outras medidas complementares que poderão ser determinadas pelo órgão competente.

SEÇÃO II - DA NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DAS DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE

Art. 86 As doenças e agravos de notificação compulsória no âmbito do município serão definidas mediante normas técnicas específicas, em consonância com o estabelecido na legislação federal, estadual e nesta Lei.

Art. 87 É dever de todo cidadão comunicar à autoridade de saúde local a ocorrência comprovada ou presumível de doenças e agravos à saúde de notificação compulsória, da qual tenha conhecimento, imediatamente.

§ 1º A notificação compulsória de casos de doenças e agravos é de caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade de saúde a mantê-lo, podendo, excepcionalmente, as notificações serem divulgadas se verificado grave e iminente risco à saúde pública.

§ 2º As doenças que não são de notificação compulsória, que ocorrerem de forma epidêmica ou surto, também poderão assim ser consideradas.

§ 3º As informações essenciais às notificações compulsórias e às investigações epidemiológicas, bem como as instruções normativas, constarão de normas técnicas estabelecidas nas legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 88 Serão notificados compulsoriamente os casos suspeitos ou confirmados de:

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

II - doenças e agravos de notificação compulsória previstos pelo Ministério da Saúde;

III - doenças e agravos de notificação compulsória constantes em relação elaborada e atualizada, periodicamente, pela Secretaria de Estado da Saúde;

IV - doenças e agravos de notificação compulsória constantes em relação elaborada e atualizada, periodicamente, pela Secretaria Municipal de Saúde;

V - doenças e agravos não transmissíveis de importância sanitária serão acompanhadas pela Vigilância Epidemiológica, de acordo com a legislação em vigor.

Art. 89 Ficam obrigados a notificar à autoridade responsável a ocorrência de casos suspeitos ou confirmados de doenças mencionados no inciso anterior:

I - o médico chamado para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assuma a direção do tratamento;

II - os responsáveis por estabelecimentos de assistência à saúde;

III - os responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anatomopatológicos ou radiológicos, para diagnóstico de doença transmissível;

IV - o farmacêutico, veterinário, dentista, enfermeiro e demais profissionais de saúde que tomem conhecimento de ocorrência da doença;

V - o responsável por estabelecimento de ensino, creche, local de trabalho ou habitação coletiva onde se encontre o doente;

VI - o responsável pelo serviço de verificação de óbitos e pelo instituto médico legal;

VII - o responsável por qualquer meio de transporte utilizado pelo doente.

§ 1º O Cartório de Registro Civil disponibilizará a primeira via das declarações de óbitos, ou documento hábil que o substitua, ocorridos no Município.

§ 2º As doenças e agravos referidos no *caput* deste artigo, que dependem de confirmação diagnóstica, devem ter a confirmação da suspeita notificada, após a realização dos exames complementares, conforme norma técnica específica.

§ 3º É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência, confirmada ou suspeita, de caso de doenças e agravos transmissível de notificação compulsória à saúde.

§ 4º A recusa comprovada e reiterada, por parte do profissional de saúde ou do serviço de assistência à saúde, de comunicar casos de doença de notificação obrigatória será levada ao conhecimento do Conselho de classe respectivo e do Conselho Municipal de Saúde, sem prejuízo das sanções previstas em lei.

Art. 90 A notificação compulsória de casos de doenças e agravos tem caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade responsável a mantê-lo.

Parágrafo único. Excepcionalmente, em caso de grande risco à comunidade, por ato devidamente motivado da autoridade responsável, a identificação do paciente fora do âmbito médico sanitário poderá ser feita, independentemente de sua anuência ou de seu responsável, exigindo-se apenas seu aviso prévio.

Art. 91 A autoridade responsável poderá, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da saúde pública e do meio ambiente, exigir e realizar investigação, inquérito e levantamento epidemiológico de indivíduos, grupos populacionais e ambientes determinados.

Art. 92 Cabe aos estabelecimentos de assistência à saúde manterem atualizadas suas informações cadastrais junto aos órgãos de Vigilância em Saúde.

Art. 93 Os estabelecimentos de assistência à saúde e os estabelecimentos de natureza agropecuária, industrial, comercial e os profissionais de saúde, quando solicitados, deverão fornecer, à direção municipal do sistema de saúde e ao órgão competente da Vigilância em Saúde, informações na forma solicitada, bem como prestar depoimentos.

Art. 94 Os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter, de forma organizada e sistematizada:

I - a identificação dos pacientes;

II - os registros e dados de exames clínicos e complementares;

III - o registro dos procedimentos realizados;

IV - o registro da terapêutica adotada;

V - o registro da evolução do quadro e das condições de alta;

VI - o registro da emissão de declarações de óbito e nascimento.

SEÇÃO III - DA INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA E MEDIDAS DE CONTROLE

Art. 95 Recebida a notificação, a autoridade de saúde deve proceder a investigação epidemiológica pertinente.

§ 1º A autoridade de saúde poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando a proteção à saúde.

§ 2º Quando houver indicações ou conveniência, a autoridade de saúde pode exigir a coleta de amostra de material para exames complementares, mediante requisição específica.

Art. 96 Em decorrência dos resultados parciais ou finais das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo anterior, a autoridade de saúde adotará, imediatamente, as medidas indicadas para controle da doença ou agravos à saúde, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ao meio ambiente.

Art. 97 As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença ou agravo à saúde, bem como as medidas de controle indicadas, serão objeto de normas técnicas e legislação pertinentes.

Art. 98 Em decorrência das investigações epidemiológicas, a autoridade de saúde adotará medidas pertinentes, podendo, inclusive, providenciar a interdição total ou parcial de estabelecimentos de saúde e de interesse da saúde, durante o tempo que julgar necessário, observado o disposto na legislação pertinente.

Parágrafo único. A autoridade de saúde poderá acionar outras instituições e/ou segmentos que julgar necessário para o desenvolvimento de ações e medidas de controle indicadas nas normas técnicas e legislação pertinente vigente ou, na ausência destas, das normativas que forem elaboradas pela Vigilância em Saúde.

Art. 99 A Vigilância em Saúde, através da Vigilância Epidemiológica, é responsável pela coordenação e execução dos programas de imunização de interesse da saúde pública.

Parágrafo único. A relação de vacinas de caráter obrigatório no Município bem como o documento que comprove sua aplicação, deverão ser regulamentados por norma técnica, em consonância com o que estabelece as legislações federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 100 É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob a sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo único. Só será dispensada da vacina obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico ou comprovar contra indicação explícita de aplicação de vacinas.

Art. 101 O cumprimento da obrigatoriedade das vacinações deve ser comprovado mediante caderneta ou cartão de vacinação adequado à norma técnica, emitida pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

Art. 102 Todo o estabelecimento de saúde, público ou privado, que utilize imunobiológicos, deverá estar adequado às normas vigentes, observando as regras estabelecidas para credenciamento.

Parágrafo único. A autoridade de saúde regulamentará, sob norma técnica, o funcionamento dos estabelecimentos referidos no caput deste artigo, bem como o fluxo de informações, cabendo-lhe ainda realizar supervisões periódicas, com vistas a manter a regularidade sanitária e qualidade do serviço oferecido, através da aplicação das exigências contidas em legislação pertinente, em cada área de atuação.

Art. 103 Todo estabelecimento de saúde, público ou privado será responsável pelo controle de qualidade dos imunobiológicos adquiridos ou a ele disponibilizados.

Parágrafo único. A Vigilância em Saúde, através de suas áreas específicas, manterá fiscalização permanente nos estabelecimentos citados no *caput* deste artigo, para garantir a regularidade sanitária do ambiente e dos produtos.

Art. 104 Todo o estabelecimento de saúde que desenvolva atividades de imunização, independentemente de sua natureza jurídica e forma de gerenciamento é obrigado a enviar mensalmente à Vigilância em Saúde o número de doses aplicadas por mês, o tipo de imunobiológico aplicado e a faixa etária correspondente.

Art. 105 As doenças não-transmissíveis de importância sanitária serão acompanhadas pela Vigilância em Saúde, de acordo com a legislação em vigor.

Parágrafo Único A Vigilância em Saúde baixará normas técnicas e legislação complementar a respeito das doenças tratadas no *caput* desse artigo, sempre que os levantamentos epidemiológicos mostrarem esta necessidade.

CAPÍTULO IV - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 106 Todos os assuntos relacionados com as ações de Vigilância Sanitária serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, nas normas técnicas especiais, portarias, resoluções e leis sanitárias municipais, sendo respeitadas, no que couber, as Legislações Federal, Estadual e Municipal.

Art. 107 Sujeitam-se a presente lei todos os estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público ou filantrópico, assim como outros locais que ofereçam riscos à saúde.

SEÇÃO I - COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES

Art. 108 Para os efeitos desta Lei entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de

intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

I - o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;

II - o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

Art. 109 Compete privativamente à autoridade sanitária:

I - implantar e programar as ações de vigilância sanitária previstas no âmbito de sua competência, de forma pactuada e de acordo com a condição de gestão das Normas Operacionais do Ministério da Saúde e Secretária Estadual de Saúde;

II - definir as instâncias de recursos dos processos administrativos.

Art. 110 Compete privativamente às autoridades sanitárias mencionadas nessa lei, ou outras por ato de delegação do Prefeito ou Secretário Municipal de Saúde:

I - conceder a alvará sanitário para o funcionamento do estabelecimento;

II - instaurar e julgar processo administrativo, no âmbito de sua competência.

Parágrafo único. Entende-se por Alvará Sanitário o documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.

Art. 111 Consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas pelas autoridades sanitárias com vistas ao monitoramento da qualidade dos produtos para saúde e de interesse à saúde e a verificação das condições para o licenciamento e funcionamento dos estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, abrangendo:

I - a inspeção e orientação;

II - a fiscalização;

III - a lavratura de termos e autos;

IV - a aplicação de sanções.

Art. 112 As ações de Vigilância Sanitária serão executadas pelas autoridades sanitárias municipais, que terão livre acesso, mediante identificação por meio de credencial que os identifique aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

Art. 113 Os estabelecimentos, por seus dirigentes ou prepostos, são obrigados a prestar os esclarecimentos necessários referentes ao desempenho de suas atribuições legais e a exibir, quando exigidos, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 114 Os profissionais das equipes de Vigilância Sanitária, investidos das suas funções fiscalizadoras, serão competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos e autos, referentes à prevenção e controle de bens e serviços sujeitos à Vigilância Sanitária.

Art. 115 Compete à Secretaria Municipal de Saúde, sem prejuízo de outras atribuições:

I - promover e participar de todos os meios de educação, orientação, controle e execução das ações de vigilância e fiscalização sanitária, em todo o território do município;

II - planejar, organizar e executar as ações de promoção e proteção à saúde individual e coletiva, por meio dos serviços de Vigilância Sanitária, tendo como base o perfil epidemiológico do município;

III - garantir infraestrutura e recursos humanos adequados à execução de ações de Vigilância Sanitária;

IV - promover capacitação e valorização dos recursos humanos existentes na Vigilância Sanitária, visando aumentar a eficiência das ações e serviços;

V - promover, coordenar, orientar e custear estudos de interesse da saúde pública;

VI - assegurar condições adequadas de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetam;

VII - assegurar condições adequadas de qualidade para prestação de serviços de saúde;

VIII - promover ações visando o controle de fatores de risco à saúde;

IX - promover a participação da comunidade nas ações da Vigilância Sanitária;

X - notificar e investigar eventos adversos à saúde, de que tomar conhecimento ou for cientificada por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso

de: medicamentos e drogas, produtos para saúde, cosméticos e perfumes, saneantes, agrotóxicos, alimentos industrializados e outros produtos definidos por legislação sanitária;

XI - A Secretaria Municipal de Saúde e a Assessoria Jurídica do Município garantirão às autoridades sanitárias formalmente designadas, a indispensável proteção jurídica e plena segurança para o perfeito exercício de suas funções.

SEÇÃO II - DO ALVARÁ SANITÁRIO

Art. 116 Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária somente funcionarão mediante licença sanitária expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária, com validade por um ano, renovável por períodos iguais e sucessivos.

§ 1º A concessão ou renovação do Alvará Sanitário será condicionado ao cumprimento de requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento, comprovados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º O Alvará Sanitário poderá a qualquer tempo ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o exercício do direito de defesa e do contraditório, em processo administrativo instaurado pela Vigilância Sanitária.

§ 3º A Secretaria Municipal de Saúde, através de Regulamentos Técnicos específicos, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará Sanitário para o funcionamento de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

§ 4º Todo estabelecimento deve comunicar formalmente à coordenadoria de Vigilância Sanitária qualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.

§ 5º O Alvará Sanitário será emitido, específico e independente, para:

I - cada estabelecimento, de acordo com a atividade e/ou serviço exercido, ainda que exista mais de uma unidade na mesma localidade;

II - cada atividade e/ou serviço desenvolvido na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação;

III - cada atividade e/ou serviço terceirizado existente na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação.

§ 6º O Alvará Sanitário deverá ser renovado anualmente, devendo sua renovação ser requerida no mínimo de 120 dias antes do término de sua vigência.

SEÇÃO III - DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

SUBSEÇÃO I - FISCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE

Art. 117 Sujeitam-se ao controle e à fiscalização sanitária os estabelecimentos de saúde. Entende-se por estabelecimento de serviço de saúde aquele destinado a promover a saúde do indivíduo, protegê-lo de doenças e agravos, prevenir e limitar os danos a ele causados e reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Art. 118 Para os efeitos desta Lei consideram-se estabelecimentos de saúde:

I - serviços médicos;

II - serviços odontológicos;

III - serviços de diagnósticos e terapêuticos;

IV - outros serviços de saúde definidos por legislação específica.

Art. 119 Os estabelecimentos de saúde deverão possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

Art. 120 Os estabelecimentos de saúde deverão adotar normas e procedimentos visando o controle de infecção relacionada à assistência à saúde.

Parágrafo único. É responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde o controle de infecção em seus ambientes de trabalho.

Art. 121 Os instrumentos, utensílios, equipamentos, mobiliários, pisos, tetos, as portas, as paredes e demais instalações dos estabelecimentos deverão estar em perfeito estado de conservação e ser submetidos aos processos de descontaminação indicados para seu uso, conforme legislação vigente.

Art. 122 Os estabelecimentos prestadores de serviços de saúde devem possuir local específico, equipamentos e/ou produtos apropriados para a limpeza, desinfecção ou esterilização de materiais, de acordo com a legislação vigente.
Parágrafo único. Todo produto utilizado na desinfecção e/ou esterilização deve possuir registro no Ministério da Saúde.

Art. 123 Os estabelecimentos de saúde deverão adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final, e demais questões relacionadas a resíduos de serviços de saúde, conforme legislação sanitária.

Art. 124 Os serviços de saúde devem observar rigorosamente os cuidados relativos à higiene, desinfecção e esterilização das instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais.

Parágrafo único. Sempre que houver possibilidade tecnológica, o material utilizado para atendimento deve ser descartável.

Art. 125 É obrigatória a execução do processo de validação que comprove a eficiência dos equipamentos destinados à esterilização de materiais, conforme manual de processamentos de artigos e superfícies, devendo ser registrado e assinado pelo responsável.

Art. 126 Os estabelecimentos de saúde e os veículos para transporte de pacientes deverão ser mantidos em rigorosas condições de higiene, devendo ser observadas as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

Art. 127 Os estabelecimentos de saúde deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo, manter registros de controle de pragas e vetores, e manter registro de higienização periódica do reservatório de água, a qual deverá ser feita no intervalo máximo de 6 (seis) meses.

Art. 128 Os estabelecimentos previstos nesta seção devem manter de forma organizada e sistematizada, os registros de dados de identificação dos pacientes, de exames clínicos e complementares, os procedimentos realizados, a terapêutica adotada e as condições de alta.

Parágrafo único. Os documentos a que refere o artigo anterior devem ser guardados pelo tempo previsto em legislação específica e sua apresentação à autoridade sanitária será atendida quando solicitada.

Art. 129 Os estabelecimentos que utilizem, em seus procedimentos, medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial, devem manter registro do movimento e controle de estoque, na forma prevista na legislação federal vigente.
Art. 130 As instalações e equipamentos de radiações ionizantes devem operar com risco mínimo, empregando todos os recursos disponíveis para a proteção à saúde do trabalhador, paciente, público em geral e do meio ambiente, em cumprimento à legislação pertinente.

Parágrafo único. As partes do corpo que não sejam de interesse diagnóstico ou terapêutico, deverão estar obrigatoriamente protegidas com equipamentos radio - protetores, quando da incidência de radiação ionizante.

Art. 131 Os estabelecimentos de saúde manterão todos os equipamentos em perfeito estado de funcionamento, devendo realizar e registrar de forma sistemática a manutenção preventiva, conforme recomendação do fabricante e legislação vigente, e manutenção corretiva quando necessário.

SUBSEÇÃO II - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 132 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

Art. 133 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

Art. 134 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

Art. 135 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

Art. 136 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

Art. 137 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

Art. 138 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

SEÇÃO IV - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Art. 139 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

Art. 140 O controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

§ 1º Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.

§ 2º Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

SEÇÃO V - ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Art. 141 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

Art. 142 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

Art. 143 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

Art. 144 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado.

§ 1º A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 (seis) meses ou na

ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

§ 2º A manutenção e higienização do reservatório deverão ser atestadas, por meio de documento registrando as condições em que se encontra, preferencialmente, emitido por empresa especializada.

SEÇÃO VI - MANEJO DOS RESÍDUOS

Art. 145 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

Art. 146 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

Art. 147 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

SEÇÃO VII - MANIPULADORES

Art. 148 Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, cópia de cartão de vacinação, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa.

Art. 149 Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

Art. 150 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

Art. 151 É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

Parágrafo único: A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

Art. 152 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

Art. 153 Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Art. 154 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

Art. 155 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Art. 156 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

Art. 157 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

SEÇÃO VIII - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Art. 158 Aplicam-se aos serviços de alimentação que realizam as atividades de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo as disposições adiante expostas.

SUBSEÇÃO I - MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Art. 159 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

Art. 160 A recepção das matérias primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

Art. 161 As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

Art. 162 Os lotes das matérias primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

Art. 163 As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

Art. 164 As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Art. 165 As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, devem apresentar rotulagem, ser armazenadas conforme recomendação e em separado dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

Art. 166 Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência e/ou fracionamento.

Parágrafo único. O prazo de validade do produto após abertura da embalagem original é determinado pelo fabricante.

Art. 167 Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.

Art. 168 Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia como também utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

Art. 169 Os alimentos expostos à venda devem estar adequadamente protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas permanecendo distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

§ 1º As embalagens dos alimentos expostos à venda não devem apresentar sujidades, nem estar rasgadas, furadas, estufadas; as latas não podem estar amassadas ou com ferrugem.

§ 2º Deve haver um procedimento de monitoramento e retirada diária da área de exposição à venda dos produtos com prazo de validade expirados ou produtos com embalagens danificadas.

Art. 170 Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso.

Art. 171 O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente, ou imerso em água ou sob água corrente.

§ 1º O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius). Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

§ 2º O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas, em caso de uso imediato.

Art. 172 A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante.

Parágrafo único. A higienização compreende três etapas: lavagem para remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante aprovada pela ANVISA e enxágue com água potável.

SUBSEÇÃO II - PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

Art. 173 As matérias primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

Art. 174 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

Art. 175 A manipulação deverá ocorrer com fluxo linear, sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) deve ser isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.

Art. 176 Durante a preparação dos alimentos devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

Art. 177 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem das mãos antes de manusear alimentos preparados.

Art. 178 As matérias primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Art. 179 Quando as matérias primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Art. 180 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

Art. 181 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Art. 182 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

Art. 183 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

Art. 184 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

Art. 185 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

Art. 186 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

Art. 187 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

Art. 188 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob-refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

Art. 189 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC

(sessenta graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob-refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 190 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Art. 191 Caso o alimento preparado seja armazenado sob-refrigeração ou congelamento deve se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

Art. 192 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

Art. 193 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

SUBSEÇÃO III - ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

Art. 194 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

Art. 195 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

Art. 196 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Art. 197 Alimentos perecíveis preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, que devem ser conservados sob-refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de

carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura. Ao ser carregado, o compartimento de carga deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a menor temperatura de conservação. Durante todo o período de tempo do transporte, os alimentos devem encontrar-se nas temperaturas adequadas.

SUBSEÇÃO IV - EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

Art. 198 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

Art. 199 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da lavagem das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

Art. 200 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

Art. 201 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

Art. 202 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

Art. 203 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

Art. 204 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

SUBSEÇÃO V - RESPONSABILIDADE

Art. 205 O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

Art. 206 O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

a) contaminantes alimentares;

b) doenças transmitidas por água e alimentos;

c) manipulação higiênica dos alimentos;

d) boas Práticas.

SEÇÃO IX - DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS DEMAIS ESTABELECIMENTOS

Art. 207 Os estabelecimentos tratados nesta seção, independente de suas peculiaridades, atenderão as condições básicas previstas nesta lei e nas normas técnicas especiais, portarias, resoluções, sendo respeitadas, no que couber, as Legislações Federal, Estadual e Municipal.

SUBSEÇÃO I - EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 208 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

Art. 209 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes.

Art. 210 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.

Art. 211 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes e devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas, quando necessário, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

Art. 212 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Art. 213 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

Art. 214 As luminárias localizadas sobre a área de trabalho devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

Art. 215 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Art. 216 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros.

Art. 217 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

Art. 218 As instalações sanitárias e os vestiários devem ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

Art. 219 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Art. 220 Os equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art. 221 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

Art. 222 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação.

Art. 223 A área de trabalho deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término das tarefas.

Art. 224 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação

dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

Art. 225 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

Art. 226 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

Parágrafo único. O controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

Art. 227 Deve ser utilizada somente água potável e quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

Art. 228 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

Art. 229 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos e ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

Art. 230 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

SEÇÃO X - FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 231 Todo produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no município, com exceção dos produtos de origem animal e de fiscalização pela Secretaria de Agricultura, através do SIM, estará sujeito à fiscalização sanitária municipal, respeitando os termos desta Lei e das legislações federal e estadual, no que couber.

Art. 232 O controle sanitário a que estão sujeitos os produtos de interesse da saúde compreende todas as etapas e processos, desde a sua produção até sua utilização e/ou consumo.

Art. 233 No controle e fiscalização dos produtos de interesse da saúde serão observados os padrões de identidade, qualidade e segurança definidos por legislação específica.

§ 1º A autoridade sanitária fará, sempre que considerar necessário, coleta de amostras do produto, para efeito de análise.

§ 2º Os procedimentos para coleta e análise de amostras serão definidos em normas técnicas específicas.

§ 3º A amostra do produto considerado suspeito poderá ser encaminhada ao laboratório oficial, para análise fiscal.

Art. 234 É proibido qualquer procedimento de manipulação, beneficiamento ou fabricação de produtos que concorram para adulteração, falsificação, alteração, fraude ou perda de qualidade dos produtos de interesse da saúde.

SEÇÃO XI - FISCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 235 Entende-se por estabelecimento de serviço de interesse da saúde aquele que exerça atividade que, direta ou indiretamente, possa provocar danos ou agravos à saúde da população, consideram-se estabelecimentos de interesse à saúde:

I - barbearias, salões de beleza, pedicures, manicures, massagens, estabelecimentos esportivos (ginástica, natação, academias de artes marciais e outros), creches, escolas, tatuagens, piercings, cemitérios, necrotérios, funerárias, piscinas de uso coletivo, hotéis, motéis, pousadas, instituições de longa permanência para idosos e outros que, por legislação específica forem inclusos neste âmbito;

II - os que extraem, produzem, fabricam, transformam, preparam, manipulam, purificam, fracionam, embalam, reembalam, importam, exportam, armazenam, expedem, transportam, compram, vendem, dispensam, cedem ou usam os produtos de saúde e de interesse à saúde;

III - os laboratórios de pesquisa, de análise de produtos alimentícios, água, medicamentos e produtos para saúde e de controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios de interesse à saúde;

IV - os que prestam serviços de desratização e desinsetização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;

V - os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes e os que contribuem para criar ambiente insalubre ao ser humano ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

VI - outros estabelecimentos cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde individual ou coletiva.

Parágrafo único. Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo, manter registros de controle de pragas e vetores, e manter registro de higienização periódica do reservatório de água, a qual deverá ser feita no intervalo máximo de 6(seis) meses.

TÍTULO II – PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

CAPÍTULO I - DA ANÁLISE FISCAL

Art. 236 Compete à autoridade sanitária realizar, de forma programada ou, quando necessária, a coleta de amostra de insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, para efeito de análise fiscal.

Parágrafo único. Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a coleta de amostra para análise fiscal deverá ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

Art. 237 A coleta de amostra para fins de análise fiscal deverá ser realizada mediante a lavratura do termo de coleta de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em três invólucros, invioláveis, conservados adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial para realização das análises.

§ 1º Se a natureza ou quantidade não permitir a coleta de amostra em triplicata, deverá ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante do insumo, matéria-prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, não cabendo, neste caso, perícia de contraprova.

§ 2º Na hipótese prevista no parágrafo anterior, se estiverem ausentes as pessoas ali mencionadas, deverão ser convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§ 3º Em produtos destinados ao uso ou consumo humano, quando forem constatadas pela autoridade sanitária irregularidades ou falhas no

acondicionamento ou embalagem, armazenamento, transporte, rótulo, registro, prazo de validade, venda ou exposição à venda que não atenderem às normas legais regulamentares e demais normas sanitárias, manifestamente deteriorados ou alterados, de tal forma que se justifique considerá-los, desde logo, impróprios para o consumo, fica dispensada a coleta de amostras, lavrando-se o auto de infração e termos respectivos.

§ 4º Aplica-se o disposto no parágrafo anterior às embalagens, aos equipamentos e utensílios, quando não passíveis de correção imediata e eficaz contra os danos que possam causar à saúde pública.

§ 5º A coleta de amostras para análise fiscal se fará sem a remuneração do comerciante ou produtor pelo produto ou substância coletada.

Art. 238 Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária deverá notificar o responsável para apresentar ao órgão de Vigilância Sanitária defesa escrita ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da notificação acerca do resultado do laudo da análise fiscal inicial.

§ 1º O laudo analítico condenatório será considerado definitivo quando não houver apresentação da defesa ou solicitação de perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 2º No caso de requerimento de perícia de contraprova o responsável deverá apresentar a amostra em seu poder e indicar o seu próprio perito, devidamente habilitado e com conhecimento técnico na área respectiva.

§ 3º A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de alteração e/ou violação da amostra em poder do detentor, prevalecendo, nesta hipótese, o laudo da análise fiscal inicial como definitivo.

§ 4º Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja 1ª via integrará o processo de análise fiscal, e conterá os quesitos formulados pelos peritos.

§ 5º Havendo divergência entre os resultados da análise fiscal inicial e da perícia de contraprova o responsável poderá apresentar recurso a autoridade superior, no prazo de 15 (quinze) dias, o qual determinará novo exame pericial a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial, cujo resultado será definitivo.

Art. 239 Não sendo comprovada a infração objeto de apuração, por meio de análise fiscal ou contraprova, e sendo a substância ou produto, equipamentos ou utensílios considerados não prejudiciais à saúde pública, a autoridade

sanitária lavrará notificação liberando- -o e determinando o arquivamento do processo.

Art. 240 O resultado definitivo da análise condenatória de substâncias ou produtos de interesse da saúde, oriundos de unidade federativa diversa, será obrigatoriamente comunicado aos órgãos de vigilância sanitária federal, estadual e municipal correspondentes.

Art. 241 Quando resultar da análise fiscal que substância, produto, equipamento ou utensílios, embalagem são impróprios para o consumo, serão obrigatórias a sua apreensão e inutilização, bem como a interdição do estabelecimento, se necessária, lavrando-se os autos e termos respectivos.

CAPITULO II - DA NOTIFICAÇÃO

Art. 242 Fica a critério da autoridade sanitária a lavratura e expedição de termo de notificação ao inspecionado para que faça ou deixe de fazer alguma coisa, com indicação da disposição legal ou regulamentar pertinente, devendo conter a identificação completa do inspecionado.

§ 1º Quando lavrado e expedido o referido termo, o prazo concedido para o cumprimento das exigências nele contidas será estipulado e/ou prorrogado sob critérios da autoridade sanitária.

§ 2º Decorrido o prazo concedido e não sendo acatada a notificação, será lavrado auto de infração e instaurado processo administrativo sanitário.

CAPÍTULO III – DO RITO

SEÇÃO I – NORMAS GERAIS.

Art. 243 O processo administrativo sanitário é destinado a apurar a responsabilidade por infrações às disposições das normas legais e regulamentares destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde, sendo iniciado com a lavratura de auto de infração, assegurando-se ao autuado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, observados o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

Art. 244 Constatada a infração sanitária pela autoridade no exercício da ação fiscalizadora, será lavrado o auto de infração, no local em que essa for verificada, o qual deverá conter:

I – o nome do infrator, seu domicílio, residência e os demais elementos necessários a sua qualificação e identidade civil;

II - local, a data e a hora da lavratura do auto de infração;

III – a descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV – a pena a que está sujeito o infrator;

V – a declaração do autuado de que está ciente e de que responderá pelo fato em processo administrativo;

VI – a assinatura da autoridade sanitária autuante;

VII - assinatura do autuado, ou, na sua ausência ou recusa, a assinatura de duas testemunhas;

VIII - prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa ou de impugnação do auto de infração.

Parágrafo único. Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita, neste, a menção do fato.

Art. 245 A autoridade sanitária autuante é responsável pelas declarações e informações lançadas no auto de infração e no termo de notificação, sujeitando-se a sanções disciplinares em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 246 A ciência da lavratura de auto de infração, de decisões prolatadas e/ou de qualquer comunicação a respeito do processo administrativo sanitário referente a esta Lei dar-se-á por uma das seguintes formas:

I - ciência pessoal ao autuado, mandatário, empregado ou preposto, provada com sua assinatura ou, no caso de recusa, sua menção pela autoridade sanitária que efetuou o ato;

II - carta registrada com aviso de recebimento;

III - edital publicado nos órgãos de divulgação oficiais do Município.

§1º Na impossibilidade de ser dado conhecimento pessoal ao autuado e frustrado o seu conhecimento por carta registrada, este deverá ser cientificado por meio de edital, publicado uma vez nos órgãos de divulgação oficiais do Município, considerando-se efetiva a ciência após 5 (cinco) dias da sua publicação.

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

Art. 247 Para os fins desta Lei contar-se-ão os prazos em dias corridos, excluindo-se o dia da notificação e incluindo-se o dia do vencimento.

§ 1° Os prazos somente começam a correr do primeiro dia útil após a ciência do autuado, computando-se os feriados, sábados e domingos.

§ 2° Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia não útil, devendo ser observado pelo autuado o horário de funcionamento do órgão competente.

Art. 248 As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco anos.

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

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

Art. 249 Às infrações sanitárias previstas em Lei adotar-se-á o rito aqui previsto.

Art. 250 O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa/impugnação, contados da data da ciência do auto de infração, observando-se, quanto à contagem de prazo, o disposto no art. 248 desta Lei.

§ 1° A não interposição de defesa ou impugnação no prazo legal implica em reconhecimento do cometimento da infração, aplicação da penalidade e encerramento do processo administrativo sanitário, sendo os autos enviados para cobrança da penalidade, mediante inscrição em dívida ativa municipal, protesto e posterior cobrança judicial, caso não seja efetuado o pagamento da multa em até 15 (quinze) dias da notificação do encerramento do processo.

§ 2° Apresentada defesa ou impugnação no prazo estabelecido no *caput* deste artigo, os autos do processo administrativo sanitário serão remetidos à autoridade sanitária autuante, a qual terá o prazo de 15 (quinze) dias para se manifestar, seguindo os autos conclusos para o responsável pela Divisão de Vigilância em Saúde, Sanitária e Epidemiológica.

Art. 251 Após analisar a defesa, a manifestação da autoridade sanitária autuante e os demais documentos que dos autos constar, o responsável pela Divisão de Vigilância em Saúde, Sanitária e Epidemiológica decidirá fundamentadamente no prazo de 15 (quinze) dias, da data do recebimento do processo administrativo sanitário.

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

§ 2° A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos órgãos de divulgação oficiais do Município.

§ 3° A decisão que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado e determinará a intimação do infrator para que, no prazo de até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, efetue o seu cumprimento.

§ 4° Eventuais erros materiais constantes na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, desde que claramente justificáveis, poderão ser corrigidos pela autoridade julgadora.

Art. 252 Da decisão de primeira instância, do responsável pela Divisão de Vigilância em Saúde, Sanitária e Epidemiológica, o autuado poderá interpor recurso ao Secretário Municipal de Saúde.

§ 1° O recurso previsto no *caput* deverá ser interposto no prazo de 15 (quinze) dias contados da data da ciência da decisão de primeira instância, observando-se, quanto à contagem de prazo, o disposto no art. 248 desta Lei.

§ 2° O recurso terá efeito suspensivo.

§ 3° A não interposição de recurso no prazo legal contra a decisão de primeira instância que decidiu pela aplicação de penalidade implica em reconhecimento do cometimento da infração e encerramento do processo administrativo sanitário, sendo os autos enviados para cobrança da penalidade, mediante inscrição em dívida ativa municipal, protesto e posterior cobrança judicial, caso ainda não tenha sido feito o pagamento.

Art. 253 Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, o Secretário Municipal de Saúde decidirá fundamentadamente no prazo de 30 (trinta) dias, da data do recebimento do processo.

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

§ 2° A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão ser obrigatoriamente publicada nos órgãos de divulgação oficiais do Município.

§ 3° A decisão de segunda instância que confirmar a existência da infração sanitária determinará a intimação do autuado para que, no prazo de até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, efetue o seu cumprimento.

§ 4° Eventuais erros materiais constantes na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, desde que claramente justificáveis, poderão ser corrigidos pela autoridade julgadora.

Art. 254 Da decisão de segunda instância, do Secretário Municipal de Saúde, o autuado poderá interpor recurso ao Prefeito Municipal.

§ 1° O recurso previsto no *caput* deverá ser interposto no prazo de 15 (quinze) dias contados da data da ciência da decisão de segunda instância, observando-se, quanto à contagem de prazo, o disposto no art. 248 desta Lei.

§ 2° O recurso terá efeito suspensivo.

§ 3° A não interposição de recurso no prazo legal contra a decisão de segunda instância que decidiu pela aplicação de penalidade implica em reconhecimento do cometimento da infração e encerramento do processo administrativo sanitário, sendo os autos enviados para cobrança da penalidade, mediante inscrição em dívida ativa municipal, protesto e posterior cobrança judicial, caso ainda não tenha sido feito o pagamento.

Art. 255 Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, o Prefeito Municipal decidirá fundamentadamente no prazo de 90 (noventa) dias, da data do recebimento do processo.

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

§ 2° A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão ser obrigatoriamente publicada nos órgãos de divulgação oficiais do Município.

§ 3° A decisão de terceira instância que confirmar a existência da infração sanitária determinará a intimação do autuado para que, no prazo de até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, efetue o seu cumprimento.

§ 4° Eventuais erros materiais constantes na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, desde que claramente justificáveis, poderão ser corrigidos pela autoridade julgadora.

CAPITULO IV - DAS PENALIDADES

Art. 256 Considera-se infração sanitária a desobediência ao disposto nesta Lei, nas leis federais, estaduais e municipais e nas demais normas legais e regulamentares, que de qualquer forma, destinem-se à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 257 Responderá pela infração sanitária a pessoa física e/ou jurídica que, por ação ou omissão, lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º Para fins deste artigo, considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração sanitária não teria ocorrido.

§ 2º Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de equipamentos, produtos e serviços de interesse à saúde.

Art. 258 Os fabricantes e fornecedores de equipamentos, produtos e serviços de interesse à saúde respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para o consumo e/ou utilização.

Art. 259 Na apuração das infrações sanitárias, a autoridade sanitária comunicará o fato:

I - à autoridade policial e ao Ministério Público, nos casos que possam configurar ilícitos penais;

II - aos conselhos profissionais, nos casos que possam configurar violação aos códigos de ética profissional.

Art. 260 Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

I - advertência ou notificação preliminar;

II - multa;

III - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas;

IV - suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

V - inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos;

VI - interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos;

VII - suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade;

VIII - cancelamento do Alvará Sanitário;

IX - imposição de mensagem retificadora;

§ 1º Aplicada a penalidade de inutilização, o infrator, quando solicitado pela autoridade sanitária, deverá cumpri-la, arcando com seus custos no prazo determinado, respeitando a legislação e apresentando o respectivo comprovante.

§ 2º Aplicada a penalidade de interdição, essa vigorará até que o infrator cumpra as medidas exigidas pela legislação sanitária, solicite a realização de nova inspeção sanitária e que a autoridade julgadora se manifeste sobre o pleito de desinterdição de maneira fundamentada.

Art. 261 A pena de multa consiste no pagamento em moeda corrente no país, variável segundo a classificação das infrações constantes, conforme os seguintes limites, pautada na Unidade Fiscal do Município (UFIM):

I - nas infrações leves, de 100 a 300 UFIM;

II - nas infrações graves, de 301 a 1000 UFIM;

III - nas infrações gravíssimas, de 1001 a 5000 UFIM.

Art. 262 Nas reincidências, as multas serão aplicadas em dobro.

Parágrafo único. Reincidente é o que violar o preceito deste Código por cuja infração já tiver sido autuado e punido no prazo de 60 (sessenta) meses.

Art. 263 Para imposição da pena e a 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 autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;

IV - os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

Parágrafo único. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a autoridade sanitária levará em consideração as que sejam preponderantes.

Art. 264 São circunstâncias atenuantes:

I - ser primário o autuado;

II - não ter sido a ação do autuado fundamental para a ocorrência do evento;

III - procurar o autuado, espontaneamente, durante o processo administrativo sanitário, reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe foi imputado.

Art. 265 São circunstâncias agravantes:

I - ser o autuado reincidente;

II - ter o autuado cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão em desrespeito à legislação sanitária;

III - ter o autuado coagido outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

V - ter o autuado deixado de adotar providências de sua responsabilidade para evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;

VI - ter o autuado agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé;

VII - ter o autuado praticado a infração que envolva a produção em larga escala.

Art. 266 As infrações sanitárias classificam-se em:

I - leves, quando o autuado for beneficiado por circunstância atenuante;

II - graves, quando for verificada uma circunstância agravante;

III - gravíssimas:

a) quando existirem duas ou mais circunstâncias agravantes;

b) quando a infração tiver consequências danosas à saúde pública;

c) quando ocorrer reincidência específica.

§1º Considera-se reincidência específica a repetição pelo autuado da mesma infração pela qual já foi condenado.

§2º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 267 O pagamento da multa, em qualquer circunstância, implicará a desistência tácita de recurso em relação à sua aplicação, permanecendo o processo administrativo em relação às demais penalidades eventualmente aplicadas cumulativamente.

Art. 268 Quando aplicada pena de multa e não ocorrer o seu pagamento ou interposição de recurso, o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 15 (quinze) dias, sob pena de cobrança judicial ou remessa para protesto.

Art. 269 Nos casos de risco sanitário iminente, a autoridade sanitária poderá determinar de imediato, sem a necessidade de prévia manifestação do interessado, a apreensão e/ou interdição de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas, insumos, estabelecimentos, seções, obras, dependências, veículos, máquinas, assim como a suspensão de vendas, atividades e outras providências acauteladoras, as quais não configurarão aplicação de penalidade sanitária, mas sim o regular exercício das prerrogativas da administração pública.

Art. 270 As penalidades a que se refere esta Lei não isentam o infrator da obrigação de reparar o dano resultante da infração, na forma do artigo 186 do Código Civil.

Parágrafo único. Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado de cumprimento da exigência que a houver determinado.

Art. 271 Quando o infrator incorrer simultaneamente em mais de uma infração, constante de diferentes dispositivos legais, aplicar-se-á a cada um a correspondente penalidade.

CAPITULO V - DO CUMPRIMENTO DAS DECISÕES

Art. 272 As decisões não passíveis de recurso serão cumpridas na forma abaixo:

I - penalidade de multa:

a) o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data da notificação, sendo o valor revertido exclusivamente para o Fundo Municipal de Saúde;

b) o não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado na alínea anterior, implicará na sua inscrição na dívida ativa do município, para fins de cobrança judicial, na forma da legislação pertinente ou remessa para protesto.

II - penalidade de apreensão e inutilização:

a) os insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da

saúde serão apreendidos e inutilizados em todo o município, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de Vigilância Sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

III - penalidade de suspensão de venda:

a) a Autoridade Sanitária publicará ato próprio determinando a suspensão da venda do produto, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de Vigilância Sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

IV - penalidade de cancelamento da licença sanitária:

a) a Autoridade Sanitária publicará ato próprio determinando o cancelamento do alvará sanitário e cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de Vigilância Sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

V - outras penalidades previstas nesta Lei:

a) a Autoridade Sanitária publicará ato próprio determinando o cumprimento da penalidade, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de Vigilância Sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Art. 273 É competência exclusiva das autoridades sanitárias, em efetivo exercício de ação fiscalizadora, lavrar autos de infração, expedir termos de notificação, termos de interdição, termos de apreensão, de interdição cautelar e depósito, de inutilização, bem como outros documentos necessários ao cumprimento de sua função.

CAPÍTULO VI - DO PROCESSO DE DENÚNCIA

Art. 274 Qualquer pessoa que tiver conhecimento de violação de norma sanitária poderá denunciá-la mediante requerimento escrito que atenda os seguintes requisitos:

I - órgão ou autoridade sanitária;

II - identificação e endereço do denunciado;

III - exposição do fato constitutivo da infração sanitária;

IV - data da denúncia;

V - assinatura do denunciante.

Art. 275 Em casos urgentes, a denúncia poderá ser feita por sistema de transmissão de imagem, voz e dados.

CAPÍTULO VII – DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 276 As ações de vigilância sanitária serão executadas pelas autoridades sanitárias municipais, que terão livre acesso, mediante identificação por meio de credencial de fiscal sanitário, aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao cumprimento desta Lei.
Parágrafo único. São consideradas autoridades sanitárias para os efeitos desta Lei as pessoas mencionadas no art. 3º desta Lei.

Art. 277 A Polícia Militar do Estado de Minas Gerais poderá atuar em parceria com os órgãos municipais competentes, na orientação e fiscalização quanto às disposições contidas nesta Lei, sobretudo no que diz respeito à identificação do infrator - pessoa física.

Art. 278 Os valores recolhidos das multas aplicadas em razão desta Lei serão revertidos ao Fundo Municipal de Saúde.

TITULO III - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 279 A Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos e autoridades competentes, publicará portarias, resoluções, normas técnicas, atos administrativos cabíveis e normas complementares de Vigilância em Saúde no âmbito deste código.

Art. 280 As autoridades designadas nesta lei poderão solicitar a intervenção da autoridade policial ou judicial nos casos de oposição à inspeção, quando forem vítimas de embaraços, desacatos, ou quando necessário à efetivação de medidas previstas na legislação, ainda que não configure fato definido em lei como crime ou contravenção.

Art. 281 Aplica-se subsidiaria e supletivamente, no que couber, as disposições da Lei Estadual 13.317/99.

Art. 282 Esta Lei será regulamentada por Decreto, no que couber.

Art. 283 Esta Lei entrar em vigor na data de sua publicação.

Carmo do Rio Claro, 02 de dezembro de 2022.

FILIPE CARDOSO CARIELO
Assinado de forma digital por FILIPE CARDOSO CARIELO
Dados: 2022.12.02 08:55:17 -03'00'

Filipe Cardoso Carielo
Prefeito do Município

CERTIDÃO
Certificamos que a presente Lei Complementar foi publicada através do Painel – Sede da Administração/Prefeitura, nesta data.
Carmo do Rio Claro, 02.12.2022.

FILIPE CARDOSO CARIELO
Assinado de forma digital por FILIPE CARDOSO CARIELO
Dados: 2022.12.02 08:55:47 -03'00'

Filipe Cardoso Carielo
Prefeito do Município