PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAURU
ESTADO DE SÃO PAULO

LEI Nº 3832, DE 30 DE DEZEMBRO DE 1994

P.25223/94

Institui o Código Sanitário do Município de Bauru e dá outras providências.

TIDEI DE LIMA, Prefeito Municipal de Bauru, Estado de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte lei:

PARTE I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - Fica instituído o Código Sanitário do Município de Bauru.

Artigo 2º - As normas expressas neste Código dispõem sobre a proteção, promoção e preservação da Saúde no campo de competência da Prefeitura do Município de Bauru.

Artigo 3º - É garantido o sigilo nas denúncias à Autoridade Sanitária.

PARTE II
AÇÕES DE PROTEÇÃO, PROMOÇÃO E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE

LIVRO I
PROGRAMAÇÃO DA SAÚDE

Artigo 4º - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, previamente, identificar, fiscalizar e controlar os fatores determinantes e condicionantes da Saúde individual e coletiva, incluindo ações referentes à saúde da criança e do adolescente, da mulher, do idoso, do trabalhador, dos portadores de deficiência, da saúde mental, bucal e do controle das doenças transmissíveis e não transmissíveis.

Artigo 5º - As ações de saúde devem contemplar aquelas individuais e coletivas desenvolvidas pela Secretaria Municipal da Saúde, através de equipamentos próprios, conveniados e contratados, compreendendo a proteção, promoção e recuperação

da saúde individual e coletiva dos cidadãos, e seguir normas editadas nesta lei.

Artigo 6º - Compete ainda à Secretaria Municipal de Saúde a realização e atualização periódica do diagnóstico de saúde da população em sua área de abrangência, identificando os principais problemas, riscos e agravos à saúde, através de inquéritos, investigações e levantamentos de dados necessários à promoção e avaliação das medidas de controle.

Parágrafo único - As unidades de saúde deverão valer-se de todos os dados e informações pertinentes e necessários para este fim, sejam eles de natureza demográfica, sócio-econômica, ambiental, estatisticas de saúde e outros.

Artigo 7º - As instituiçoes do Poder Público, os estabelecimentos de atenção e assistência à saúde, outros tipos de estabelecimento de interesse da saúde, quer sejam de natureza agropecuária, industrial, comercial ou de prestação de serviços, e os profissionais de saúde ou cidadãos relacionados pela autoridade de saúde municipal, devem, quando solicitados, fornecer regular e sistematicamente, às autoridades sanitárias, os dados necessários à elaboração e atualização do diagnóstico de saúde da população.

LIVRO II
PARTICIPAÇÃO E CONTROLE SOCIAL

Artigo 8º - A Secretaria Municipal de Saúde contará com:
I - A Conferência Municipal da Saúde;
II - O Conselho Municipal da Saúde;
III - O Fundo Municipal de Saúde.

Artigo 9º - A Conferência Municipal de Saúde reunir-se-á a cada 4 (quatro) anos com característica de evento de discussão, análise e fixação de diretrizes gerais da Política Municipal de Saúde, podendo ser convocada, extraordinariamente, pelo Poder Executivo ou pelo Conselho Municipal de Saúde, conforme artigo 18 da Lei Municipal nº 3598, de 7 de julho de 1993.

Artigo 10 - Ao Conselho Municipal de Saúde, de acordo com a

Lei Municipal nº 3598, de 7 de julho de 1993, de caráter permanente, como órgão deliberativo do Sistema Único de Saúde-SUS, no âmbito Municipal, sem prejuízo das funções do Poder Legislativo, compete:

I - Supervisionar o gerenciamento do Fundo Municipal de Saúde;
II - Aprovar, por deliberação, no prazo de 30 (trinta) dias o Plano Municipal de Saúde, podendo emendá-lo, respeitadas as limitações orçamentárias. Caso o Conselho não delibere no prazo fixado, considera-se aprovado tacitamente o Plano;
III - Fiscalizar a execução do Plano Municipal de Saúde, podendo para isso requerer informações, relatórios, cronogramas e outros elementos necessários;
IV - Examinar as propostas encaminhadas pela Secretaria Municipal de Saúde, modificadoras do Plano Municipal de Saúde;
V - Propor medidas para o aperfeiçoamento da organização do Plano Municipal de Saúde;
VI - Controlar, mensalmente, a receita e despesa do Fundo Municipal de Saúde;
VII - Comunicar, de pleno, ao Prefeito e à Câmara Municipal, as irregularidades na execução de Planos ou no gerenciamento do Fundo;
VIII - Opinar sobre a expansão de recursos humanos e materiais, bem como sobre investimentos a serem efetuados no âmbito da Saúde;
IX - Discutir os problemas de Saúde suscitados pela população.

Artigo 11 - O Fundo Municipal de Saúde, de acordo com a Lei nº 3289, de 13 de dezembro de 1990, tem por objetivo criar condições financeiras e de gerência dos recursos destinados ao desenvolvimento das ações de Saúde, executadas ou coordenadas pela Secretaria Municipal de Saúde, que compreendem:

I - O atendimento à saúde universalizado, integral, regionalizado e hierarquizado;
II - A vigilância sanitária;
III - A vigilância epidemiológica e ação de saúde de interesse individual e coletivo correspondentes;
IV - O controle e a fiscalização das agressões ao meio ambiente, nele compreendido o ambiente de trabalho em comum acordo com as organizações competentes das esferas federal e estadual.

LIVRO III
SANEAMENTO DO MEIO

CAPÍTULO I
Saneamento Ambiental e Organização Territorial

TÍTULO I
Disposições Gerais e Transitórias

Artigo 12 - Constituem fatores ambientais de risco à Saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade no meio ambiente, principalmente os relacionados a organização territorial, ambiente constituído, saneamento ambiental, proliferação de artrópodes nocivos, vetores e hospedeiros intermediários, atividades produtivas e de consumo, além das substâncias tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou danos à Saúde, vida ou qualidade de vida.

Artigo 13 - As ações de saúde referentes ao ambiente, além de estimular a ação conjunta entre órgãos afins nas três esferas de poder, terá a (SEMMA) Secretaria Municipal do Meio Ambiente como órgão consultor e tem por objetivo:

I - Assegurar condições de desenvolvimento adequado à saúde nas atividades básicas do homem como: habitação, circulação, recreação e trabalho;

II - Propiciar melhoria, manutenção e controle da qualidade do ambiente, nele incluindo o do trabalho, garantindo condições de saúde, conforto, higiene, salubridade, segurança e bem-estar individual e coletivo;

III - Estimular a participação dos cidadãos para elevar a qualidade de vida da cidade e manter as conquistas adquiridas quanto ao uso racional do ambiente e da saúde;

IV - Intervir diretamente no uso e na ocupação do solo para manutenção do equilíbrio estabelecendo:

a) a prevalência do direito coletivo ao ambiente saudável e equilibrado, em relação a indivíduo;

b) o planejmanento,monitoramento e fiscalização do uso dos recursos ambientais;

c) a proteção aos ecossistemas, incluindo suas áreas e espécies representativas;

d) o fornecimento, controle e eliminação das atividades potencial ou efetivamente

poluidores;
e) a recuperação de áreas degradadas e proteção das áreas ameaçadas de degradação ambiental;
f) a racionalização do uso do solo, água, flora, ar e subsolo;
g) o incentivo ao estudo, pesquisa e emprego de tecnologia orientadas para o uso racional e proteção dos recursos ambientais e de saúde;
h) os programas de educação de saúde ambiental específico voltados para a população levantando as situações de risco, agravos à saúde e má utilização de recursos materiais ou artificiais;
i) as normas e padrões, em cooperação com órgãos afins, de proteção e melhoria da qualidade ambiental e da saúde, dentro da sua competência;
j) prévio parecer técnico sobre a implantação, o licenciamento e o controle de empreendimentos e atividades que interfiram na qualidade do ambiente e da saúde;
k) a definição de áreas de atuação e programas nos quais a ação do Executivo deva ser prioritária.

Artigo 14 - As normas para Parcelamento, Uso e Ocupação do solo no Município de Bauru, devem seguir as disposições da Lei Municipal nº 2339, de 15 de fevereiro de 1982, bem como as alterações que possa ocorrer.

Artigo 15 - Todo assentamento urbano, para fins domésticos, comerciais, industriais ou mistos será provido de sistema de drenagem que impeça a estagnação de águas pluviais.

Artigo 16 - Todo sistema viário possuirá um sistema de drenagem visando impedir a erosão do solo e a estagnação de águas pluviais.

CAPÍTULO II
Limpeza Pública e Destino de Resíduos

SEÇÃO I
Disposições Gerais e Transitórias

Artigo 17 - Para os efeitos deste Código, lixo é o conjunto heterogêneo constituído de materiais sólidos

residuais, provenientes de atividades humanas, bem como de animais mortos ou detritos que, por sua natureza, coloque em risco a saúde pública.

Artigo 18 - Compete à Prefeitura Municipal a remoção de:
I - Resíduos domiciliares;
II - Materiais de varreduras domiciliares;
III - Resíduos sólidos originários de estabelecimento público, institucionais, de prestação de serviços e comerciais de características domiciliares;
IV - Animais mortos de pequeno porte.

Parágrafo único - No que se refere o inciso III, devem ter tarifação especial, definida pela municipalidade, os grandes jardins comerciais e prestações de serviços.

Artigo 19 - Cabe à Prefeitura, diretamente ou por delegação, mediante tarifas de recolhimento, estabelecer a remoção dos seguintes materiais:
I - Resíduos considerados infectantes, provenientes de serviços de saúde e congêneres;
II - Animais mortos de grande porte;
III - Restos de limpeza e poda de jardins.

Artigo 20 - Compete ainda à Prefeitura Municipal:
I - A limpeza das áreas públicas em aberto;
II - A capinação e roçada dos leitos das ruas, bem como a remoção do produto resultante;
III - O tratamento e destinação final dos resíduos;
IV - A conservação da limpeza pública executada na área do Município;
V - A limpeza e desobstrução do sistema de drenagem, de águas pluviais.

Artigo 21 - A execução dos serviços de limpeza pública de competência da Prefeitura Municipal, poderá ser realizada diretamente ou por delegação, não sendo vedada a contratação em ambos os casos de firmas especializadas, previamente cadastradas, observadas as disposições pertinentes à matéria.

Artigo 22 - É proibido realizar triagem ou catação no lixo, de qualquer objeto, material, resto ou sobra, mesmo se de valor insignificante, seja qual for sua origem.

Parágrafo único - A triagem só será permitida em casos e locais, expressamente autorizados, a critério da Prefeitura ou a quem delegar.

Artigo 23 - Os lixos ou resíduos sólidos não devem ser lançados em cursos d'água, lagos e lagoas, salvo na hipótese de necessidade de aterro de lagoas artificiais, autorizados pelo órgão estadual de controle da poluição e de preservação ambiental.

Artigo 24 - É proibido atear fogo em lixo, de qualquer natureza, depositado nas ruas, calçadas e terrenos baldios.

Artigo 25 - Os resíduos sólidos ou semi-sólidos de qualquer natureza não devem ser colocados ou incinerados a céu aberto, tolerando-se apenas:

I - A acumulação temporária de resíduos de qualquer natureza, em locais previamente aprovados, desde que isso não ofereça risco à saúde pública e ao meio ambiente, a critério das autoridades de controle da poluição e de preservação ambiental ou de saúde pública;

II - A incineração de resíduos sólidos ou sem-sólidos de qualquer natureza, a céu aberto, em situações de emergência sanitária.

Artigo 26 - Os resíduos resultantes dos serviços de saúde e congêneres, devem ser armazenados, em abrigos apropriados para guarda dos recipientes, obedecendo as Normas Técnicas da ABNT, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções em vigor ou que venham a sair que tratam da questão, tanto a nível Estadual e Federal.

Parágrafo único - O estabelecimento gerador de resíduos de serviços de saúde, cuja produção semanal não exceda 700 (setecentos) litros, pode optar pela instalação de um abrigo reduzido, obedecendo as normas vigentes.

SEÇÃO II
Acondidionamento do Lixo e Apresentação à Coleta

Artigo 27 - O lixo domiciliar a ser coletado regularmente

deve apresentar-se dentro de sacos plásticos, com capacidade máxima de 100 (cem) litros, não ultrapassando o peso máximo de 30 kg ou 40 kg cada embalagem.

§ 1º - Dependendo do tipo de lixo a ser embalado, os sacos plásticos dever ser reforçados.

§ 2º - É proibido acumular lixo a fim de utilizá-lo ou removê-lo, para outros locais que não estabelecidos pela Prefeitura.

§ 3º - Não pode ser acondicionado com o lixo domiciliar qualquer outro tipo de lixo.

§ 4º - O lixo deve ser apresentado à coleta no máximo com 2 (duas) horas de antecedência de sua efetuação.

Artigo 28 - Os materiais recicláveis do lixo domiciliar, tais como papéis, plásticos, vidros, metais, borrachas, pilhas e outros, devem, paulatinamente e através de campanhas periódicas ser acondicionadas em sacos plásticos, conforme determinação do artigo anterior.

§ 1º - Os materiais perfurantes ou cortantes devem ser protegidos antes do acondicionamento, evitando-se acidentes.

§ 2º - Os materiais recicláveis, sempre que possível serão coletados distintamente do lixo orgânico.

Artigo 29 - Os resíduos considerados infectantes, provenientes de serviços de saúde, devem obedecer o seguinte:

I - Ser acondicionados em saco plástico, branco leitoso, com capacidade máxima de 40 (quarenta) litros cada;

II - Resíduos perfurantes ou cortantes, após desinfecção, devem ser acondicionados em recipientes rígidos;

III - Os resíduos infectantes procente de análise clínicas, hemoterapia e pesquisa microbiológica, devem ser submetido a esterilização na unidade geradora;

IV - Os resíduos líquidos infectantes, como

sangue, secreções, excreções e outros líquidos orgânicos, devem ser submetidos a tratamento na própria instituição, anterior ao lançamento na rede pública de esgoto, conforme exigência do órgão competente de controle ambiental;

V - Os resíduos infectantes, compostos por membros, fetos, órgãos e tecidos humanos, devem ser acondicionado, separadamente, em plásticos e armazenados em câmara fria no serviço de anatomia patológica.

§ 1º - O transporte dos resíduos referidos acima, será feito por veículos adequados, revestidos de material plástico, fibra de vidro ou aço inox, liso e resistente à lavagem.

§ 2º - A remoção de que trata este artigo, deve ter roteiro e horário pré-estabelecidos, devendo ser de conhecimento geral, para garantir segurança e higiene à população.

§ 3º - Os estabelecimentos geradores de resíduos de serviços de saúde têm que ter um responsável qualificado pelos serviços de limpeza, pos não serão coletados resíduos infectantes ou comuns sem o devido acondicionamento.

Artigo 30 - Os resíduos sólidos de natureza tóxica, bem como os que contém substâncias inflamáveis, corrosivas, explosivas, radioativas e outras consideradas prejudiciais, devem sofres tratamento ou acondicionamento adequado, no próprio local de produção, e nas condições estabelecidas pelo órgão estadual de controle da poluição e de preservação ambiental.

Artigo 31 - O lixo "in natura" independente da sua origem, não pode ser utilizado na agricultura ou na alimentação de animais.

SEÇÃO III
Destino Final do Lixo

Artigo 32 - O lixo domiciliar orgânico deve ter seu destino final conforme legislação do meio ambiente em vigência.

Artigo 33 - O lixo considerado infectante, proveniente de serviços de saúde, deve sofrer um tratamento e/ou destinação final correta e ambientalmente aceita pelos órgãos de controle de poluição e saúde.

SEÇÃO IV
Da Limpeza e Conservação das Vias e Logradouros Públicos

Artigo 34 - O proprietário/usuário de imóvel deve proceder à varrição de seu próprio passeio, de forma a mantê-lo limpo, inclusive, eliminando frestas, buracos, rachaduras que atrapalhem o serviço de limpeza, bem como favoreçam ao crescimento de vegetação/mato.

Artigo 35 - O produto resultante da varredura dos prédios e dos passeios públicos a eles pertinentes deve ser recolhido em recipientes recomendados, sendo proibido o acúmulo dos mesmos na sarjeta ou leito da rua.

Artigo 36 - Qualquer ato que pertube, prejudique ou impeça a execução da varrição, ou de outros serviços de limpeza pública, sujeitará o infrator às penalidades previstas neste Código.

§ 1º - A solicitação da remoção de veículos estacionados que impeçam a execução do serviço de limpeza pública, deve ser prontamente atendida, sob pena de apreensão do veículo e pagamento das multas e despesas decorrentes.

§ 2º - A sinalização ou reserva, por particulares, de locais para estacionamento ou entrada e saída de veículos, com cavaletes ou outros objetos, será punida com a apreensão desses materiais, sem prejuízo da multa prevista neste Código.

Artigo 37 - Os executores de obras ou serviços, em logradouros públicos devem manter os locais de trabalho permanentemente limpos.

§ 1º - O executor que não cumprir as determinações da autoridade competente ficará sujeito às sanções previstas neste Código.

§ 2º - A remoção de todo material remanescente, bem como a varrição e lavagem do local, devem ser providenciadas imediatamente, após a conclusão das obras ou serviços, ou no mínimo diariamente, quando se tratar de serviços prolongados, considerando-se os riscos que possam causar nas vias e logradouros públicos.

§ 3º - Os serviços de limpeza previstos neste artigo, podem ser executados pela Prefeitura, ou por delegação, cobrado em dobro o custo correspondente, sem prejuízo das multas cabíveis.

Artigo 38 - Nos passeios, canteiros, jardins, áreas e logradouros públicos é proibido expor ou depositar animais, mercadorias, objetos, mostruários, cartazes, faixas, placas e assemelhados, materiais de construção, entulhos, terra e resíduos de qualquer natureza, sob pena de apreensão dos mesmos, bem como os veículos utilizados para o transporte e pagamento das despesas de remoção.

Parágrafo único - O disposto neste artigo aplicar-se-á também a veículos abandonados em vias públicas, por mais de 5 (cinco) dias consecutivos.

Artigo 39 - É proibido lançar ou atirar nas vias, jardins, escadarias, córregos, rios, bocas de lobo, outras áreas e logradouros públicos, papéis, invólucros, casas, resíduos ou lixo de qualquer natureza.

Parágrafo único - Exceto confete e serpentina em dias especiais.

Artigo 40 - Salvo autorização prévia e escrita é proibida, nas vias e logradouros públicos, publicidade ou propaganda, mediante a distribuição de panfletos, folhetos, comunicados ou materias, impressos, distribuídos manualmente, atirados de veículos, aeronaves ou edificações, ou oferecidos em mostruários ou qualquer outra forma.

§ 1º - Os infratores terão o material apreendido sumariamente, sem prejuízo da multa prevista neste Código.

§ 2º - O disposto neste artigo não se aplica a materiais previstos em regulamentações específicas.

Artigo 41 - É proibido descarregar ou despejar águas servidas de qualquer natureza em vias, praças, jardins, escadarias, vielas, passagens e quaisquer áreas e logradouros públicos.

Parágrafo único - Excluem-se da restrição deste artigo as águas de lavagem de prédios, cuja a construção não permite o escoamento para o interior, desde que a lavagem e limpeza sejam feitas entre 22 (vinte e duas) e 8 (oito) horas e, no perímetro central entre 23 (vinte e três) e 7 (sete) horas.

Artigo 42 - Nos passeios ou leitos das vias e logradouros públicos, é proibido:

I - Derramar óleo, gordura, graxa, tinta, líquidos de tinturarias, nata de cal ou de cimento;

II - Preparar concreto ou argamassa;

III - Lavar ou reparar veículos ou qualquer tipo de equipamento.

§ 1º - No que se refere o inciso II, podem ser permitidas a utilização dos passeios para esse fim, desde que utilizadas caixas ou tabuados apropriados, não ocupando mais de 1/3 (um terço), da largura do passeio.

§ 2º - Ao infrator serão aplicadas as sanções previstas neste Código. inclusive apreensão e remoção de material, sem prejuízo da obrigação da limpeza do loca e da reparação dos danos eventualmente causados.

§ 3º - Os serviços previstos no parágrafo anterior, poderão ser executados pela Prefeitura ou por delegação, a seu critério, cobrados em dobro o custo corresponsente, sem prejuízo da multa cabível.

Artigo 43 - O transporte em veículos de resíduos, terras, agragados, ossos, adubo, lixo curtido e qualquer material a granel, deve ser executado de forma a não provocar derramento na via pública e poluição local.

§ 1º - O transporte de quaisquer materiais ou resíduos, que sejam feitos em caminhões/veículos com carroceira aberta deverão obrigatoriamente estar protegidos por lonas devidamente amarradas para evitar qualquer espalhamento.

§ 2º - As caçambas em geral (basculantes, carretas, tipo de brook e outras) não poderão ter sua carga ultrapassada os limites de altura das laterais mesmo que atendam ao parágrafo 1º.

Artigo 44 - É proibido riscar, borrar, escrever e colar cartazes, nos seguinte locais:

I - Árvores de logradouros públicos;
II - Gradis, parapeitos, viadutos, pontes, canais e túneis;
III - Postes de iluminação, placas indicativas de trânsito, semáforos, hidrantes, caixas de concreto, telefones públicos, alarmes de incêndio e de coleta de lixo;
IV - Guias de calçamento, passeios e revestimentos de logradouros públicos, bem como escadarias de edifícios públicos ou particulares;
V - Estátuas, monumentos, colunas, paredes, muros, tapumes de edifícios públicos ou particulares;
VI - Outros equipamentos urbanos.

Artigo 45 - É proibido produzir poeiras ou borrifar líquidos que incomodem os vizinhos ou transeuntes, quando da construção, demolição, reforma, obras de aterro, desaterro, pintura ou limpeza de fachadas de edifícios.

SEÇÃO V
Da Limpeza de Áreas Livres

Artigo 46 - Em qualquer área ou terreno, assim como ao longo ou no leito de rios, canais, córregos, lagos e depressões. bueiros, valetas de escoamento, poços de visita e outros pontos de sistema de água pluviais, é proibido, depositar, obstruir ou lançar resíduos de qualquer espécie.

Artigo 47 - Os responsáveis por imóveis não edificados, mesmo aqueles cercados, murados, devem mantê-los limpos, roçados e capinados, na forma e sob as sanções previstas neste Código.

Artigo 48 - A limpeza das áreas, ruas internas, entradas e serviços dos agrupamentos de edificações constitui obrigação dos proprietários e usuários, que devem colocar os resíduos recolhidos em pontos de coleta que facilitem a remoção pela Prefeitura, ou a quem esta delegar, observando determinações articuladas neste Código.

SEÇÃO VI
Da Limpeza e Conservação das
Feiras Livres

Artigo 49 - Constitui obrigação dos feirantes, que operem nas feiras de qualquer natureza, instaladas nas vias e logradouros públicos, manter limpa a área de localização de suas barracas.

§ 1º - Considera-se área de localização de barracas de feirantes, aquelas que abrangem não somente o lugar ocupado pela barraca, mas também o espaço externo de circulação, até as áreas divisórias com as barracas laterais e fronteiriças, além das partes confinantes com alinhamento ou muros de vias e logradouros públicos.

§ 2º - No caso de não instalação de barracas, a responsabilidade pela limpeza dessa área livre, deve ser transferida para os feirantes limítrofes, considerada a linha divisória.

Artigo 50 - Os feirantes, imediatamente após o encerramento da feira, devem recolher os detritos e resíduos, eventualmente existentes nas calçadas e vias públicas, procedendo a varrição do local, respeitada a área de localização de suas barracas.

§ 1º - Os feirantes que comercializam pescados, vísceras de animais de corte e de aves abatidas, devem realizar a higienização do local.

§ 2º - Os resíduos, uma vez acondicionados em sacos plásticos, pelos feirantes, serão recolhidos pelo setor responsável da limpeza pública.

Artigo 51 - Além das multas previstas, os infratores do

disposto nos artigo 49 e 50 deste Código serão punidos:

I - Com suspensão da atividade, pelo prazo de 10 (dez) dias, na primeira reincidência e de 30 (trinta) dias na seguinte;

II - Com o cancelamento da matrícula e revogação da permissão de uso nos demais casos, a juízo da Prefeitura.

CAPÍTULO III
Água e Esgoto

Artigo 52 - Todo e qualquer serviços de abastecimento de água ou de coleta e disposição de esgotos devem sujeitar-se ao controle do Departamento de Água e Esgoto (DAE).

Artigo 53 - Os projetos de sistemas de abastecimentos de água e de coleta e disposições de esgoto devem ser elaborados em obediência às normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e às normas e especificações adotadas pelo órgão técnico encarregado de aprová-los - CETESB.

Artigo 54 - As instalações prediais de água e esgoto devem seguir as normas e especificações da ABNT e aquelas adotadas pelas entidades responsáveis pelos sistemas, as quais caberá fiscalizar estas instalações, sem prejuízo da fiscalização exercida pela autoridade sanitária.

CAPÍTULO IV
Saneamento das Edificações

Artigo 55 - Nenhuma construção, reforma, ampliação de edificação, qualquer que seja o fim a que se destina poderá ser iniciada ou autorizada sem que os projetos e especificações atendam as exigências deste Regulamento e suas Normas Técnicas Especiais (NTE), bem como outras disposições previstas na Legislação Federal, Estadual e Municipal em vigência.

§ 1º - Os projetos a que se refere este artigo, devem obter a aprovação pela autoridade municipal competente.

§ 2º - A verificação referente neste artigo deve ser

feita mediante vistoria pela autoridade municipal competente, que expedirá o correspondente alvará de "Habite-se" ou de "utilização".

Artigo 56 - As normas para edificações de residências, comércio, serviços e indústrias, devem seguir as disposições da Lei Municipal nº 2371/82 e complementadas no que couber por legislação Federal e Estadual, bem como as alterações municipais que possam ocorrer.

Artigo 57 - As Normas, Padrões de Construções e Instalações de Serviços de Saúde devem atender Portaria nº 400 do Ministério da Saúde, de 6 de dezembro de 1977, bem como a legislação Estadual vigente e futuras alterações que venham a ocorrer.

Artigo 58 - As normas referentes às edificações dos estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios, devem atender as disposições constantes no Livro V, Capítulo I, deste Regulamento, complementadas, no que couber, por legislação Federal, Estadual e Municipal vigentes ou futuras.

LIVRO IV
CONTROLE EPIDEMIOLÓGICO

CAPÍTULO I
Ações de Vigilância Epidemiológica

Artigo 59 - Para os efeitos deste regulamento, entende-se por Vigilância Epidemiológica o conjunto de atividades que proporcionam a informação indispensável para conhecer, detectar ou prever qualquer mudança que possa ocorrer nos fatores condicionantes do processo saúde-doença, com a finalidade de recomendar e adotar oportunamente as medidas indicadas que levem à prevenção e controle da doença.

Artigo 60 - As ações de Vigilância Epidemiológica devem ser efetuadas pelos serviços de saúde públicos e/ou privados, devidamente habilitados e compreendem as seguintes funções:

I - Reunir as informações necessárias e atualizadas;
II - Processar, analisar e interpretar dados;
III - Realizar ações de controle, que poder ser executadas a curto, médio e longo prazo.

Artigo 61 - Entende-se por notificação compulsória a comunidação à autoridade sanitária, de casos suspeitos ou confirmados das doenças classificadas a nível internacional, nacional, estadual e os agravos à saúde que as autoridades sanitárias municipais julgarem necessários.

Artigo 62 - A notificação compulsória de doenças deve ser feita por qualquer cidadão, sendo obrigatória aos profissionais de saúde e a todos os serviços de atenção e assistência à saúde.

Parágrafo único - A notificação deve ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, por telefone, telegrama, carta ou impresso adequado.

Artigo 63 - Recebida a notificação, a autoridade sanitária é obrigada a proceder à investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguação da disseminação da doença na população sob risco.

Parágrafo único - A autoridade sanitárias pode exigir ainda, quando houver indicação, coleta de material para quaisquer exames laboratoriais que se fizerem necessários.

Artigo 64 - As autoridades sanitáris devem cumprir as normas e os fluxos de informação do Sistema de Vigilância Epidemiológica.

Artigo 65 - A notificação compulsória de doenças, tem caráter sigiloso, obrigando-se as autoridades sanitárias a mantê-lo.

Artigo 66 - A identificação do paciente foram do âmbito médico-sanitário, será feita, excepcionalmente, em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade sanitária e com conhecimento prévio do paciente ou responsável.

Artigo 67 - A Secretaria Municipal de Saúde, através do Serviço de Vigilância Epidemiológica, deve propor, executar e avaliar as medidas de controle, tais como: tratamento, isolamento,

desinfecção, quarentena, vigilância sanitária, quimioprofilaxia, vacinação, etc.

Artigo 68 - O isolamento domiciliar está sujeito à vigilância direta das autoridades sanitárias, a fim de garantir a execução das medidas profiláticas necessárias e o tratamento clínico, que pode ficar a cargo do médico, de livre escolha do doente.

Artigo 69 - Caberá às autoridades sanitárias, dentre outras atribuições que se fizerem pertinentes e de acordo com as legislações em vigor, o seguinte:

I - Determinar o período de isolamento, para cada caso, tendo em vista os interesses da saúde coletiva;

II - Fornecer para efeitos legais, documento comprobatório de imposição e duração do isolamento e/ou quarentena;

III - Complementar ou sustituir a desinfecção adequada, conforme a doença, através de medidas de controle aos vetores biológicos e seus reservatórios;

IV - Determinar durante o período de quarentena, os locais em que devem permanecer as pessoas e ela sujeitas.

Artigo 70 - As pessoas sob vigilância sanitária devem comunicar, previamente, a mudança de domicílio ao responsável pelo Serviço de Vigilância em Saúde, cabendo a este dar ciência do fato ao responsável pelo Serviço de Vigilância em Saúde do local para onde se dirige o indivíduo.

Artigo 71 - Os comunicantes e os indivíduos que de qualquer modo se expuserem aos riscos de contrair uma doença transmissível, devem ser protegidos por meio de vacinas, soros ou seus derivados, antibióticos, quimioterápicos ou outros agentes antimicrobianos adequados, sempre que houver indicações.

Artigo 72 - Havendo suspeita de epidemia no município, distrito ou bairro, a autoridade sanitária do local deverá imediatamente:

I - Confirmar os casos clinicamente e/ou por meio de provas laboratoriais;

II - Verificar se a incidência atual da moléstia é significativamente maior que a habitual;
III - Comunicar a ocorrência ao seu chefe imediato;
IV - Adotar as medidas de profilaxia indicadas.

Artigo 73 - Frente a ocorrência de epidemias, caberá às autoridades sanitárias adotar medidas de controle pertinente, podendo inclusive acionar outros setores da administração pública e da sociedade civil, quando necessário.

Parágrafo único - Em caso de epidemia poderá ser providenciado o fechamento total ou parcial de qualquer estabelecimento e de quaisquer locais abertos ao público, durante o período que a autoridade sanitária julgar necessário.

Artigo 74 - O Serviço Municipal de Vigilância Epidemiológica deve executar e/ou controlar e avaliar as atividades de vacinação de rotina, intensificações, vacinação de bloqueio e campanhas indiscriminadas ou seletivas.

Artigo 75 - É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo único - So será dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico e/ou contra-indicação explícita à aplicação da vacina.

Artigo 76 - Anualmente, para o pagamento do salário família, será exigido do segurado a comprovação de que os beneficiários e seus dependentes receberam as vacinas obrigatórias na forma da legislação vigente.

Artigo 77 - Toda pessoa vacinada tem o direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

Artigo 78 - As vacinas obrigatórias e seus respectivos atestados são gratuitos, inclusive quando executados por profissionais em suas clínicas, consultórios ou por estabelecimentos privados de

prestação de serviços de saúde, quando credenciados.

CAPÍTULO II
Controle de Zoonoses

Artigo 79 - As ações de controle de zoonoses devem ser executadas pelo órgão municipal competente, conforme Lei Municipal nº 3372, de 29 de agosto de 1991, que cria o Centro de Controle de Zoonoses, bem como as alterações vigentes e as que possam ocorrer.

Artigo 80 - 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 veterinária.

Artigo 81 - Constituem objetivos básicos das populações animais:
I - Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimentos aos animais;
II - Preservar a saúde e o bem estar da população humana, evitando-lhe danos ou incômodos causados por animais.

Artigo 82 - Os procedimentos referentes ao controle de zoonoses e fauna sinantrópica será alvo de normatização, exceto o controle do Dengue e Febre Amarela conforme descrito na Seção I, deste capítulo.

Parágrafo único - No que se refere à apreensão de animais, obedecer-se-á o disposto na Lei Municipal nº 2792, bem como suas alterações.

SEÇÃO I
Controle de Vetores do Dengue e
Febre Amarela

Artigo 83 - Para efeitos deste Regulamento, entende-se por Aedes aegypti e Aedes albopíctus, os artrópedes que podem atuar como vetores mecânicos de transporte dos agentes etiológicos causadores do Dengue e Febre Amarela.

Artigo 84 - O controlee, quando possível a erradicação do Aedes aegyptis e Aedes albopictus, é de responsabilidade conjunta da Prefeitura Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde e de órgãos do Estado e particulares, e de toda a comunidade, cuja atividade envolva a saúde pública.

Artigo 85 - As atividades de combate, controle ou erradicação a esses vetores são objeto de planejamento e programação, observados os seguintes procedimentos:

I - Levantamento do problema, compreendendo:
   a) delimitação da área atingida, identificação, quantificação e causas;
   b) escolha das medidas de controle (mecânico, biológico e/ou químico) cabíveis;
II - Ataque;
III - Avaliação dos resultados;
IV - Vigilância;
V - Educação Sanitária.

Artigo 86 - Os produtos e processos utilizados no combate aos vetores, devem obedecer às normas de segurança vigentes de proteção ao meio ambiente, água de abastecimento e alimentos, não expondo a população a riscos de saúde.

Parágrafo único - As autoridades sanitárias devem obeservar no exercício de suas atribuições, as normas de segurança e higiene do trabalho, bem como realizar o monitoramento da saúde dos trabalhadores e aplicadores de inseticidas, mediante exames clínicos e toxicológicos pertinentes.

Artigo 87 - As autoridades sanitárias no exercício de suas ações de orientação e fiscalização, além do que expressa a legislação vigente, devem adotar os seguintes procedimentos administrativos:

I - Determinar ao proprietário ou ocupante de qualquer imóvel ou estabelecimento público ou particular, destinado à utilização comum ou individual, que não mantenha objetos, equipamentos, recepientes ou plantas que possam acumular água em seu interior;
II - Nos casos em que não for possível evitar o acúmulo de água em quaisquer dos materiais acima citados , tendo em vista a

peculiaridade da atividade exercida, a autoridade sanitária determinará a forma adequada de proteção;

III - Dentre as medidas fiscalizadoras ressalta-se a observância dos seguintes preceitos:

a) os objetos, equipamentos, recepientes ou plantas que possam acumular água não devem ser expostas a céu aberto;

b) os resíduos sólidos provenientes da coleta de lixo não devem ficar expostos, devendo portanto receber recobrimento de terra diariamente;

c) as caixas d'água devem permanecer sempre cobertas, de forma a impedir a entrada de insetos;

d) os espelhos d'água, fontes, chafarizes e piscinas sem recirculação, devem ser esvaziados totalmente, a cada semana;

e) os depósitos de pneus, de materiais de construção, de materiais reciclados, ferros-velhos e desmanches de automóveis, devem tomar medidas preventivas que evitem o acúmulo de água;

f) as lajes de imóveis, especialmente dos prédios em construção, devem ser protegidas evitando-se o acúmulo de água;

g) os vasos ornamentais existentes em parques, igrejas, templos, residências, escolas, instituições, estabelecimentos industriais e comerciais, devem ter água substituída por areia grossa úmida;

h) os vasos existentes em cemitérios não devem conservar a água, a fim de evitar a proliferação do mosquito.

Artigo 88 - O proprietário ou locatário de qualquer imóvel deve permitir o acesso, na área correspondente, da pessoa designada para realizar atividades de fiscalização, orientação, controle, combate e erradicação dos vetores da Dengue e Febre Amarela.

CAPÍTULO III
Serviços de Verificação de Óbito

Artigo 89 - A declaração de óbito ou atestado de óbito, documento indispensável para o sepultamento, deve ser feito em impresso especialmente destinado a esse fim, de acordo com a legislação em vigência.

Artigo 90 - Todos os campos constantes do formulário de declaração de óbito devem ser preenchidos de maneira clara e correta.

Artigo 91 - Compete ao Serviço de Verificação de Óbito do Município de Bauru, instituído pela Lei nº 3050, de 5 de junho de 1989 e regulamentada pelo Decreto nº 6383, de 16 de agosto de 1992, as seguintes atribuições:

I - Realizar as necrópsias de pessoas identificadas, desde que falecidas de morte natural sem assistência médica ou com atestado de óbito de moléstia mal definida, inclusive as que forem encontradas mortas em qualquer lugar do Município de Bauru, sem sinais de violência, bem como aquelas que forem encaminhadas pelo Instituto Médico Legal;

II - Fornecer as respectivas declarações do óbitos para os falecimentos ocorridos nas hipóteses previstas no inciso I, deste artigo;

III - Proceder ao registro de óbito e expedir a guia de sepultamento, dentro dos prazos legais, para os corpos necropsiados e não reclamados, caso em que o sepultamento poderá ser feito, 48 (quarenta e oito) horas após a necrópsia, salvo a hipótese de cadáveres putrefatos, quando deverá ser feito imediatamente;

IV - Encaminhar ao Instituto Médico Legal (IML) os casos suspeitos de morte violenta verificados antes ou no decorrer da necrópsia e aqueles de morte natural, de identificação desconhecida sem sinais de violência, comunicando, sempre que couber à autoridade policial;

V - Fiscalizar o embarque de cadáveres, ossadas ou restos exumados, para fora do Município, expedindo os competentes documentos de "livre trânsito", para os casos de morte natural;

VI - Realizar e/ou fiscalizar embalsamentos e formolização, de acordo com a legislação sanitária e convenções internacionais em vigor;

VII - Lacrar as urnas funerárias que se destinam ao Exterior, nos casos de morte natural;

VIII - Cumprir e fazer cumprir a legislação a respeito, de modo especial à Lei Estadual nº 5452, de 22 de dezembro de 1986.

LIVRO V
SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I
Dos Estabelecimentos que Comercializam Gêneros Alimentícios

Artigo 92 - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, além de atender às condições referentes às habilitações e aos locais de trabalho em geral, devem ter dependências mínimas adequadas ao fluxo de comercialização ou manipulação.

Artigo 93 - Deverá existir, sempre que a autoridade sanitária julgar necessário, torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte comercial do estabelecimento.

Parágrafo único - Todos os estabelecimentos devem ter, obrigatoriamente, reservatório de água com capacidade correspondente ao consumo diário, respeitado o mínimo de 1.000 (mil) litros.

Artigo 94 - As paredes acima da barra e os tetos, devem ser lisos e pintados com tinta impermeável e de cor clara.

Artigo 95 - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, só podem coexistir com residências ou dormitórios, quando o prédio dispuser de aposentos especiais para este fim, adequadamente separados da parte comercial.

Parágrafo único - Nos casos a que se refere o presente artigo, os compartimentos da habitação não podem ter comunicação direta com as dependências ou locais destinados ao preparo, manipulação, armazenamento ou venda de gêneros alimentícios.

Artigo 96 - A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarrete longa permanência do público, devem ter instalações sanitárias adequadas, à disposição dos seus frequentadores.

§ 1º - Os sanitários devem ser separados e

identificados, para cada sexo.

§ 2º - Os sanitários não podem comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, devendo existir entre eles antecâmaras dotadas de portas e aberturas para o exterior.

Artigo 97 - As instalações sanitárias devem ter piso de material cerâmico, paredes revestidas até 2,00 metros de altura no mínimo, com material cerâmico vidrado, porte com molas e aberturas teladas.

Artigo 98 - Dispor de vestiários para funcionários de ambos os sexos, não podendo os mesmos comunicar-se diretamente com os locais de trabalho.

§ 1º - As instalações sanitárias destinadas aos funcionários, obrigatoriamente, devem ter sabonete, lavatório com água corrente, papel toalha, papel higiênico e um aviso afixado em local visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso.

§ 2º - Os vestiários de uso dos funcionários devem ainda possuir:

I - Um armário para cada empregado;
II - Paredes revestidas até 1,50 metros, no mínimo, com material liso e impermeável;
III - Piso de material liso, resistente e impermeável;
IV - Portas com mola
V - Aberturas teladas.

§ 3º - Os vestiários não poder ser utilizados como depósitos de materiais de qualquer espécie.

Artigo 99 - Os depósitos de matéria prima, adegas e despensas devem ter:

I - Paredes revestidas de material cerâmico vidrado até a altura de 2,00 metros, no mínimo;
II - Pisos revestidos de material cerâmico ou equivalente;
III - Aberturas teladas;
IV - Portas com mola e com proteção, na parte inferior, evitando-se a entrada de roedores.

Artigo 100 - As cozinhas devem ter:

I - Área mínima de 10 metros quadrados, não podendo a menor dimensão ser inferior a 2,50 metros;

II - Piso revestido de material cerâmico;

III - Paredes revestidas até altura mínima de 2,00 metros com material cerâmico vidrado e a parte superior pintada a cores claras com tinta lavável;

IV - Aberturas teladas;

V - Portas com mola;

VI - Dispositivos para retenção de gorduras em suspensão;

VII - Mesa de manipulação constituída somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;

VIII - Pias, cujos despejos devem passar obrigatoriamente por uma caixa de gordura;

IX - Água corrente para higienização das louças, talheres e demais utensílios.

Artigo 101 - As copas obedecem as mesmas exigências referentes às cozinhas, com exceção da área, a qual deve ser condizente com as necessidades do estabelecimento, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 102 - As copas quentes obedecem as mesmas exigências relativas às cozinhas, com exceção da área, que devem ter no mínimo 4 metros quadrados.

Artigo 103 - As salas de acondicionamento ou armazenamento devem possuir paredes de 2,00 metros de altura, no mínimo, e piso de material liso, resistente e impermeável.

Artigo 104 - As seções de venda com consumação devem ter:

I - Área não inferior a 10 metros quadrados com dimensão mínima de 2,50 metros;

II - Piso revestido com material cerâmico ou equivalente;

III - Paredes revestidas com material cerâmico vidrado até altura mínima de 2,00 metros.

Parágrafo único - As exigências referentes ao revestimento do piso e paredes poderão ser modificadas, a juízo da autoridade sanitária, considerando a finalidade e categoria do estabelecimento.

Artigo 105 - As quitandas e casas de frutas, locais de venda de aves e ovos, empórios, armazéns, depósitos de frutas, verduras e legumes e estabelecimentos congêneres, devem ser constituídos, no mínimo, por seção de vendas.

Artigo 106 - Os cafés, bares e botequins devem ser constituídos no mínimo, por seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de que trata este artigo, que mantenham serviços de lanches, devem possuir também copa quente.

Artigo 107 - As pastelarias e estabelecimentos congêneres devem possuir cozinhas, depósitos de gêneros alimentícios e seção de vendas com consumação.

Parágrafo único - Se no mesmo estabelecimento houver vendas de caldo de cana, deve haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima, bem como para depósito de bagaços.

Artigo 108 - As docerias e estabelecimentos congêneres devem ter:

I - Sala de manipulação;
II - Depósito de matéria-prima;
III - Seção de venda com comunicação e/ou seção de expedição.

Artigo 109 - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios devem ser, obrigatoriamente, mantidos em rigoroso estado de asseio e higiene.

§ 1º - Os estabelecimentos referidos no presente artigo devem ser periodicamente desinsetizados.

§ 2º - Sempre que se tornar necessário, a juízo da fiscalização sanitária, os referidos estabelecimentos devem ser, obrigatoriamente, pintados ou reformados.

Artigo 110 - Nos estabelecimentos e locais onde se preparem, manipulem, armazenem ou vendam gêneros alimentícios, é proibido:

I - Fumar;
II - Varrer a seco;
III - Permitir a atividade e permanência de quaisquer animais.

Artigo 111 - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios devem ainda, observar os seguintes preceitos de higiene:
I - Lavar louças, talheres, copos e utensílios em água corrente, não sendo permitida, sob qualquer hipótese ou pretexto, a lavagem em baldes, tonéis ou vasilhames;
II - Ter açucareiros do tipo que permitam a retirada de açúcar sem o levantamento de tampa;
III - Guardar as louças e talheres em armários com portas e suficientemente ventilados, não podendo ficar expostos a poeiras e insetos;
IV - Manter os banheiros e pias permanentemente limpos;
V - As aberturas para o exterior devem ser obrigatoriamente teladas;
VI - Os balcões e armários devem repousar diretamente no piso, sobe base de concreto;
VII - Os balcões dever ser de mármore, granito ou material liso resistente e impermeável;
VIII - As pias e ralos devem ter ligação sifonada para a rede de esgoto;
IX - Os ralos de esgoto devem ser do tipo com tampa.

Artigo 112 - Nos estabelecimentos onde se preparem, manipulem, armazenem ou vendam gêneros alimentícios devem existir, obrigatoriamente, recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo e pedal, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Artigo 113 - Em todo e qualquer local de trabalho deve haver iluminação suficiente da atividade, levando-se em consideração a luminosidade exterior.

Artigo 114 - Os proprietários e empregados dos estabelecimentos de gêneros alimentícios devem obrigatoriamente:
I - Apresentar, anualmente, a respectiva carteira de saúde à repartição sanitária competente para a necessária revisão;
II - Usar vestiário adequado à natureza do serviço (aventais, gorros, luvas e demais

equipamentos), durante o período de trabalho;

III - Manter o mais rigoroso asseio pessoal (banho diário, unhas aparadas e limpas, higiene das mãos antes de manusear qualquer alimento, etc) e evitar quaisquer outros hábitos inconvenientes.

§ 1º - As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo funcionários registrados, estejam vinculados de qualquer forma à preparação, manipulação, armazenamento ou venda de gêneros alimentícios em caráter habitual.

§ 2º - Todo aquele que infringir por mais de 2 (duas) vezes quaisquer das disposições deste artigo poderá, a critério da autoridade sanitária, ter suspensos, temporárial ou definitivamente, os efeitos de sua carteira de saúde.

Artigo 115 - Todo estabelecimento ou local destinado à preparação, manipulação, armazenamento ou venda de alimentos deve possuir:

I - Alvará de funcionamento, especificando a atividade que está autorizado a exercer, afixado em local visível ao público;

II - Caderneta de controle sanitário.

§ 1º - O alvará de funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste Regulamento e da legislação em vigor.

§ 2º - A caderneta de controle sanitário conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades, que por ventura tenham sido aplicadas.

Artigo 116 - Nos locais em que se preparem, manipulem, armazenem ou vendam gêneros alimentícios, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Artigo 117 - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração e/ou de congelamento, nos

estabelecimentos em que se preparem, manipulem, armazenem ou vendam produtos alimentícios perecíveis.

CAPÍTULO II
Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios

Artigo 118 - Para o comércio ambulante ou permissionários de gêneros alimentícios, os equipamentos devem satisfazer as condições mínimas de higiene e possuir:

I - Compartimentos, providos de tampas com parte rigorosamente justapostas e serem revestidas de material liso,e resistente, impermeável, atóxicos e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;

II - Proteção contra o sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;

III - Equipamento de refrigeração ou isolamento térmico, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;

IV - Equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devem ser submetidos a essas operações antes do consumo, utilizando-se queimador a gás dotado de válvula de segurança. É vedado o uso de fogareiros de querosene, lenha, carvão ou butijão de 2 kg de capacidade;

V - Reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;

VI - Pia com torneira e água potável corrente, com recolhimento de seus afluentes, com capacidade mínima de 200 litros, removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, devendo ser esgotados no bueiro mais próximo, no caso de trailler e barraca.

VII - Recepientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionável com os pés.

Artigo 119 - Os equipamentos ou veículos destinados ao comércio de pescados, miúdos, vísceras, aves abatidas, frios e embutidos devem ser isotérmico, revestido internamente de material liso e resistente, impermeável, de fácil limpeza, cantos arredondados e dotados de dispositivos que permitam o escoamento e recolhimento da água proveniente do gelo.

Artigo 120 - Os equipamentos de que trata o item anterior

devem ser dotados de vitrines. Os produtos devem permanecer à vista do consumidor em temperatura adequada:
I - Pescados até + 4,5ºC;
II - Demais produtos até + 6ºC

Artigo 121 - Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sanduíches, devem possuir ainda, compartimentos separados para pão e recheio. Este deve ser mantido em recipiente isotérmico em temperatura adequada às suas características:
I - Recheio frio até 6ºC;
II - Recheio quente acima de 65ºC.

Artigo 122 - As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor. O equipamento deve ser confeccionado em madeira impermeabilizada ou outro material resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza.

Artigo 123 - Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.

Artigo 124 - Os alimentos semi preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou similares, sem contato manual.

Artigo 125 - É proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo, não embalados, sem a proteção adequada contra inseto, poeira ou outras formas de contaminação.

Artigo 128 - Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidades, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclável.

Artigo 127 - O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável.

Artigo 128 - Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em

sachet individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido.

Artigo 129 - Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como copos, canudos, entre outros.

Artigo 130 - Nos equipamentos embulantes móveis destinados ao comércio de gêneros alimentícios, fica vedado o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo de comércio e, em especial, o transporte de passageiros.

Artigo 131 - No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem no caso de sanduíche e congêneres.

Artigo 132 - As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de suco e refrigerantes.

Parágrafo único - É vedado ao comércio ambulante a venda de bebidas alcoólicas.

Artigo 133 - No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato:

I - Direto ou indireto com jornal;
II - Direto com papéis coloridos ou impressos;
III - Direto com papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-lo.

Artigo 134 - Além das obrigações previstas neste regulamento, os ambulantes, permissionários e seus auxiliares, devem:

I - Manter seu equipamento sempre limpo e em bom estado de conservação;
II - Manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente de atividade, quantas vezes for necessário;
III - Vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;

IV - Afixar, em lugar visível do equipamento, o cartão de identificação;
V - Trazer consigo os comprovantes de estar em dia com os tributos municipais relativos à sua atividade, o alvará de funcionamento e a carteira de saúde;
VI - Revalidar anualmente o alvará de funcionamento e a carteira de saúde;
VII - Usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo cabelo e guarda-pó ou avental de cor clara mantidos fechados e limpos;
VIII - Manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:
a) unhas limpas e curtas;
b) cabelo e barba feitas ou aparadas;
c) não fumar, espirrar, tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes enquanto estiver manipulando alimentos;
d) não passar a mão na boca, nariz, cabelo e/ou cabeça;
e) as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário após o uso do sanitário;
IX - Observar e cumprir rigorosamente as exigências sanitárias previstas na legislação em vigor;
X - Respeitar o horário de trabalho estabelecido pelo órgão competente.

Artigo 135 - A base de operação ambulante de gêneros alimentícios não preparados no local de venda, pode localizar-se na residência do interessado, porém deve possuir:
I - Alvará sanitário;
II - Todas as facilidades para a completa higienização de equipamentos;
III - Local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação;
IV - Local adequado para semi-preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficientes em perfeitas condições de higiene e limpeza, e com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas nas aberturas e com proteção na parte inferior das portas);
V - Pia com água corrente tratada, ou cloração da água a ser utilizada, caso não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento;
VI - Destino adequado dos dejetos, conforme

legislação em vigor.

LIVRO VI
SUBSTÂNCIA E PRODUTOS E INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I
Dos Alimentos e da Higiene da Alimentação Pública

Artigo 136 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através Serviço de Vigilância Epidemiológica e Sanitária a fiscalização sobre preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento e venda de gêneros, produtos e substâncias alimentícias em geral.

§ 1º - A fiscalização do serviço compreende, também:
a) Os aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento e venda de gêneros, produtos e substâncias alimentícias em geral;
b) Os locais de preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, exposição ou venda de gêneros, produtos ou substâncias alimentícias em geral.

§ 2º - Para efeito deste Código, consideram-se gêneros alimentícios todas as substâncias ou misturas destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos necessários ao seu desenvolvimento e manutenção, incluídos, também, os aditivos e outras substâncias empregadas em tecnologia alimentar.

Artigo 137 - É proibido preparar, manipular, acondicionar, conservar, armazenar, vender, expor à venda, expedir ou dar ao consumo, gêneros alimentícios alterados, adulterados e falsificados ou impróprios, por qualquer motivo, a alimentação humana ou nocivos à saúde ou que estiverem em desacordo com as prescrições deste Código e aquelas da legislação vigente.

§ 1º - Impróprio para consumo será todo gênero alimentício:
a) danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou abolorecido, de características físicas ou organolépticas

anormais, contendo quaisquer sujidades;
b) que demonstrar pouco cuidado na manipulação ou no acondicionamento;
c) que for fraudado, adulterado ou falsificado;
d) que for alterado ou deteriorado, bem como contaminado ou infestado por parasitos;
e) contiver substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
f) que for prejudicial ou imprestável à alimentação humana por qualquer motivo.

§ 2º - Contaminado ou deteriorado será todo gênero alimentício:
a) que contiver parasitos e microorganismos patogênicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais;
b) que contiver microorganismos capazes de indicar contaminação de origem fecal humana ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, como enegrecimento, gosto ácido, gáz sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir o estufamento do vasilhame.

§ 3º - Alterado será todo gênero alimentício que tiver sido prejudicado em sua pureza, composiçao ou características organolépticas pela ação da umidade, temperatura, microorganismos, parasitos, prolongada ou deficente conservação e mal acondicionamento.

§ 4º - Adulterado ou falsificado será todo gênero alimentício:
a) que tiver sido misturado com substâncias que modifiquem sua qualidade, reduzam seu valor nutritivo ou provoque sua deterioração;
b) que tiver sido tirado, mesmo parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;
c) que contiver substâncias ou ingredientes nocivos à saúde;
d) que tiver sido, total ou parcialmente, substituído por outro de qualidade inferior;
e) que tiver sido colocado, revestido, aromatizado ou adicionado de substâncias estranhas visando ocultar qualquer fraude ou alteração ou aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos na legislação em vigor.

§ 5º - Fraudado será todo gênero alimentício:
a) que tiver sido, total ou parcialmente, substituído em relação ao indicado no recipiente;
b) que, na composição, peso ou medida, diversificar do enunciado no invólucro ou rótulo.

Artigo 138 - Nenhum indivíduo portador de doenças infecto-contagiosas ou afetado de dermatoses exsudativas ou esfoliativas ou com ferimentos visíveis ou infeccionados, pode trabalhar com gêneros alimentícios.

§ 1º - Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, nenhum indivíduo pode ser admitido ao trabalho sem dispor, previamente, de carteira de saúde expedida pelo órgão competente.

§ 2º - Para ser concedida licença a vendedor ambulante de gêneros alimentícios, deve-se satisfazer a exigência estabelecida no parágrafo anterior.

Artigo 139 - Somente poderão ser expostos à venda os gêneros alimentícios, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" aditivos para alimentos que:
I - Tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências do Ministério da Saúde;
II - Tenham sido elaborados, rembalados, transportados, impotados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;
III - Tenham sido rotulados segundo as disposições deste Regulamento e da legislação em vigor.

Artigo 140 - O asseio e limpeza adequados deverão ser observados no preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento e vendas de gêneros, produtos e substâncias alimentícias em geral.

§ 1º - Os gêneros alimentícios não perecíveis dever ser armazenados em local seco e ventilado, provido de estrados ripados de material resistente e afastados cerca de 20 cm do chão e da parede, para evitar umidade e permitir limpeza adequada.

§ 2º - Os gêneros alimentícios perecíveis expostos à venda, deverão ficar protegidos contra poeira e insetos, por meio de caixas, armários, dispositivos envidraçados ou invólucros adequados, ou, quando necessário, mantidos em geladeiras, balcões refrigerados ou câmaras frigoríficas, ou ainda em condições especiais de temperaturas para a sua conservação.

§ 3º - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aquele que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Artigo 141 - Em relação aos gêneros alimentícios não perecíveis expostos à venda, deverão ser observados os seguintes preceitos de higiene:

I - As latarias não podem estar estufadas, enferrujadas, amassadas ou com vazamentos;

II - Os frascos de vidro não podem apresentar tampas enferrujadas, fungos ou fermentação;

III - As garrafas de vidro não devem estar trincadas, lascadas, ou conterem impurezas no conteúdo;

IV - As embalagens plásticas devem estar íntegras e, de preferência, serem transparentes para facilitar a visualização do produto.

Artigo 142 - Os gêneros alimentícios, quando congelados, devem permanecer em temperatura superior a -15º C.

Parágrafo único - O descongelamento de gêneros alimentícios deve ser feito sob refrigeração, nunca em temperatura ambiente e, após o descongelamento serem consumidos em até 24 horas.

Artigo 143 - Os produtos alimentícios embutidos, como salames, salsichas, mortadelas e produtos similares devem ser suspensos em ganchos de metal polido ou estanhado ou colocados em recipientes apropriados, observados os preceitos de higiene e de temperatura adequados e manutenção de sua

pureza.

Artigo 144 - Os produtos alimenticios defumados ou salgados poderão ficar sob temperatura ambinete, mas em locais secos e arejados.

Parágrafo único - Os produtos defumados ou salgados devem ser suspensos em ganchos de metal polido ou estanhado ou colocados em recipientes apropriados.

Artigo 145 - Os frios de modo geral devem ser conservados sob refrigeração em temperatura até 10º C. As peças de frios começadas precisam estar protegidas com plásticos transparentes ou filme de PVC.

Artigo 146 - O leite pasteurizado, bem como a manteira, queijo fresco e outros devivados do leite expostos à venda, devem ser conservados em recipientes apropriados, sob refrigeração, em temperatura até 10º C, devidamente protegidos de contaminação, impurezas e insetos, satisfeitas, ainda, as demais condições de higiene.

§ 1º - O leite pasteurizado deve exibir a data de fabricação, sendo obrigatória a venda no mesmo dia.

§ 2º - O leite esterilizado acondicionado em embalagem longa vida, com prazo de validade descrito na embalagem, deve ser conservado em temperatura ambiente. Quando aberto é necessário obedecer os mesmos critérios de refrigeração que trata este artigo.

Artigo 147 - Para as frutas, verduras e legumes, expostos à venda devem ser observado os seguintes preceitos de higiene:

I - Serem frescas;
II - Estarem lavadas;
III - Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
IV - Não conter substâncias terrosa, sujidade ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
V - Serem colocados sob mesas ou estantes

rigorosamente limpas e afastadas um metro, no mínimo, das ombreiras das portas externas do estabelecimento;

VI - Não serem descascadas nem ficarem expostas em fatias;

VII - Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica.

Artigo 148 - Em relação às frutas, verduras e legumes que forem utilizados crús no preparo de alimentos, deverão ser obedecidas as seguintes exeigências:

I - Lavados em água corrente;

II - Desinfetados em vasilhames plásticos, contendo água e cloro, conforme as determinações da legislação em vigor;

III - Quando abertos ou fatiados, estarem protegidos em plásticos transparentes ou filme PVC e conservados sob refrigeração, em temperatura até 10º C;

IV - Serem preparados no momento de servir o consumidor;

V - Quando em sua composição entrar água, esta deve ser potável ou comprovadamente pura;

VI - Quando em sua composição entrar leite, este deve ser pasteurizado.

Parágrafo único - Não será permitida a conservação de produtos preparados, bem como suareutilização.

Artigo 149 - É proibida a irrigação de plantações de hortaliças, legumes e frutas com água contaminada, em particular que contenham dejetos humanos.

Artigo 150 - As carnes de bovinos, suínos, ovinos, caprinos, galináceos e pescados só podem ser vendidas nas casas de carnes, seções específicas de supermercados, frigoríficos, matadouros, avículas, casas de frios e peixarias.

§ 1º - Fazem exceção as carnes autorizadas no comércio de ambulantes e feiras livres.

§ 2º - As carnes utilizadas no preparo de alimentos devem ficar, obrigatoriamente, em câmaras frigoríficas ou balcões refrigerados.

§ 3º - As carnes preparadas não devem ser colocadas em

locais com resíduos de carnes cruas.

§ 4º - No preparo dos alimentos, não utilizar carnes de qualquer tipo, que estejam amolecidas ou pegajosas, soltando-se facilmente de ossos, com alterações de cor ou cheiro.

Artigo 151 - Para serem expostos à venda, os ovos devem ser previamente selecionados e estarem em perfeito estado.

Artigo 152 - Os produtos prontos ou semi-prontos são considerados aptos para o consumo durante alguns dias, dependendo de sua natureza, se forem conservados em ambientes refrigerados com temperatura próxima de 4ºC, porém, não superior a 6ºC, ou aquecido acima de 65ºC.

Artigo 153 - Os produtos não embalados exigem a refrigeração ou o aquecimento para a garantia da saúde do consumidor, como o caso de doces com recheio ou coberturas, musses, empadas, coxinhas, croquetes, e outros.

§ 1º - Todos os alimentos expostos sem embalagens, devem ser manipulados com pegadores, pinças, luvas plásticas ou similares.

§ 2º - O comerciante deve verificar constantemente se os doces, confeitos e outros produtos afins não estão deteriorados.

§ 3º - O óleo onde são fritos os alimentos deve ser trocado quando se apresentar escuro e espumoso, pois nesse estado há alteração na qualidade dos produtos.

Artigo 154 - O gelo destinado ao uso alimentar deve ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação.

Artigo 155 - Os gelados comestíveis durante o armazenamento devem ser mantidos a uma temperatura máxima permitida de 5ºC.

Artigo 156 - Os alimentos em geral, incluindo a matéria-prima alimentar, o alimento "in natura", bem como o uso de aditivos nos alimentos devem ter suas características conforme o disposto na legislação vigente.

CAPÍTULO II
Dos Utensílios, Vasilhames e Outros Materiais

Artigo 157 - Os utensílios, aparelhos, recipientes, vasilhames ou outros materiais empregados no preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento, conservação e vendas de gêneros alimentícios devem ser de material adequado, que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

§ 1º - A autoridade sanitária interditará, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Regulamento e da legislação em vigor.

§ 2º - Todos os resíduos alimentares devem ser retirados dos utensílios e equipamentos, visando evitar o crescimento de bactérias.

§ 3º - A mesa de manipulação deve ser de material impermeável e liso.

§ 4º - Os utensílios não devem apresentar sinais de ferrugem.

§ 5º - As câmaras frigoríficas e os balcões refrigerados devem ser lavados com escova e detergente e descongelados quando apresentarem camadas de gelo maior que 1 cm.

§ 6º - Os equipamentos e utensílios, tais como as peças de máquinas de frios, de moer carne, facas, mesas, copos e caixas plásticas, devem ser lavados sempre que necessário e diariamente com água, detergente, escovas apropriadas e devidamente protegidos de poeiras, insetos ou outras formas de contaminação.

CAPÍTULO III
Da Embalagem e Rotulagem

Artigo 158 - Todo gênero alimentício exposto à venda em vasilha ou invólucro de qualquer natureza deve ser adequadamente rotulado ou designado observadas as prescrições da legislação vigente.

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

Artigo 159 - Os rótulos devem mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observados a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade, ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde no caso de alimentos de fantasia ou artificial, ou não padronizados;

II - Nome e/ou marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Sede da fábrica ou local de produção;

V - Número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;

VI - Indicação do emprego de aditivo intencional mencionando-o expressamente ou indicnado o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

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

VIII - Peso ou volume liquido;

IX - A advertência "mantenha sob refrigeração", quando se tratar de gêneros alimentícios que necessitem tal cuidados;

X - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento.

Artigo 160 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento, que não sejam as estabelecidas por este Regulamento e legislação em vigor.

Artigo 161 - Os alimentos industrializados quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, dever ser acompanhados de indicação ao consumidor da qualidade, natureza e tipo de alimento, bem como dos aditivos empregados.

Artigo 162 - Os invólucros utilizados na embalagem de produtos alimentícios dever ser inodores e não poder conter substâncias nocivas à saúde.

§ 1º - Os produtos alimentícios que não estiverem em embalagem específica ou apropriada devem, obrigatoriamente, ser embrulados em plásticos ou papel que não tenham corante, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde

§ 2º - Não é permitido a utilização de jornais, papéis ou impressos usados, mesmo que o contato deste com os produtos seja de forma indireta.

PARTE III
INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA

LIVRO I
DAS COMPETÊNCIAS, INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO I
Competência

Artigo 163 - São autoridades Municipais de Vigilância em Saúde:

I - Secretário Municipal de Saúde;
II - Diretores de Departamento e Divisão de Vigilância em Saúde;
III - Diretores e/ou Chefias de Unidades de Saúde devidamente nomeadas pelo Prefeito para tal atividade;
IV - Agentes e Técnicos do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde.

Artigo 164 - As Autoridades Minicipais de Vigilância em Saúde, no exercício de suas atribuições, são competentes para exigir o cumprimento deste Código e legislação pertinentes, podendo expedir autos de infração e impor penalidades objetivando a prevenção das ações ou omissões que possam, por qualquer forma, comprometer a saúde pública.

Parágrafo único - Às Autoridades Municipais de Vigilância em Saúde fica assegurada ainda proteção funcional, jurídica e policial para o exercício de suas atribuições.

Artigo 165 - Em conformidade com o disposto nas leis federal e estadual e, considerando as ações de Vigilância Sanitária assumidas pela Secretaria Municipal de Saúde, as infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

I - Advertência;
II - Multa;
III - Apreensão de produtos;
IV - Inutilização de produtos;
V - Interdição de produtos;
VI - Suspensão de venda de produtos;
VII - Interdição parcial ou total do estabelecimento.

Artigo 166 - Aos agentes de saneamento e chefias de Seção de Vigilância em Saúde fica atribuido competência para aplicação da pena prevista no inciso I do artigo 165.

Artigo 167 - A competência das Diretorias de Vigilância em Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III e IV do artigo 165.

Artigo 168 - Ao Diretor de Departamento de Vigilância em Saúde compete a aplicação de penalidades enumeradas no artigo 165.

Artigo 169 - Verificada a ocorrência de irregularidade será lavrado, de imediato, auto de infração pelas autoridades ligadas a Vigilância Sanitária.

Artigo 170 - Quando no exercício de suas atribuições específicas, as autoridades de Vigilância Sanitária, gozarão de livre acesso a quaisquer locais, em qualquer dia e horário, podendo utilizar-se de todos os meios e equipamentos necessários a avaliação sanitária, inclusive máquina fotográfica e filmadora, ficando responsável cível e criminalmente pela guarda das informações de caráter sigiloso.

CAPÍTULO II
Infrações e Penalidades

Artigo 171 - Considera-se infração, para os fins deste Regulamento, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Artigo 172 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único - 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 produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Artigo 173 - As infrações sanitárias classificam-se em:
I - Leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;
II - Graves, aquelas em que for verificada um circunstância agravante;
III - Gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Artigo 174 - São circunstâncias atenuantes:
I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
II - A errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;
III - O infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as consequências do ato leviso à saúde pública que for imputado;
IV - Ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;
V - A irregularidade cometida ser pouc significativa;
VI - Ser o infrator primário.

Artigo 175 - São circunstâncias agravantes:

I - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;
II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contraria o disposto na legislação sanitária;
III - Tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;
IV - O infrator coagir outrem para a execução material de infração;
V - Ter a infração consequência calamitosa à saúde pública;
VI - Ser, o infrator, reincidente.

Artigo 176 - Para os efeitos deste Regulamento ficará caracterizada a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houve imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Parágrafo único - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração em gravíssima.

Artigo 177 - Para a imposição da pena e à sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:
I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;
II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
III - Os antecedentes do infrator quanto às normas santárias.

Artigo 178 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Artigo 179 - A pena de multa consiste:
I - Nas infrações leves, de 1,5 a 7 UVFM (Unidade de Valor Fiscal Municipal);
II - Nas infrações graves, de mais de 8 a 15 UVFM (Unidade de Valor Fiscal Municipal);
III - Nas infrações gravíssimas, de mais de 16 a 57 UVFM (Unidade de Valor Fiscal Municipal).

Parágrafo único - No auto de infração o autuante, desde logo e

observada a graduação deste artigo, estabelecerá a graduação da multa, fixando seu valor.

Artigo 180 - São infrações sanitárias entre outras:

I - Preparar, manipular, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;
pena:- advertência, apreensão e inutilização, interdição e/ou multa;

II - Deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes;
pena:- advertência e/ou multa;

III - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;
pena:- advertência e/ou multa;

IV - Reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou oporse à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção de saúde;
pena:- advertência e/ou multa;

V - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;
pena:- interdição e/ou multa;

VI - Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no vasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes;
pena:- apreensão, inutilização, interdição e/ou multa;

VII - Expor à venda ou entregar ao consumo, produtos de interesse à saúde, cujo przo de validade tenha expirado, ou apor-lhe novas datas de validade posteriores ao prazo expirado;
pena:- apreensão, inutilização, interdição e/ou multa;

VIII - Inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse;
pena:- advertência, interdição e/ou multa;

IX - Fraudar, falsificar ou adulterar produtos alimentícios;
pena:- apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda, interdição parcial ou total do estabelecimento e multa;

X - Transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde;
pena:- advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto suspensão de venda, interdição parcial ou total do estabelecimento, e/ou multa.

Parágrafo único - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequados e à assistência e responsabilidades técnicas.

Artigo 181 - Desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais, sujeitarão o infrator à penalidade de multa, de leve a gravíssima.

LIVRO II
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO DAS INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA

CAPÍTULO I
Auto de Infração

Artigo 182 - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, indiciado com a lavratura de auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Regulamento e, desde logo, cientificando o autuado do prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa.

Parágrafo único - O auto de infração será avaliado pelo superior imediato da autoridade autuante, seguindo-se à lavratura do auto de imposição de penalidade, se for o caso.

Artigo 183 - O auto de infração será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao autuado e conterá:

I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço;

II - O ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III - A disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator, bem como o estabelecimento e fixação da multa adequada;

V - O prazo de 15 (quinze) dias, para defesa ou impugnação do auto de infração;

VI - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VII - A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio do Edital, publicado uma única fez na imprensa oficial, considerando-se efetiva a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Artigo 184 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração sendo passível de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Artigo 185 - Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir ainda para o infrator obrigação a cumprir, será ele intimado a fazê-lo no prazo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo único - O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

CAPÍTULO II
Termo de Intimação

Artigo 186 - Se, a critério das autoridades sanitárias mencionadas no artigo 163 deste Regulamento, a irregularidade não constituir perigo iminente para a saúde pública será expedido termo de intimação ao infrator, para corrigí-la no prazo de 30 (trinta) dias.

§ 1º - O prazo para cumprimento da intimação será contado a partir da data de vencimento do prazo de defesa do auto de infração, ou da publicação do indeferimento desta, quando houver.

§ 2º - O prazo para cumpirmento da intimação poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Artigo 187 - O termo de intimação será lavrado em 4 (quatro) vias no mínimo, destinando-se a primeira ao intimado, e conterá:

I - O nome da pessoa física, ou denominação da entidade intimada, especificação do seu ramo de atividade e endereço;

II - Número, série e data do auto de infração respectivo;

III - A disposição legal ou regulamentar infringida;

IV - A medida sanitária exigida;

V - O prazo para sua execução;

VI - Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VII - A assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto; e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o infrator deverá ser cientificado por meio de publicação na imprensa oficial.

CAPÍTULO III
Auto de Imposição de Penalidade

Artigo 188 - O auto de imposição de penalidade deverá ser lavrado pela autoridade competente, dentro de 60

(sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do auto de infração, ou da data da publicação do indeferimento da defesa, quando houver.

§ 1º - Quando houver intimação, a penalidade só será imposta após o decurso do prazo concedido, e desde que não corrigida a irregularidade.

§ 2º - Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 3º - O auto de imposição de penalidade de apreensão, interdição ou inutilização a que se refere o parágrafo anterior, deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

Artigo 189 - O auto de imposição de penalidade será lavrado em 4 (quatro) vias no mínimo destinando-se a primeira ao infrator e conterá:

I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada e seu endereço;
II - O número, série e data do auto de infração respectivo;
III - O número, série e data do termo de intimação, quando for o caso;
IV - O ato ou fato constitutivo da infração e o local;
V - A disposição legal ou regulamentar infringida;
VI - A penalidade imposta e seu fundamento legal;
VII - Prazo de 15 (quinze) dias para interposição de recurso, contado da ciência do autuado;
VIII - A assinatura da autoridade autuante;
IX - A assinatura do autuado, ou na sua ausência, de seu representanre legal ou prepostos e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ 1º - Quando a penalidade imposta for a apreensão, interdição ou inutilização de produtos, o auto deverá ser acompanhado do termo respectivo, que

especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

§ 2º - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o item IX deste artigo, o autuado será notificado mediante publicação na Imprensa Oficial do Município.

CAPÍTULO IV
Processamento das Multas

Artigo 190 - Transcorrido o prazo no item VII do artigo 189 sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento da multa, o infrator será notificado para recolhê-la, no prazo de 30 (trinta) dias, à Secretaria Municipal de Finanças.

Artigo 191 - Havendo a interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à repartição de origem, a fim de ser feita a notificação de que trata o artigo anterior.

Parágrafo único - Não recolhida a multa dentro do prazo fixado no artigo 188 uma das vias do auto de imposição da penalidade de multa será encaminhada à Secretaria Municipal de Finanças para fins de cobrança judicial.

Artigo 192 - As multas impostas sofrerão redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de vinte dias, contados da data de ciência de sua aplicação, implicando na desistência tácita de recurso.

Artigo 193 - O recolhimento das multas na Secretaria Municipal de Finanças ou órgão delegado será feito mediante guia de recolhimento que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos autuantes.

Parágrafo único - A multa deve ser recolhida no órgão delegado que determina o auto de infração de ser transferido para a respectiva Secretria quando recolhida pela Secretaria Municipal de Finanças.

CAPÍTULO V
Recursos

Artigo 194 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias, contados de sua ciência.

Artigo 195 - A defesa ou impugnação será julgada pelo superior imediato do servidor autuante, ouvindo este, preliminarmente, o qual terá prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito, seguindo-se a lavratura do auto de imposição de penalidade, se for o caso.

Artigo 196 - Da imposição de penalidade poderá o infrator recorrer a autoridade imediatamente superior, no prazo de 15 (quinze) dias, contados de sua ciência.

Artigo 197 - Mantida a decisão condenatória, caberá recurso no prazo de 20 (vinte) dias ao Secretário Municipal de Saúde em última instância, dentro das penalidades enumeradas no artigo 164.

Artigo 198 - Os recursos devem ser decididos depois de ouvida a autoridade recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

Artigo 199 - Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Artigo 200 - O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I - Pessoalmente, ou por seu procurador, à vista dom processo, ou;

II - Mediante notificação, que poderá ser feita através da imprensa oficial, considerando-se efetivada 5 (cinco) dias após a publicação.

Artigo 201 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa será registrado no processo a página, a data e a denominação do jornal.

CAPÍTULO VI
Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Artigo 202 - A autoridade fiscalizadora compete realizar periodicamente ou sempre que necessário, colheita

de amostra de alimentos, metérias-primas, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Artigo 203 - Em se tratando de análise fiscal de rotina, a colheita de amostra deve ser feita sem interdição da mercadoria.

Parágrafo único - Se a análise fiscal de amosta colhida em fiscalização de retona foi condenatória, a autoridade sanitária deve efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Artigo 204 - A colheita de amostra para fins de análise fiscal deve ser feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas adequadamente de modo a asseguar suas características.

§ 1º - Do total de amostras colhidas, uma deve ser encaminhada ao laboratório oficial para a análise fiscal, a segunda deve permanecer com o detentor ou responsável pelo alimento, e a terceira deve permanecer no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Quando a qualidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amosta prevista neste regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais, o mesmo deve ser apreendido, mediante lavratura do respectivo termo, e encaminhado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada de imediato a análise fiscal.

Artigo 205 - A análise fiscal deve ser realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes devem ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e no caso de alimentos pereciveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento da amostra.

Parágrafo único - Em se tratando de alimentos perecíveis, e quando a infração verificada não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

Artigo 206 - Quando da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características de infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Artigo 207 - O laudo analítico deve ser lavrado em 4 (quatro) vias no mínimo que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, à instrução do processo e ao arquivo do laboratório oficial.

Artigo 208 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova, noprazo de 10 (dez) dias ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de produtos perecíveis.

§ 1º - A notificação de que tratra este artigo deve ser acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de produtos perecíveis, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º - Decorrido o prazo deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

CAPÍTULO VII
Interdição de Alimentos

Artigo 209 - Quando resultar provado em análise fiscal, que o alimento é impróprio para consumo, será obrigatório a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Artigo 210 - Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor de mercadoria ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único - O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

Artigo 211 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidos amostras para análise fiscal.

Artigo 212 - A interdição do produto e/ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo em qualquer caso exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

§ 1º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado dentro de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo a liberação da mercadoria.

§ 2º - Se a análise concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 208 deste Regulamento, mantendo a interdição até decisão final, observando o prazo máximo estipulado no referido artigo.

§ 3º - No caso dos alimentos perecíveis em que a infração verificada não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação de análise condenatória, poderão estender-se até 10 (dez) dias.

Artigo 213 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumidor, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária na forma prevista no artigo anterior.

CAPÍTULO VIII
Apreensão e Inutilização de Alimentos

Artigo 214 - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade sanitária lavrará os autos de infração, de imposição de penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator ou, na recusa deste, por duas testemunhas.

§ 2º - Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo neste caso ser feita a coleta de amostra do produto para análise fiscal.

§ 3º - Quando o valor da mercadoria tor notoriamente ínfimo pode ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

§ 4º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários sem prejuízo para a saúde pública ou inconveniente, pode ser transportado, por conta e risco do infrator para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-la para consumo humano.

Artigo 215 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação

quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO IX
Perícia de Contraprova

Artigo 216 - A perícia de contraprova a que se refere o artigo 208 deste Regulamento, será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

§ 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que deve ter habilitação legal, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia.

Artigo 217 - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Artigo 218 - Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Artigo 219 - Da perícia de contraprova será lavrado ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formulados pelos peritos, datada e asssinada por todos os participantes , cuja primeira via integrará o processo.

Artigo 220 - A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo

de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Artigo 221 - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova coleta de amostra, aplicando-se neste caso adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1º - Entende-se por partida de grande valor econômica aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o salário mínimo vigente.

§ 2º - Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Artigo 222 - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Artigo 223 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Artigo 224 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1º - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2º - Se a análise fiscal tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuido a instituições assistenciais, públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Artigo 225 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não implique em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Artigo 226 - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de Unidade Federativa diversa será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao da Unidade Federativa interessada.

LIVRO III
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Artigo 227 - Fazem parte integrante deste Código as Normas Técnicas Especiais (NTE), cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa, proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde individual e coletiva.

Artigo 228 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Bauru, 30 de dezembro de 1994

TIDEI DE LIMA
PREFEITO MUNICIPAL

NILTON SILVEIRA
SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

MARIA HELENA DE ABREU
SECRETÁRIA ADJUNTA DA SAÚDE

Registrada na Divisão de Atos Oficiais da Prefeitura, na mesma data.

MAURO AFONSO
DIRETOR DA DIVISÃO DE ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAURU

ESTADO DE SÃO PAULO

TERMO DE ENCERRAMENTO

Contém o presente livro 102 (cento e duas) folhas devidamente rubricadas e numeradas tipograficamente e serviu para o registro das LEIS desta Prefeitura.

Bauru, 30 de dezembro de 1994

TIDEI DE LIMA

PREFEITO MUNICIPAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

ESTADO DE SÃO PAULO

P. 5027/07AP. 15068/06 (capa)

DECRETO Nº 10547, DE 05 DE NOVEMBRO DE 2007

Regulamenta o disposto no artigo 115 da Lei nº 3832, de 30 de dezembro de 1994 – Código Sanitário Municipal-, disciplinando o processo de concessão de alvarás.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BAURU, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo art. 51 da Lei Orgânica do Município de Bauru,

DECRETA

Art. 1º Os alvarás sanitários de funcionamento de que tratam os artigos 115 e 134 do Código Sanitário Municipal serão expedidos mediante o procedimento estabelecido neste Decreto.

Art. 2º O interessado deverá formalizar o pedido de concessão do Alvará por meio de Formulário de Inscrição, sendo que, no prazo de 48 horas, será realizada pela Secretaria Municipal de Planejamento a análise de localização e vistoria preliminar.

Art. 3º As atividades da Empresa serão classificadas na Análise de Risco/Licença em Alto ou Baixo Risco, tendo por base o Código de Atividades do Município e critérios de segurança, vigilância sanitária e meio ambiente, respectivamente, pelas Secretarias de Planejamento, Saúde e Meio Ambiente.

§1º Serão consideradas de Alto Risco as atividades que obtiverem essa classificação por pelo menos uma das Secretarias envolvidas.

§2º Após o pagamento das taxas municipais e cumprimento das análises anteriores será emitida a Declaração Cadastral - DECA.

Art. 4º A classificação de risco determinará o procedimento a ser seguido, de acordo com um dos seguintes grupos:

I – Com licença e Baixo Risco – necessita de pelo menos uma licença das secretarias envolvidas e que tenha sido classificada como de baixo risco por todas elas;

II – Isento de licença – foi considerada de baixo risco e não necessita de nenhuma licença.

III – Com licença e Alto Risco – necessita de pelo menos uma licença das secretarias envolvidas e que tenha sido classificada como de alto risco por pelo menos uma delas;

§ 1º As empresas classificadas no grupo I – Com licença e Baixo Risco – receberão um Alvará provisório válido por 90 dias, renovado automaticamente até decisão final sobre a licença, que poderá ser pela concessão do Alvará Definitivo ou revogação do Alvará provisório.

Ref. Dec. nº 10547/07

§ 2º — As empresas classificadas no grupo II – Isento de Licença – receberão Alvará Definitivo imediatamente.

§ 3º — As empresas classificadas no grupo III – Com licença e Alto Risco – não terão direito a Alvará provisório e somente estarão autorizadas a funcionar após a concessão do Alvará Definitivo, que será precedido de vistoria e concessões de licenças

Art. 5º — O artigo 12 do Decreto 7532 de 21 de dezembro de 1995, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 12 – Revogado" (NR)

Art. 6º — Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Bauru, 05 de novembro de 2007.

PROF. JOSÉ GUALBERTO TUGA MARTINS ANGERAMI
PREFEITO MUNICIPAL

EMERSON SILVA RIBEIRO
SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

MÁRIO RAMOS DE PAULA E SILVA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DA SAÚDE

Registrado no Departamento de Comunicação e Documentação da Prefeitura, na mesma data.

ROBENILSON DE OLIVEIRA
DIRETOR DO DEPARTAMENTO
DE COMUNICAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

ESTADO DE SÃO PAULO

FLUXOGRAMA

INSCRIÇÃO MUNICIPAL / ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO

REQUERIMENTO INTEGRADO: DECA, LICENÇAS E ALVARÁ

