



PROJETO DE LEI Nº 048/2020

“Institui o "Código Sanitário Municipal", e dá outras providências”.

EDMILSON BUSATTO, Prefeito Municipal de Bom Retiro do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, em cumprimento ao disposto no art. 58 da Lei Orgânica do Município;

FAÇO SABER, que o Poder Legislativo aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Código define as normas disciplinadoras na área sanitária.

Parágrafo único: Todos os assuntos relacionados com ações de vigilância sanitária serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, nas normas técnicas especiais, nas portarias e nas resoluções a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas, no que couber, a legislação Federal e Estadual pertinentes.

Art. 2º Para efeito deste Código aceitam-se como válidas as prescrições da Lei do Plano Diretor, do Código de Obras do Município e demais leis não conflitantes.

Art. 3º À Administração Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, além de outras atribuições nos termos da Lei, compete:

- I** - executar serviços e programas de vigilância sanitária;
- II** - colaborar com a União e o Estado na execução da vigilância sanitária no município de Bom Retiro do Sul, RS;
- III** - normatizar, em caráter complementar, procedimentos para controle da qualidade de produtos e substâncias de consumo humano;
- IV** - definir as instâncias e mecanismos de controle e fiscalização das ações e serviços de saúde;
- V** - nos limites de sua competência constitucional, expedir normas supletivas ao



presente Código;

VI - participar junto com os órgãos afins, do controle dos agravos do meio ambiente, incluindo o do trabalho, que tenham repercussão na saúde individual ou coletiva;

VII - participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico;

VIII - exercer o poder de polícia sanitária do Município.

§ 1º Quando incompetente para notificar preliminarmente ou para autuar, qualquer cidadão pode representar contra ação, fundamentado em outras leis e regulamentos de posturas.

§ 2º A representação far-se-á por escrito, será assinada, mencionará em letra legível, o nome, profissão e endereço do seu autor e será acompanhada de provas ou fornecerá indicações de como obtê-las, mencionando ainda os meios e as circunstâncias em razão das quais se tornou conhecida a infração.

§ 3º Recebida a representação, a autoridade competente providenciará imediatamente as diligências para verificar a respectiva veracidade e, se couber, notificará preliminarmente o infrator, autuá-lo-á ou arquivará a representação.

Art. 4º Sujeitam-se a presente Lei todos os estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público ou filantrópico, assim como outros locais que ofereçam riscos à saúde.

§1º Ficam ainda sujeitos a presente Lei todos aqueles que se sujeitam aos preceitos e regras que constituem esta Lei;

§2º As pessoas físicas ou jurídicas de direito público ou privado, sujeitas aos preceitos e regras que constituem esta Lei, são obrigadas a:

I - facilitar o desempenho da fiscalização municipal;

II - fornecer informações de utilidade imediata ou mediata para o planejamento integrado do Município.

Art. 5º - São sujeitos ao controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias:

I - drogas, medicamentos, imunológicos, insumos farmacêuticos e produtos para saúde;

II- sangue, hemocomponentes e hemoderivados;



- III- produtos de higiene pessoal, cosméticos, perfumes e saneantes;
- IV- alimentos, águas envasadas, matérias-primas alimentares, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos;
- V- produtos tóxicos e radioativos;
- VI- estabelecimentos de saúde, de interesse à saúde e outros ambientes que ofereçam riscos à saúde, de natureza pública e privada;
- VII- resíduos sólidos gerados pelos serviços de saúde e de interesse à saúde;
- VIII- veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros produtos que possam comprometer a saúde, de acordo com as normas federais;
- IX- outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos que possam provocar danos à saúde.

TÍTULO II
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 6º O Poder Executivo Municipal, em colaboração com o Governo do Estado, desenvolverá as ações sanitárias básicas de sua competência, visando à melhoria das condições de promoção da saúde e do bem-estar da população.

Parágrafo único. Para assegurar a melhoria das condições a que se refere o *caput* deste artigo, à Vigilância Sanitária compete:

- I – O cadastramento dos estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária;
- II – Efetuar a inspeção dos estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária;
- III – Licenciar os estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária;
- IV – Realizar atividades educativas para o setor regulado e à população;
- V – Instaurar processos administrativos sanitários;
- VI – Atender as denúncias e reclamações limitadas ao disposto nesta lei;
- VII - planejar, organizar e executar as ações de promoção e proteção à saúde individual e coletiva, por meio do serviço de vigilância sanitária, tendo como base o perfil epidemiológico do município;



VIII – Manter-se atualizada em relação a legislação pertinente, visando aumentar a eficiência das ações e serviços

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

X - Propiciar condições adequadas de qualidade para prestação de serviços de saúde;

XI - Promover ações visando o controle de fatores de risco à saúde e promover a participação da comunidade nas ações da vigilância sanitária;

XII - notificar e investigar eventos adversos à saúde, de que tomar conhecimento ou for cientificada por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso ou emprego de: medicamentos e drogas; produtos para saúde; cosméticos; perfumes; saneantes; agrotóxicos; alimentos industrializados; e outros produtos definidos por legislação sanitária.

Art. 7º A Administração, através de seus agentes fiscais, ou a quem for delegada competência, tomará as providências cabíveis para sanar, no âmbito do sistema de administração municipal, as irregularidades apuradas no trato da higiene pública.

Art. 8º Quando as providências necessárias forem da alçada de órgãos do Governo Federal ou Estadual, a Prefeitura oficiará as autoridades competentes, notificando-as a respeito e acompanhando por todas as formas de gestão pública, o processo de reivindicação ou a tomada de medidas.

CAPÍTULO II
DA HIGIENE DAS EDIFICAÇÕES, SEUS COMPLEMENTOS E INSTALAÇÕES
Seção I
Da Higiene das Edificações Não Residenciais.

Art. 9º Todo reservatório de água em edificação sujeito a vigilância sanitária deverá ter as seguintes condições sanitárias:

I - impossibilidade de acesso de elementos que possam poluir ou contaminar a água;

II - facilidade de inspeção e de limpeza;



III - telas e outros dispositivos contra a entrada de corpos estranhos.

Art. 10. As edificações coletivas, a exemplo de pensões, hotéis, asilos e similares deverão:

I- manter todas as instalações em condições de higiene adequadas;

II - manter os ambientes adequadamente ventilados, respeitando a legislação específica a- cerca da qualidade do ar interior em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo;

III - possuir lavanderia com locais próprios para: lavagem e secagem de roupas, depósito de roupas servidas e depósito, exclusivo, para roupas limpas;

IV – Usar colchões e travesseiros em material impermeável;

V - cumprir as demais normas sanitárias pertinentes a cada área de atuação.

§ 1º- Os serviços de lavanderia poderão ser terceirizados por meio de contrato firmado com lavanderias privadas devidamente licenciadas nos órgãos competentes.

§ 2º- É obrigatória a garantia de ações eficazes e continuadas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação dos mesmos.

§ 3º- O controle químico anual deverá ser realizado por empresa habilitada, devidamente licenciada pelo órgão sanitário e ambiental competente e, com produtos desinfetantes regularizados pela ANVISA, observadas as demais exigências regulamentares.

§ 4º - As edificações coletivas que possuírem locais de serviços de refeição obedecerão ainda às disposições desta Lei, relativas a tal tipo de edificações e estabelecimentos e demais legislações pertinentes.

Seção II

Da Higiene das Edificações Ocupadas por Atividades Recreativas.

Art. 11. A manutenção, uso e limpeza das edificações e os locais destinados à prática de desportos, obedecerão além das prescrições desta Lei, às normas dos órgãos normativos de desporto, cultura e recreação.

Art. 12. A manutenção dos campos esportivos se dará pela conservação de gramados, ensaibrados e drenos, de modo a que águas de chuva não formem poças e lama.



Parágrafo único. A utilização dos campos esportivos é condicionada ao liberatório de uso pela fiscalização municipal, a requerimento de interessados.

Art. 13. Para efeito da aplicação do presente Regulamento, as piscinas são classificadas nas duas categorias seguintes:

a) piscinas de uso coletivo: quando destinadas ao uso do público em geral, a membros de instituições públicas ou privadas ou condomínios;

b) piscinas particulares: quando em residência unifamiliar são utilizadas por seus moradores.

Art. 14. Nenhuma piscina pode ser construída ou funcionar sem aprovação da autoridade sanitária.

Art. 15. As piscinas particulares ficam dispensadas das exigências deste Regulamento, podendo, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

§ 1º Deverá ser assegurado funcionamento normal aos acessórios, tais como clorador e aspirador para limpeza do fundo da piscina.

§ 2º O equipamento da piscina deverá fazer perfeita e uniforme recirculação, filtração e esterilização da água.

§ 3º Cuidado especial deverá ser dado aos filtros de pressão e ralos distribuídos no fundo da piscina.

Art. 16. A água das piscinas deve sofrer controle químico e bacteriológico, na forma estabelecida por este Regulamento e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 17. Nenhuma piscina de uso coletivo pode funcionar sem a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 18. Nenhum parque de recreação ou acampamento pode ser instalado sem autorização prévia da Secretaria da Saúde.

Art. 19. O responsável pelo parque de recreação ou acampamento deve providenciar em exames bacteriológicos periódicos das águas destinadas ao seu abastecimento, qualquer que seja a sua procedência.

Art. 20. Os cinemas, teatros e auditórios, bem como estabelecimentos destinados a espetáculos em ambiente fechado, deverão:

I - ter sempre a pintura interna e externa em boas condições;



II - conservar, permanentemente, a aparelhagem de refrigeração respeitando a legislação específica acerca da qualidade do ar interior em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo;

III - manter as salas de entrada e as de espetáculos rigorosamente asseadas;

IV - assegurar rigoroso asseio nos mictórios e vasos sanitários, lavando-os diariamente;

V - É obrigatória a garantia de ações eficazes e continuadas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação dos mesmos;

Parágrafo único. O controle químico anual deverá ser realizado por empresa habilitada, devidamente licenciada pelo órgão sanitário e ambiental competentes e, com produtos desinfetantes regularizados pela Anvisa, observadas as demais exigências regulamentares.

Seção III

Da Higiene dos Complementos e Instalações das Edificações não Residências.

Art. 21. As edificações, além das exigências relacionadas com suas finalidades, atenderão ao disposto nesta seção.

Art. 22. Os vasos sanitários deverão ser rigorosamente limpos e desinfetados.

Art. 23. Nos casos de sanitários ou mictórios de uso coletivo, bem como naqueles situados em edificações de uso coletivo, serão observadas as seguintes prescrições:

I - Os vasos sanitários serão providos de tampos e assentos inquebráveis, que facilitem a limpeza e assegurem as condições de higiene;

II - As janelas e demais aberturas serão devidamente teladas, à prova de insetos;

III - As portas serão providas de molas automáticas, que as mantenham fechadas;

IV - Os vasos sanitários serão sifonados, possuindo descarga mecânica ou automática;

V - Torneiras de acionamento automático ou de toque.



Art.24. Os poços e fontes para abastecimento de água potável serão mantidos permanentemente limpos.

Paragrafo único. Não será permitido o uso de fontes alternativas para o consumo humano na presença de rede pública de distribuição de água, exceto em situações de emergência ou intermitência.

CAPÍTULO III

DA HIGIENE DOS ALIMENTOS

Seção I

Disposições Gerais

Art. 25. A Prefeitura exercerá em colaboração com autoridades sanitárias federais e estaduais, a fiscalização sobre fabricação e comércio de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. A fiscalização da Vigilância Sanitária abrange:

a) aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, fabricação, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenagem, depósito, transporte, distribuição e venda de gêneros alimentícios;

b) locais onde se recebam, preparem, fabriquem, beneficiem, depositem, distribuam, exponham à venda gêneros alimentícios;

c) armazéns e veículos de empresas transportadoras em que gêneros alimentícios estiverem depositados ou em trânsito, ainda que noturno, bem como os domicílios onde se acharem porventura armazenados.

Art. 26. O controle de saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

Parágrafo único. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

Art. 27. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico, e reservados para esse fim.



Art. 28. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Art. 29. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

Art. 30. Os manipuladores devem usar cabelos e barba presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Art. 31 O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares e produtos alimentícios, bem como dos utensílios e equipamentos, embalagens e outros materiais, destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia aprovação do órgão competente.

Art. 32. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. Comprovando mediante documentação.

Art. 33. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

Art. 34. As penalidades pelas infrações aos dispositivos de qualquer seção deste Capítulo podem determinar a imposição de multa, a interdição e, conforme a gravidade da ocorrência, a destruição de produtos alimentícios.

Art. 35. Para efeito deste Código, gênero alimentício é toda substância destinada à alimentação humana.

Art. 36. Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não



tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

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

IV - obedçam às disposições da legislação federal e estadual vigentes, relativas ao Registro, Rotulagem e Padrões de Identidade e Qualidade.

Art. 37. São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

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

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

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

IV - contiverem parasitos que indiquem a deterioração ou defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

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

VI - estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microrganismos e parasitos, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

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

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que os tenha tornado potencialmente perigosos à saúde;

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

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

XI - sendo destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos à venda sem a devida proteção.



Art. 38. São considerados adulterados os alimentos privados, total ou parcialmente, dos princípios alimentícios característicos do produto, modificados por substituição ou adição de outras substâncias que lhes alterem a qualidade, o valor nutritivo ou a coloração e que possam dissimular alterações, defeitos de elaboração ou a presença de matéria-prima de deficiente qualidade.

Art. 39. São considerados falsificados os alimentos que tenham a aparência e caracteres gerais de um produto legítimo ou genuíno protegido por marca registrada, e assim se denominem sem que procedam de seus verdadeiros fabricantes.

Art. 40. Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente, quando for o caso;

II - não possuírem registro no órgão federal competente, quando a ele sujeitos;

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

IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificados no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou àqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado, ou, ainda, às especificações federais pertinentes ou na sua falta às dos regulamentos estaduais concernentes ou às normas e padrões internacionalmente aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 41. É proibido fabricar, preparar, manipular, acondicionar, conservar, armazenar, expor à venda, vender, expedir ou dar ao consumo gêneros alimentícios considerados impróprios ao consumo, por qualquer motivo, conforme as prescrições desta Lei.

Seção II

Do Preparo e Exposição de Alimentos

Art. 42. Asseio e limpeza deverão ser observados nas operações de fabricação, manipulação, preparo conservação, acondicionamento e venda de gêneros alimentícios.



Art. 43. Os gêneros alimentícios deverão ser fabricados com matéria prima segundo as exigências desta Lei.

Art. 44. Os gêneros alimentícios, para serem expostos à venda, deverão ser protegidos.

Art. 45. No armazenamento, transporte, exposição e venda, os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente protegidos por invólucros próprios e adequados.

§ 1º No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis ou filmes impressos, não importando se destine ou não o alimento a ser cozido, lavado ou desinfetado antes de sua ingestão.

§ 2º Os gêneros alimentícios, que por força de sua consistência ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser obrigatoriamente abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação, e serão manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto das mãos.

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

Art. 46. Os alimentos embalados devem ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados ou estantes, ou ainda, dependurados em suportes.

Art. 47. Os alimentos a granel podem ser armazenados, depositados ou acondicionados em silos, tanques e outros recipientes industriais, bem como em barris, tulhas e outros recipientes, observadas as exigências deste Regulamento.

Art. 48. Os alimentos pulverulentos e granulados, embalados ou não, e os produtos enlatados devem ser armazenados ou depositados em locais secos, iluminados e ventilados, evitando-se condições que permitam a condensação de umidade sobre a superfície.

Parágrafo único. As dependências de armazenamento ou depósitos de produtos pulverulentos ou granulados devem sofrer limpeza sempre que necessário, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene, sem a utilização de água, a qual só será empregada, estando às dependências desocupadas.

Art. 49. No armazenamento, depósito, acondicionamento e exposição:

I - os alimentos crus não devem contatar diretamente com alimentos que



possam ser consumidos sem lavagem, desinfecção ou cozimento prévios;

II - os alimentos que desprendem odores acentuados devem ser separados dos demais;

III - os produtos embalados não podem estar juntos com produtos não embalados.

Art. 50. Os alimentos suscetíveis de permitir o rápido e progressivo crescimento de microrganismos infecciosos ou toxigênicos devem ser mantidos continuamente em temperatura inferior a 5°C (cinco graus centígrados), ou conforme indicação do fabricante, exceto, quando for o caso, durante o tempo estritamente requerido pela tecnologia industrial específica, preparação culinária ou ao serem servidos.

§ 1º Os alimentos industrializados, enquadrados na exigência deste artigo, devem trazer impressa no invólucro a declaração "conservar sob refrigeração" ou "conservar congelado" ou expressão equivalente, a data de fabricação e data de validade.

§ 2º O tempo de permanência à temperatura ambiente dos produtos, os insumos crus ou cozidos, que contenham em sua formulação carnes, pescado, ovos, leite e outras substâncias de origem animal ou seus derivados, deve ser o mínimo necessário à elaboração, preparação ou entrega ao consumidor e, quando em exposição para venda, devem ser mantidos em temperatura abaixo de 5°C (cinco graus centígrados) ou acima de 60°C (sessenta graus centígrados).

§ 3º As saladas que contenham em sua formulação produtos, substâncias ou insumos crus ou cozidos a que se refere o presente artigo, devem ser preparadas sob estritas condições de higiene com os referidos ingredientes previamente refrigerados e o produto elaborado mantido em temperatura abaixo de 5°C (cinco graus centígrados) até a sua entrega ao consumidor.

§ 4º Os sanduíches estão sujeitos às disposições deste artigo.

§ 5º Normas Técnicas Especiais da Secretaria da Saúde, relacionarão, incluirão ou excluirão os alimentos sujeitos às exigências deste artigo e seus parágrafos, fixarão os prazos de validade para a sua utilização ou comercialização, bem como poderão alterar os limites de temperaturas.

Art. 51. Os alimentos congelados devem ser mantidos em temperatura inferior a -18°C (menos dezoito graus centígrados).

Art. 52. Os alimentos congelados serão descongelados, quando necessário:



I - utilizando instalações com temperatura de 5°C (cinco graus centígrados), ou menos, e umidade controlada;

II - utilizando água potável e corrente à temperatura de 21°C (vinte e um graus centígrados), ou menos, de preferência em embalagem impermeável;

III - utilizando o método direto de cozimento;

IV - utilizando qualquer outro método, julgado satisfatório pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. O alimento, uma vez descongelado, não poderá ser novamente refrigerado ou congelado.

Art. 53. O cozimento dos alimentos deve ser feito mediante processo ininterrupto, objetivando assegurar que seja atingida uma temperatura interna nunca inferior a 70°C (setenta graus centígrados), mantida por tempo compatível a não ocasionar diminuição da qualificação comercial do produto.

§ 1º Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

§ 2º O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus centígrados) para 10°C (dez graus centígrados) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus centígrados), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

Art. 54. Na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, é expressamente proibida a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras.

Parágrafo único. Os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, devem ser utilizados no mesmo dia de sua preparação, observadas as demais exigências deste Regulamento.

Art. 55. É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de frituras em geral,



assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 56. É proibido fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios.

Art. 57. Para a comercialização de frutas e verduras definem-se as seguintes regras:

I - durante o transporte, as frutas e hortaliças devem estar ao abrigo de poeiras e sujidades e, ainda, protegidas dos raios solares diretos;

II - frutas e hortaliças "in natura" devem ser armazenadas ou depositadas em local fresco e bem ventiladas, dispostas sobre estrados que permitam a circulação do ar:

a) a conservação de frutas e hortaliças mediante aplicação de frio observará a tecnologia adequada;

b) a maturação forçada de frutas deve observar as condições de higiene e técnica previamente aprovadas pela autoridade competente.

III - as frutas e hortaliças utilizadas nos estabelecimentos industriais e comerciais para a elaboração de produtos alimentícios e confecção de refeições, respectivamente, devem sofrer prévia limpeza e, a critério da autoridade sanitária, desinfecção por método previamente aprovado;

IV - na exposição ou venda, as frutas, e hortaliças devem estar protegidas de poeiras, sujidades, insetos, manuseio por parte dos compradores ou outras contaminações e da ação direta dos raios solares:

a) as frutas descascadas ou fracionadas devem ser mantidas, obrigatoriamente, em invólucros ou recipientes e dispositivos fechados que assegurem a devida proteção;

b) é proibida a venda ambulante ou em feiras-livres de frutas descascadas ou fracionadas, tolerado, a critério da autoridade sanitária, o fracionamento das que serão, obrigatoriamente, cozidas antes de sua ingestão.

V - é obrigatória, nos locais de exposição e venda a afixação de cartazes educativos, sob a orientação da Secretaria da Saúde, recomendando a lavagem de frutas e hortaliças antes de sua ingestão;

VI - é proibido expor à venda, bem como o seu aproveitamento para



preparação de produtos industriais ou culinários:

a) frutas que não tenham atingido a grau de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, variedade e uso, ou ainda, grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas;

b) frutos passados, fermentados, putrefeitos ou, em determinadas ocasiões, a juízo da autoridade sanitária, os procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis;

c) hortaliças que não tenham atingido o grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento de tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade e uso, mal conservadas ou procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis, ou ainda, de hortas em desacordo com as disposições regulamentares;

d) frutas e hortaliças danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica, que lhes afete a aparência, ou infectadas por parasitos, fungos e microrganismos causadores de danos ou deteriorações.

VII - a venda de cogumelos comestíveis, quando provenientes de viveiros especiais, só será permitida se inspecionados por autoridade competente:

a) os estabelecimentos devem ser registrados na unidade sanitária da jurisdição;

b) é proibido, sob pena de inutilização imediata, o comércio de cogumelos por vendedores ambulantes, feiras-livres e afins.

VIII - é vedada a venda de legumes, raízes e tubérculos deteriorados ou grelhados;

IX - é proibido utilizar para quaisquer outros fins os depósitos ou bancas de frutas e de produtos hortigranjeiros.

Art. 58. A fim de serem prevenidas contaminações dos alimentos, o depósito e a venda de aves e outros pequenos animais vivos não podem ser feitos em qualquer outro tipo de estabelecimento de gêneros alimentícios, inclusive em locais ou lojas, mercados e supermercados.

Art. 59. Não será permitido o emprego de jornais ou quaisquer impressos e de papéis usados para embrulhar gêneros alimentícios.



Seção III Do Transporte de Alimentos

Art. 60. Veículos ou quaisquer outros meios de transportes de gêneros alimentícios deverão ser mantidos em permanente estado de asseio e conservação, sendo construídos e mantidos de modo a preservar os alimentos de qualquer contaminação ou alteração, além de prover a temperatura adequada se for o caso.

Art. 61. Estão sujeitos ao licenciamento prévio e sua renovação anual, junto à Vigilância Sanitária, os veículos que transportem:

- I - carnes, derivados e subprodutos alimentícios;
- II - pescado, derivados e subprodutos alimentícios;
- III - leite, derivados e subprodutos alimentícios;
- IV - produtos de panificação, confeitaria e congêneres;
- V - mel, doces, balas, caramelos, gomas de mascar e respectivos similares;
- VI - café torrado e/ou moído;
- VII - gelo.

§ 1º Estão ainda sujeitos às exigências deste Código os veículos em geral utilizados no comércio ambulante e em feiras-livres.

§ 2º A Vigilância Sanitária poderá, caso necessário, estender a exigência de licenciamento prévio aos veículos que transportem gêneros alimentícios não relacionados neste artigo.

§ 3º Nas licenças sanitárias devem constar, além do nome do proprietário de veículo e seu endereço, o número das placas de licenciamento na Repartição de Trânsito e a natureza da mercadoria transportada.

§ 4º A isenção do licenciamento sanitário não exclui o poder de polícia sanitária sobre os veículos, suas cargas e pessoal.

Art. 62. Nos veículos de transporte, distribuição ou venda de alimentos, substâncias ou insumos e outros, além das disposições deste Regulamento, exige-se, em geral:

- I - dispor de separação integral entre o compartimento de cargas e o



compartimento do condutor e ajudantes;

II - dispor de compartimento de carga de acordo com a finalidade;

III - dispor de meios de proteção dos alimentos contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações.

§ 1º É proibido ao pessoal repousar, viajar, ou transportar seus pertences no compartimento de carga, nele só podendo permanecer durante os trabalhos de carregamento e descarregamento, distribuição ou venda.

§ 2º É proibido transportar juntamente com alimentos ou suas embalagens, substâncias estranhas e outras que possam contaminá-los, alterá-los, adulterá-los, falsificá-los, avariá-los ou, de qualquer forma, torná-los impróprios para o consumo.

§ 3º É proibido transportar, juntamente, alimentos protegidos por invólucros, pacotes ou vasilhames fechados com outros alimentos não protegidos.

§ 4º É proibido transportar alimentos cozidos juntamente com alimentos crus.

§ 5º É proibido utilizar o veículo para transporte de lixo, resíduos, estrume, substâncias repugnantes, tóxicas ou suscetíveis de contaminar os gêneros alimentícios ou alterar suas características organolépticas.

I -. No caso de reincidência de infração às prescrições do presente artigo, deverá ser apreendido o alvará sanitário pela autoridade municipal que verificar a infração.

Art. 63. Os veículos que transportem alimentos que necessitem ser mantidos constantemente refrigerados ou congelados devem estar providos de meios que garantam essas condições durante todo o tempo de duração do trajeto e até a entrega final da mercadoria.

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

Art. 64. Os veículos devem ser mantidos nas mais rigorosas condições de limpeza.

§ 1º Os veículos que transportam carnes, pescado e leite em espécie, devem ser lavados diariamente ou mais vezes, caso necessário, e periodicamente devem ser desinfetados por método aprovado.



§ 2º Permite-se a proteção do piso do veículo com estrados, esteiras ou plásticos, desde que facilmente removíveis para facilitar a limpeza.

Art. 65. É proibido transportar ou deixar em caixas e cestos ou em qualquer veículo de condução para venda, bem como em depósitos de gêneros alimentícios, objetos estranhos ao comércio destes.

Seção IV

Dos Equipamentos, Vasilhames e Acondicionamento dos Alimentos.

Art. 66. As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, venda e outras quaisquer situações, não devem interferir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações:

I - o material empregado deve ser inodoro e não conter, em sua constituição e revestimento, substâncias consideradas nocivas;

II - o formato deve permitir a fácil higienização e escoamento do material, as bordas e cantos arredondados, sem ângulos agudos, com superfícies lisas e contínuas e, quando for o caso, com facilidades para desmontagem, remontagem e higienização interna;

III - o equipamento que não possa ser removido com facilidade deve situar-se de modo a permitir a limpeza das partes em relação com o piso e paredes da dependência ou então ser justaposto aos mesmos sem solução de continuidade;

IV - o material das superfícies que entrem em contato com os alimentos deve ser resistente à corrosão sob condições normais de trabalho, liso, impermeável e não absorvente;

V - quando destinados à guarda ou depósito de alimentos, outros utensílios, recipientes e acessórios ou resíduos, devem ser providos de dispositivos que os mantenham fechados;

VI - as partes e o todo devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, não podendo as superfícies apresentar defeitos que alterem a sua continuidade e permitam a deposição de resíduos das operações;



VII - o lubrificante, caso necessário o seu emprego, não pode contaminar os produtos;

VIII - os espaços internos das estruturas dos equipamentos devem ser completamente vedados e herméticos ou, completamente abertos para facilitar a limpeza;

IX - os aparelhos ou velas filtrantes destinados à filtração de água nos estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos ou em estabelecimentos coletivos, quando instalados, devem ser mantidos de forma a garantir sua eficiência e condições de higiene;

X - os balcões devem ser em material liso, resistente, impermeável, assentados diretamente sobre piso liso de fácil higienização, obedecida a altura mínima;

XI - os balcões pré-fabricados devem ser de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pela Vigilância Sanitária, devendo ficar afastados do piso 15cm (quinze centímetros) no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas;

XII - o frio para os dispositivos frigoríficos, móveis ou fixos, tais como gabinetes, armários, vitrinas e balcões refrigeradores, congeladores e outras instalações, deve ser produzido por aparelhagem de funcionamento automático, devendo a temperatura existente no terço superior de cada compartimento ser aferida por termômetro fixo;

XIII - as torneiras devem ser de fácil desmontagem para limpeza de filtros.

Art. 67. Os equipamentos, vasilhames e utensílios empregados no preparo, fabricação, manipulação, acondicionamento, conservação e venda de gêneros alimentícios, deverão ser mantidos em perfeito estado de limpeza e conservação, isentos de impurezas e livres de substâncias venenosas.

§ 1º É proibido o emprego de utensílios e materiais destinados à manipulação ou ao acondicionamento de gêneros alimentícios ou de materiais para o preparo destes, quando em sua composição ou método de fabricação contiver arsênico.

§ 2º Recipientes de ferro galvanizado só poderão ser utilizados para guardar gêneros alimentícios não ácidos.

§ 3º Tubulações, torneiras e sifões empregados no transvasamento e envasamento de bebidas ácidas ou gaseificadas deverão ser de metais inofensivos à saúde.

§ 4º Utensílios e vasilhames destinados ao preparo, conservação e acondicionamento de substâncias só poderão ser pintados com materiais corantes de



inocuidade comprovada.

§ 5º Papéis ou folhas metálicas destinadas a revestir, enfeitar ou envolver produtos alimentícios não deverão conter substâncias tóxicas.

§ 6º Papéis, cartolinas e caixas de papelão ou madeira empregados no acondicionamento de gêneros alimentícios deverão ser inodoros e isentos de substâncias tóxicas.

§ 7º Fechos de metal empregados no fechamento de garrafas e frascos de vidro, deverão ter parte interna revestida de matéria inatacável.

§ 8º Fechos e rolhas usadas não poderão ser empregados para obturar recipientes ou frascos que contiverem gêneros alimentícios.

Art. 68. A instalação e utilização de aparelhos ou velas filtrantes destinadas à filtração de água em locais de utilização coletiva e estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, dependerão de prévia autorização e instruções da entidade pública competente.

§ 1º Os aparelhos e velas filtrantes deverão ser proporcionais à quantidade de água estimada para o consumo do estabelecimento em sua causa.

§ 2º Os aparelhos ou velas filtrantes deverão ser permanentemente limpos a fim de assegurar as necessárias condições de higiene.

Seção V

Da Embalagem e Rotulagem dos Alimentos

Art. 69. O gênero alimentício industrializado e exposto à venda em vasilhame ou invólucro deverá ser rotulado com a marca de sua fabricação e as especificações correspondentes.

Art. 70. Os rótulos devem mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão federal competente, no caso de alimento de fantasia ou artificial ou de alimento não padronizado;

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 federal competente;

VI - indicação do emprego de aditivo intencional, nos termos da legislação em vigor;

VII - número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, prazo de validade quando se tratar de alimento perecível;

VIII - o peso ou o volume líquido;

IX - outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos ou Normas Técnicas Especiais.

Art. 71. Os produtos artificiais deverão ter, obrigatoriamente, a declaração de "artificial", impressa ou gravada nos invólucros ou rótulos, em caracteres visíveis e perfeitamente legíveis.

Art. 72. É vedado o emprego de declaração ou indicação que atribua aos produtos alimentícios ação terapêutica de qualquer natureza.

Art. 73. As designações "extras" ou "finos" ou quaisquer outras que se referem à boa qualidade de produtos alimentícios serão reservados, para aqueles que apresentarem as características próprias que assim os possam classificar, sendo vedada sua aplicação aos produtos artificiais.

Seção VI

Dos Estabelecimentos Industriais, Comerciais e Prestadores de Serviços Relativos a Gêneros Alimentícios

Art. 74 Os estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços relativos a gêneros alimentícios, obedecerão às prescrições desta Lei, relativas à higiene das instalações, bem como às exigências específicas estabelecidas nesta Seção e em notificações das autoridades sanitárias competentes.

Art. 75 Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios estão obrigados a cumprir, além das exigências específicas para cada finalidade, as seguintes exigências de ordem geral:

I - dispor de dependências e instalações mínimas adequadas às finalidades específicas;

II - dispor nas dependências ou local de trabalho de áreas e volumes mínimos



adequados ao número de pessoas empregadas ou atendidas;

III - dispor de instalações, aparelhos e locais, conforme o caso, para a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e alimentos, providos de água quente e fria sob pressão;

IV - dispor de instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal e para utilização pelo público, se for o caso, abrangendo instalações sanitárias e vestiários com armários individuais, cujo número e localização devem obedecer às disposições deste Regulamento;

V - dispor, obrigatoriamente, de lavatório, de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, nas áreas onde se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos;

VI - prover os lavatórios, obrigatoriamente, de sabão líquido e toalhas descartáveis;

VII - dispor de abastecimento de água limpa e potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias, devendo fluir canalizada e sob pressão em todas as áreas de elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos, nas instalações de limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos e nos demais aparelhos sanitários;

VIII - dispor de adequado sistema de esgotamento sifonado ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento público, quando existente, ou a fossas sépticas;

IX - dispor de ventilação suficiente em todas as dependências de modo a manter o ambiente livre de odores desagradáveis e da condensação de vapores, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica;

X - dispor de iluminação natural sempre que possível e, quando dela se necessitar, a luz artificial deve ser o mais possível semelhante a luz natural, de intensidade e distribuição suficientes para garantir a apreciação do estado dos alimentos, equipamentos, utensílios e da construção, a par de proporcionar conforto visual;

XI - possuir instalações de frio, quando se fizerem necessários, em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades e funcionamento do estabelecimento;

XII - dispor os gabinetes sanitários, vestiários ou dependências de moradia de modo a não haver comunicação direta com as dependências e locais onde se encontrem alimentos;



XIII - manter todas as dependências à prova de roedores;

XIV - dispor de dispositivos que impeçam a entrada de insetos, vetores e de impurezas evitáveis, nas aberturas dos locais onde se elaborem, fracionem, acondicionem, depositem ou armazenem alimentos;

XV - dispor de piso e paredes convenientemente impermeabilizados nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos, de acordo com este Regulamento e Normas Técnicas Especiais da Vigilância Sanitária ou de outros órgãos competentes;

XVI - instalar os fornos e caldeiras em locais apropriados, observando as disposições concernentes à segurança, higiene do trabalho e incômodos a vizinhança.

§ 1º Os estabelecimentos industriais, os açougues, os serviços de alimentação, e, ainda, os hotéis, devem dispor de reservatório de água suficiente para um dia de atividade.

§ 2º Os estabelecimentos que confeccionem e/ou sirvam refeições, serão interditados temporariamente, quando a este faltar a água.

Art. 76 Qualquer estabelecimento deverá ser lavado diariamente, retirando-se as matérias sólidas eventualmente existentes sobre o piso.

Art. 77 No estabelecimento onde se vendam gêneros alimentícios para consumo imediato, deverão existir, obrigatoriamente, à vista do público, recipientes adequados para lançamento e coleta de detritos, cascas e papéis provenientes dos gêneros consumidos no local.

Art. 78 Nos estabelecimentos ou locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem gêneros alimentícios, é proibido depositar ou vender substâncias nocivas à saúde.

Art. 79 Nos estabelecimentos ou locais onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios, existirão depósitos especiais, dotados de tampos de fecho hermético, para coleta de resíduos.

Art. 80 Nos estabelecimentos e locais onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem, é proibido:

I - fumar;

II - varrer a seco;



III - permitir a entrada ou permanência de cães ou quaisquer animais domésticos.

Art. 81 Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão permanecer obrigatoriamente, em rigoroso estado de asseio e higiene.

Parágrafo único. Sempre que se tomar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos de que se trata no presente artigo deverão ser pintados ou reformados.

Art. 82 É obrigatória, para os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios manter telas de proteção em todas as aberturas e a execução, anualmente, do controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação dos mesmos.

Parágrafo único. O controle químico, deverá ser realizado por empresa habilitada, devidamente licenciada pelo órgão sanitário e ambiental competentes e, com produtos desinfetantes regularizados pela Anvisa, observadas as demais exigências regulamentares.

Art. 83 As casas de carne e peixarias deverão:

- I - permanecer em estado de asseio absoluto;
- II - disponibilizar ralos com sistema de fechamento, limpos diariamente e desinfetados;
- III - ser dotadas de torneiras e de pias apropriadas e em quantidade suficiente;
- IV - ter balcões revestidos, na parte superior, com material impermeável, liso e resistente;
- V - ter câmaras frigoríficas ou refrigeradores mecânicos automáticos, com capacidade proporcional às suas necessidades;
- VI - ter os utensílios mantidos no mais rigoroso estado de limpeza;
- VII - dispor de iluminação natural sempre que possível e, quando dela se necessitar, a luz artificial deve ser o mais possível semelhante à luz natural, de intensidade e distribuição suficientes para garantir a apreciação do estado dos alimentos, equipamentos, utensílios e da construção, a par de proporcionar conforto visual;

Parágrafo único. Os proprietários de casas de carnes e de peixarias, bem como seus empregados, são obrigados a:



a) usar, quando em serviço, aventais e gorros brancos limpos e mudados diariamente;

b) cuidar para que nestes estabelecimentos não entrem pessoas portadoras de moléstias contagiosas ou repugnantes.

Art. 84 Nas casas de carnes é proibido:

I - existir quaisquer objetos de madeira;

II - entrar carnes que não sejam as provenientes de frigoríficos, regularmente inspecionadas e carimbadas;

III - guardar na sala de talho objetos que lhe sejam estranhos.

Parágrafo único. Os sebos e outros resíduos de aproveitamento industrial, deverão ser obrigatoriamente, mantidos em recipientes estanques, bem como removidos diariamente, pelos interessados.

Art. 85 Os hotéis, pensões, restaurantes, cafés, bares e estabelecimentos congêneres, onde haja locais para serviço de refeição, deverão:

I - estar sempre limpos e desinfetados;

II - lavar louças e talheres em água corrente;

III - assegurar que a higienização das louças e talheres seja feita com água fervente;

IV - preservar o uso individual de toalhas e guardanapos;

V - guardar louças e talheres em armários suficientemente ventilados embora fechados para evitar poeiras e insetos;

VI - guardar uniformes em depósitos apropriados;

VII - conservar cozinhas, copas e despensas devidamente asseadas;

VIII - manter banheiros e pias limpos;

IX – Os atendentes deverão usar uniformes e manter-se asseados.



TÍTULO III
DO PROCESSO DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DE ATIVIDADES
CAPÍTULO I
DAS CONDIÇÕES GERAIS
Seção I
Do Alvará de Licença Sanitário

Art. 86 Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária, no âmbito do Município de Bom Retiro do Sul RS somente funcionarão mediante licença sanitária (Alvará Sanitário) expedida pelo órgão de vigilância sanitária competente.

§ 1º O Alvará Sanitário possui prazo de validade de 1 (um) ano, devendo o estabelecimento requerer a sua renovação, no mínimo, 30 (trinta) dias antes de expirado o prazo de vencimento, através de requisição perante o Protocolo Geral da Prefeitura Municipal.

§ 2º A requisição de renovação de Alvará Sanitário é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento, podendo a Vigilância Sanitária, quando verificar a irregularidade, notificar o estabelecimento para que cumpra a exigência legal, podendo, inclusive, autuar pela infração.

§ 3º A concessão ou renovação do Alvará Sanitária será condicionada ao cumprimento, pela requerente, de requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, às máquinas, aos equipamentos, às normas e rotinas do estabelecimento, à documentação referente aos controles e procedimentos sanitários obrigatórios, comprovados pela autoridade sanitária competente.

§ 4º O Alvará Sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o exercício do direito de defesa e do contraditório, em processo administrativo.

§ 5º A Vigilância Sanitária, através de regulamentos técnicos específicos, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a licença sanitária para o funcionamento de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

§ 6º Todo estabelecimento deve comunicar formalmente ao órgão que emitiu a respectiva licença sanitária qualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.

§ 7º O Alvará Sanitário será emitido, específica e independente para:

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



II- cada atividade e/ou serviço desenvolvido na unidade do estabelecimento.

III- cada atividade e/ou serviço terceirizado existente na unidade do estabelecimento.

Art. 87 Para mudança de local de estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviço ou similar, deverá ser solicitado à necessária permissão à Prefeitura, a fim de ser verificado pela Vigilância Sanitária, se o novo local atende às exigências legais para ser expedida a alteração de Alvará.

Parágrafo único. Todo aquele que mudar o local do estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviço ou similar, sem autorização expressa da Prefeitura, incorrerá nas sanções previstas nesta Lei.

CAPÍTULO II

DA FISCALIZAÇÃO

Seção I

Disposições Preliminares

Art. 88 O Poder Executivo organizará o sistema de administração necessário para manter a efetiva fiscalização do cumprimento das normas previstas neste Código.

Art. 89. O proprietário de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços deverá conservar o alvará sanitário em lugar próprio e facilmente visível, exibindo-se à autoridade municipal sempre que esta solicitar.

Art. 90. Quem embaraçar a autoridade municipal incumbida da fiscalização será punido com multa, sem prejuízo do procedimento criminal cabível.

Seção II

Das Medidas Sumárias

Art. 91 Os gêneros alimentícios, substâncias ou insumos e outros manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente, sem prejuízo da multa e outras sanções.

§ 1º Quando o interessado não se conformar com a condenação da mercadoria, a mesma não será inutilizada imediatamente, aplicando-se no caso o procedimento para o alimento suspeito de estar impróprio para o consumo; para tanto, o interessado deverá protestar, por escrito, no auto de apreensão.



§ 2º Quando a inutilização não puder ser efetuada no momento da apreensão, a mercadoria deverá ser transportada para local que a autoridade sanitária designe, por pessoal de sua confiança e por conta do infrator; neste caso serão lavrados auto de apreensão e inutilização separadamente, bem como termo de fiel depositário.

§ 3º Os gêneros alimentícios suspeitos de alteração, adulteração, fraude, e falsificação ou que contenham substâncias nocivas à saúde e que não correspondam às prescrições deste Código, deverão ser interditados para exame.

Art. 92 A apreensão e a inutilização de alimentos, substâncias ou insumos e outros, poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

§ 1º Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação, bem como quaisquer despesas decorrentes do processo de inutilização até a destinação final dos resíduos observados as legislações referentes ao gerenciamento de resíduos sólidos e demais normativas pertinentes.

§ 2º No caso de estabelecimentos, equipamentos, utensílios de difícil remoção ou outros, havendo necessidade de impedir o seu uso transitório ou definitivo, a formalização legal será efetivada pela lavratura de auto ou termo de interdição, acompanhando ou não aposição de lacres nos locais mais indicados.

Seção III Das Vistorias

Art. 93 A Vigilância Sanitária providenciará as vistorias administrativas ou outras medidas que forem necessárias, visando ao cumprimento dos dispositivos deste Código.

Parágrafo único. Os órgãos competentes pela fiscalização do Município deverão estabelecer ações conjuntas de forma permanente ou especial, quando for necessário, para cumprir o que dispõe o *caput* deste artigo.

Art. 94 As vistorias, no que tange às normas sanitárias, terão lugar:

I - antes da instalação de qualquer uso ou complemento de uso para verificação do local e determinação de providências a tomar;

II - antes do início do funcionamento de qualquer estabelecimento, para verificação da obediência às determinações deste Código e da adequação das instalações ao fim a que se destinam;



III - quando forem verificadas irregularidades no que se refere à higiene, em geral, do bem estar público ou ao funcionamento de qualquer estabelecimento;

IV - a pedido de terceiros, nos mesmos casos previstos no item anterior;

V - quando a Vigilância Sanitária julgar conveniente, a fim de assegurar o cumprimento de disposições deste Código ou para resguardar o interesse público.

§ 1º A vistoria deverá ser realizada na presença do proprietário da obra ou estabelecimento, de seu representante legal ou por funcionário autorizado pelo mesmo, a qualquer tempo.

§ 2º Não sendo conhecido nem encontrado o interessado ou representante legal, far-se-ão intimações por meio de aviso na imprensa.

Art. 95 A autoridade sanitária fará a lavratura e expedição de termo de notificação a pessoa física ou jurídica para que faça ou deixe de fazer alguma coisa, com a indicação da disposição legal ou regulamentar pertinente, devendo conter a identificação completa do inspecionado, observado o previsto no Art. 114 §3º.

§ 1º Quando lavrado e expedido o referido termo, o prazo concedido para o cumprimento das exigências nele contidas será de até 30 (trinta) dias, a critério da autoridade sanitária, podendo ser prorrogado por, no máximo, até 90 (noventa) dias, a critério da autoridade sanitária, caso seja requerido pelo interessado, até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.

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

Art. 96 Quando necessário, a Vigilância Sanitária poderá solicitar a colaboração, na vistoria, de órgão técnico de outro Município, do Estado e da União ou de suas respectivas autarquias.

Art. 97 Se o estabelecimento vistoriado não obtiver o licenciamento, a critério da autoridade sanitária, e considerando os riscos à saúde pública, poderá ocorrer a interdição cautelar total ou parcial do estabelecimento ou da atividade que oferecer risco a saúde pública.

Seção IV

Da Fiscalização dos Estabelecimentos de Saúde

Art. 98 Sujeitam-se ao controle e à fiscalização sanitária os estabelecimentos



de saúde.

Art. 99 Para os efeitos desta Lei consideram-se estabelecimentos de saúde:

I- Serviços médicos;

II- serviços odontológicos;

III- serviços de diagnóstico e terapêutico;

IV- outros serviços de saúde definidos por legislação específica.

Parágrafo único. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo. Deverão permanecer livres de pragas e vetores e realizar manutenções periódicas, bem como, atender as legislações específicas correspondentes as áreas de atuação.

Art. 100 É obrigatória, para os estabelecimentos de saúde, a garantia de ações eficazes e continuadas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação dos mesmos.

Parágrafo único. O controle químico, anual, deverá ser realizado por empresa habilitada, devidamente licenciada pelo órgão sanitário e ambiental competentes e, com produtos desinfetantes regularizados pela Anvisa, observadas as demais exigências regulamentares.

Art. 101 Os estabelecimentos de saúde deverão adotar normas e procedimentos visando o controle de contágio infeccioso em seus ambientes de trabalho.

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

Art. 102 Os estabelecimentos de saúde e os transportes de pacientes deverão ser mantidos em rigorosas condições de higiene, devendo ser observadas as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

Art. 103 Os estabelecimentos de saúde deverão possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 104 Os estabelecimentos de saúde deverão possuir quadro de recursos humanos legalmente habilitados, em número adequado à demanda e às atividades



desenvolvidas.

Art. 105 Os estabelecimentos de saúde deverão adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final, e demais questões relacionadas a resíduos de serviços de saúde, conforme legislação sanitária pertinente.

Seção V

Da Fiscalização dos Estabelecimentos de Interesse à Saúde

Art. 106 Para efeitos desta Lei consideram-se estabelecimentos de interesse à saúde:

I - Barbearias, salões de beleza, pedicures, manicures, serviços de massagens, bronzamento, estabelecimentos esportivos (ginástica, academias, natação, artes marciais e outros), creches (EEI), escolas, estúdios de tatuagens, colocação de piercings, cemitérios, necrotérios, funerárias, piscinas de uso coletivo, hotéis, motéis, pousadas, instituições de longa permanência de idosos, circo, casas de diversão, feiras e eventos de massa, clubes esportivos e/ou de lazer, unidade prisional, clínicas, consultórios e hospitais veterinários e outros;

II - Os que extraem, produzem, fabriquem, transformam, preparam, manipulam, purificam, fracionam, embalam, importam, exportam, armazenam, expedem, transportam, compram, vendem, dispensam, cedem ou usam os produtos alimentícios.

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

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

V - Os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes e os que contribuem para criar ambiente insalubre.

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

§ 1º Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo e deverão permanecer livres de pragas e vetores e realizar manutenções periódicas, bem como,



atender as legislações específicas correspondentes às áreas de atuação.

§ 2º É obrigatória, para os estabelecimentos de interesse à saúde, a garantia de ações eficazes e continuadas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação dos mesmos.

§ 3º O controle químico, anual, deverá ser realizado por empresa habilitada, devidamente licenciada pelo órgão sanitário e ambiental competentes e, com produtos desinfetantes regularizados pela ANVISA, observadas as demais exigências regulamentares.

Seção VI

Da Fiscalização de produtos

Art. 107 Todo produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no município, estará sujeito à fiscalização sanitária, respeitando os termos desta Lei e a legislação Federal e Estadual pertinentes, no que couber.

Art. 108 O controle sanitário a que estão sujeitos os produtos de interesse à saúde compreende todas as etapas e processos, desde a sua produção até a sua utilização e/ou consumo.

Art. 109 No controle e fiscalização dos produtos de interesse a saúde, serão observados os padrões de identidade, qualidade e segurança definidos por legislação específica.

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

§ 2º Os procedimentos para coleta e análise de amostras ocorrerão conforme normas técnicas específicas.

§ 3º Amostras consideradas suspeitas deverão ser encaminhadas ao laboratório oficial para análise fiscal.

Art. 110 É proibido qualquer procedimento de manipulação, beneficiamento ou fabrico de produtos que concorram para adulteração, falsificação, alteração, fraude ou perda de qualidade dos produtos de interesse à saúde.



CAPÍTULO III DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 111 As infrações sanitárias serão apuradas em Processo Administrativo Sanitário, que terá início com a lavratura do Auto de Infração.

Art. 112 Verificada a ocorrência de infração a qualquer disposto deste Código ou de outras leis sanitárias municipal, estadual ou federal, será lavrado Auto de Infração na sede da repartição competente ou no local de ocorrência da infração, por servidor público investido da autoridade sanitária que houver constatado, devendo conter:

- I - Dia, mês, ano e lugar da lavratura onde a infração foi verificada;
- II - nome da pessoa física ou jurídica infratora, com a respectiva qualificação e endereço;
- III - descrição sucinta do fato determinante da infração;
- IV - dispositivo infringido;
- V - Penalidade prevista e o respectivo preceito legal, que autoriza a sua imposição;
- VI - assinatura de quem lavrou o auto de infração;
- VII - prazo para interposição de defesa, quando cabível;
- VIII - assinatura do infrator ou, no caso de recusa, certificação no auto de infração pelo servidor que o lavrou.

§ 1º A lavratura do auto de infração independe de testemunhas e o servidor público municipal que o lavrou assume inteira responsabilidade pelo mesmo, sendo passível de penalidade, por falta grave, no caso de falsidade ou omissões dolosas.

§ 2º O infrator terá o prazo de 15 (quinze) dias, a partir da data da lavratura do auto de infração, para, querendo, apresentar defesa ou impugnação ao Secretário Municipal de Saúde.

§ 3º Apresentada ou não a defesa ou impugnação, deverá o servidor responsável pelo auto de infração manifestar-se no prazo de 10 dias contados a partir do prazo final de recurso pelo infrator, encaminhando os autos ao Secretário Municipal de Saúde, que deverá proferir decisão, no prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 113 Da decisão caberá, em última instância, recurso ao Prefeito Municipal,



no prazo de 15 dias, contados da data da ciência ou publicação.

§ 1º O recurso de que trata o *caput* deste artigo deverá ser julgado no prazo de 15 (quinze) dias, podendo ser prorrogado por igual período, sempre que necessário para melhor apreciação e julgamento do processo administrativo.

§ 2º. Proferida a decisão final, o autuado será notificado das medidas impostas, sendo publicada a decisão na imprensa oficial.

Art. 114 Os prazos para apresentação de defesa e recursos serão descritos na lavratura do auto de infração.

§ 1º O auto de infração deverá, além de ser enviado ao interessado, pessoalmente ou pelo correio, ser publicado através de edital no átrio da Prefeitura e no site do Município <https://www.bomretirodosul.rs.gov.br/> quando o infrator estiver em local incerto ou não sabido.

§ 2º O edital referido no parágrafo anterior será publicado uma única vez, considerando-se efetivada a intimação 5 (cinco) dias após a publicação.

§ 3º Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que efetuou a notificação.

Art. 115 Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o infrator, obrigação a cumprir, será expedida notificação fixando prazo de trinta dias para o seu cumprimento.

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

Art. 116 A desobediência à determinação contida na notificação a que se alude no artigo 112 desta Lei, além de sua execução forçada, acarretará a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

Art. 117 Quando for feita interposição de recurso administrativo ou judicial contra intimação, o mesmo deverá ser levado ao conhecimento do órgão competente da Prefeitura, para os efeitos jurídicos da interposição.

§ 1º No caso de despacho favorável ao recurso administrativo referido no *caput*, o mesmo será recebido nos efeitos devolutivo e suspensivo, sendo este último



somente no que tange às sanções, não eximindo o infrator do cumprimento da obrigação de que trata o artigo 112, salvo decisão expressa em sentido contrário.

§ 2º No caso de despacho denegatório ao recurso administrativo referido no presente artigo, será providenciado novo expediente de intimação, contando-se a continuação do prazo a partir da data da publicação do referido despacho.

CAPÍTULO IV
DAS PENALIDADES
Seção I
Disposições Preliminares

Art. 118 As infrações dos dispositivos deste Código ficam sujeitas às seguintes penalidades:

I - advertência, suspensão ou cassação da licença de funcionamento de estabelecimentos de qualquer natureza;

II - multa;

III - interdição ou embargo de produto;

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

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

VI - inutilização de produto, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos;

VII - suspensão de vendas e/ou fabricação do produto, equipamentos, utensílios e recipientes;

VIII - cancelamento do registro do produto;

IX - Suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade;

X - cancelamento da licença sanitária.

§ 1º A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de 95 até 450 UFIRs

II - nas infrações graves, de 451 até 950 UFIRs



III - nas infrações gravíssimas, de 951 até 3780 UFIRs

§ 2º Sem prejuízo do disposto nos artigos 112 e 114 deste Código, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

§ 3º Aplicada à penalidade de inutilização, o infrator deverá cumpri-la, arcando com seus custos, no prazo determinado pela autoridade sanitária, respeitando a legislação e apresentando o respectivo comprovante.

§ 4º Aplicada a penalidade de interdição, essa vigorará até que o infrator cumpra as medidas exigidas pela legislação sanitária, solicite a realização de nova inspeção sanitária e que a autoridade julgadora se manifeste sobre o pleito de desinterdição de maneira fundamentada.

Art. 119 É da competência das autoridades julgadoras a confirmação dos autos de infração e o arbitramento de penalidades, conforme as atribuições que lhes sejam conferidas pelas legislações respectivas ou por delegação de competência, ouvido previamente o órgão que autou e o Departamento Jurídico.

Parágrafo único. Julgados procedentes, as penalidades serão incorporadas ao histórico do infrator.

Art. 120 A aplicação de penalidades referidas neste Código não isenta o infrator das demais penalidades que lhe forem aplicáveis pelos mesmos motivos e previstas pela Legislação Federal ou Estadual nem da obrigação de reparar os danos resultantes da infração, na forma do Código Civil.

Seção II Das Multas

Art. 121 Julgada improcedente a defesa apresentada pelo infrator ou não sendo a mesma apresentada no prazo fixado, será imposta multa correspondente à infração, sendo o infrator intimado a pagá-la, na tesouraria da Prefeitura ou na rede bancária autorizada em conta específica da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de 30 (trinta) dias.

§ 1º Ao infrator que pagar a multa imposta pela decisão administrativa transitada em julgado, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação, terá desconto de 10% (dez por cento), condicionado à comprovação inequívoca da regularização da causa.

Art. 122 As multas correspondentes às infrações sanitárias classificam-se em:



I - leves, àquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - graves, àquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - gravíssimas, àquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 123 Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias;

IV - os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

Art. 124 São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - a errada compreensão dos dispositivos deste Código Sanitário, admitida como escusável, quanto 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 lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V - ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Parágrafo único: Considera-se, para efeito desta Lei, infrator primário a pessoa física ou jurídica que não tiver sido condenada em processo administrativo sanitário nos 5 (cinco) anos anteriores à prática da infração em julgamento.

Art. 125 São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;



III - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

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

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

§ 1º A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

§ 2º Considera-se reincidência específica à repetição pelo autuado da mesma infração pela qual já foi condenado.

§ 3º considera-se reincidente genérico ou reincidente o infrator que já foi condenado por qualquer infração sanitária.

Art. 126 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 127 Constituem infrações sanitárias:

I - impedir a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções:

PENA: interdição e/ou multa;

II - retardar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções:

PENA: interdição e/ou multa;

III - deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas que visem à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e manutenção da saúde:

PENA: cassação de licença do estabelecimento e/ou multa;

IV - contrariar normas legais pertinentes:

a) na construção, instalação ou funcionamento dos estabelecimentos destinados a atividades comerciais, industriais, recreativas e especiais:

PENA: interdição e/ou multa;

b) no controle da poluição do ar, do solo, da água e de radiações nos



ambientes de trabalho, residenciais, lazer e outros:

PENA: interdição e/ou multa;

V - aviar receitas ou dispensar medicamentos em desacordo com a prescrição médica, veterinária ou odontológica ou determinação expressa em Lei e normas regulamentares:

PENA: cancelamento da licença sanitária e/ou multa;

VI - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, alimentos e produtos alimentícios, produtos farmacêuticos, dietéticos, de higiene, saneantes domissanitários e quaisquer outros que interessem à saúde pública, em desacordo com as normas legais vigentes:

PENA: apreensão dos alimentos e dos produtos, inutilização, suspensão da licença de funcionamento e/ou multa;

VII - embalar ou reembalar, armazenar, expedir, comprar, vender, trocar, ceder ou expor ao consumo alimentos e produtos alimentícios, produtos farmacêuticos, dietéticos, de higiene, saneantes domissanitários e quaisquer outros que interessem à saúde pública, em desacordo com as normas legais vigentes:

PENA: apreensão do produto, inutilização e/ou multa;

VIII - fraudar, falsificar, adulterar e expor ao consumo produtos farmacêuticos, dietéticos, alimentos e suas matérias primas, produtos de higiene, saneantes domissanitários e quaisquer produtos que interessem à saúde pública:

PENA: apreensão do produto, inutilização e/ou multa;

IX - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, sem registro, sem licença ou autorização do órgão sanitário competente e sem farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos e correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos sem registro, sem licença ou autorização do órgão sanitário competente e sem supervisão de profissional habilitado, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

PENA: apreensão, inutilização, interdição ou embargo e/ou multa;

X - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependa de prescrição médica, veterinária, odontológica ou outros, conforme expresso em Lei, sem observância dessa exigência



e sem supervisão de profissional habilitado, contrariando as normas legais e regulamentares:

PENA: advertência e/ou multa;

XI - retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares:

PENA: cancelamento da licença sanitária, apreensão, inutilização e/ou multa;

XII - reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

PENA: apreensão, inutilização e/ou multa;

XIII - expor à venda ou entregar ao consumo, produtos de interesse da saúde, cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado:

PENA: apreensão, inutilização e/ou multa;

XIV - atribuir a produtos medicamentosos ou alimentícios, qualidade medicamentosa, terapêutica ou nutriente superior a que realmente possuir, assim como divulgar informação que possa induzir o consumidor a erro, quanto à qualidade, natureza, espécie, origem, quantidade e identidade dos produtos:

PENA: apreensão do produto, inutilização e/ou multa;

XV - entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir total ou parcialmente, alimento, medicamento e demais produtos sujeitos a fiscalização, que tenham sido apreendidos:

PENA: suspensão da licença sanitária e/ou multa;

XVI - comercializar, usar, expor ao consumo, produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

PENA: apreensão do produto, inutilização e/ou multa;

XVII - aplicação de raticidas, produtos químicos para dedetização ou atividade congênera, defensivos agrícolas, agrotóxicos e demais substâncias prejudiciais à saúde em estabelecimentos de prestação de serviços de interesse para a saúde,



estabelecimentos industriais e comerciais e demais locais de trabalho, galerias, bueiros, porões, sótãos, ou locais de possível comunicação com residências ou outros locais frequentados por pessoas ou animais sem os procedimentos necessários para evitar-se a exposição destas pessoas ou animais a intoxicações ou outros danos à saúde ou em desacordo com as normas técnicas existentes:

PENA: advertência, apreensão, inutilização e/ou multa;

XVIII - deixar de adotar as medidas necessárias para eliminar ou neutralizar a insalubridade e as condições inseguras do trabalho:

PENA: suspensão da licença sanitária e/ou multa;

XIX - construir e/ou dar à habitação qualquer tipo de imóvel sem a devida aprovação do projeto hidro-sanitário e a respectiva concessão do "habite-se sanitário" pelo órgão competente;

PENA: advertência e/ou multa;

XX - criar, alojar, ou manter animais em residências particulares em desacordo com as normas legais pertinentes:

PENA: apreensão do(s) animal(is) e/ou multa;

XXI - criar, manter ou alojar animais ungulados, aves e outros de interesse comercial, assim como canis de propriedade privada e atividades congêneres, sem a devida licença sanitária:

PENA: advertência e/ou multa;

XXII - criar animais sem a devida cobertura vacinas das doenças de interesse à saúde da população:

PENA: advertência e/ou multa;

XXIII - criar, manter ou alojar animais selvagens, ou fauna exótica sem a devida autorização da autoridade sanitária competente:

PENA: apreensão e/ou multa;

XXIV - exhibir toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que domesticado, em vias ou logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público:

PENA: apreensão e/ou multa;

XXV - utilizar e/ou expor animais vivos em vitrines a qualquer título:



PENA: advertência e/ou multa;

XXVI - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção, promoção e recuperação da saúde:

PENA: apreensão, inutilização, advertência e/ou multa;

XXVII - construir, instalar ou fazer funcionar, no Município de Bom Retiro do Sul, RS, hospitais, clínicas em geral, postos de saúde, casas de repouso, instituições de longa permanência de idosos, casas de recuperação, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins que se dediquem a promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes.

PENA: advertência, interdição, cancelamento da licença e/ou multa.

XXVIII - instalar ou manterem funcionamento consultórios médicos, odontológicos e de pesquisas clínicas, clínicas de hemodiálise, banco de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termais, climatéricas, de repouso de congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio X, substâncias radioativas, ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou matérias de uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes.

PENA: advertência, intervenção, interdição, cancelamento da licença e/ou multa.

XXIX - industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência do responsável técnico, legalmente habilitado.

PENA: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa.

XXX - inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse.

PENA: advertência, interdição e/ou multa.

XXXI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes



visando a aplicação da legislação sanitária pertinente.

PENA: advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão da venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licença do estabelecimento, proibição de propaganda e/ou multa.

XXXII - reincidir na manutenção de focos de vetores no imóvel por descumprimento de recomendações das autoridades sanitárias.

PENA: multa de 50% dos valores previstos no inciso I do § 1º do artigo 118.

§ 1º Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da administração pública ou por ela instituída, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequados e a assistência e responsabilidade técnica.

§ 2º As penas cominadas no Art. 127, relativas a cada infração, poderão ser cumuladas, considerando a gravidade do caso.

Art. 128 As multas impostas de forma regular e não pagas nos prazos legais, serão judicialmente executadas acrescidas das custas e honorários advocatícios, conforme estabelece o Código Civil.

Art. 129 Quando em débito de multa, nenhum infrator poderá receber quantias ou créditos que tiver com a Prefeitura, participar de concorrência, coleta ou tomada de preços, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza, nem transacionar a qualquer título com a Administração Direta e Indireta Municipal.

Art. 130 Nas reincidências específicas as multas serão, cominadas em dobro.

Seção III

Da análise fiscal, da Interdição e do Embargo

Art. 131 Compete à autoridade sanitária realizar de forma programada ou, quando necessária, a coleta de amostra de insumos, matérias primas, aditivos, coadjuvantes, alimentos, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, para efeito de análise fiscalizatória.

§ 1º Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a coleta de amostra para análise deverá ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

§ 2º Na hipótese do parágrafo anterior, a autoridade sanitária lavrará o



respectivo termo, cuja primeira via será entregue, juntamente com o respectivo auto de infração, ao infrator ou ao seu representante legal, obedecidas as formalidades legais referentes ao auto de infração, quanto à ciência para ambos os documentos.

§ 3º Se a natureza ou quantidade de produto não permitir a coleta de amostra em triplicata, deverá ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante ou do representante legal da empresa do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde e do perito pela mesma indicada, não cabendo neste caso, perícia de contraprova.

§ 4º Em produtos destinados ao uso ou consumo humano, quando forem constatadas pela autoridade sanitária irregularidades ou falhas no acondicionamento ou embalagem, armazenamento, transporte, rótulo, registro, prazo de validade, venda ou exposição à venda que não atenderem às normas legais regulamentares e demais normas sanitárias manifestadamente deteriorados ou alterados, de tal forma que se justifique considerá-los, desde logo, impróprios para o consumo, fica dispensada a coleta de amostras, lavrando-se o auto de infração e termos respectivos, inclusive laudo pericial da autoridade sanitária confirmando as irregularidades visualizadas.

§ 5º Aplica-se o disposto no parágrafo anterior, às embalagens, aos equipamentos e utensílios, quando não passíveis de correção imediata e eficaz contra os danos que possam causar à saúde pública.

§ 6º Entende-se por análise fiscal o exame laboratorial efetuado sobre o produto apreendido pela autoridade sanitária competente com vistas à prova documental por meio do respectivo laudo.

§ 7º A coleta de amostras para análise fiscal se fará sem indenização/ressarcimento do comerciante ou produtor do produto ou substância coletada.

Art. 132 Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias primas, aditivos, coadjuvantes, alimentos, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária deverá notificar o responsável para apresentar ao órgão de vigilância sanitária, defesa escrita ou requerer perícia de contraprova, no prazo máximo de vinte dias, contados da notificação do resultado do laudo da análise fiscal inicial.

§ 1º O laudo analítico condenatório será considerado definitivo quando não houver apresentação de defesa ou solicitação de análise de contraprova, pelo responsável ou detentor do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde.



§ 2º No caso de requerimento de perícia de contraprova o responsável ou detentor do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde deverá apresentar a amostra em seu poder e indicar o seu próprio perito, devidamente habilitado e com conhecimento técnico na área em questão.

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

§4º Havendo divergência entre os resultados da análise fiscal inicial e da perícia de contraprova o responsável pelo insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde poderá solicitar a autoridade sanitária, no prazo de dez dias, o exame da segunda amostra em poder do laboratório oficial, cujo resultado será definitivo.

Art. 133 Não sendo comprovada irregularidade com o produto ou substância submetido à análise fiscal e, sendo o insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, considerado não prejudicial à saúde pública, a autoridade sanitária lavrará notificação liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art. 134. Quando da análise fiscal do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde resultar irregularidade considerando o mesmo impróprio para uso ou consumo humano será obrigatória à apreensão e inutilização, bem como a interdição do estabelecimento, se necessária, lavrando-se ou autos e termos respectivos.

Art. 135 O resultado definitivo da análise condenatória de insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, oriundo de unidade federativa diversa, será obrigatoriamente comunicado aos órgãos de vigilância sanitária federal, estadual e municipal correspondente para adoção das medidas sanitárias cabíveis.

Art. 136 A coleta de amostras para fins de análise fiscal deverá ser realizada em triplicata (três amostras), mediante a lavratura do termo de coleta de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, conservadas adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais, sendo uma das amostras entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova e as demais imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial para realização das análises.



§ 1º Entende-se por análise de contraprova o exame laboratorial da amostra em poder do detentor ou responsável realizada para dirimir possíveis divergências quando houver solicitação de perícia de contraprova ou apresentação de defesa.

Art. 137 No caso de gênero alimentício, insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde suspeito de alteração, adulteração, fraude ou falsificação, deverá ser o ilícito apurado mediante a apreensão de amostras para análise fiscal e interdição, se for o caso.

§ 1º Da interdição deverá ser lavrado termo pela autoridade municipal competente, especificando a natureza, quantidade, procedência e nome do produto, estabelecimento onde se ache nome do dono ou detentor, dia e hora da interdição.

§ 2º A interdição do gênero alimentício, insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual o produto será automaticamente liberado.

§ 3º No ato da interdição do gênero alimentício, insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde produto suspeito deverão ser colhidas do mesmo três amostras, que serão destinadas:

- a) duas ao laboratório oficial;
- b) uma ao dono ou detentor da mercadoria, para contraprova.

§ 4º As vasilhas para invólucros das amostras deverão ser fechadas, assinaladas e autenticadas de forma a denunciar violação, evitar confusão das amostras ou dúvidas sobre a sua procedência.

§ 5º A amostra de que trata a alínea "b" do parágrafo 3º do presente artigo servirá para eventual perícia de contraprova, admitida a requerimento do interessado, dentro de 20 (vinte) dias, contando-se o prazo da data e hora da respectiva notificação.

§ 6º A notificação a que se refere o parágrafo anterior deverá ser feita imediatamente após a análise condenatória.

§ 7º Se dentro do prazo fixado para interdição do gênero alimentício, insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem,



substância ou produto de interesse à saúde, não houver qualquer decisão da autoridade competente, o dono ou detentor do respectivo produto ficará isento de qualquer penalidade e com direito de dispor do mesmo para o que lhe aprouver.

§ 8º Se antes de findo o prazo para interdição do gênero alimentício, insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde o dono ou detentor subtrair no todo ou em parte a partida ou lote interditado, ou retirá-lo do estabelecimento, ficará sujeito a multa, acrescida do valor do que foi substituído, ou subtraído, bem como obrigado a entregá-lo ou indicar onde se acha a fim de ser apreendido ou inutilizado, conforme o seu estado, correndo as despesas de remoção por conta do infrator.

§ 9º Quando o exame bromatológico indicar que o gênero alimentício, insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde é próprio para consumo, a interdição do mesmo será imediatamente levantada.

§ 10. Se o exame bromatológico indicar deterioração, adulteração ou falsificação do gênero alimentício, insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, este deverá ser inutilizado, promovendo-se a ação criminal que couber no caso, mediante inquérito policial.

§ 11. Da inutilização do produto condenado, deverá ser lavrado termo, observadas as formalidades legais.

§12. A inutilização do gênero alimentício, insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde deverá ocorrer em conformidade com os artigos 91 e 92 do presente Código.

Art. 138 Poderão ainda ser interdidadas total ou parcialmente ou embargadas instalações, serviços, ou produtos de qualquer natureza que apresentarem qualquer irregularidade, em relação às disposições deste Código.

§ 1º A coisa embargada ou interditada somente será liberada após a realização de exame por autoridades competentes, e comprovação de sua regularidade.

§ 2º Se a coisa embargada ou interditada não for legalizável será procedida a sua apreensão, inutilização e outras medidas legais cabíveis, caso seja necessário.

§ 3º A inutilização, quando necessária, deverá ocorrer em conformidade com os artigos 91 e 92 do presente Código.



§ 4º A interdição que trata o caput quando aplicada como medida cautelar durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual o produto será automaticamente liberado.

Seção V Da Apreensão

Art. 139 As coisas apreendidas por força de irregularidades que as tornem ilegalizáveis serão inutilizadas e destruídas pela Vigilância Sanitária sem direito a indenização ao seu proprietário ou responsável.

Art. 140 Com exceção dos gêneros alimentícios manifestamente deteriorados, a inutilização e destruição dos produtos e o cancelamento do registro, da autorização para o funcionamento da empresa e da licença do estabelecimento somente ocorrerão após a publicação de decisão irrecorrível.

TÍTULO IV DOS NÃO DIRETAMENTE PUNÍVEIS E DA RESPONSABILIDADE DA PENA

Art. 141 Não serão diretamente passíveis de penas definidas neste Código:

- I - os incapazes na forma da Lei;
- II - os que forem coagidos a cometer a infração.

Art. 142 Sempre que a infração for praticada por qualquer dos agentes a que se refere o artigo anterior, a pena recairá:

- I - sobre os pais, tutores ou pessoas sob cuja guarda estiver o menor;
- II - sobre o curador ou pessoa sob cuja curatela estiver o menor;
- III - sobre aquele que der causa a contravenção forçada.

TÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 143 Para efeito deste Código o valor de referência é a UFIR – Unidade Fiscal de Referência e vigente na data em que a multa for aplicada.



MUNICÍPIO DE BOM RETIRO DO SUL
GABINETE DO PREFEITO

Art. 144 Os prazos previstos neste Código serão contados em dias úteis, excluindo o dia do começo e incluindo o do vencimento.

Art. 145 O Poder Executivo expedirá os decretos, portarias, circulares, ordens de serviço e outros atos administrativos que se fizerem necessários a fiel observância das disposições deste Código.

Art. 146 Verificada omissão da legislação municipal, aplicar-se-á, no que couber, a legislação federal e estadual pertinente.

Art. 147 Este Código da Vigilância Sanitária é complementar a Lei nº 2.014/98 de 30 de dezembro de 1998.

Art. 148 Este Código entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Bom Retiro do Sul, 14 de maio de 2020.

EDMILSON BUSATTO
Prefeito Municipal



Bom Retiro do Sul/RS, 14 de maio de 2020.

Mensagem Justificativa
Projeto de Lei Nº 048/2020

Sr. Presidente,
Srs. Vereadores:

É com satisfação que saudamos Vossas Excelências e encaminhamos Projeto de Lei que institui o "Código Sanitário Municipal", e dá outras providências.

Almeja-se, com a presente Lei, estabelecer as normas gerais da Vigilância Sanitária e Epidemiológica, com as diretrizes pertinentes à saúde da população municipal, às penalidades aplicáveis em caso de infração, e sua forma de julgamento, resguardado o direito a defesa, faz-se necessária à adequação da legislação à realidade praticada no município de Bom Retiro do Sul.

A Vigilância Sanitária tem como missão a proteção e a promoção à saúde da população e defesa da vida. Em colaboração com a Secretaria Municipal de Saúde e com a participação social, busca-se viabilizar a criação de uma política Municipal de Saúde efetiva, capaz de orientar os munícipes, fiscalizar estabelecimentos de natureza pública e privada, e coordenar a execução de medidas que possam solucionar problemas médico-sanitários do Município.

Vislumbra-se, portanto, adequar a legislação municipal, de forma a alinhar-se às mudanças sociais, econômicas e tecnológicas no campo da saúde, incorporando conceitos, definições e processos de trabalho, além de estabelecer os limites de atuação da Vigilância Sanitária, e regularizar os procedimentos de julgamento das infrações.



MUNICÍPIO DE BOM RETIRO DO SUL
GABINETE DO PREFEITO

Assim, esperamos contar com a costumeira atenção dos Nobres Edis para aprovação da matéria ora encaminhada.

Cordiais Saudações,

EDMILSON BUSATTO
Prefeito Municipal