

**LEI MUNICIPAL N° 784/2013**

**SÚMULA: “DISPÕE SOBRE A REFORMULAÇÃO DO CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CARLINDA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.**

**A CÂMARA MUNICIPAL DE CARLINDA,**  
Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais, aprovou e eu, **GERALDO RIBEIRO DE SOUZA**, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

**TÍTULO I**  
**DA PROTEÇÃO, PROMOÇÃO E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE**  
**CAPÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Artigo 1º** Fica reformulado o Código de Vigilância Sanitária do Município de Carlinda que dispõe sobre a proteção, promoção e preservação da saúde, nos aspectos relativos à Vigilância Sanitária e de Preservação do Meio Ambiente, e tem os seguintes objetivos:

**I** - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;

**II** - assegurar condições adequadas de qualidade na comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluindo procedimentos, métodos e técnicas que as afetam;

**III** - assegurar condições adequadas para a prestação de serviços de saúde;

**IV** - executar ações visando o controle de fatores de riscos à saúde.

**Artigo 2º** Cabe à Secretaria Municipal de Saúde coordenar as ações de que trata esta Lei e elaborar as Normas Técnicas que as regulam.

**Parágrafo único.** A destinação de verbas públicas ficará sob a fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde e do Conselho Municipal de Saúde, só podendo ser repassadas

às instituições públicas, salvo quando se tratar de serviços especiais ou complementares, a critério da própria Secretaria.

**Artigo 3º** A Vigilância Sanitária deve organizar serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente os dados recolhidos.

## **CAPÍTULO II**

### **DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

#### **Seção I**

#### **ESTRUTURA E COMPETÊNCIA**

**Artigo 4º** Para os efeitos desta Lei entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e de prestação de serviços, abrangendo o controle:

**I** - de bens de consumo que direta ou indiretamente se relacionam com a saúde compreendida as etapas e processos, desde a produção até o consumo;

**II** - da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde, excluindo os estabelecimentos cujo controle e fiscalização é de competência do órgão Estadual ou Federal;

**III** - da disposição dos resíduos sólidos e/ou poluentes, bem como monitoramento da degradação ambiental resultante deste processo;

**IV** - de ambientes insalubres para o homem ou propícios ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

**V** - de planejar, executar, avaliar, regular e divulgar o desenvolvimento das ações da Vigilância Sanitária.

**Artigo 5º** O controle sanitário compreenderá, entre outras ações:

**I** - vistoria;

**II** - fiscalização;

**III** - lavratura de autos;

**IV** - intervenção;

**V** - imposição de penalidades;

**VI** - trabalho educativo;

**VII** - coleta, processamento e divulgação de informações de interesse da vigilância sanitária.

**Artigo 6º** As ações de vigilância sanitária são privativas do órgão sanitário, indelegáveis e intransferíveis a outro órgão, mesmo aos pertencentes à administração direta.

**Artigo 7º** As ações de vigilância sanitária serão exercidas por autoridade sanitária competente que, após exibir a credencial de identificação fiscal, terá livre acesso aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

**Parágrafo único.** A fiscalização estender-se-á à publicidade e à propaganda de produtos e serviços sob controle sanitário.

**Artigo 8º** Para efeito desta Lei, entende-se por:

**I** - autoridade sanitária: agente político ou funcionário legalmente empossado, aos quais são conferidos prerrogativas, direitos e deveres do cargo ou do mandato;

**II** - dirigente: os coordenadores, indicados pela Secretaria Municipal de Saúde, empossado, provido no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de coordenação.

**III** - fiscal sanitário: funcionário a serviço do órgão sanitário, empossado, provido no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de fiscalização.

**Artigo 9º** São autoridades sanitárias e fiscais:

**I** - Secretário de Saúde;

**II** - Dirigentes da Vigilância Sanitária;

**III** - Fiscal Sanitário.

**Artigo 10** Compete à autoridade sanitária e aos fiscais sanitários:

**I** - exercer o poder de polícia sanitária;

**II** - ter livre acesso aos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário para proceder à:

a) vistoria;

b) fiscalização;

c) lavratura de autos;

d) interdição cautelar de produtos, serviços e ambientes;

e) execução de penalidades;

f) apreensão e/ou inutilização de produtos sujeitos ao controle sanitário.

**III** - é privativo da autoridade sanitária:

a) licenciamento;

b) instauração de processo administrativo e demais atos processuais.

## **Seção II**

### **DOS ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO**

## **Subseção I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Artigo 11** São sujeitos ao controle sanitário os estabelecimentos de interesse da saúde, de comercialização, abastecimento e armazenamento de produtos alimentícios, atividades ambulantes, congêneres, relacionados no Anexo I.

§ 1º Entende-se por estabelecimento de interesse da saúde aquele que exerça atividade que, direta ou indiretamente, por suas condições de higiene, possa provocar danos à saúde da população.

§ 2º Os estabelecimentos sujeitos à ação fiscalizadora dos serviços de Vigilância Sanitária deverão fixar em local visível ao público o número do telefone e o endereço do órgão responsável pela fiscalização sanitária.

**Artigo 12** Os responsáveis pelos estabelecimentos sujeitos à fiscalização respondem pelas infrações sanitárias.

## **Subseção II FEIRAS LIVRES E MERCADOS DE ABASTECIMENTOS**

**Artigo 13** A venda de produtos perecíveis, de consumo imediato ou mediato, em feiras, será autorizada pelo Poder Público Municipal, desde que observadas as normas de higiene, as condições locais apropriadas e o perfeito estado de conservação dos produtos.

§ 1º Compete à Vigilância Sanitária aprovar, organizar, supervisionar, orientar e fiscalizar a instalação e funcionamento das feiras e mercados de abastecimentos, articulando-os com os órgãos envolvidos.

§ 2º A organização, promoção e divulgação de feiras e mercados de abastecimentos poderão ser executadas por órgão próprio, desde que não traga prejuízos à comunidade.

**Artigo 14** Fica facultado ao Poder Executivo Municipal, o direito de transferir, modificar, adiar, suspender, suprimir ou restringir a realização de qualquer feira, levando em consideração:

- I** - impossibilidade técnica;
- II** - desvirtuamento das finalidades originais;
- III** - distúrbio no funcionamento da vida comunitária;
- IV** - o descumprimento das normas de higiene e saúde pública.

**Artigo 15** Os estabelecimentos ou locais de exposição e comercialização de produtos alimentícios, bebidas, artesanato livre e similares, deverão observar as regras abaixo:

- I** - usar recipientes com tampas adequadas para recolhimento de detritos e lixo;

**II** - usar copos, pratos e talheres descartáveis, bem como manter uma pia para lavagem e desinfecção de utensílios;

**III** - os manipuladores de alimentos deverão usar roupas adequadas e limpas, cabelos presos com touca ou similar, bem como não utilizar brincos, anéis e outros adornos;

**IV** - sempre portar a Carteira de Saúde e cadastro da Secretaria Municipal de Agricultura;

**V** - contar com mesas impermeáveis para manipulação de alimentos;

**VI** - somente será permitida a reutilização de óleo se comprovado não ter atingido o limite de saturação, aferido por fita própria para este fim;

**VII** - será permitido comercializar vidraria e/ou enlatados somente aos produtores artesanais cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura e autorizados pela Vigilância Sanitária;

**VIII** - é proibido o comércio de animais vivos ou seu abate no local de funcionamento das feiras.

**Artigo 16** Cabe à Vigilância Sanitária inspecionar a qualidade dos produtos alimentícios comercializados a varejo, independentemente do local em que ocorra o comércio.

### **Subseção III**

#### **DOS HOTÉIS, MOTÉIS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

**Artigo 17** Os estabelecimentos previstos nesta subseção deverão atender os seguintes requisitos:

**I** - as louças, talheres e utensílios de copa e cozinha deverão ser higienizadas de forma adequada, não sendo permitida a lavagem pura em água corrente fria, em baldes, tonéis ou outros vasilhames;

**II** - apresentar perfeita condição de higiene e conservação nas copas, cozinhas e despensas, sendo passível de apreensão e inutilização imediata, o material danificado, lascado ou trincado.

**III** - deverá haver rampa de acesso aos portadores de necessidades especiais;

**IV** - deverá haver proteção nas sacadas e corrimão em todas as escadas de acesso a outros pisos;

**V** - as piscinas de uso coletivo deverão ter grade de proteção e monitoramento da água, com registro;

**VI** - haverá, no mínimo, uma cadeira de banho para deficientes físicos.

**Artigo 18** Os hotéis, motéis, pensões e similares também deverão observar o seguinte:

**I** - as roupas de cama, cobertas e toalhas de banho deverão ser higienizadas de forma adequada, embaladas de forma individual e armazenadas em armários fechados;

**II** - a limpeza e desinfecção periódica dos móveis e assoalhos;

**III** - os motéis deverão disponibilizar preservativos aos seus clientes;

**IV** - efetuar a troca de roupas de cama, mesa e banho diariamente, ou na mudança de clientes, sendo vedado o seu uso sem prévia lavagem e higienização;

**V** - as instalações sanitárias de uso geral deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes;

**VI** - a lavanderia e a rouparia deverão ser próprias ou terceirizadas com área exclusiva, com paredes, forro e piso impermeáveis.

**Artigo 19** As banheiras dos estabelecimentos de que trata esta seção deverão ser lavadas e desinfetadas a cada banho, o sabonete será fornecido a cada cliente e os restos, se houver, serão inutilizados, vedada a sua reutilização.

**Artigo 20** É obrigatória no interior dos apartamentos dos motéis, a divulgação de informações sobre Doenças Sexualmente Transmissíveis, em especial da Síndrome da Deficiência Imunológica Adquirida (AIDS).

**Artigo 21** É obrigatória a troca dos colchões destes estabelecimentos, respeitando o prazo de validade e as condições de higiene dos mesmos.

**Artigo 22** A desobediência às determinações desta subseção torna os infratores sujeitos a interdição do estabelecimento, além da multa pecuniária.

#### **Subseção IV DAS ATIVIDADES AMBULANTES**

**Artigo 23** Consideram-se atividades ambulantes, para efeito desta Lei, toda e qualquer forma de atividade que, regularmente licenciada, seja exercida de maneira itinerante em logradouros públicos.

**Parágrafo único.** A atividade ambulante constitui-se em:

**a)** contínua – a que se realiza continuamente ainda que tenha caráter periódico;

**b)** eventual – a que se realiza em época determinada, em especial em ocasiões de festejos ou comemorações.

**Artigo 24** A atividade ambulante é exercida com o emprego de:

**I** - veículo automotor ou tracionável;

**II** - barracas, balcões, bancas ou tabuleiros;

**III** - cesta ou caixa de tiracolo;

**IV** - mala;

**V** - pequeno recipiente térmico;

**VI** - outros de natureza similar.

**Parágrafo único.** Os equipamentos tratados neste artigo obedecerão aos padrões previamente aprovados pela Prefeitura Municipal e pela Vigilância Sanitária Municipal.

**Artigo 25** O exercício da atividade ambulante dependerá de prévio licenciamento de funcionamento da Prefeitura Municipal e do Alvará Sanitário, sujeitando-se o ambulante ao pagamento da taxa correspondente, estabelecida pelo Departamento de Tributação da Prefeitura.

§ 1º A licença será pessoal e intransferível, concedida em caráter precário, pelo prazo máximo de um ano, podendo ser renovada anualmente.

§ 2º Da licença de funcionamento constarão os seguintes dados, além de outros determinados pela Prefeitura Municipal:

- a) identificação do ambulante;
- b) ramo de atividade licenciada;
- c) local e horários permitidos para o exercício da atividade;
- d) validade da licença;
- e) descrição dos equipamentos utilizados no exercício da atividade.

§ 3º O tempo máximo permitido para permanência em um mesmo local é de 12 (doze) horas, acrescido do tempo necessário para a limpeza da área.

§ 4º O vendedor ambulante estacionado em logradouro público fora do horário licenciado, estará sujeito às sanções previstas nesta lei.

**Artigo 26** Cumpre ao licenciado:

- I** - manter seus equipamentos em bom estado de conservação e aparência;
- II** - manter limpa a área num raio de 05 (cinco) metros do local autorizado, e dispor de recipiente para recolhimento do lixo;
- III** - atender além das disposições deste código as demais disposições constantes nas legislações municipais pertinentes.

**Artigo 27** É proibido ao comércio ambulante:

- I** - vender bebidas alcoólicas;
- II** - estacionar em local que prejudique o trânsito de veículos e/ou de pedestres, ou comércio estabelecido e a estética da cidade;
- III** - estacionar a menos de 05 (cinco) metros, contados do alinhamento, ou em pontos que possam perturbar a visão dos motoristas;
- IV** - localizar-se em frente a ponto de parada de coletivos e na direção de passagem de pedestres;
- V** - localizar-se a menos de 50 (cinquenta) metros dos mercados de abastecimento, exceto se este ambulante comercialize produtos diferentes destes estabelecimentos;

**VI** - apregoar mercadorias em voz alta ou molestar transeunte com o oferecimento de artigos postos à venda;

**VII** - ingressar em veículo de transporte coletivo para efetuar a venda de seu produto;

**VIII** - exercer atividades diversas da licenciada;

**IX** - trabalhar e deixar o equipamento estacionado, fora dos horários e locais estabelecidos para atividade licenciada;

**X** - utilizar veículo, barraca, banca e demais equipamentos que não estejam de acordo com o modelo aprovado pelo órgão municipal competente;

**XI** - alterar o modelo de equipamento aprovado pelo órgão municipal competente;

**XII** - utilizar caixa, caixote, vasilhame ou similar, nas proximidades do equipamento licenciado, ainda que para depósito de mercadoria de qualquer outro fim;

**XIII** - o contato direto com gênero alimentício não acondicionado individualmente;

**XIV** - o uso de fogareiro, exceto quando previsto no equipamento padronizado pela Vigilância Sanitária Municipal;

**XV** - usar copos, pratos ou talheres que não sejam descartáveis;

**XVI** - colocar mesas e cadeiras, para acomodar os consumidores, no local em que esteja estacionado.

**Artigo 28** Poderá ser concedida licença para o comércio ou serviço ambulante das seguintes atividades:

**I** - alimentação preparada no local, desde que formalizado parecer técnico da Vigilância Sanitária Municipal, aprovando a comercialização do produto;

**II** - venda de mercadorias previamente liberadas pela Vigilância Sanitária Municipal e Poder Executivo Municipal, em domicílio ou estacionamentos;

**III** - venda de produtos alimentícios, desde que procedentes de fábrica registrada e licenciada pelo órgão competente da saúde pública;

**IV** - venda de frutas em geral, contanto que estejam devidamente acondicionadas e não prejudiquem a limpeza do logradouro público;

**V** - venda de balas, bombons e congêneres.

### **Subseção V**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE**

**Artigo 29** Todos os estabelecimentos de interesse da saúde e passíveis de fiscalização da Vigilância Sanitária deverão estar dentro das normas estabelecidas por este Código e observar o seguinte:

**I** - ter área livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e de animais, sendo vedado o acesso direto do estabelecimento à residência;

**II** - as instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável;

**III** - devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos, cuja área de manipulação deve ser revestida em cor clara;

**IV** - portas e janelas em bom estado de conservação e limpeza, com superfície lisa de fácil limpeza contendo, quando o estabelecimento for comércio de alimentos, proteção contra insetos e roedores. As portas de acesso às áreas de manipulação de alimentos terão fechamento automático, livre de maçanetas;

**V** - os locais deverão atender às condições de iluminação e ventilação condizentes com a natureza do trabalho e a ausência de fontes de calor, inclusive nos pavimentos superiores ao térreo;

**VI** - as construções com mais de um pavimento deverão ter rampas e escadas, observando as normas vigentes referentes à segurança do trabalhador e aos direitos dos portadores de necessidades especiais;

**VII** - os estabelecimentos que fornecerem refeições aos funcionários são obrigados a cumprir as condições das Normas Técnicas Específicas;

**VIII** - as instalações hidráulicas não possuirão vazamento e as instalações elétricas serão revestidas por tubulação e canaletas;

**IX** - a água servida deverá ser encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, com tampa de concreto;

**X** - os ralos das áreas de manipulação de alimentos serão com fechamento automático e a caixa de gordura, localizada fora da área de manipulação, deve apresentar bom estado de conservação e funcionamento;

**XI** - a ventilação deverá ser adequada às atividades desenvolvidas;

**XII** - as áreas de preparo de alimento serão de acesso restrito aos que nela trabalham, protegidas da entrada de insetos e roedores e contarão com sistema de exaustão que garanta o conforto térmico do ambiente e a salubridade dos manipuladores;

**XIII** - o estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi-artesiano é obrigado a fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e a disposição da vigilância sanitária para fiscalização;

**XIV** - independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo;

**XV** - todos os recipientes de contenção de lixo dispostos no interior dos estabelecimentos conterão, obrigatoriamente, sacos plásticos, tampas e acionamentos de pedal. Os depósitos temporários de lixo, localizados na área externa, serão em local isolado, protegidos do sol, da chuva, de animais e de pessoas estranhas ao estabelecimento;

**XVI** - os equipamentos deverão ser em número adequado à atividade e à demanda e estar em bom estado de conservação e limpeza, com a manutenção periódica e revisões do maquinário, atualizadas e registradas por escrito;

**XVII** - as câmaras frias, refrigeradores e freezers deverão estar em bom estado de conservação e funcionamento e conterão termômetro de controle de temperatura devidamente registrado;

**XIX** - os equipamentos, móveis e utensílios que entrarem em contato com alimentos devem ser de material impermeável, resistentes à corrosão e à repetidas operações de limpeza e desinfecção e mantidos em adequado estado de conservação;

**XX** - os estabelecimentos de interesse da saúde passíveis de fiscalização da Vigilância Sanitária deverão ter disponíveis aos funcionários todos os EPI (Equipamento de Proteção Individual) exigidos por lei;

**XXI** - os produtos de limpeza ou similares serão armazenados em local próprio e adequado, onde não ofereçam risco de contaminação. Quando destinados à venda, estes produtos devem estar apartados dos gêneros alimentícios ou isolados em local sujeito à aprovação da Vigilância Sanitária;

**XXII** - o controle semestral de pragas, nos estabelecimentos de que trata esta lei, será obrigatório e demonstrado por Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pela Vigilância Sanitária do Estado, para este fim;

**XXIII** - os estabelecimentos de interesse da saúde deverão dispor de manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e Procedimento Operacional Padrão (P.O.P.);

**XXIV** - todos os estabelecimentos deverão dispor de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiro;

**XXV** - somente será permitida a reutilização, quando for o caso, do óleo de cozinha, se comprovado não ter atingido o limite de saturação, aferido por fita própria para este fim.

**XXVI** - é proibida a reutilização de embalagens para armazenar qualquer produto e/ou alimento;

**XXVII** - é proibido expor à venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade não esteja visível, esteja vencido ou alterado;

**XXVIII** - a maionese, catchup ou mostarda devem ser oferecidas exclusivamente em sachês, sendo proibido o uso de bisnagas para acondicionamento destes produtos;

**XXIX** - nos estabelecimentos de interesse da saúde, quando da coleta de alimentos ou qualquer outro produto para análise técnica, a autoridade sanitária será responsável pela coleta e o estabelecimento será obrigado a fornecer o produto na quantidade necessária, exigida pelo MT laboratório;

**XXX** - os medicamentos devem ser vendidos exclusivamente em farmácias e/ou drogarias, onde haja responsável técnico, conforme legislação pertinente;

**XXXI** - os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário deverão dispor de bebedouros e copos descartáveis, em local de fácil acesso, para clientes e funcionários;

**XXXII** - nos locais de uso coletivo, total ou parcialmente fechados, é proibido o uso de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos, narguiles ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco. Os estabelecimentos devem conter, afixadas em local visível, de

permanência ou circulação de pessoas, placas de “Proibido Fumar” e, se totalmente aberta a área, nas condições da legislação própria, placa onde se lê “Local Exclusivo para Fumantes”;

**XXXIII** - os manipuladores de alimentos são proibidos de manusear dinheiro;

**XXXIV** - todo e qualquer estabelecimento de interesse público deverá ter acessibilidade aos portadores de necessidades especiais, na forma da legislação específica;

**XXXV** - os estabelecimentos que armazenam produtos altamente inflamáveis deverão contar com dispositivos de segurança determinados pela Lei e sujeitos à fiscalização da autoridade competente.

**Artigo 30** Os estabelecimentos passíveis de fiscalização e controle da Vigilância Sanitária oferecerão aos manipuladores de alimentos programas de treinamentos comprovados ou certificados.

**Parágrafo único.** Sem prejuízo do disposto no artigo 156, deste Código, os manipuladores de alimentos observarão as exigências de conduta e higiene estabelecidas no item 4.6 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, obrigatoriamente, portarão carteira de saúde ou atestado médico atualizado semestralmente.

**Artigo 31** Os estabelecimentos de interesse da saúde deverão ter instalações sanitárias adaptadas para os portadores de necessidades especiais, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com saco plástico, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos. Paredes, tetos e piso em bom estado de conservação e limpeza. Instalações elétricas e hidráulicas em bom estado de conservação.

§ 1º As instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.

§ 2º Os vestiários, quando houver, serão em áreas independentes, por sexo e apresentarão condições ideais dentro das Normas Técnicas Específicas.

**Artigo 32** Os serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pulverização ou outros que dissipem partículas serão realizados em locais próprios de modo a evitar a dispersão de substâncias tóxicas para o exterior, devendo possuir, ainda, aparelhamento para evitar a poluição do ar.

**Artigo 33** O lançamento dos despejos e águas servidas, na rede pública, será precedido de filtros apropriados ou poços convenientemente dispostos, de forma a reter os materiais poluentes.

**Artigo 34** Os estabelecimentos de trabalho em geral deverão manter em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene seus equipamentos, máquinas e utensílios.

§ 1º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Manipulação de Produtos Alimentícios e de Manutenção de Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 2º É expressamente proibida a entrada ou permanência de animais vivos, de qualquer espécie, nestes estabelecimentos, salvo no caso de cão guia ou quando se tratar de clínicas veterinárias ou de estabelecimentos que se destinem ao comércio de animais.

**Artigo 35** Os compartimentos especiais que abrigam fonte geradora de calor deverão ser isolados termicamente.

**Artigo 36** A Concessionária competente para captação, tratamento, cloração e abastecimento de água potável, deverá fornecer, até o 10º dia de cada mês, ao Departamento de Vigilância Sanitária do Município, o relatório de controle de qualidade físico-química e microbiológica da água destinada ao abastecimento da população.

**Artigo 37** Para construção, reforma, instalação e funcionamento de qualquer estabelecimento comercial ou industrial, relacionado no Anexo I, é necessário além do cumprimento às Normas Técnicas Específicas de cada área, a autorização da Vigilância Sanitária.

**Artigo 38** Às autarquias, fundações, empresas públicas e sociedades de economia mista, aplicam-se, no que couberem, as disposições contidas na seção II.

#### **Subseção VI DA HIGIENE NAS RESIDÊNCIAS PARTICULARES**

**Artigo 39** As residências particulares e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis para a proteção da saúde dos moradores e usuários.

§ 1º As residências e seus congêneres estão sujeitas à fiscalização e sanções da vigilância sanitária, a bem da saúde pública.

§ 2º O proprietário e o usuário do imóvel respondem solidariamente e serão responsáveis, perante a Vigilância Sanitária e a Secretaria Municipal de Saúde, pelas condições de higiene, limpeza e salubridade das residências.

**Artigo 40** A Prefeitura Municipal, através de normas técnicas, fixará as condições de higiene exigidas para cada tipo de imóvel.

#### **Subseção VII DAS CRECHES E ESCOLAS**

**Artigo 41** Os locais destinados ao atendimento de crianças de zero a três anos, denominados creches, deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas, bem como possuir:

- I** - berçário localizado em área própria;
- II** - salas destinadas à recreação com materiais didáticos, cadeiras e mesas adequadas a cada faixa etária;
- III** - cozinha para o preparo de mamadeiras e/ ou complementos alimentares;
- IV** - espaços, ambientes e utensílios adequados para as refeições das crianças;
- V** - local próprio e adequado para banho, troca e higiene das crianças;
- VI** - instalações sanitárias exclusivas e independentes das instalações destinadas aos adultos;
- VII** - compartimentos exclusivos e seguros, providos de portas e fechaduras, destinados à guarda de material de limpeza, de forma que impeça o acesso das crianças;
- VIII** - compartimentos individuais para os pertences (tolhas, escovas de dente, etc.) das crianças, para evitar transmissão de doenças;
- IX** - a área externa deverá atender às normas Técnicas Específicas em estrutura, higiene e segurança e as caixas de areia, se houver, sofrerão tratamento adequado a evitar o bicho geográfico, ou outra contaminação;
- X** - é proibida, nas dependências das creches e escolas, a criação ou permanência de animais de qualquer espécie, salvo se houver autorização de Médico Veterinário responsável técnico da Vigilância Sanitária.

### **Subseção VIII DAS FUNERÁRIAS, CEMITÉRIOS E CONGÊNERES**

**Artigo 42** Os necrotérios contarão com salas de necropsia com área não inferior a dezesseis metros quadrados, paredes revestidas até a altura de dois metros, no mínimo, e piso de material antiderrapante, resistente e impermeável. As quinas e os cantos da sala devem ser arredondados (formando um ângulo de 60°), de forma a evitar o acúmulo de sujeira e o piso dotado de ralos.

**Parágrafo único.** Os equipamentos da sala de necropsia observarão as seguintes condições:

- a)** mesa para necropsia de formato que facilite o escoamento de líquido, feita ou revestida por material liso, resistente e impermeável;
- b)** lavatório ou pia com água corrente e dispositivo que permita a higienização das mesas de necropsia e do piso;

**Artigo 43** As funerárias devem ter, ainda:

- I** - sala de vigília;
- II** - sala de recepção e espera;
- III** - instalações sanitárias;

**IV** - bebedouro em número suficiente;

**V** - câmaras frigoríficas em número suficiente para armazenar os cadáveres;

**Parágrafo único.** São permitidas copas, desde que instaladas em local adequado e que atendam às Normas Técnicas Específicas.

**Artigo 44** O transporte do cadáver só poderá ser feito em veículo exclusivamente destinado a este fim.

**Parágrafo único.** Os veículos deverão, no local em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento de material impermeável e ser lavados e desinfetados após o uso.

**Artigo 45** Os sepultamentos só poderão realizar-se em cemitérios licenciados pela Prefeitura.

**Artigo 46** Nenhum cemitério será aberto sem a prévia aprovação dos projetos pelas autoridades municipais competentes.

**Artigo 47** As autoridades municipais competentes poderão ordenar a execução de obras ou trabalhos que assim considerados necessários para o melhoramento sanitário dos cemitérios, assim como a interdição temporária ou definitiva dos mesmos.

**Artigo 48** Dependem de autorização das autoridades sanitárias, em observância das normas técnicas e regulamentares:

**I** – As exumações dos restos que tenham cumprido o tempo assinalado para sua permanência no cemitério;

**II** – O traslado e depósito de restos humanos;

**III** – A entrada e saída de cadáveres do território nacional.

**Artigo 49** As administrações dos cemitérios adotarão medidas necessárias a evitar que se empoce água nas escavações e sepultamentos.

§ 1º Os mausoléus, catatumbas e urnas serão conservados em condições de não coletarem água.

§ 2º Os vasos, jarras, jardineiras e outros ornamentos também não poderão conter água, devendo os receptáculos serem permanentemente cheios de areia.

### **Subseção IX**

## **DAS DROGARIAS, FARMÁCIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS, DEPÓSITOS DE DROGAS E MEDICAMENTOS, DISPENSÁRIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

**Artigo 50** Os estabelecimentos de que trata esta subseção, na forma da lei específica, estarão sob a responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, mediante termo assinado perante a Autoridade Sanitária competente.

§ 1º A presença do técnico responsável é obrigatória durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos citados neste artigo.

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

**Artigo 51** Os estabelecimentos citados no artigo anterior deverão conter:

**I** - armações e/ ou armários adequados, a critério da Autoridade Sanitária competente, para acondicionamento dos medicamentos;

**II** - cofre ou armários com chave, que ofereçam segurança, para acondicionamento dos medicamentos psicotrópicos;

**III** - lavatório com água corrente.

**Artigo 52** O estabelecimento que oferecer o serviço de aplicação de injeção deverá possuir, no local próprio para este fim, lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados, de acordo com Normas Técnicas Específicas, além de assegurar esterilização e cumprir com os preceitos sanitários pertinentes.

**Parágrafo único.** As seringas e agulhas serão inutilizadas e descartadas após cada aplicação, em local que obedeça às normas de descarte e coleta de material perfurocortante.

**Artigo 53** Só será permitido o comércio de ervas ou plantas medicinais em estabelecimento próprios, que deverão manter os produtos em recipientes fechados, livre de poeira e contaminação. É vedado o comércio de qualquer substância entorpecente.

§ 1º É vedado, também, a estes estabelecimentos, comercializar objetos de cera, colares, fetiches e outros que se relacionem com a prática de feiticismo e curandeirismo.

§ 2º As plantas comercializadas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, e os responsáveis punidos na forma da legislação em vigor.

**Artigo 54** As farmácias e drogarias serão obrigadas a estabelecer plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, consoante às normas a serem baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde de Carlinda.

## **Subseção X**

### **ACAMPAMENTOS EM GERAL**

**Artigo 55** Os acampamentos em geral só poderão funcionar com autorização da Vigilância Sanitária.

**Artigo 56** Os acampamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em terrenos secos e com declive suficiente para escoamento das águas pluviais.

**Artigo 57** A água de abastecimento, qualquer que seja sua procedência, deverá ser potável, com comprovação mediante laudo.

**Artigo 58** Nenhuma fossa poderá ser instalada a menos de 50 (cinquenta) metros das nascentes de água ou poços destinados ao abastecimento.

**Artigo 59** O armazenamento, em recipientes fechados, e remoção do lixo será de responsabilidade dos usuários do local.

#### **Subseção XII**

#### **DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA, SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS CONGÊNERES DE BAIXA COMPLEXIDADE**

**Artigo 60** Os locais em que se instalarem institutos de beleza, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e congêneres, observarão os seguintes requisitos:

**I** - possuir certificado de habilitação profissional, exposto em local visível;

**II** - instrumentos em número suficiente para manicure e pedicure, que permita a esterilização - no mínimo individual de seis - e embalados e etiquetados de modo a comprovar a esterilização;

**III** - local adequado para lavagem das toalhas que serão embaladas separadamente e de uso individual.

**Artigo 61** É proibida a instalação ou uso de aparelho fisioterápico cujo manejo e uso seja restrito a médicos ou fisioterapeutas.

**Artigo 62** Sempre que possível, usar-se-á material descartável, sendo vedado o seu reaproveitamento.

**Artigo 63** Os objetos, equipamentos ou instrumentais de reuso, passarão por rigorosa limpeza, desinfecção e esterilização, observando os critérios de higienização estabelecidos pela Vigilância Sanitária.

**Artigo 64** Os estabelecimentos estéticos clínicos que oferecerem terapia por aparelhos de uso permitido a fisioterapeutas deverão ficar sob responsabilidade de profissional desta área, devidamente habilitado e autorizado pela Vigilância Sanitária.

**Parágrafo único.** Os equipamentos a que se refere este artigo ficarão instalados em sala própria, separada do salão de beleza.

### **Subseção XIII DAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA**

**Artigo 65** As academias de ginástica funcionarão sob a responsabilidade, de profissional regularmente habilitado que permanecerá no local por todo o período de funcionamento do estabelecimento.

**Parágrafo único.** Será admitido responsável substituto, desde que mediante termo de responsabilidade firmado perante a Autoridade Sanitária competente.

**Artigo 66** As academias de ginástica deverão exigir dos alunos exames médicos comprovando aptidão à prática de exercícios físicos.

### **Subseção XIV DAS EDIFICAÇÕES EM GERAL**

**Artigo 67** Além das especificações contidas no Código de Obras e Edificações, a Secretaria Municipal de Saúde poderá definir normas sanitárias que deverão ser seguidas pelo proprietário de edificações em geral, quando a aprovação de seu projeto pelo órgão municipal competente.

**Artigo 68** Nenhum projeto será aprovado sem satisfazer as condições de higiene e segurança sanitária.

**Parágrafo Único.** A autoridade sanitária competente poderá solicitar o embargo de construções, correções ou retificações, sempre que comprovar a desobediência às Normas Técnicas, no interesse da saúde pública.

**Artigo 69** Os proprietários possuidores a qualquer título são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, prédios ou terrenos.

**Artigo 70** Para preservação e manutenção da higiene das habitações é proibido:

**I** – Conservar água estagnada nos pátios, quintais, terrenos e áreas livres abertas ou muradas;

**II** – Manter terrenos cobertos de mato, pantanosos ou servindo de depósitos de lixo, dentro dos limites urbanos do município;

**III** – Construir instalações sanitárias sobre rios, riachos, córregos ou qualquer curso de água.

**Parágrafo Único.** A infração a este artigo sujeitará o proprietário a multa graduada de acordo com sua gravidade, sem prejuízo da incidência de Imposto Territorial Progressivo, nos termos da legislação tributária municipal vigente.

**Artigo 71** Os proprietários ou possuidores a qualquer título deverão adotar medidas destinadas a evitar a formação ou proliferação de insetos e roedores, ficando obrigada a execução das providências determinadas pelas autoridades competentes, em seus terrenos e edificações.

**Artigo 72** As disposições desta seção aplicam-se, no que couber, a todas edificações, qualquer que seja a sua destinação.

#### **Subseção XV** **DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA E** **LABORATÓRIOS DE PRÓTESES**

**Artigo 73** Os estabelecimentos de que trata esta subseção englobam os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias especializadas, policlínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres.

**Artigo 74** Além da habilitação profissional e regulamentação exigidos pela norma própria, para fins da Vigilância Sanitária, estes estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante Autoridade Sanitária competente para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

#### **Subseção XVI** **DAS LAVANDERIAS PÚBLICAS E PRIVADAS**

**Artigo 75** As lavanderias públicas ou privadas deverão ser estabelecimentos comerciais, vedado às residências a lavagem de roupas de terceiros.

**Parágrafo único.** Será permitido o uso de água proveniente de poço ou de outras procedências, desde que comprovadamente limpa, por análise de potabilidade.

**Artigo 76** Onde não houver rede coletora de esgoto, as águas residuais das lavanderias terão destino adequado, a critério da Autoridade Sanitária e órgãos competentes, obedecendo às Normas Técnicas Específicas.

**Artigo 77** As lavanderias que não dispuserem de equipamentos apropriados para secagem de roupas, deverão ter locais destinados a esta finalidade com insolação e ventilação adequadas.

**Artigo 78** O recebimento e armazenamento de roupas sujas será separado das roupas limpas e ambas não terão contato, umas com as outras.

**Artigo 79** O transporte de roupas para fins de recolhimento ou entrega observará o artigo anterior e, quando transportar roupas limpas, o fará em invólucros adequados a não permitir a entrada de sujeira.

**Artigo 80** É proibido às lavanderias de atendimento ao público receberem roupas que tenham servido aos doentes de hospitais e estabelecimentos congêneres.

#### **Subseção XVII**

### **DOS MERCADOS, SUPERMERCADOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUITANDAS E CONGÊNERES**

**Artigo 81** Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

§ 1º A conservação de pescados, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas destes estabelecimentos, deverão atender às condições peculiares à tecnologia de congelamento.

§ 2º Estes estabelecimentos, ao iniciar e encerrar suas atividades diárias, anotarão, em planilha diária as temperaturas registradas nos frízeres, refrigeradores, câmaras frias e outros locais onde sejam armazenados produtos termo sensíveis.

**Artigo 82** É proibido a estes estabelecimentos realizar o abate para comercialização de qualquer espécie animal, bem como é expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria-prima de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados e/ou estejam sem registro do Ministério da Agricultura e Abastecimento.

**Artigo 83** É proibido o armazenamento de qualquer produto, diretamente no piso ou nas paredes, devendo estar armazenados separadamente os produtos de limpeza dos de gênero alimentício.

**Artigo 84** É proibido o comércio ou utilização como matéria prima, de produtos fora do prazo de validade, em embalagens danificadas, latas amassadas, produtos sem registro e procedência ou que tenham suas características organolépticas alteradas, caracterizando-os como impróprios para o consumo.

§ 1º Qualquer produto retirado de sua embalagem original, com intuito da venda fracionada, deverá ser reembalado de forma a atender as especificações contidas no Código de Defesa do Consumidor.

§ 2º Os embutidos e congêneres, quando reembalados, não terão prazo de validade superior a cinco dias corridos.

§ 3º Considerar-se-ão adulterados os alimentos que tenham sido submetidos ao tratamento ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor ao erro ou engano ou as etiquetas contidas nas embalagens estiverem ilegíveis, sobrepostas uma a outra ou substituídas a bem de alterar o prazo de validade do produto.

**Artigo 85** É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria-prima de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados e/ou sem registro do Ministério da Agricultura e Abastecimento.

**Parágrafo único.** O não cumprimento do artigo supracitado caberá apreensão dos produtos e multa imediata em 15 VRM. A reincidência implicará em aplicação da multa em dobro e, persistindo, em cancelamento do Alvará Sanitário e interdição do estabelecimento.

### **Subseção XVIII** **DOS RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E** **ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

**Artigo 86** Os restaurantes, bares, lanchonetes, e estabelecimentos congêneres, deverão possuir cozinhas providas de mesas impermeáveis e resistentes, água corrente, depósitos adequados para armazenagens de utensílios, matérias-primas e equipamentos de trabalho, mantendo-os sempre em condições higiênicas.

§ 1º As cozinhas deverão possuir sistema de exaustão adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento.

§ 2º Todos os ambientes de manipulação ou armazenagem de alimentos deverão ser protegidos de forma a impedir a entrada de insetos e roedores.

**Artigo 87** Os bares e estabelecimentos, mesmo que não produzam nem sirvam refeições, devem ter local apropriado e equipado para adequada lavagem e higienização dos utensílios.

**Artigo 88** Os restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, sem prejuízo do disposto no artigo 29, observarão ainda:

**I** - os gêneros alimentícios deverão ser depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos perecíveis serão conservados em refrigeradores ou câmaras frias;

**II** - os utensílios que tiverem contato com os alimentos deverão ser de material impermeável, de fácil limpeza e desinfecção e de uso exclusivo do estabelecimento;

**III** - é proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, trincados ou defeituosos;

**IV** - as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, deverão ser desinfetados e protegidos de poeira, insetos e impurezas;

**V** - os açucareiros, saleiros e similares deverão ser higiênicos e providos de tampas eficientes;

**VI** - as toalhas de mesa, a cada uso, serão substituídas por outras limpas;

**VII** - nas cozinhas ficarão apenas os utensílios, equipamentos e alimentos de uso diário para o preparo e distribuição do produto final;

**VIII** - a pia da área de manipulação deverá dispor de toalha e sabonete líquido;

**IX** - lanchonetes, cafés e pizzarias terão, separadamente, salas de manipulação e depósitos de alimentos. Os restaurantes e marmitarias terão, ainda, sala de pré-preparo, sala de preparo de alimentos e refeitório, em ambientes exclusivos e separados;

**X** - os locais destinados a acondicionar alimentos para que o consumidor final sirva o próprio prato, deverão ficar em área fechada e protegida e os alimentos quentes que ali estiverem, serão mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius) e os resfriados, em temperatura abaixo de 5° C (cinco graus Celsius);

**XI** - todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade aos portadores de necessidades especiais.

**Artigo 89** É vedada a instalação de churrasqueiras na área interna da cozinha ou área de pré-preparo de alimentos.

**Parágrafo único.** A carne destinada ao churrasco deverá ser acondicionada em recipientes que garantam as condições higiênicas e conservadas em temperatura não superior a 5° C (cinco graus Celsius).

**Artigo 90** Os estabelecimentos que servirem ou comercializarem alimentos para consumo final, reservarão amostras individuais, não inferiores a 100 (cem) gramas, embaladas em material plástico estéril, com o mínimo possível de ar, que serão congeladas e assim mantidas por período mínimo de 72 horas, podendo, então, ser descartadas se não houver registro de nenhum caso de infecção, contaminação ou intoxicação alimentar.

**Parágrafo único.** Em caso de registro de qualquer anomalia, a Vigilância Sanitária deverá ser imediatamente comunicada, para que recolha as amostras referidas e proceda às análises pertinentes.

### **Subseção XIX DAS PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES**

**Artigo 91** Consideram-se panificadoras e confeitarias, para efeito deste código, os estabelecimentos industriais e/ou comerciais que produzam e/ou vendam pães de qualquer tipo, bolos, tortas, doces ou salgados, classificados em “industrial” ou “industrial e comercial”.

§ 1º Consideram-se industriais os estabelecimentos que somente fabriquem os produtos referidos no *caput* deste artigo.

§ 2º Consideram-se industriais e comerciais os estabelecimentos que produzam e vendam os produtos referidos, independentemente de comercializarem outros produtos.

**Artigo 92** Além de observar as exigências gerais de higiene estabelecidas por este código, os locais de fabricação dos alimentos de que trata esta subseção contarão com fogões a gás, elétricos ou similares, providos de sistema de exaustão de fumaças e vapores.

**Parágrafo único.** Os ambientes onde estiverem os fornos, máquinas, estufas, fogões ou qualquer outro aparelho onde se produza ou concentre calor, serão dotados de isolamento térmico.

**Artigo 93** Os pães previamente embalados serão acondicionados em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome do produto, ingredientes, o nome e endereço da empresa fabricante, bem como a data de fabricação e prazo de validade, levando-se em consideração a adição e a quantidade de conservantes.

**Parágrafo único.** Qualquer produto retirado de sua embalagem original com intuito de venda, deverá ser reembalado em embalagem adequada, contendo os novos dados de peso, composição e data de validade, não superior a 5 (cinco) dias corridos, condicionados ao prazo de validade da embalagem original.

**Artigo 94** As indústrias de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados a:

- I** - elaboração ou preparo dos produtos;
- II** - acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III** - depósito de farinhas, açúcares e matérias-primas;
- IV** - as salas de panificação e confeitaria deverão ter divisória entre uma e outra, com pé direito não inferior a 1,80m.
- V** - comercialização.

#### **Subseção XX** **DOS FRIGORÍFICOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

**Artigo 95** Os frigoríficos e estabelecimentos congêneres deverão manter um profissional técnico responsável devidamente habilitado e realizar serviço permanente de inspeção sanitária de produtos de origem animal.

#### **Subseção XXI** **DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE CARNE, DERIVADOS OU SUBPRODUTOS**

**Artigo 96** Os produtos de que trata esta subseção somente poderão ser expostos à venda e ao consumo se forem provenientes de animais sadios, abatidos em estabelecimentos credenciados, registrados e fiscalizados.

**Parágrafo único.** É expressamente proibido expor ou vender carnes, subprodutos e derivados de carne, de qualquer espécie animal, que não tenha sido inspecionada.

**Artigo 97** Os açougues deverão ter água corrente fria e quente em quantidade suficiente e ser providos de cubas inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifões ligados ao sistema de esgoto.

**Artigo 98** Todo equipamento, inclusive o tendal, deverá ser de aço inoxidável ou de outra matéria previamente aprovada pelo órgão técnico. O tendal deverá ser instalado na altura em que as carnes dependuradas para desossa ou pesagem não entrem em contato com o piso, só podendo permanecer o produto no tendal instalado em local de temperatura ambiente, pelo tempo suficiente para a operação de desossa e corte.

**Artigo 99** As mesas destinadas ao corte deverão ser de material apropriado, impermeável e mantidas permanentemente em perfeito estado de higiene e conservação.

**Artigo 100** Os açougues deverão ser dotados de câmaras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas exclusivamente à conservação de carnes.

**Artigo 101** As carnes em geral, mesmo as impróprias para consumo, as vísceras, os ossos ou sebos, devem ser mantidos em câmaras frigoríficas, até serem recolhidos ao aterro sanitário licenciado.

**Parágrafo único.** Os subprodutos são de responsabilidade dos frigoríficos e estabelecimentos congêneres, que os geraram.

**Artigo 102** O transporte, a carga e a descarga da carne devem ser feitos em ambiente de temperatura adequada, de maneira a garantir sua integridade e evitar contaminação.

**Artigo 103** É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos seus equipamentos e utensílios.

## **Subseção XXII DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PESCADO**

**Artigo 104** As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

**Parágrafo único.** É proibido expor a venda o pescado e seus subprodutos, que não tenham sido inspecionados previamente.

**Artigo 105** É proibida qualquer industrialização ou armazenamento de pescado no local de venda, inclusive, a salga, prensagem, cozimento e o preparo ou fabricação de conservas.

**Artigo 106** As peixarias, além de atender as normas gerais de higiene e estrutura, deste código, deverão apresentar as seguintes condições físicas:

- I** - área suficiente para atender a demanda;
- II** - água corrente em quantidade adequada, pias de aço inoxidável e lavatórios de louças com sifão ligado ao sistema de esgoto;
- III** - câmaras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipada com estrados de material apropriado e destinada exclusivamente à conservação de pescado.

**Artigo 107** É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante o processo de limpeza e evisceração.

§ 1º Pescado fresco ou resfriado pode ser exposto à venda, desde que conservado sob ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

§ 2º Pescado fracionado deverá ser exposto obrigatoriamente em balcões frigorificados.

**Artigo 108** As peixarias deverão ter, em local apropriado, utensílios e material adequado, destinados ao acondicionamento de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais deverão ter destinos de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

### **Subseção XXIII DO COMÉRCIO DE LEITES E LATICÍNIOS**

**Artigo 109** Todo leite *in natura*, destinado ao consumo humano, deve ser embalado em sacos plásticos descartáveis, devendo ser transportado em recipientes térmicos, vedada a venda em estabelecimentos comerciais, exceto feiras livres.

**Artigo 110** O leite procedente de animal diferente de bovino, deve ter no seu invólucro a indicação precisa do animal de origem e está sujeito às normas e exigências previstas para o leite de vaca.

**Artigo 111** Os derivados do leite destinados ao consumo público devem ser transportados e colocados à venda em embalagens devidamente aprovadas pelo órgão competente.

**Artigo 112** A venda de leite processado ou laticínios, pelos estabelecimentos comerciais, deve dispor de sistema de frio exclusivo, destinado a sua conservação, atendida às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

**Artigo 113** É proibida a abertura da embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

### **Seção III DA HIGIENE E ALIMENTAÇÃO**

**Artigo 114** À Secretaria Municipal de Saúde e à Secretaria de Estado de Saúde, incumbe a fiscalização sanitária dos locais e processos de industrialização, abate, transporte e

comercialização de todos os gêneros alimentícios e das matérias primas utilizadas na sua produção ou processamento.

**Artigo 115** Os estabelecimentos comerciais e industriais destinados ao abate, produção, recebimento, venda ou consumo de gêneros alimentícios, bem como aparelhos, máquinas, utensílios, recipientes e viaturas utilizadas no seu transporte e distribuição, devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

§ 1º As instalações, equipamentos e utensílios referidos neste artigo devem ser previamente aprovados pela Autoridade Sanitária.

§ 2º Todos os estabelecimentos comerciais que sirvam refeições e lanches devem proporcionar treinamento adequado a seus funcionários e dispor à Vigilância Sanitária os respectivos certificados, quando solicitado.

**Artigo 116** Todos os gêneros alimentícios só podem ser oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, e que, por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde.

**Parágrafo único.** Alimentos próprios para o consumo são unicamente aqueles que estejam em perfeito estado de conservação e que, por sua natureza, composição fabricação, manipulação, procedência e acondicionamento, estejam isentos de nocividade à saúde e de acordo com as Normas Sanitárias vigentes.

**Artigo 117** Sempre que solicitada pelo consumidor a moagem de carne, o fatiamento de presunto, mussarela, mortadela e similares, devem ser realizadas à sua vista.

**Artigo 118** Sempre que constatada, mesmo por inspeção organoléptica, a alteração, contaminação, adulteração, ou falsificação de um produto alimentício, tornando-o impróprio para o consumo, o produto será apreendido e inutilizado, ficando o responsável por sua comercialização ou fabricação sujeito às sanções e penalidades previstas na legislação.

§ 1º Determinados produtos, considerados impróprios para o consumo humano, a juízo das Autoridades Sanitárias Municipal ou Estadual, ao invés de serem inutilizados, poderão ser destinados à alimentação animal ou para fins industriais, desde que para isto se prestem.

§ 2º O destino final dos produtos apreendidos, inutilizados, liberados para alimentação animal ou para fins industriais, será sempre fiscalizado pelas Autoridades Sanitárias Municipal ou Estadual.

**Artigo 119** As infrações constatada na manipulação, comércio ou industrialização de gêneros alimentícios, serão de inteira responsabilidade dos proprietários dos respectivos estabelecimentos.

**Artigo 120** A Secretaria Municipal de Saúde realizará inquéritos e pesquisas sobre alimentos e nutrição, nos seus aspectos relacionados à saúde, divulgando os resultados colhidos e diligenciando na implantação de programas de incentivo à produção e à boa alimentação.

**Artigo 121** É proibido aos estabelecimentos que comercializem gêneros alimentícios, venderem ou utilizarem como matéria-prima, produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal.

**Artigo 122** A Secretaria Municipal de Saúde fará observar, no que for de sua competência, as normas e padrões estabelecidos pela legislação em vigor para orientação sanitária referente à alimentação e a adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

**Artigo 123** São considerados impróprios para o consumo humano os alimentos que:

**I** - contiverem, acima dos limites legais de tolerância, substâncias venenosas ou tóxicas, prejudiciais à saúde do consumidor;

**II** - contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução;

**III** - estiverem alterados por ação de causas naturais como umidade, ar, luz ou calor;

**IV** - apresentarem alterações em suas características físicas, químicas e/ou organolépticas;

**V** - contiverem impurezas, elementos estranhos ou que demonstrem pouco asseio, em qualquer fase do processamento;

**VI** - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto animal proveniente de estabelecimentos que não tenham serviço de inspeção;

**VII** - contiverem em sua embalagem substância prejudicial à saúde;

**Parágrafo único.** Também são impróprios para consumo humano os alimentos adulterados, deteriorados, com manipulação, acondicionamento ou conservação inadequados ou aqueles destinados ao consumo imediato que estiverem expostos a venda sem a devida proteção.

**Artigo 124** Considerar-se-ão adulterados os alimentos que tenham sido submetidos a tratamento ou operações que reduzam seu valor nutritivo original, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor ao erro. Também serão considerados adulterados os alimentos nos seguintes casos:

**I** - se forem adicionados ou misturados às substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem sua deterioração e, ainda, adicionados ou misturados a substâncias com o propósito único de lhes alterar o peso e/ou o volume;

**II** - se no todo ou em parte tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;

**III** - se tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados a substâncias estranhas para dissimular defeitos de apresentação de modo a apresentar melhor qualidade do que a real, salvo nos casos expressamente previstos por este código ou por normas técnicas específicas;

**IV** - se estiverem em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade;

**V** - se as etiquetas contidas nas embalagens estiverem ilegíveis ou sobrepostas uma à outra;

**VI** - mantidos no mesmo compartimento com substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

**Artigo 125** Considerar-se-ão fraudados ou falsificados os alimentos que na sua composição, peso ou medida divergirem do enunciado dos invólucros ou rótulos ou não estiverem de acordo com as especificações.

**Artigo 126** Os alimentos importados, bem como os aditivos e matérias primas empregados em sua fabricação, deverão obedecer às disposições da legislação vigente.

**Artigo 127** Os utensílios e recipientes não descartáveis, utilizados para servir, acondicionar ou consumir alimentos, devem ser de material adequado, mantidos em perfeito estado de conservação, lavados e desinfetados na forma estabelecida neste Código e nas Normas Técnicas Específicas.

### **Subseção I** **DO TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**Artigo 128** Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios devem ser mantidos permanentemente higienizados e obedecer às exigências das Normas Técnicas Específicas.

**Artigo 129** É obrigatória a refrigeração ou congelamento nos veículos que transportem produtos alimentícios perecíveis. Exceto veículos utilizados para entrega rápida de mercadorias.

**Artigo 130** No compartimento que transportar alimentos é proibido conter substâncias e/ou objetos estranhos que possam contaminá-los ou corrompê-los.

**Artigo 131** Os veículos utilizados para comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os invólucros e resíduos.

## **Subseção II DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS**

**Artigo 132** Em todas as fases de seu processamento, da fonte de produção até o consumidor, os alimentos devem estar livres e protegidos da contaminação física, química e biológica.

**Artigo 133** Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições deve ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto com o alimento.

**Artigo 134** Não é permitida a reutilização de embalagens para acondicionamento de alimentos.

**Artigo 135** Os alimentos devem ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, prateleiras ou pendurados em suportes, sendo proibido o contato direto com o piso ou paredes.

**Artigo 136** Os alimentos crus não devem entrar em contato com outros que estejam prontos para o consumo.

**Parágrafo único.** Os alimentos que desprendam odores acentuados devem ser armazenados, depositados ou expostos à venda, separadamente dos demais.

**Artigo 137** Os alimentos congelados, após descongelados, não podem ser recongelados ou resfriados novamente.

**Artigo 138** Os manipuladores encarregados da fabricação, preparo e manipulação de alimentos devem usar Equipamento de Proteção Individual (EPI).

§ 1º Durante qualquer processo de manipulação de matérias-primas e alimentos, os manipuladores devem estar livres de todos os objetos de adorno pessoais.

§ 2º É proibido o uso de utensílios de madeira em qualquer fase da produção de alimentos.

§ 3º Devem-se ter em separado os utensílios a serem utilizados nos alimentos, antes do cozimento e os utilizados após o cozimento, de modo a evitar a contaminação cruzada.

**Artigo 139** O registro de produtos alimentícios artesanais será regulamentado através de Normas Técnicas Específicas.

## **Subseção III**

## **PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

**Artigo 140** Cada tipo de alimento é dotado de padrões de identidade e qualidade, estabelecidas pelo órgão sanitário competente, de acordo com as Normas Técnicas Específicas do Ministério da Saúde.

**Artigo 141** O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação vigente, observando:

**I** - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar critérios de qualidade;

**II** - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento limpo e de qualidade comercial;

**III** - aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade de uso e o limite de adição;

**IV** - requisitos aplicáveis a pesos e medidas;

**V** - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

**VI** - métodos de coleta de amostra, embalagem e análise do alimento.

**Parágrafo único.** Os requisitos de higiene abrangem, também, o padrão microbiológico dos alimentos.

### **Subseção IV COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL**

**Artigo 142** As normas e métodos estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo Município, para efeito de coleta de amostras e realização de análise fiscal.

**Artigo 143** Nas fiscalizações de rotinas, poderá ser coletada uma amostra do produto para análise laboratorial. Em caso de denúncia, a Vigilância Sanitária coletará 3 amostras do produto para fins de análise fiscal que será feita mediante a lavratura do respectivo termo e deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e acondicionada adequadamente, de modo a conservar suas características originais.

§ 1º A coleta de amostras poderá ser feita sem interdição da mercadoria, quando se trata de análise fiscal de rotina.

§ 2º Quando confirmada a análise condenatória do produto, com amostra obtida em fiscalização de rotina ou por força de denúncia, a autoridade competente imediatamente o apreenderá, inutilizará e o descartará em local apropriado, comunicando, se for o caso, o

resultado das análises condenatórias ao órgão central da Vigilância Sanitária do Estado, com vistas ao Ministério da Saúde.

§ 3º Em se tratando de faltas graves, ligadas à higiene, à segurança sanitária ou ao processo de fabricação de qualquer produto alimentício, poderá ser determinada interdição temporária ou definitiva do produto, ou ainda, cassada a licença do estabelecimento responsável pela sua fabricação ou comercialização, sem prejuízo das sanções pecuniárias previstas nesta Lei.

**Artigo 144** Compete exclusivamente ao Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal (LAPOA) ou ao MT Laboratório, laboratórios referência do Estado do Mato Grosso, realizar pesquisa e prestar serviços laboratoriais de apoio aos programas de saúde.

**Parágrafo único.** Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal e a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento ou da Vigilância Sanitária, servindo a última amostra para eventual perícia de contraprova.

#### **Subseção V**

### **FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS DESTINADOS AO COMÉRCIO E À INDÚSTRIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**Artigo 145** Não serão admitidos estabelecimentos comerciais – do tipo restaurantes, lanchonetes ou similares - que processem ou vendam alimentos para consumo imediato, nas áreas industriais do Município, sujeitas à exposição excessiva de poeira industrial.

**Artigo 146** Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, é proibido aos funcionários, prestadores de serviços ou frequentadores:

**I** - fumar;

**II** - varrer de forma a levantar pó ou poeira;

**III** - entrar ou permanecer com qualquer tipo de animal;

**IV** - qualquer atividade que possa comprometer a higiene do estabelecimento.

**Artigo 147** É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação ou demais requisitos de higiene.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos destinados ao comércio de produtos de alta perecibilidade devem dispor de câmaras frias ou frigoríficos apropriados, dotados de

dispositivos de controle de temperatura e umidade, em número e com área suficiente a atender a demanda do estabelecimento.

**Artigo 148** É proibido fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que tenham sido servidos, bem como aproveitar as referidas sobras para a elaboração ou preparação de novos alimentos.

**Artigo 149** O gelo usado na preparação e na composição de alimentos e bebidas deve ser proveniente de água potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, também em seu transporte e acondicionamento.

**Artigo 150** As indústrias e comércio fabricantes ou processadores de alimentos são responsáveis pela impressão dos rótulos das embalagens que conterão a composição dos alimentos, seu prazo de validade, o registro, aprovação e autorização de comercialização, bem como os endereços dos fabricantes e todas as informações exigidas pela legislação pertinente, para ciência do consumidor.

#### **Seção IV** **DA SAÚDE DO TRABALHADOR URBANO E RURAL**

**Artigo 151** Entende-se por saúde do trabalhador, para efeito deste Código, o conjunto de medidas que visem a promoção, proteção e recuperação da saúde através de atividades de prevenção, diagnóstico, tratamento e reabilitação, buscando a redução da morbimortalidade advinda do ambiente de trabalho.

**Artigo 152** As atividades abrangerão medidas que identifiquem e controlem os riscos físicos, químicos, biológicos e ergométricos de acidentes de trabalho.

**Artigo 153** As autoridades sanitárias, Municipal ou Estadual, investigarão em regime de cooperação com o órgão Federal:

- I** - as condições sanitárias ambientais e riscos operacionais dos locais de trabalho;
- II** - as condições de saúde dos trabalhadores;
- III** - os maquinários, aparelhos e instrumentos de trabalho, bem como os dispositivos de proteção individual;
- IV** - as condições inerentes à própria natureza e ao regime de trabalho;
- V** - condições relativas aos dispositivos de proteção coletiva e/ou individual.
- VI** - impacto de organização do trabalho sobre a saúde dos trabalhadores.

**Parágrafo único.** Estas condições também estão sujeitas a fiscalizações, pela Vigilância Sanitária, juntamente com órgãos competentes, em empresas, estabelecimentos e locais de trabalho (público ou privado) através de inspeção ou fiscalização.

**Artigo 154** A Autoridade Sanitária realizará inspeções sanitárias, cabendo:

**I** - ao trabalhador a manutenção de higiene pessoal, a execução de ações de segurança operacional e o uso de Equipamentos de Proteção Individual/ Coletivo (EPI) adequados;

**II** - à empresa a responsabilidade pelo planejamento, a manutenção e a execução das medidas preventivas, quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade, estando, ainda, obrigadas a fornecer e fazer usar todos os equipamentos de proteção necessários;

**III** - utilizar o Método Epidemiológico, entre outros, como instrumento básico para a definição de prioridades na alocação de recursos e orientação programática;

**IV** - estabelecer parcerias com instituições das áreas afins, para acompanhamento do processo de fiscalização, sempre que se fizer necessário;

**V** - determinar correções nos ambientes de trabalho e, quando necessário, tomar medidas para seu cumprimento, observando os seguintes níveis de prioridade:

**a)** eliminação de fonte de risco;

**b)** medidas de controle diretamente na fonte;

**c)** medidas de controle no ambiente de trabalho;

**VI** - adotar como instrumento operacional toda a legislação referente à Saúde do Trabalhador e fiscalizar seu cumprimento, através das Legislações Federal, Estadual e Municipal, Códigos Sanitários, Normas Regulamentadoras (Nrs), aprovadas pela Portaria nº 3.214, de 08.06.78, do Ministério do Trabalho, Legislação de Proteção Ambiental, Código de Defesa do Consumidor, C.L.T., e outras, que tenham relação com a Saúde de Trabalhador;

**VII** - comunicar ao Ministério Público as condições de risco e agravo à Saúde do Trabalhador, e ao meio ambiente, decorrentes da atividade das entidades privadas ou públicas, bem como das ocorrências de acidentes e/ou doenças do trabalho;

**VIII** - adotar normas, preceitos e recomendações dos organismos internacionais do trabalho, na ausência de Normas Técnicas Nacionais específicas;

**IX** - estabelecer Normas Técnicas Especiais para a prevenção, proteção, promoção e reabilitação da saúde do trabalhador, para questões ainda não contempladas ou pouco esclarecedoras, na área.

**Artigo 155** São obrigações do empregador, além das estabelecidas na Legislação em vigor:

**I** - manter a organização do ambiente de trabalho adequada às condições psicofísicas dos trabalhadores;

**II** - permitir e facilitar o acesso das Autoridades Sanitárias aos locais de trabalho a qualquer dia e horário, fornecendo informações e dados solicitados;

**III** - em caso de risco conhecido, dar amplas e constantes informações aos trabalhadores;

**IV** - em caso de risco ainda não conhecido, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los;

**V** - uma vez detectado o risco, seja físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho implementar sua correção e comunicar aos trabalhadores;

**VI** - estabelecer e cumprir programas de treinamento de pessoal especialmente em áreas insalubres ou perigosas;

**VII** - implantar e implementar o Programa de Controle Médico e Saúde Operacional (P.C.M.S.O.);

**VIII** - fornecer Equipamento de Proteção Individual e Equipamento de Proteção Coletiva (EPI e EPC), quando for impossível a adoção de medidas de proteção ou a eliminação dos riscos;

**IX** - exigir do trabalhador o uso do Equipamento de Proteção Individual ou Coletivo;

**X** - criar e manter em funcionamento a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA);

**XI** - criar e manter os serviços em medicina do trabalho de acordo com o grau de risco da empresa;

**XII** - obedecer aos requisitos técnicos contidos na legislação em vigor, relativos a edificações, iluminação, conforto térmico e instalações elétricas necessárias a segurança da saúde do trabalhador;

**XIII** - obedecer aos requisitos técnicos contidos na legislação em vigor, relativas ao manuseio, armazenagem e identificação de materiais, bem como ao uso e manutenção de máquinas e equipamentos.

**Artigo 156** As empresas que submeterem seus funcionários à exposição de substâncias ou produtos que possam causar danos à saúde são obrigadas a realizar exames médicos individuais periódicos, objetivando o acompanhamento da saúde do trabalhador exposto e a adoção de medidas cabíveis, na forma da Lei.

**Artigo 157** Cabe ao Sistema Único de Saúde estimular, apoiar e desenvolver pesquisas sobre a saúde no ambiente de trabalho, avaliar o impacto que as tecnologias provocam na saúde do trabalhador e estabelecer medidas de controle.

**Artigo 158** As empresas ao se instalarem no território Municipal, deverão submeter ao exame prévio da SEMA (Secretaria Estadual de Meio Ambiente, respectivamente), o plano completo do lançamento de resíduos sólidos, líquidos e/ou gasosos, sua destinação e as medidas tomadas para evitar a poluição e a contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais e/ou da atmosfera.

**Parágrafo único.** As empresas já instaladas são obrigadas a promover as medidas necessárias para corrigir os inconvenientes da poluição e da contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais e/ou da atmosfera, dentro do prazo fixado pela autoridade sanitária competente.

**Artigo 159** Os manipuladores de alimentos, integradamente ao artigo 30 deste Código, quando no exercício de suas atividades, devem:

- I** - manter o mais rigoroso asseio corporal e de vestuário;
- II** - fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;
- III** - lavar as mãos com água corrente e sabão líquido anticéptico antes do início das atividades e sempre que utilizarem o sanitário;
- IV** - fazer uso de gorros ou outros acessórios que cubram os cabelos;
- V** - manter unhas curtas, limpas e sem pinturas;
- VI** - evitar o contato físico direto com os alimentos, utilizando-se de utensílios apropriados, sempre que possível;
- VII** - apresentar à fiscalização sanitária a carteira de saúde atualizada, sempre que lhe for exigido;
- VIII** - manter-se com calçados fechados, apropriados para a função;

§ 1º Os manipuladores não poderão manejar dinheiro ou praticar qualquer outro ato capaz de comprometer a qualidade e a higiene dos produtos;

§ 2º As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, tenham acesso, de qualquer forma, à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual ou não.

## **Seção V**

### **DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS**

**Artigo 160** Compete à Vigilância Sanitária e Epidemiológica, a execução e coordenação de medidas, visando o controle e a prevenção de doenças transmissíveis em conjunto com outros órgãos afins.

**Artigo 161** A autoridade sanitária determinará em caso suspeito ou confirmado de doenças transmissíveis, as medidas de profilaxia a serem adotadas.

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

- I** - notificação;
- II** - investigação epidemiológica;
- III** - isolamento hospitalar e domiciliar;

**IV** - tratamento;  
**V** - controle e vigilâncias do caso até a liberação;  
**VI** - verificação de óbitos;  
**VII** - exames periódicos de saúde;  
**VIII** - desinfecção e expurgo;  
**IX** - assistência social, readaptação e reabilitação;  
**X** - profilaxia individual;  
**XI** - educação sanitária;  
**XII** - saneamento;  
**XIII** - controle de portadores e comunicantes;  
**XIV** - proteção sanitária de alimentos;  
**XV** - controle de animais com responsabilidade epidemiológica na patologia humana;  
**XVI** - estudos e pesquisas;  
**XVII** - treinamento e aperfeiçoamento de pessoal especializado;  
**XVIII** - outras medidas complementares que poderão ser determinadas pelo órgão competente.

**Artigo 162** As medidas de isolamento e observação implicam em abono de faltas à escola ou serviço de qualquer natureza pública ou privada, mediante a apresentação do competente atestado comprobatório.

**Artigo 163** Cabem à autoridade sanitária medidas que objetivem a elucidação diagnóstica, podendo realizar ou solicitar exame cadavérico, viscerotomia ou necropsia nos casos de óbitos suspeitos de terem sido causados por doenças transmissíveis.

**Artigo 164** É obrigatória a apresentação dos comprovantes das imunizações exigidas, nos seguintes casos:

**I** - exercício de cargo ou função, pública ou privada;  
**II** - matrícula anual em estabelecimentos de ensino, de qualquer natureza;  
**III** - internamento ou trabalho em asilos, creches, pensionatos ou estabelecimentos similares;  
**IV** - registro individual de trabalho ou qualquer outra carteira oficialmente instituída.

§ 1º A juízo da Autoridade Sanitária, a obrigatoriedade da vacinação poderá ser dispensada temporariamente, mediante atestado médico que justifique tal medida.

§ 2º Os atestados de vacinação serão fornecidos gratuitamente pelo próprio órgão de saúde pública.

§ 3º Em nenhum dos casos previstos neste artigo, os atestados de imunização poderão ficar retidos pelo órgão ou autoridade que o exigiu.

**Artigo 165** Em casos de interesse da saúde pública, a autoridade sanitária colaborará ou atuará em conjunto com o órgão competente, a fim de:

- I** - observar animais doentes;
- II** - isolá-los ou submetê-los à observação;
- III** - promover e solicitar o tratamento ou coleta de materiais para exames laboratoriais.

**Parágrafo único.** A autoridade sanitária deve entrosar-se com os órgãos encarregados da preservação da fauna e flora, a fim de controlar as zoonoses passíveis de transmissão ao homem.

**Artigo 166** Cabe à autoridade sanitária promover junto aos órgãos competentes, a matrícula e vacinação de cães, gatos e demais animais domésticos que possam transmitir raiva.

§ 1º Em benefício da saúde da comunidade, poderá ser determinada, pela Autoridade Sanitária, a imunização ou o sacrifício de qualquer animal.

§ 2º Os animais cujos proprietários não comprovarem a vacinação obrigatória, poderão ser apreendidos, ficando os ônus financeiros da medida as expensas do proprietário do animal.

## **Seção VI**

### **DA FISCALIZAÇÃO DA MEDICINA E PROFISSIONAIS AFINS**

**Artigo 167** A Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com os órgãos estaduais e municipais, fiscalizará, observando a legislação Federal:

**I** - O exercício da medicina, da odontologia, da farmácia, da medicina veterinária, da enfermagem e de outras profissões com estas relacionadas, bem como os estabelecimento em que estas atividades forem praticadas;

**II** - A produção e o comércio de drogas e produtos terapêuticos, de materiais cirúrgicos, ortopédicos e de uso nas profissões constantes na alínea “a”, e, também, o uso de desinfetantes, inseticidas, cosméticos e produtos de toucador;

**III** - O uso e o comércio de substâncias tóxicas e entorpecentes;

**IV** - Os laboratórios de análises em geral.

**Artigo 168** No desempenho da ação fiscalizadora, a Autoridade Sanitária licenciará e inspecionará os estabelecimentos em que sejam produzidos, manipulados ou comercializados os produtos das substâncias referidas no artigo anterior, podendo colher amostras para análise, realizar apreensão ou inutilização dos produtos que não satisfizerem às exigências regulamentares ou forem utilizados ilegal ou inapropriadamente.

**Artigo 169** Os diplomas, títulos, graus ou certificados que, na forma da Lei Federal, capacitarem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e tratamento de doenças, serão obrigatoriamente registrados no órgão estadual de saúde pública.

## **Seção VII**

### **DO SANEAMENTO BÁSICO E AMBIENTAL**

**Artigo 170** É dever do Município, da coletividade e dos indivíduos, promover medidas de saneamento, respeitando a legislação ambiental vigente, no uso de suas propriedades, no manejo dos meios de produção, no exercício de suas atividades em parceria com Secretarias Municipais de Obras e de Meio Ambiente e dos órgãos Estaduais e Federais.

**Artigo 171** Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos comerciais estão obrigados às medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas às normas e padrões de potabilidade da água, desde que essas ocorram depois do Hidrômetro.

**Artigo 172** Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, está sujeito à fiscalização da Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

**Artigo 173** O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de água deverá enviar, até o dia 10 (dez) de cada mês, à Vigilância Sanitária Municipal, relatórios mensais de controle de qualidade da água, aferida por análises físico-químicas e microbiológicas.

**Parágrafo único.** Sempre que o serviço sanitário detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema público de abastecimento de água, com risco para a saúde da população, comunicará imediatamente o fato ao órgão responsável, para providência.

**Artigo 174** Os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender às exigências e especificações da Portaria MS n. 2914, de 12 dezembro de 2011 e outras legislações pertinentes, estabelecidas pela Autoridade Sanitária competente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade da água distribuída.

**Artigo 175** A água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida obrigatoriamente a um processo de desinfecção química e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição de modo a assegurar sua qualidade no aspecto microbiológico, de acordo com as normas técnicas.

**Artigo 176** A fluoretação da água distribuída através de sistemas de abastecimento deve obedecer ao padrão estabelecido pelas Normas Técnicas Específicas (NTE).

**Artigo 177** Os reservatórios de água potável deverão ter as superfícies lisas, impermeáveis e resistentes, não devendo ser revestidos de material que possa prejudicar a qualidade da água, além de serem providos de:

- I** - Cobertura apropriada, mantida livre de obstáculo;
- II** - Torneira de bóia na entrada da tubulação de alimentação;
- III** - Extravasor com diâmetro que ultrapasse o da tubulação de alimentação, protegido com tela, em ponto perfeitamente visível, fora das calhas ou condutores de telhados;
- IV** - Canalização de limpeza com funcionamento de maneira adequada.

**Parágrafo único.** É proibido o uso de caixas d'água de amianto.

**Artigo 178** Quando não houver rede de distribuição de água será permitida a utilização de água de poços, desde que satisfaçam às seguintes condições:

- I** - Serem convenientemente afastados de focos de contaminação, a uma distância mínima de 20 (vinte) metros destes locais;
- II** - Terem paredes estanques no trecho em que possa haver infiltração de água de superfícies;
- III** - Terem as bordas superiores acima da superfície do solo;
- IV** - Serem cobertos e terem a abertura protegida contra a entrada de água de superfície, insetos e substâncias estranhas;
- V** - Serem munidos de bombas;
- VI** - Os proprietários de poços conhecidos como semi-artesianos deverão manter registro de propriedade e licenças emitidas pelos órgãos competentes (SEMA).

**Artigo 179** Nos locais providos de serviços públicos de abastecimento de água só poderão ser cavados poços depois da autorização do Serviço Autônomo de Água e Esgoto.

**Parágrafo único.** A critério da autoridade competente, em zonas com serviço de abastecimento de água, poderão ser construídos poços para fins industriais ou para uso na agricultura.

**Artigo 180** Toda empresa que comercializa água para consumo humano está sujeita à fiscalização da Autoridade Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar a saúde do usuário.

**Artigo 181** Qualquer propriedade pública ou privada que conte com abastecimento de água oriunda de poços próprios, deverá proceder às análises semestrais comprobatórias da potabilidade e, ainda, observar as demais regras contidas nas Normas e Padrões de Potabilidade de Água.

**Artigo 182** Compete ao Sistema de Abastecimento Público de Água e Esgoto, a manutenção da rede de abastecimento de água do Município.

## **Seção VIII DO ESGOTO SANITÁRIO**

**Artigo 183** É dever do proprietário ou possuidor do imóvel a execução de instalações, o zelo e a conservação de esgotos domiciliares adequados, bem como a remoção de dejetos, de acordo com a Legislação.

**Parágrafo único.** Em havendo a ligação na rede pública de esgoto haverá, obrigatoriamente, uma caixa de gordura de modo a eliminar as fossas e sumidouros.

**Artigo 184** Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, público ou privado, devem ser elaborados, executados e operados conforme Normas Técnicas estabelecidas pela ABNT e as edificações que estiverem em desacordo, serão notificadas pela Vigilância Sanitária que fixará prazo para a regularização.

**Artigo 185** É proibida a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários ou outras águas servidas nas vias públicas e/ ou galerias de águas pluviais, exceto as águas advindas de piscinas, com o devido tratamento.

**Artigo 186** É obrigatório o cadastramento das empresas de coleta de esgotos e limpeza de fossas, nos órgãos Municipais e ou Estaduais competentes para monitoramento da disposição final dos dejetos.

**Artigo 187** A limpeza e a desinfecção de veículos destinados à remoção de materiais retirados das fossas devem ser feitas, obrigatoriamente, no local do destino final, aprovado pelos órgãos competentes.

**Artigo 188** Os resíduos dos sanitários de veículos de transporte de passageiros devem ser tratados e depositados em locais apropriados, previamente autorizados pelos órgãos competentes.

## **Seção IX DOS RESÍDUOS SÓLIDOS**

**Artigo 189** Todos os sistemas coletivos, públicos ou privados de armazenamento, coleta, tratamento e transporte de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerados no Município, estão sujeitos à fiscalização da Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

**Artigo 190** Sempre que o armazenamento, coleta, transporte e tratamento dos resíduos sólidos não forem da competência do Poder Público Municipal, a responsabilidade sobre a realização desses serviços será do próprio gerador.

**Artigo 191** É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes, oriundos de estabelecimentos prestadores de serviço de saúde.

**Artigo 192** Nas áreas não atendidas por serviço regular de coleta e transporte de resíduos sólidos domésticos, serão adotadas soluções coletivas ou individuais para o destino final desses resíduos, de modo a não comprometer a saúde pública e o meio ambiente.

§ 1º Os lixos orgânicos das residências e estabelecimentos comerciais devem ser armazenados em sacos plásticos, fechados e depositados em lixeiras adequadas.

§ 2º Quando a solução adotada for à construção de vala, a instalação contará com caixa de gordura e não será construída ou instalada a menos de 50 m (cinquenta metros) das nascentes de água, ficará a distância mínima de 20 m (vinte metros) de poços destinados ao abastecimento e atendidas as condições de impermeabilidade do solo, com profundidade máxima de 3,5 metros.

**Artigo 193** É proibido depositar resíduos sólidos a céu aberto, em lixões, áreas vazias ou vazadouros.

**Artigo 194** O acondicionamento, a remoção e destinação final dos resíduos provenientes de hospitais, clínicas médicas e odontológicas, farmácias, bancos de sangue, laboratórios de análises clínicas ou outro serviço de saúde, obrigatoriamente, devem ter tratamentos diferenciados, em função do alto risco de contaminação que representam para a população.

**Parágrafo único.** Nos serviços de assistência à saúde é obrigatória a separação, no local de origem, de resíduos considerados perigosos, de acordo com as Normas Técnicas Específicas, que também devem ser observadas no fluxo interno e armazenamento, sob a responsabilidade do gerador dos resíduos.

**Artigo 195** As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunológicos devem obedecer às Normas Técnicas e estão sujeitas à fiscalização dos órgãos competentes.

## **Seção X**

### **DO SANEAMENTO DA ZONA RURAL**

**Artigo 196** Não haverá fossas instaladas com profundidade superior a 3,5m (três metros e meio), a menos de 20m (vinte metros) de poços destinados ao abastecimento ou a menos de 50m (cinquenta metros) de nascentes de água.

**Parágrafo único.** Só será permitida a instalação de fossas desde que contem com caixas de gordura próprias, cumpram às exigências de impermeabilidade e obedeçam às Normas Técnicas Específicas, sob pena de serem lacradas pela Vigilância Sanitária, sem prejuízo das sanções pecuniárias.

**Artigo 197** As casas comerciais ou indústrias que se instalarem nas zonas rurais estão subordinadas às exigências deste Código, no que lhes for cabível.

**Artigo 198** As águas contaminadas ou de procedência duvidosa não podem ser utilizadas para irrigação de hortas ou pomares.

## **Seção XI DAS ÁGUAS PLUVIAIS**

**Artigo 199** É proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais nos ramais domiciliares, comerciais, industriais ou na rede coletora de esgoto sanitário.

**Artigo 200** As águas pluviais provenientes das calhas e dos condutores dos edifícios ou mesmo das áreas descobertas, devem ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

§ 1º Nas mudanças de direção e no encontro de coletores, devem ser construídas caixas de inspeção.

§ 2º As caixas coletoras devem ser dotadas de dispositivo de retenção de materiais grosseiros.

**Artigo 201** Em áreas que estejam em processos de construção ou edificação, haverá, desde o início, estrutura que assegure o imediato escoamento das águas pluviais.

**Artigo 202** Não é permitida a condução das águas resultantes de drenagens para os ramais domiciliares ou para a rede coletora de esgotos sanitários, devendo, no caso, ser conduzidas através das sarjetas, para a rede pública pluvial.

**Artigo 203** Na instalação de sistema de coleta e armazenamento de águas pluviais devem ser adotadas medidas que impeçam o abrigo ou procriação de insetos que sirvam de reservatórios ou transmissores de doenças.

## **Seção XII DAS PISCINAS E LOCAIS DE BANHO**

**Artigo 204** As piscinas de uso público e coletivo restrito, tais como: piscinas de clubes, condomínios, associações, escolas, hotéis, edifícios, condomínios fechados e conjuntos habitacionais devem cumprir as Normas Técnicas Específicas e estão sujeitas as inspeções da Vigilância Sanitária.

**Artigo 205** As piscinas de uso coletivo devem ter um profissional responsável para o controle da saúde dos usuários. Os exames médicos dos frequentadores devem ser realizados pelo menos a cada três meses.

**Artigo 206** As águas das piscinas, sejam elas particulares ou de uso coletivo, devem ser desinfetadas com cloro ou seus componentes devendo apresentar, sempre que a piscina estiver em uso, um teor de cloro entre 1,0 a 1,5 miligramas por litro, alcalinidade 80 a 120 ppm e pH de 7,2 a 7,6.

**Parágrafo único.** Se o cloro ou seus componentes forem usados com amônia, o teor residual na água, quando a piscina estiver disponível para uso, deve ficar entre 1,5 a 2,0 miligramas por litro.

**Artigo 207** O controle bacteriológico será feito sempre que julgado necessário pela Autoridade Sanitária, devendo o resultado evidenciar ausência de germes do grupo COLIFORMES, em amostras de, no mínimo, 100ml de água.

**Artigo 208** Nas piscinas públicas é obrigatória a permanência de profissional devidamente habilitado (salva vidas), além de um responsável pelas condições sanitárias.

**Artigo 209** O responsável pelas condições sanitárias da piscina pública deve manter registro, em livro apropriado ou planilhas, a situação e operações de tratamento e controle da água.

## **Seção XII DO USO DE INSETICIDAS E RATICIDAS**

**Artigo 210** São obrigatórias, em todos os estabelecimentos passíveis de fiscalização da Vigilância Sanitária, assim definidos no artigo 11 desta lei, a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção às doenças infectocontagiosas.

**Parágrafo único.** O controle deverá ser feito por empresas especializadas, cadastradas junto ao órgão de Vigilância Sanitária do Município ou do Estado, com registro no Conselho Regional de sua classe.

**Artigo 211** As empresas mencionadas no parágrafo único artigo anterior, após a conclusão dos serviços referidos, emitirão o Laudo de Desratização e Desinsetização.

**Artigo 212** Os serviços de aplicação de raticidas, inseticidas etc., devem ser realizados com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura, conforme Legislação Federal, observadas as restrições de uso e segurança durante sua aplicação.

**Parágrafo único.** A manipulação destes produtos deve ser feita em local adequado e por profissional qualificado.

**Artigo 213** Somente podem ser utilizados, para fins domésticos, inseticidas, raticidas, registrados pelo órgão Federal competente e classificados como baixa e média toxicidade, sendo o de alta toxicidade privativo de uso de empresas e entidades especializadas, conforme Legislação Federal vigente.

§ 1º Todos os produtos citados no “caput” deste artigo devem conter em sua embalagem, as palavras básicas, em letras maiúsculas: “**CUIDADO – PERIGOSO SE INGERIDO, INALADO OU ABSORVIDO PELA PELE**”.

§ 2º Nos produtos de alta toxicidade, com venda restrita às entidades especializadas, devem constar com destaque: “**PROIBIDA VENDA DIRETA AO PÚBLICO**”.

§ 3º Todos os estabelecimentos que comercializam produtos de toxicidade, como inseticidas e raticidas, são obrigados a armazená-los na parte mais alta das prateleiras, para dificultar o alcance de crianças.

**Artigo 214** Quando da execução de serviços de saneamento, com o emprego de raticida ou inseticida, a empresa executora deve informar previamente ao cliente, por escrito inclusive, as características e concentrações dos produtos que serão utilizados na operação. A empresa executora é obrigada, também, a informar claramente sobre os possíveis sinais e sintomas de intoxicação, medidas emergenciais e antídotos específicos.

**Parágrafo único.** As pessoas responsáveis diretamente pela aplicação de inseticidas ou raticidas, devem, obrigatoriamente, utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

**Seção XIII**  
**DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS E CONGÊNERES**

**Artigo 215** Os laboratórios de análises clínicas e congêneres, além das normas regulamentares que devem ser observadas, deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências serem usadas para fins outros que não os de suas atividades peculiares, e precisam dispor de, no mínimo, uma sala para atendimento de clientes, uma para coleta de material e outra para o laboratório propriamente dito, assim como sanitários para uso público.

**CAPÍTULO II**  
**DAS MEDIDAS REFERENTES À CRIAÇÃO DE ANIMAIS**

**Artigo 216** Na área urbana, só será permitida a criação e manutenção dos seguintes animais de estimação, em número não superior a 5 (cinco) com idade superior a 90 (noventa dias), por residência: cachorro, gato, porco da índia, hamster, periquito, tartaruga, coelho, garnisé, codorna e outros animais exóticos permitidos pela legislação ambiental.

§ 1º Os proprietários de cães de médio e grande porte devem dispor de canis de tamanho adequado, com ralos e encanamentos ligados à fossa ou a rede de esgoto sanitário, a bem de abrigá-los.

§ 2º A criação, alojamento ou manutenção de animais em quantidade superior ao estabelecido no *caput* deste artigo, caracterizar-se-á como canil, gatil, etc, de propriedade privada.

§ 3º As áreas de que trata o parágrafo anterior somente podem estar localizadas fora do perímetro urbano e ser instaladas após vistoria técnica, efetuada pela Autoridade Sanitária que constatará o tamanho adequado ao fim que se destina, a devida instalação de ralos e encanamentos ligados à fossa ou à rede de esgoto sanitário.

§ 4º A limpeza e higienização dos canis domésticos ou dos locais mencionados no parágrafo segundo deste artigo devem ser feitas diariamente de forma a preservar a saúde da população e evitar o mau cheiro.

§ 5º Os proprietários dos animais que os levarem a passeio são responsáveis pelo recolhimento dos dejetos em área pública, sob pena de multa e, em caso de reincidência a multa será aplicada em dobro e o animal poderá ser recolhido.

§ 6º A criação ou manutenção de qualquer outro animal doméstico ou de animais em número superior ao estabelecido no *caput* deste artigo, depende de prévia autorização da Vigilância Sanitária, que a concederá, se for o caso, sem custo.

**Artigo 217** Estábulos, cocheiras, pocilgas, granjas e estabelecimentos congêneres só podem ser instalados em zona rural e/ou a critério da autoridade sanitária.

**Parágrafo único.** Atende ao referido no Art. 217 também as áreas das chácaras localizadas no perímetro urbano, nas quais poderão criar e manter animais desde que atenda as normas específicas de vigilância sanitária, não sendo permitido o abate e/ou comercialização no local, exceto para consumo próprio.

**Artigo 218** Não são admitidos animais soltos em vias públicas.

**Artigo 219** Os espetáculos de exibição de animais, de caráter permanente ou temporário, devem atender às precauções e condições higiênico-sanitárias básicas e adotar medidas quanto à segurança dos espectadores.

**Artigo 220** É proibido nas vias e logradouros públicos:

- I** - amarrar animais em muros, cercas, grades ou árvores;
- II** - domar ou adestrar animais;
- III** - permanecer com cães considerados agressivos, sem portar coleira do tipo enforcadeira e focinheira, em locais onde haja trânsito ou frequência de pessoas.

**Parágrafo único.** É proibida a entrada de animais em estabelecimentos que comercializem alimentos ou em estabelecimentos de interesse à saúde, exceto os animais que acompanhem portadores de necessidades especiais.

**Artigo 221** Para o controle de zoonoses, o proprietário de animal doméstico é obrigado a:

- I** - imunizá-lo de doenças determinadas pela Autoridade Sanitária;
- II** - mantê-lo em condições sanitárias e de saúde compatíveis com a preservação da saúde coletiva e a prevenção de doenças transmissíveis;
- III** - mantê-lo distante de depósitos de alimentos ou produtos de interesse da saúde;
- IV** - encaminhá-lo à Autoridade Sanitária competente (Centro de Zoonoses) no caso de impossibilidade da manutenção do animal sob sua guarda;
- V** - permitir a inspeção, pela Autoridade Sanitária ou profissionais do Centro de Zoonose, das condições de saúde e sanitárias do animal.

§ 1º A autoridade sanitária tem poder discricionário para determinar o sacrifício do animal em caso de doença de zoonose, após prova sorológica.

§ 2º Cabe ao proprietário, quando da morte do animal, a disposição adequada do cadáver ou, se for o caso, o encaminhamento ao serviço sanitário competente.

§ 3º Os locais destinados ao recolhimento e confinamento de animais, devem ser usados exclusivamente para este fim, com observância das medidas profiláticas, além de contar com água corrente para a lavagem diária do piso.

§ 4º Os animais domésticos ferozes devem ser mantidos confinados e os proprietários devem fixar placas de advertência no alinhamento do lote.

**Artigo 222** São obrigados a notificar as zoonoses à Vigilância Sanitária:

**I** - o veterinário que tomar conhecimento do caso;

**II** - o laboratório que tiver estabelecido o diagnóstico;

**III** - qualquer pessoa que tomar conhecimento do fato, tiver sido agredida por animal doente ou suspeito ou se acometida de doenças transmitidas por animais.

## **Seção I DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS**

**Artigo 223** Ao detentor da posse do imóvel compete a adoção de medidas de higiene e limpeza da propriedade e é obrigado, inclusive, a promover sua desinsetização e a desratização, quando for o caso, além de evitar o acúmulo de lixo e material não utilizável que possam propiciar a proliferação da fauna sinantrópica.

**Parágrafo único.** Consideram-se sinantrópicos os animais que indesejavelmente coabitam com o homem tais como: roedores, pernilongos, pulgas, baratas, carrapatos e outros.

## **TÍTULO II DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA CAPÍTULO I DO ALVARÁ SANITÁRIO**

**Artigo 224** Entende-se por Alvará Sanitário o documento expedido através de ato privativo do Órgão Sanitário competente, contendo permissão para funcionamento do estabelecimento que desenvolva qualquer atividade sujeita ao controle sanitário, dentro do corrente ano.

§ 1º O Alvará Sanitário só será conferido aos prestadores de serviços ou pessoas jurídicas cujo empreendimento estiver regular junto à Administração Municipal que comunicará, por escrito, à Vigilância Sanitária, afim de agendar a vistoria e apresentar os documentos pertinentes.

§ 2º A concessão ou renovação do Alvará Sanitário está condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e à vistoria da Autoridade Sanitária competente.

§ 3º O Alvará Sanitário pode, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública.

**Artigo 225** A expedição do alvará de funcionamento e localização está condicionada necessariamente, inclusive, à expedição prévia do Alvará Sanitário, salvo legislação específica.

**Artigo 226** Para concessão do Alvará Sanitário, o estabelecimento deve observar as normas de controle higiênico e sanitário estabelecidas por este Código, no que lhe couber.

**Artigo 227** A Vigilância Sanitária Municipal cobrará taxa de inspeção anual de acordo com os valores fixados no Anexo I, independente de liberação ou não do Alvará Sanitário.

**Artigo 228** O Alvará Sanitário pode ser cassado, se constatadas atividades diferentes daquelas para as quais foi licenciado ou se constatadas inobservâncias ao estabelecido neste Código.

**Artigo 229** Se cassado o Alvará Sanitário, pela autoridade competente, o estabelecimento será imediatamente lacrado, total ou parcialmente.

**Artigo 230** É obrigatória a exposição do Alvará Sanitário em local visível.

**Artigo 231** A Secretaria Municipal de Obras é obrigada a comunicar o Departamento de Vigilância Sanitária sempre que receber um processo para liberação de construção de qualquer estabelecimento de interesse à saúde.

**Artigo 232** Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, interditar toda a construção ou imóvel que, pela insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene e segurança.

## **CAPÍTULO II DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA**

**Artigo 233** A Secretaria Municipal de Saúde estabelecerá programas de educação sanitária, utilizando recursos capazes de criar ou modificar hábitos e comportamentos do indivíduo e da sociedade em relação à saúde e higiene.

**Parágrafo único.** Quando organizados ou executados por particulares ou entidades da administração municipal, os trabalhos de educação sanitária serão orientados pelos órgãos sanitários competentes.

**Artigo 234** A educação sanitária é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde, desenvolvidas em nível central, regional ou local.

**Parágrafo único.** A educação sanitária será objeto de ensino e difusão pelos professores, visando os indivíduos em formação, mais suscetíveis à criação e conservação de hábitos ou comportamentos relacionados com a defesa da saúde.

### **CAPÍTULO III DA PREPARAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO**

**Artigo 235** À Secretaria Municipal de Saúde compete a preparação de pessoal técnico destinado ao serviço de saúde pública, em consonância com a Legislação Federal específica.

§ 1º A Secretaria Municipal de Saúde implementará os programas de educação continuada e treinamento em serviços, para suprir as deficiências técnicas e operacionais detectadas pelo serviço de saúde.

§ 2º É de responsabilidade da Secretaria Municipal da Saúde equipar a Vigilância Sanitária e manter funcionários preparados e habilitados, em número suficiente a atender as necessidades do município.

### **CAPÍTULO IV DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES Seção I DAS INFRAÇÕES**

**Artigo 236** Constitui infração toda ação ou omissão, voluntária ou involuntária, que leve à inobservância das disposições e preceitos estabelecidos ou disciplinados por esta Lei, ou pelas normas dela decorrentes, assim como o não cumprimento das exigências determinadas pelo órgão competente, tendo em vista a melhor convivência e coexistência entre os cidadãos.

**Artigo 237** Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

**Parágrafo único.** Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

**Artigo 238** As infrações classificam-se em:

- I** - leves – aquelas em que forem beneficiados por circunstância atenuante;
- II** - graves – aquelas em que forem verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes;
- III** - gravíssimas - aquelas que causarem danos diretamente à saúde da população e/ou sejam reincidentes.

**Artigo 239** Quando o infrator for integrante da administração pública, direta ou indireta, a Autoridade Sanitária notificará o superior imediato do infrator e, se não forem tomadas as providências para a cessação da infração, no prazo estipulado, a autoridade sanitária comunicará o fato ao Ministério Público, com cópia do processo administrativo instaurado para apuração do ocorrido.

**Parágrafo único.** As infrações sanitárias que também configurarem ilícitos penais serão comunicadas à autoridade policial e ao Ministério Público.

**Artigo 240** As infrações das disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

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

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

## **Seção II DAS PENALIDADES**

**Artigo 241** Sem prejuízo das sanções de natureza cível ou penal cabíveis, aos infratores desta Lei e das normas dela decorrentes, serão impostas, alternativa ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

**I** – advertência;

**II** - multa;

**III** - redução da atividade;

**IV** - inutilização de produtos;

**V** - interdição temporária ou definitiva das atividades incompatíveis com as normas legais (federal, estadual ou municipal) pertinentes à coletividade em geral bem como ao patrimônio público, mesmo que o problema tenha sido detectado em depósitos de mercadorias não destinadas à venda tais como: galpões, residências ou outros;

**VI** - cassação da licença, da autorização de funcionamento e do alvará sanitário;

**VII** - embargo;

**VIII** - apreensão dos instrumentos utilizados na prática da infração e dos produtos dela decorrentes;

**IX** - remoção das atividades incompatíveis com as normas estabelecidas nesta Lei e das normas dela decorrentes;

**X** - reparação e indenização dos danos causados ao meio ambiente e à coletividade em geral, bem como ao patrimônio público;

**XI** - perda ou suspensão dos incentivos fiscais;

**XII** - a notificação terá validade de seis meses, para fins de reincidência específica, da qual decorrerá, automaticamente, multa.

§ 1º As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela Autoridade Sanitária competente.

§ 2º A apreensão consiste na tomada dos objetos que constituem prova material de infração aos dispositivos estabelecidos nesta Lei, lavrando-se termo próprio contendo a descrição dos produtos apreendidos.

§ 3º Aos produtos em geral, cujo prazo de validade esteja expirado será procedida a imediata inutilização e o estabelecimento, em caso de reincidência, será multado em 30 VRM. O valor estabelecido será multiplicado pelo número de infrações cometidas pelo estabelecimento.

§ 4º Os produtos que apresentem irregularidades em seu rótulo e/ou embalagem quanto à composição, conservação, datas de fabricação e validade, serão apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária ou órgão competente.

**Artigo 242** Na aplicação das penalidades serão considerados os seguintes fatores:

**I** - atenuantes:

a) arrependimento eficaz do infrator, manifestado pela espontaneidade em reparar ou limitar o dano causado, comunicando pessoalmente à autoridade competente;

b) observância no local, de princípios relativos à utilização adequada de recursos naturais disponíveis e preservação do meio ambiente;

c) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

d) comunicação prévia às autoridades competentes, pelo infrator, de perigo eminente de degradação ambiental;

e) colaboração com os fiscais encarregados pelo controle ambiental.

**II** - agravantes:

a) se o infrator é reincidente ou cometer infração de forma continuada;

b) ter o agente cometido infração para obter vantagens pecuniárias;

c) o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

d) ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;

e) ocorrência de efeitos sobre a propriedade alheia;

f) a infração atingir área de proteção legal;

g) utilizar-se o infrator, das condições de agente público para a prática de infração;

h) o emprego de métodos cruéis no abate e captura de animais;

i) tentativa de eximir-se de responsabilidade atribuindo-a a outrem;

j) ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto nesta lei;

k) ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

**Parágrafo único.** Para fins de gradação da pena, serão considerados os seguintes fatores:

- a) a maior ou menor gravidade de infração;
- b) as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- c) os antecedentes do infrator, com relação ao disposto na Lei, ou em sua regulamentação.

### **Seção III DAS MULTAS**

**Artigo 243** O recurso administrativo deve ser instruído com o auto de infração e suspende o prazo para o pagamento das multas impostas, até sua decisão final.

**Artigo 244** O não recolhimento tempestivo, das multas aplicadas, implica no encaminhado para protesto em cartório, anotação em SPC ou Serasa, na forma da Lei.

**Artigo 245** A pena de multa será graduada de acordo com a gravidade da infração, levando em conta a complexidade do caso e será aplicada nos seguintes valores:

- I** - nas infrações leves, 15 a 60 VRM;
- II** - nas infrações graves, 61 a 120 VRM;
- III** - as infrações gravíssimas, 121 a 1000 VRM.

**Parágrafo único.** Nos casos de reincidência os valores acima serão aplicados em dobro e, em caso de embaraço ou impedimento da ação fiscal, em triplo.

**Artigo 246** Para imposição de pena de multa e sua graduação, a Autoridade Sanitária levará em conta:

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

**Artigo 247** São circunstâncias atenuantes:

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

**Artigo 248** São circunstâncias agravantes:

- I** - o infrator ser reincidente na prática de ato lesivo à saúde pública;
- II** - ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelo público, de qualquer produto em desacordo com o disposto na legislação sanitária;
- III** - coagir outrem para a execução material da infração;
- IV** - ter a infração consequências calamitosas para a saúde pública;
- V** - deixar o infrator, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;
- VI** - ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé.

**Artigo 249** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das circunstâncias que sejam preponderantes.

**CAPÍTULO V**  
**DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**  
**Seção I**  
**DO AUTO DE INFRAÇÃO**

**Artigo 250** Constatada irregularidade configurada como infração sanitária, a Autoridade Sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, de imediato, no local em que for verificada a infração ou na sede da repartição sanitária, o auto da infração sanitária, que conterà:

- I** - local, data e hora da lavratura do auto de infração;
- II** - nome da pessoa física ou denominação da pessoa jurídica autuada, especificando o seu ramo de atividades, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação civil;
- III** - descrição do ato ou fato constitutivo da infração, seu o local e data;
- IV** - indicação do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
- V** - a pena a que está sujeito o infrator;
- VI** - será dada ciência ao autuado de que responderá pelo fato, em processo administrativo;
- VII** - assinatura do autuado ou, na sua ausência, por quem o represente e, em caso de recusa, será procedida a consignação do fato pela autoridade autuante;
- VIII** - o prazo será de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa, recurso ou impugnação do auto de infração.

**Parágrafo único.** O fiscal sanitário é responsável pelas declarações que fizer no auto de infração, sendo passível de punição, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa.

**Artigo 251** Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por edital.

**Parágrafo único.** O edital de que trata este artigo será publicado uma única vez, na imprensa de circulação local, considerada efetiva a notificação 05 (cinco) dias após publicação.

**Artigo 252** As omissões ou incorreções do auto não acarretarão a sua nulidade quando do processo constar elementos suficientes para a determinação da infração e do infrator.

§ 1º A assinatura não constitui formalidade essencial à validade do auto, não implica em confissão e nem sua recusa agravará a pena.

§ 2º O auto de infração será encaminhado à Secretaria Municipal de Saúde para instauração do processo administrativo sanitário.

## **Seção II DA DEFESA**

**Artigo 253** As infrações à legislação sanitária, contidas no auto de infração, serão apuradas através de processo administrativo conduzido por Comissão composta de 03 (três) membros, designados pelo Secretário Municipal de Saúde, que indicará dentre eles o Presidente da Comissão, e este designará o Secretário.

**Parágrafo único.** A Comissão Julgadora será composta por:

**I** - 01 (um) membro da Vigilância Sanitária Municipal;

**II** - 01 (um) membro do Departamento Jurídico da Prefeitura Municipal; e

**III** - 01 (um) membro da Secretaria de Finanças.

**Artigo 254** A defesa poderá ser interposta pelo autuado, devidamente fundamentada e acompanhada dos documentos que julgar necessários, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data de ciência da lavratura do auto de infração, devendo ser escrita e dirigida ao Secretário Municipal de Saúde.

**Artigo 255** A autoridade competente, analisando os fundamentos e documentos da defesa, poderá recebê-la com efeito suspensivo quanto às penalidades.

**Artigo 256** A Comissão Processante remeterá a defesa recebida, em 05 (cinco) dias, ao fiscal autuante, para manifestação, também em 05(cinco) dias.

**Artigo 257** Retornando os autos do processo, a Comissão Processante apreciará a defesa, as provas, e demais elementos do processo, e elaborará relatório justificando resumidamente sua convicção.

§ 1º O relatório será sempre conclusivo quanto à procedência ou não do auto de infração.

§ 2º Reconhecendo a procedência do auto de infração, a Comissão indicará o dispositivo legal ou regulamento transgredido, bem como as circunstâncias agravantes e atenuantes e a pena ser aplicada.

**Artigo 258** O processo, já devidamente acompanhado do relatório da Comissão, será remetido ao Secretário Municipal de Saúde para julgamento, no prazo de 05 (cinco) dias.

**Parágrafo único.** O prazo estabelecido no *caput* poderá ser prorrogado por igual período, caso a Comissão Processante ou a autoridade julgadora entenda serem necessários maiores fundamentos ou requeiram outras diligências.

**Artigo 259** Acolhida a defesa, o auto de infração será julgado improcedente e a penalidade será afastada, encerrando-se o processo administrativo.

**Artigo 260** Mantido o auto de infração, após o julgamento da defesa, o autuado poderá recorrer junto ao Conselho Municipal de Saúde.

§ 1º Não havendo recurso será lavrada a multa, e oportunizado o seu pagamento ao infrator, no prazo de 30 (trinta) dias.

§ 2º Lavrada a multa e não paga no prazo legal o processo será encaminhado para protesto em cartório, anotação em SPC ou Serasa, na forma da Lei.

§ 3º O pagamento da multa, não desobriga o cumprimento das exigências sanitárias, e o infrator está sujeito a multas progressivas de acordo o artigo 248, podendo chegar à interdição do estabelecimento e/ou atividade.

§ 4º Quando a pena for obrigação de fazer ou não fazer qualquer obra ou serviço, o infrator será intimado para, no prazo de 07 (sete) dias úteis iniciar o cumprimento e concluí-lo em prazo razoável.

§ 5º Esgotados os prazos do parágrafo anterior, sem que o infrator tenha cumprido as obrigações, a Prefeitura, pelo seu órgão competente, providenciará a execução da obra ou serviço de interesse à saúde pública, sendo as despesas de responsabilidade do infrator, acrescidas de 30% (trinta por cento) a título de taxa de administração, que deve ser quitada em 10 (dez) dias úteis, sob pena de protesto em cartório, anotação em SPC ou Serasa, na forma da Lei.

### **Seção III DOS RECURSOS**

**Artigo 261** Da decisão que mantiver o Auto de Infração caberá recurso ao Conselho Municipal de Saúde no prazo de 05 (cinco) dias úteis, que julgará o processo de acordo com a legislação pertinente.

**Parágrafo único.** O órgão colegiado competente tem prazo de 30 (trinta) dias para julgar os recursos interpostos na forma desta Lei.

**Artigo 262** O recurso junto ao órgão colegiado, depois de decidido, encerra a esfera recursal em âmbito administrativo.

**Artigo 263** A Vigilância Sanitária em conjunto com a Secretaria Municipal de Saúde e o Conselho Municipal de Saúde, tomará todas as medidas cabíveis para fazer cumprir as penalidades constantes do auto de infração.

### **TÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Artigo 264** Com o intuito de manter a estética e a higiene pública fica:

**I** - vedado o escoamento de águas servidas das áreas construídas para os locais públicos;  
**II** - vedado construir instalações sanitárias sobre riachos, córregos ou qualquer curso d'água;

**III** - o ocupante, a qualquer título, é responsável pela limpeza e conservação do imóvel e, especialmente, dos aparelhos sanitários, esgotos, canalização e depósitos de água, dentro da área do imóvel;

**IV** - permitida a interdição de piscinas pelo descumprimento das normas estabelecidas por este Código, ou quando confirmada qualquer prática que ofereça riscos à saúde pública.

**Parágrafo único.** A inobservância deste artigo acarretará nas multas estabelecidas pelo o artigo 251.

**Artigo 265** A autoridade sanitária, sempre que julgar necessário, solicitará proteção policial para fazer cumprir o disposto nesta Lei.

**Artigo 266** O Poder Executivo Municipal firmará convênios com órgãos estaduais e federais de saúde, buscando atuação conjunta e melhor aplicação das normas estabelecidas por este Código.

**Artigo 267** O Poder Executivo Municipal e o Conselho Municipal de Saúde farão ampla divulgação do texto desta Lei a todos os segmentos da sociedade.

**Artigo 268** São partes integrantes desta Lei, os seguintes anexos:

**I** - Anexo I – Atividades da Vigilância Sanitária Municipal;

**II** - Anexo II – Modelo de Alvará Sanitário, a ser expedido por decreto.

**Artigo 269** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Artigo 270** Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Lei Municipal nº 042/98.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CARLINDA - MT**

**Em, 09 de agosto de 2.013.**

**GERALDO RIBEIRO DE SOUZA**  
**Prefeito Municipal**

## ANEXO I

### TABELAS

#### Taxa para Licença para Localização e Funcionamento Sanitário (Alvará)

<b>ESTABELECIMENTOS</b>	<b>VRM</b>
Açougues, depósitos de carne, casas de carnes, aves abatidas, peixarias e congêneres.	<b>5</b>
Bares, Lanchonetes, Pastelarias	<b>5</b>
Depósitos, Distribuidores e Transportadores de Alimentos, Atacadistas e Similares	<b>5</b>
Estabelecimentos especializados em marmitaria.	<b>5</b>
Feiras Livres, Feiras de Comidas Típicas, Feira d Arte e Artesanato e Similares	<b>2</b>
Hotéis, Hospedarias, Motéis, Pensões, Pensionatos e Congêneres	<b>5</b>
Indústrias de Alimentos	<b>7</b>
Mercados	<b>5</b>
Padarias, Sorveterias, Confeitarias e Congêneres	<b>5</b>
Restaurantes, Boates, Churrascarias, Pizzarias e Congêneres	<b>5</b>
Supermercados	<b>7</b>
Comércios Ambulantes e Congêneres	<b>2</b>
Outros estabelecimentos de alimentos	<b>2</b>
Academias de Ginástica, Musculação, Condicionamento Físico e Congêneres	<b>5</b>
Clubes Recreativos, Centros Esportivos, Praças de Esportes, Casas de Espetáculo, Templos Religiosos e Similares.	<b>5</b>
Institutos e Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Casas de Banho, Lavanderias e Similares.	<b>5</b>
Estabelecimentos de Ensino e Similares.	<b>5</b>
Agências Funerárias, Necrotérios, Salas de Anatomia Patológica, e Cemitério.	<b>5</b>
Estabelecimentos Produtores e Fracionadores de Saneantes Domissanitários.	<b>5</b>
Estabelecimentos Distribuidores de Saneantes Domissanitários e	<b>5</b>

Cosméticos.	
Estabelecimentos Aplicadores de Saneantes Domissanitários e Agrotóxicos.	<b>5</b>
Empresas Transportadoras de Saneantes Domissanitários e Agrotóxicos.	<b>5</b>
Lavanderias.	<b>5</b>
Madeireiras, Marcenarias, Marmorarias, Carvoarias, Olarias, Ourivesarias, Oficinas em geral, Lavas-Jatos, Limpa Fossas, Artefatos de Cimento, e Gráficas.	<b>7</b>

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CARLINDA - MT**

**Em, 08 de novembro de 2.013.**

**GERALDO RIBEIRO DE SOUZA**  
**Prefeito Municipal**