

# DIÁRIO OFICIAL

## APRESENTAÇÃO

É um veículo oficial de divulgação do Poder Executivo Municipal, cujo objetivo é atender ao princípio da Publicidade que tem como finalidade mostrar que o Poder Público deve agir com a maior transparência possível, para que a população tenha o conhecimento de todas as suas atuações e decisões do poder público.

## ACERVO

Todas as edições do Diário Oficial encontram-se disponíveis na forma eletrônica no domínio <https://www.itapecurumirim.ma.gov.br/diariooficial.php>, podendo ser consultadas e baixadas de forma gratuita por qualquer interessado, independente de cadastro prévio.

## PERIODICIDADE

Todas as edições são geradas diariamente, com exceção aos sábados, domingos e feriados.

## CONTATOS

Tel: 9834632594

E-mail: [administracao@itapecurumirim.ma.gov.br](mailto:administracao@itapecurumirim.ma.gov.br)

## ENDEREÇO COMPLETO

PÇA. GOMES DE SOUSA, Nº 01 CENTRO, CEP: 65485 -000, DE SEGUNDA A SEXTA-FERA DE 8H ÀS 12H E DAS 14H ÀS 18H

## RESPONSÁVEL

Prefeitura Municipal de Itapecuru-Mirim



Assinado eletronicamente por:  
Walderino Mendes da Silva  
CPF: \*\*\*.128.783-\*\*  
em 29/12/2022 19:34:51  
IP com nº: 10.0.0.102  
/diariooficial.php?id=425

## SUMÁRIO

### PORTARIAS

- ✚ NOMEAÇÃO: 1.501/2022 - NOMEAR AS PESSOAS ABAIXO RELACIONADAS PARA COMPOREM O CONSELHO MUNICIPAL DE ACOMPANHAMENTO E CONTROLE SOCIAL DO FUNDO DE MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO BÁSICA E VALORIZAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO – FUNDEB, PARA O

### LEIS E ATOS NORMATIVOS

- ✚ LEIS MUNICIPAIS: 1573/2022 - CRIA A ESCOLA MUNICIPAL, UNIDADE DE ENSINO BÁSICO – UEB PROFESSOR RAIMUNDO NONATO FERRAZ E AUTORIZA O PODER EXECUTIVO MUNICIPAL A FIRMAR PARCERIA JUNTO AO GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO PARA, NA REFERIDA UEB
- ✚ LEIS MUNICIPAIS: 1574/2022 - ESTA LEI DISPÕE SOBRE A PROTEÇÃO, PROMOÇÃO E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE, NOS ASPECTOS RELATIVOS À VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DE PRESERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE E, TEM OS SEGUINTE OBJETIVOS:

### DECRETOS MUNICIPAIS

- ✚ DECRETO: 072/2022 - DISPÕE SOBRE A PROIBIÇÃO DE BEBIDAS ACONDICIONADAS EM RECIPIENTES DE VIDROS DURANTE AS FESTIVIDADES DO RÉVEILLON 2022 NA CIDADE DE ITAPECURU MIRIM/MA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

### LICITAÇÃO

- ✚ EXTRATO DE RATIFICAÇÃO: 037/2022 - BJEITO: AQUISIÇÃO DE IMÓVEL COM A FINALIDADE DE ABRIGAR A UNIDADE DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL QUE É LIGADA À PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE ALTA COMPLEXIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONSIDERANDO AS ESPECIFICIDA
- ✚ AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO: 061/2022 - CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA EM REFORMA DOS ESTOFADOS DOS BANCOS DOS ÔNIBUS E MICRO ÔNIBUS QUE SÃO UTILIZADOS NO TRANSPORTE ESCOLAR DA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE ITAPECURU MIRIM/MA.
- ✚ EXTRATO DE CONTRATO: 322/2022 - PARTES: O MUNICIPIO DE ITAPECURU MIRIM POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E O SENHOR MANOEL LUCIANO MELO VASCONCELOS. OBJETO: LOCAÇÃO DO IMÓVEL SITUADO NA RUA URBANO SANTOS,
- ✚ EXTRATO DE CONTRATO: 336/2022 - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE SUCÇÃO E ESGOTAMENTO DE FOSSAS SÉPTICAS, TRANSPORTE DOS DEJETOS, ATRAVÉS DE CAMINHÃO ESPECÍFICO PARA A REALIZAÇÃO DO ESGOTAMENTO DA(S) FOSSA(S) E A CORRETA DESTINAÇÃO FINAL PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS
- ✚ EXTRATO DE CONTRATO: 337/2022 - O PRESENTE CONTRATO TEM POR OBJETO AQUISIÇÃO DE IMÓVEL COM A FINALIDADE DE ABRIGAR A UNIDADE DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL QUE É LIGADA À PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE ALTA COMPLEXIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL



**SEC. MUN. DE EDUCAÇÃO - PORTARIAS - NOMEAÇÃO: 1.501/2022**

PORTARIA Nº 1.501/2022/GP, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2022.

O Prefeito Municipal de Itapecuru - Mirim, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere o artigo 9º da lei Municipal nº 1.483/2021, de 29 de março de 2021.

Resolve:

Art. 1º - Nomear as pessoas abaixo relacionadas para comporem o Conselho Municipal de Acompanhamento e Controle Social do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e Valorização dos Profissionais da Educação – FUNDEB, PARA O QUADRIÊNIO Janeiro-2023/ Janeiro-2027.

**REPRESENTANTE DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL:**

**Titular:** Rita Maria Gomes Araújo

CPF 251.897.863-15

RG 128848419991

**Suplente:** KEILA MIRIAM DA CRUZ SILVA

CPF 928.257.293-53

RG 87686798-0

**REPRESENTANTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**Titular:** CLEUDE DOS SANTOS FONSECA

CPF 629.407.403-72

RG 63487796-8

**Suplente:** ANA CLAUDIA VIEIRA CASTRO

CPF 307.808.022-68

RG 17923062001-0

**REPRESENTANTE DE PROFESSORES DA EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA**

**Titular:** ANA CÉLIA DA COSTA SOUSA

CPF 697.183.773-87

RG 33674922

**Suplente:** ANA ALICE GOUVEA FREITAS RODRIGUES

CPF 428.370.223-49

RG 874413698-9

**REPRESENTANTE DE DIRETORES DAS ESCOLAS BÁSICAS PÚBLICAS**

**Titular:** JOSÉ CARLOS DE CARVALHO PIRES

CPF 962.423.953-20

RG 12812191999-0

**Suplente:** EDNALVA MACÊDO VIEIRA

CPF 483.726.093-49

RG 16716793-6

**REPRESENTANTES DE SERVIDORES TÉCNICOS -ADMINISTRATIVOS**

**Titular:** FRANCIKELLE REGINA DOS SANTOS SOUSA

CPF 040.028.033-76

RG 030144752005-4

**Suplente:** FERNANDO REIS ARAÚJO DOS SANTOS

CPF 762.929.163-91

RG 24908794-4

**REPRESENTANTE DOS PAIS DE ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA**

**Titular:** ROSELI DA CONCEIÇÃO DOS SANTOS

CPF 027.112.633-71

RG 021564502002-9

**Suplente:** MARIA DE JESUS MORAES DA SILVA

CPF 822.756.703-78

RG 48647395-3

**Titular:** SÂMIA RAYNARA VIEIRA NUNES

CPF 063.078.143-57

RG 042287762011-8

**Suplente:** JOSÉ CLAUDIO LOPES VIANA

CPF 828.963.303-30

RG 037951394-3

**REPRESENTANTES DE ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA/ ENSINO FUNDAMENTAL**

**Titular:** MARIA JOSÉ DOS SANTOS



CPF 638.094.273-49

RG 98240798-0

**Suplente:** ROSIMARY SOUSA

CPF 759.039.463-72

RG 36667295-9

#### **REPRESENTANTE DE ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA PÚBLICA/SECUNDARISTA**

**Titular:** PAULO ICARO PAIXÃO SILVA

CPF 121.437.463-85

RG 062406112017-3

**Suplente:** ELAYNE MATIAS SOUSA

CPF 613.709.563-04

RG 047768412013-4

#### **REPRESENTANTE DO CONSELHO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**Titular:** ANTÔNIA MOREIRA

CPF 780.673.323-04

RG 43526795-7

**Suplente:** ROSÁLIA VIRGILIA DA COSTA RIBEIRO

CPF 729.163.203-00

RG 021484452002-0

#### **REPRESENTANTE DO CONSELHO TUTELAR**

**Titular:** NATANAEL BELFORT FERREIRA

CPF 603.711.753-56

RG 037082952009-5

**Suplente:** JOSÉ VALMIR GARRIDO DE OLIVEIRA

CPF 603.696.783-70

RG 033271042007-9

#### **REPRESENTANTES DE ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL/ ASSOCIAÇÃO QUEBRADEIRAS DE CÔCO**

**Titular:** MARIA DA CONCEIÇÃO LOPES SOUSA

CPF 858.346.293-34

RG 012745151999-7

**Suplente:** MARIA DOMINGAS MARQUES PINTO

CPF 281.684.533-87

RG 022583472002-8

#### **REPRESENTANTES DE ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL/ ASSOCIAÇÃO DOS COMERCIÁRIOS**

**Titular:** MARIA DE JESUS MENDES COSTA

CPF 375.480.853-20

RG 049980642013-9

**Suplente:** JOSÉ ANTÔNIO CONCEIÇÃO RIBEIRO

CPF 529.386.703-20

RG 059576862016-9

#### **REPRESENTANTES DAS ESCOLAS DO CAMPO**

**Titular:** LENILDE DE ALENCAR ARAÚJO

CPF 300.570.433-53

RG 15460493-3

**Suplente:** ERLANDIA FRAZÃO LIMA

CPF 904.926.843-91

RG 63400996-6

#### **REPRESENTANTES DAS ESCOLAS QUILOMBOLAS**

**Titular:** JOÃO BATISTA SOUSA PEREIRA

CPF 376.710.063-00

RG 97172998-0

**Suplente:** ANACLETA PIRES DA SILVA

CPF 271.881.243-53

RG 89233898-9

Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ITAPECURU- MIRIM, ESTADO DO MARANHÃO, EM 27 DE  
DEZEMBRO DE 2022.

**BENEDITO DE JESUS NASCIMENTO NETO**

Prefeito Municipal



**SEC. MUN. DE GOVERNO**  
**- LEIS E ATOS NORMATIVOS - LEIS MUNICIPAIS: 1573/2022**

**LEI Nº 1573/2022 DE 28 DE DEZEMBRO DE 2022.**

Cria a escola municipal, **Unidade de Ensino Básico – UEB Professor Raimundo Nonato Ferraz** e autoriza o Poder Executivo Municipal a firmar parceria junto ao Governo do Estado do Maranhão para, na referida UEB, implantar o **COLÉGIO MILITAR DO CORPO DE BOMBEIROS 02 DE JULHO - UNIDADE XVI**, e dá outras providências.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE ITAPECURU-MIRIM, ESTADO DO MARANHÃO**, no uso de suas atribuições legais faz saber a todos os habitantes, que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei.

**Art. 1º** – Fica criada a Unidade de Ensino Básico – UEB Professor Raimundo Nonato Ferraz, sediada na Av. Benedito Bráulio Mendes, S/N, Bairro Caminho Grande, Itapecuru Mirim/MA, vinculada à Secretaria Municipal de Educação;

**Art. 2º** - O Poder Executivo Municipal poderá, em conjunto ou através da Secretária Municipal de Educação, formalizar Convênios, Parcerias e assinar Termos de Cooperação Técnica junto ao Governo do Estado para viabilizar a implantação do COLÉGIO MILITAR DO CORPO DE BOMBEIROS DO MARANHÃO - 02 DE JULHO, UNIDADE XVI (CMCB UNIDADE XVI), no município de Itapecuru-Mirim/MA.

**Art. 3º** - O CMCB UNIDADE XVI funcionará no prédio da UEB descrita no art. 1º.

**Art. 4º** - A forma de ingresso dos alunos será definida em Edital a ser divulgado.

**Art. 5º** - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias do Município de Itapecuru-Mirim/MA e da Secretária Municipal de Educação, dentro dos limites estabelecidos por lei.

**Art. 6º** - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DE ITAPECURU-MIRIM, ESTADO DO MARANHÃO, EM 28 DE DEZEMBRO DE 2022.

BENEDITO DE JESUS NASCIMENTO NETO  
Prefeito Municipal



**SEC. MUN. DE GOVERNO**  
**- LEIS E ATOS NORMATIVOS - LEIS MUNICIPAIS: 1574/2022**

LEI Nº 1574/2022 DE 28 DE DEZEMBRO DE 2022.

**“INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE ITAPECURU  
MIRIM - MA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”**

O PREFEITO MUNICIPAL DE ITAPECURU MIRIM, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições legais faz saber a todos os habitantes, que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei.

**TÍTULO I**

**DA PROTEÇÃO, PROMOÇÃO E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE**

**CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** Esta Lei 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 e 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.

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

**Parágrafo único.** A destinação de verbas públicas ficará sob a fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde e 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 Municipal de Saúde.

**Art. 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**

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

- I. De bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde compreendida às 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 de órgão Estadual ou Federal;
- III. Planejar, executar, avaliar, regular e divulgar o desenvolvimento das ações da Vigilância Sanitária.

**Art. 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 para a vigilância sanitária.

**Art. 6º** As ações de vigilância Sanitária são privativas do órgão sanitário, indelegáveis e intransferíveis a outro órgão, mesmo pertencente à Administração Direta.

**Art. 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.

**Art. 8º** Para efeitos desta lei, entende-se por:

- I. Autoridade sanitária: agente político ou servidor legalmente empossado, aos quais são conferidos prerrogativas, direitos e deveres do cargo ou do mandato;
- II. Agente Sanitário: servidor a serviço do órgão sanitário, empossado, provido no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de fiscalização.

**Art. 9º** São autoridades sanitárias e fiscais:

- I. Secretário Municipal de Saúde;
- II. Coordenador da Vigilância Sanitária;
- III. Agentes Fiscais.

**Art. 10.** Compete à autoridade sanitária e aos fiscais:



- I. Exercer o poder de polícia sanitária;
- II. Acessar livremente os 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 proibir a utilização 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

**Art. 11.** São sujeitos ao controle sanitário municipal os estabelecimentos de interesse da saúde, de comercialização, abastecimento e armazenamento de produtos alimentícios, atividades ambulantes, e 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.

**Art. 12.** Os responsáveis técnicos e administrativos responderão solidariamente pelas infrações sanitárias .

#### Subseção II

##### FEIRAS LIVRES E MERCADOS DE ABASTECIMENTO

**Art. 13.** Compete a Vigilância Sanitária aprovar, supervisionar, orientar e fiscalizar a instalação e funcionamento das feiras e mercados de abastecimentos, articulando -os com os órgãos envolvidos.

**Parágrafo único.** a organização, promoção e divulgação de feiras e mercados de abastecimentos poderá ser executada por terceiros, desde que não traga prejuízos a comunidade.

**Art. 14.** Fica facultado ao Executivo Municipal o direito de transferir, modificar, adiar, suspender, suprimir ou restringir a realização de qualquer feira, considerando:

- I. Impossibilidade técnica;
- II. Desvirtuamento das finalidades originais;
- III. Distúrbio no funcionamento da vida comunitária;
- IV. Pelo não cumprimento das normas de higiene e saúde pública.

**Parágrafo único.** O particular que desejar promover feira deve, previamente, solicitar autorização ao Poder Público.

**Art. 15.** Os estabelecimentos ou locais da exposição e comercialização de produtos alimentícios, bebidas não alcoólicas, artesanato livre e similares, deverão obedecer aos itens abaixo:

- I. Usar recipientes para recolhimento de detritos e lixo, com tampas adequadas;
- 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 expor a carteira referente ao cadastro da Secretaria Municipal de Saúde e/ou Vigilância Sanitária;
- V. Mesa impermeável (ainda que tornada impermeável por outro material, a exemplo de cobertura de lona) para manipulação de alimentos;
- VI. Não reutilizar óleo de frituras, aos seu resfriamento.
- VII. Somente comercializar animais vivos e não os abater no local.

**Art. 16.** Cabe a Vigilância Sanitária inspecionar a qualidade dos produtos alimentícios comercializados a varejo.

**Art. 17.** A não observância das disposições desta Subseção acarretará aplicação das penalidades constantes dos artigos 316 e 323, deste Código.

#### Subseção III

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

**Art. 18.** Os estabelecimentos previstos nesta subseção deverão atender os seguintes requisitos:

- I. O uso de água fervente ou produto apropriado para a esterilização de louças, talheres e utensílios de copa e cozinha, com temperatura mínima de 100 °C (cem graus celsius), não sendo permitida a lavagem pura e simples em água corrente fria, em balde, tonéis ou outros vasilhames;
- II. 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. Manutenção de sanitários em número suficiente para atender ao público, devendo estar sempre higienicamente limpos, desinfetados e com adoção de toalhas descartáveis, sabonete líquido e lixeiros com tampa e saco plástico;
- IV. É obrigatório à colheita de amostras de todos os alimentos produzidos no dia, de forma individual, em embalagens plásticas estéreis, isentas o máximo possível de ar, em volume não inferior a 100 (cem) gramas por amostra, acondicionadas sob refrigeração entre 1° C (um grau Celsius) e 5° C (cinco graus Celsius), por um período de 48 (quarenta e oito) horas, sendo que após este e não constando nenhum caso de intoxicação devido à ingestão desses alimentos, os mesmos poderão ser descartados. Caso ocorra algum caso de contaminação ou intoxicação, a Vigilância Sanitária deverá ser imediatamente comunicada para que se possa tomar as devidas providências. As amostras recolhidas para controle serão entregues ao serviço fiscal para a contraprova.

**Art. 19.** Os hotéis, motéis, pensões e similares também deverão observar o seguinte:

- I. Os leitos, roupas de cama, cobertas, toalhas de banho deverão ser higienicamente esterilizados;
- II. Os móveis e assoalhos deverão ser desinfetados semanalmente, de modo a preservá -los contra parasitas;
- III. Disponibilizar preservativos aos seus clientes;
- IV. Efetuar a troca de roupas de cama, mesa e banho diariamente, ou na mudança de clientes, vedado o uso sem prévia lavagem e esterilização.
- V. As instalações sanitárias de uso geral deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes.

**Art. 20.** Os estabelecimentos deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecimento pelas Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

**Art. 21.** As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas a cada banho, o sabonete será fornecido a cada cliente, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar, após o uso.

**Art. 22.** 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.

**Art. 23.** Os estabelecimentos de que se trata esta subseção deverão dispor obrigatoriamente de água quente e fria para higiene pessoal.

**Art. 24.** É obrigatória a troca dos colchões destes estabelecimentos, respeitando o prazo de validade e as condições de higiene dos mesmos.

**Art. 25.** A desobediência às determinações desta subseção torna os infratores sujeitos a interdição do estabelecimento, além da multa pecuniária.

**Parágrafo único.** Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê -los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

#### Subseção IV

##### DAS ATIVIDADES AMBULANTES

**Art. 26.** Considera-se atividade ambulante, para efeito desta Lei, toda e qualquer forma de atividade que, regularmente licenciada, venha ser exercida de maneira itinerante em logradouro público.

**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, essencialmente por ocasião de festejos ou comemorações.

**Art. 27.** A atividade ambulante é exercida com o emprego de:

- I. Veículo automotor ou traçãoável;
- II. Barracas, balcões, bancas ou tabuleiros;
- III. Cadeira de engraxate móvel;
- IV. Cesta ou caixa de tiracolo;
- V. Mala;
- VI. Pequeno recipiente térmico;
- VII. Outros de natureza similar não constante desta relação.

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

**Art. 28.** 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 pela Legislação de tributos do Município, bem como licença sanitária conforme Anexo I, deste Código.

§ 1° A licença concedida será pessoal, intransferível e concedida em caráter precário.

§ 2° Da licença sanitária constarão os seguintes dados essenciais, além de outros determinados pela vigilância sanitária 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;

§ 3° O horário máximo permitido para permanência em um mesmo local é de 12 (doze) horas, efetuando a limpeza do local após o término das atividades.

§ 4° O Poder Executivo Municipal, por meio de decreto, poderá indicar horários diferenciados do constante no parágrafo 4° e locais apropriados, inclusive proibindo a atividade em determinados locais.

§ 5° O vendedor ambulante estacionado em logradouro público fora do horário licenciado estará sujeito a sanções



previstas nesta lei e no caso de reincidência terá sua licença terminantemente cassada.

**Art. 29.** 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, portando recipiente para recolhimento do lixo;

**Art. 30.** É proibido ao comércio ambulante:

- I. Vender bebidas alcoólicas;
- II. Estacionar em local que prejudique o trânsito de veículos e/ou de pedestres, o 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 a menos de 50 (cinquenta) metros dos mercados de abastecimento, exceto que este ambulante comercialize produtos diferentes destes estabelecimentos;
- V. Apregoar mercadorias em voz alta ou molestar transeunte com o oferecimento de artigos postos à venda;
- VI. O uso de buzina, campainha, cometas e outros processos ruidosos de propaganda que excedam o limite de decibéis permitido por lei;
- VII. Exercer atividades diversas da licenciada;
- VIII. Trabalhar e deixar o equipamento estacionado, fora dos horários e local estabelecidos para atividade licenciada;
- IX. Utilizar veículo, barraca, banca e demais equipamentos que não estejam de acordo com o modelo aprovado pelo órgão municipal competente;
- X. Alterar o modelo de equipamento aprovado pelo órgão municipal competente;
- XI. Utilizar caixa, caixote, vasilhame ou similar, nas proximidades do equipamento licenciado, ainda que para depósito de mercadoria de qualquer outro fim;
- XII. O contato direto com gênero alimentício não acondicionado individualmente;
- XIII. Usar copos, pratos ou talheres que não sejam descartáveis;
- XIV. Colocar mesas e cadeiras no local em que esteja estacionado;
- XV. Permanecer e/ou exercer atividade em calçadas de estabelecimentos comerciais, canteiro centrais de vias públicas e em frente a escolas e hospitais.

**Art. 31.** Poderá ser concedida licença para o comércio ou serviço ambulante das seguintes atividades:

- I. Alimentação preparada no local, desde que formalizado parecer técnico de vigilância sanitária municipal, aprovando a comercialização do produto;
- II. Venda em domicílio e estacionário de mercadorias previamente liberadas pela vigilância sanitária municipal e executivo municipal;
- III. Venda de produtos alimentícios, desde que procedente 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

**Art. 32.** Os instrumentos de trabalho de uso comum nos estabelecimentos enquadrados nesta subseção deverão ser esterilizados ou postos em solução antisséptica e, os profissionais deverão portar carteira de saúde atualizada, sujeitando a os infratores multa e/ou interdição do estabelecimento.

**Parágrafo único.** A carteira de saúde atualizada corresponde a Carteira de imunização e ao Atestado Médico de Saúde Ocupacional atualizados anualmente, devendo ser fornecido exclusivamente por médicos profissionais do Trabalho devidamente cadastrados em seus Conselhos de Classe.

**Art. 33.** Os estabelecimentos deverão manter sanitários, masculinos e femininos, em número suficiente para atender ao público, devendo estar sempre higienicamente limpos, desinfetados, com adoção de toalhas descartáveis, sabonete líquido e lixeiro com tampa e saco plástico.

§ 1º Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com o local de trabalho.

§ 2º Deverá haver locais, independentes por sexo, para vestuários apresentando condições ideais dentro das Normas Técnicas Específicas, quando necessário;

§ 3º Os serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pulverização ou outro que resulte em partículas em suspensão serão realizados em compartimentos próprios de modo a evitar a dispersão de substâncias tóxicas para o exterior, devendo possuir, ainda, aparelhamento para evitar a poluição do ar.

**Art. 34.** É proibido lançar detritos, óleos e graxas nos logradouros e redes públicas, salvo se for obedecida à legislação ambiental vigente.

**Art. 35.** É proibida a instalação dos estabelecimentos de que trata este capítulo, com piso de chão batido e/ou de material permeável.

**Art. 36.** A desobediência às normas desta Subseção sujeitará ao infrator a multa pecuniária e interdição do estabelecimento se for o caso.

**Art. 37.** Para construção, reforma, instalação e funcionamento de qualquer estabelecimento comercial ou industrial, é necessário, além de cumprirem as Normas Técnicas Específicas de cada área, a autorização da Vigilância Sanitária e autoridade competente.

**Art. 38.** O piso deverá ser de material antiderrapante, impermeável e as paredes resistentes e impermeabilizadas, mantidas em condições higiênicas e com estruturas adequadas de fácil higienização e desinfecção.

**Art. 39.** Deverá haver uma área de ventilação e iluminação natural correspondente a no mínimo um terço da área total.

**Art. 40.** 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.



**Art. 41.** Os estabelecimentos que fornecerem refeições aos seus funcionários serão obrigados a cumprirem as condições das Normas Técnicas Específicas.

**Art. 42.** Os gases, vapores, fumaças e poeiras resultantes dos processos industriais deverão ser removidos dos locais de trabalho por meios adequados.

**Art. 43.** Os compartimentos especiais que abrigam fonte geradora de calor deverão ser isolados termicamente.

**Art. 44.** Os estabelecimentos de trabalho em geral deverão manter em perfeito estado de conservação 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 proibido a entrada ou permanência de animais vivos de qualquer espécie nestes estabelecimentos, salvo quando se tratar de estabelecimentos que se destinem ao comércio de animais ou de clínicas veterinárias.

## Subseção VI

### DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES

**Art. 45.** As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis para a proteção da saúde dos moradores e usuários.

§ 1º As habitações, os estabelecimentos comerciais e industriais, públicos ou privados e as entidades e instituições de qualquer natureza, cuja atividade seja passível de fiscalização sanitária, serão obrigados a atender os preceitos de higiene e segurança do trabalho.

§ 2º Os projetos de construções de imóveis destinados a qualquer fim, cuja atividade seja passível de fiscalização sanitária, deverão prever os requisitos de que se trata o presente artigo.

§ 3º A ocupação de um prédio ou parte dele, para fins comerciais, no que faz parte do rol de atividades licenciadas pela Vigilância Sanitária, deste município, depende obrigatoriamente de autorização, posterior a verificação sanitária.

**Art. 50.** O usuário do imóvel é o responsável perante a Secretaria Municipal de Saúde pela sua manutenção higiênica.

§ 1º Sempre que as deficiências das condições higiênicas, pela sua natureza, não forem de responsabilidade do usuário ou do poder público, sê-lo-ão do proprietário.

§ 2º Quando o proprietário do imóvel não residir no município, fica a imobiliária, na qual o imóvel estiver alocado, ou seu procurador, responsável por intermediar todas as ações da Vigilância Sanitária referentes ao mesmo, encaminhando ao proprietário as possíveis ocorrências.

**Art. 51.** A Prefeitura Municipal de Itapecuru Mirim - MA, através de normas técnicas, fixará as condições de higiene exigidas para cada tipo de imóvel.

**Art. 52.** O limite máximo do número de pessoas que possam ocupar, em parte ou ao todo, hotéis, pensões, internatos, asilos, hospitais e estabelecimentos congêneres, destinados ou não à habitação coletiva é aquele que garanta o conforto, a higiene, tratamento adequado e a dignidade humana para cada indivíduo; podendo a Prefeitura Municipal de Itapecuru Mirim - MA, interditar prontamente o local, sendo averiguada condições insalubres de manutenção.

**Art. 53.** Compete a Secretaria de Saúde, através da Vigilância Sanitária, interditar toda a construção ou imóvel que, pela insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene e segurança. Se necessário for, em relação à condição de construção, os técnicos da vigilância sanitária poderão solicitar aos engenheiros e/ou arquitetos do município, laudo técnico.

**Art. 54.** As indústrias instaladas em locais inadequados poderão ser solicitadas, quando houver necessidade, a sua transferência para áreas industriais definidas pelo órgão competente, com prévia consulta à Secretaria de saúde e a Vigilância Sanitária.

## Subseção VII

### DAS CRECHES E ESCOLAS

**Art. 55.** Os locais destinados ao atendimento de crianças de zero a três anos, denominados creches, deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas, bem como deverão possuir:

- I. Berçário com área adequada às normas correspondentes, devendo haver entre os berços espaço mínimo de 50 cm (cinquenta centímetros);
- 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 dietéticos.
- IV. Espaços adequados para as refeições das crianças com ambientação e utensílios adequados;
- V. Local de banho e higiene das crianças com área mínima de três metros quadrados, providos de água corrente, fria e quente;
- VI. Instalações sanitárias exclusivas e independentes das instalações destinadas aos adultos;
- VII. Compartimentos exclusivos, providos de portas e fechaduras, destinados à guarda de material de limpeza, de forma que impeça o acesso das crianças;
- VIII. A área externa deverá atender as normas Técnicas Específicas em estrutura, higiene e segurança;
- IX. É proibida a criação ou permanência de animais de qualquer espécie nas dependências das creches, salvo quando houver autorizações do (a) Médico (a) Veterinário (a) responsável técnico da Vigilância Sanitária.

**Art. 56.** As escolas, sejam públicas ou privadas, deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas aplicáveis, bem como atender as solicitações da Vigilância Sanitária competente quando houver inspeções programadas ou denúncias.

**Art. 57.** Os parques de recreação infantil deverão cumprir as Normas Técnicas Específicas de segurança, além da manutenção.

**Art. 58.** Os parques infantis deverão estar protegidos em toda sua área física, além de manterem no local de uso, um responsável para segurança e proteção das crianças.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Produção e Manipulação de Produtos Alimentícios e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

## Subseção VIII



**ASILOS, ORFANATOS, ALBERGUES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

**Art. 59.** Para construção, reforma ou instalação de asilos, orfanatos e/ou albergues, será necessário o cumprimento dos artigos referidos no Capítulo de Estabelecimentos de Interesse da Saúde no que lhe for aplicável, além de seguirem as Normas Técnicas Específicas.

**Art. 60.** Os locais destinados ao armazenamento, preparo, manipulação e consumo de alimentos deverão atender as exigências para estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhe for aplicável.

**Parágrafo único.** Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas práticas de Produção e Manipulação de Produtos Alimentícios e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

**Subseção IX****NECROTÉRIOS E FUNERÁRIAS**

**Art. 61.** As funerárias, necrotérios e locais afins deverão ser convenientemente ventilados e iluminados.

**Art. 62.** Os necrotérios deverão ter no mínimo:

- I. Sala 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, impermeável, devendo conter:
  - 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;
  - c) Piso dotado de ralos;
  - d) As quinas e os cantos da sala devem ser arredondados (formando um ângulo de 600), de forma a evitar o acúmulo de sujidades;
- II. Conter câmaras frigoríficas em número suficiente para armazenar os cadáveres;
- III. Sala de recepção e espera;
- IV. Instalações sanitárias divididas por sexo.

**Art. 63.** As funerárias deverão ter, no mínimo:

- I. Sala de vigília;
- II. Sala de recepção
- III. Instalações sanitárias divididas por sexo;
- IV. Bebedouro em número suficiente.

**Parágrafo único.** São permitidas copas, desde que situadas em local adequado e que atenda as Normas Técnicas Específicas.

**Art. 64.** O transporte do cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse 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.

**Art. 65.** As funerárias deverão atender as Normas Técnicas Específicas.

**Subseção X****CEMITÉRIOS**

**Art. 66.** Os cemitérios serão construídos em áreas elevadas, na contra vertente das águas que possam alimentar poços e outras fontes de abastecimento.

**Parágrafo único.** Em caráter excepcional, serão tolerados, a juízo da autoridade sanitária, cemitérios em regiões planas.

**Art. 67.** Deverão ser isolados, em todo o seu perímetro, por logradouros públicos, ou outras áreas abertas, com largura mínima de quinze metros, em zonas abastecidas por redes de água, e de trinta metros, em zonas não providas de redes de água.

**Art. 68.** O nível dos cemitérios deverá ser suficientemente elevado, de maneira a assegurar que as sepulturas não sejam inundadas.

**Art. 69.** Os projetos de cemitérios deverão ser acompanhados de estudos especializados, comprovando a adequabilidade do solo e o nível do lençol freático.

**Art. 70.** Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

- I. Local para administração e recepção;
- II. Sala de necropsia, atendendo aos requisitos exigidos neste Regulamento;
- III. Depósito de materiais e ferramentas;
- IV. Vestiários e instalação sanitária para empregados;
- V. Instalações sanitárias, para o público, separadas para cada sexo.

**Art. 71.** Nos cemitérios pelo menos vinte por cento de suas áreas serão destinadas à arborização ou ajardinamento.

§ 1º Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

§ 2º Nos cemitérios-parque poderá ser dispensada a destinação da área mencionada neste artigo.

**Art. 73.** Os vasos ornamentais devem ser preparados, de modo a não conservarem água, a fim de evitar a proliferação de insetos.

**Subseção XI****EXUMAÇÕES, INUMAÇÃO, TRANSLADAÇÕES E CREMAÇÕES**

**Art. 74.** A inumação de pessoas vitimadas por doenças transmissíveis somente poderá ser feita com observância das medidas e cautelas determinadas pela autoridade sanitária.

**Parágrafo único.** Havendo suspeita de que o óbito foi consequente à doença transmissível, a autoridade sanitária poderá



exigir a necropsia para determinar a causa da morte.

**Art. 75.** É proibido o uso de caixões de metal ou de madeira revestida, interna ou externamente, com aquele material, excetuando-se os destinados:

- I. Aos embalsamados;
- II. Aos exumados;
- III. Aos cadáveres que não tenham de ser com eles enterrados, sendo obrigatória a desinfecção após o uso.

**Parágrafo único.** Outros materiais poderão ser utilizados na confecção de caixões, desde que submetidos à aprovação da autoridade sanitária.

**Art. 76.** Os caixões destinados à cremação de cadáveres deverão satisfazer às seguintes exigências:

- I. Ser de material de fácil combustão;
- II. Ter alças removíveis, evitadas quaisquer peças metálicas;
- III. Não serem pintados, laqueados ou envernizados;
- IV. Não provocar, quando queimados, poluição atmosférica acima dos padrões vigentes, sem deixar resíduos aglutinados.

**Parágrafo único.** Os cadáveres deverão ser cremados em caixões individuais, podendo conter, nos casos de óbitos de gestante, também o feto ou natimorto.

**Art. 77.** O transporte de cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim.

**Parágrafo único.** Os veículos deverão ser de forma a se prestarem à lavagem e desinfecção após o uso, tendo, no local em que pousar o caixão, revestimento de placa metálica ou de outro material impermeável.

**Art. 78.** O prazo mínimo para exumação é fixado em três anos, contados da data do óbito, sendo reduzido para dois anos, no caso de criança até a idade de seis anos, inclusive.

§ 1º Nos casos de construção, reconstrução ou reforma dos túmulos, bem como pedido da autoridade judicial ou policial para instruir inquéritos ou, ainda, em caso de interesse público comprovado, poderão ser alterados os prazos referidos neste artigo, a critério da autoridade sanitária.

§ 2º O transporte dos restos mortais exumados será feito em caixão funerário adequado, ou em urna metálica, após o consentimento da autoridade sanitária.

**Art. 79.** As Agências Funerárias, Empresas de Transporte de Cadáveres, Velórios, Necrotérios, Salas de Necropsia, Salas de Anatomia Patológica, Cemitérios, Crematórios e demais estabelecimentos Congêneres instalados no Município de Itapecuru - Mirim, deverão ser disciplinadas em normas técnicas, vigentes.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos que tratam o caput somente funcionarão devidamente autorizados pela Vigilância Sanitária Municipal.

## Subseção XII

### ESTAÇÃO RODOVIÁRIA

**Art. 80.** As estações rodoviárias e congêneres deverão atender às prescrições referentes aos locais de trabalho, no que lhes couber e aos requisitos mínimos seguintes:

- I. O reservatório de água potável terá capacidade mínima equivalente ao
- II. consumo diário;
- III. Bebedouros, na proporção de um para cada trezentos metros quadrados, ou
- IV. fração diária de espera, atendimento e recepção, localizados fora dos compartimentos
- V. sanitários;
- VI. Terão, nos locais de uso público, recipientes adequados para lixo;
- VII. Os locais onde se preparem, manipulem, sirvam ou vendam alimentos,
- VIII. deverão obedecer às disposições relativas a estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhes for aplicável.

**Art. 82.** As instalações sanitárias serão separadas, para o pessoal de serviço e para uso do público, e satisfarão às seguintes exigências:

- I. As de pessoal de serviço atenderão às normas estabelecidas para locais de trabalho;
- II. As de uso público serão separadas, para cada sexo, com acessos independentes e terão os seguintes itens:
  - a) até cento e cinquenta metros quadrados de área de atendimento, espera e recepção: uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório;
  - b) de cento e cinquenta e um metros quadrados a quinhentos metros quadrados: duas bacias sanitárias, dois lavatórios e dois mictórios;
  - c) de (quinhentos e um metros quadrados a mil metros quadrados): três bacias sanitárias, três lavatórios e três mictórios;
  - d) acima de mil metros quadrados: três bacias sanitárias, três lavatórios e três mictórios, mais uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório para cada quinhentos metros quadrados ou fração, excedentes de mil metros quadrados;
- III. Quando se tratar de instalações sanitárias destinadas às mulheres, a proporção será a mesma do inciso II, excluídos os mictórios.

## Subseção XIII

### DAS DROGARIAS, FARMÁCIAS, ERVANARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS, DEPÓSITOS DE DROGAS, DISPENSÁRIO DE MEDICAMENTOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

**Art. 83.** Os estabelecimentos supracitados funcionarão, depois de devidamente licenciados, obrigatoriamente sob a responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a Autoridade Sanitária competente.

§ 1º A presença do técnico responsável será 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.

**Art. 84.** Os estabelecimentos citados neste "caput" deverão possuir:

- I. Armações e/ ou armários adequados, a critério da Autoridade Sanitária competente, para acondicionamento dos medicamentos;
- II. Cofre ou armários que ofereçam segurança, com chave, para acondicionamento dos medicamentos psicotrópicos;
- III. Lavatório com água corrente.

**Art. 85.** Quando houver aplicação de injeção, os estabelecimentos deverão possuir, no compartimento destinado a este fim, lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados de acordo com Normas Técnicas Específicas, e assegurar esterilização e cumprir com os preceitos sanitários pertinentes.

§ 1º Deve-se fazer uso exclusivo de agulhas e seringas descartáveis, pré-esterilizadas e inutilizadas após cada aplicação.

§ 2º Deve-se manter nestes estabelecimentos coletores de material perfurocortante, para inutilização correta do material utilizado no processo de aplicação do injetável.

**Art. 86.** Para o comércio de correlatos a que se refere este caput os estabelecimentos deverão manter sessões separadas de acordo com a natureza de cada produto.

**Art. 87.** As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas medicinais, excluídas as entorpecentes, cuja venda é privativa das drogarias.

§ 1º É proibido às ervanárias negociar com objetos de cera, colares, fetiches e outros que se relacionem com a prática de feiticismo e curandeirismo.

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

**Art. 88.** Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deverão manter recipientes fechados para acondicionamento obrigatórios, livre de pó e contaminação, de todas as plantas e partes vegetais.

**Art. 89.** Os postos e dispensários de medicamentos somente poderão funcionar depois de devidamente licenciado e de seus responsáveis terem assinado o termo de responsabilidade perante autoridade sanitária competente.

**Art. 90.** Os estabelecimentos que armazenam produtos altamente inflamáveis, deverão contar com dispositivos de segurança determinados pela autoridade competente.

§ 1º Além dessas exigências deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas.

§ 2º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Manipulação e de Procedimento Operacional Padrão (POP) e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

#### Subseção XIV

##### DAS COLÔNIAS DE FÉRIAS E ACAMPAMENTOS EM GERAL

**Art. 91.** As colônias de férias e acampamentos em geral só poderão funcionar depois de devidamente autorizados pela Vigilância Sanitária.

**Art. 92.** Os acampamentos de trabalho ou recreação e as colônias de férias só poderão ser instalados em terrenos secos e com declive suficiente para escoamento das águas pluviais.

**Art. 93.** A água de abastecimento, qualquer que seja sua procedência, deverá ser potável.

**Art. 94.** Nas colônias de férias e camping, é obrigatória a existência de instalações sanitárias separadas para cada sexo.

**Art. 95.** Nenhuma fossa poderá ser instalada a menos de 50 (cinquenta) metros das nascentes de água ou poços destinados ao abastecimento.

**Art. 96.** O lixo deverá ser armazenado em recipientes fechados e removidos dos locais pelos frequentadores.

**Art. 97.** As colônias de férias deverão preencher as exigências mínimas deste código, principalmente no que se refere às instalações sanitárias adequadas, iluminação, ventilação, isolamento e higiene das cozinhas e precauções quanto roedores e insetos.

**Parágrafo único.** As colônias de férias deverão manter monitores em número suficiente de acordo com sua classificação e local de instalação.

#### Subseção XV

##### DOS CINEMAS, TEATROS, LOCAIS DE REUNIÕES, CIRCOS E PARQUES DE DIVERSÕES

**Art. 98.** As instalações sanitárias destinadas ao público dos cinemas, teatros e auditórios, deverão ser separadas por sexo e dotados de número suficiente para atender a demanda.

**Art. 99.** Deverão ser instalados bebedouros para uso dos frequentadores na proporção adequada.

**Art. 100.** As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna deverão receber revestimentos e pinturas lisas, impermeáveis, resistentes e com vedação acústica.

**Art. 101.** Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias independentes para cada sexo e em número suficiente para atender o público.

§ 1º Será obrigatória a remoção das instalações sanitárias químicas instaladas no local de apresentação.

§ 2º Aplicam-se a estes estabelecimentos, no que couber, as disposições contidas na seção II.



### Subseção XVI

#### DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA SEM RESPONSABILIDADE MÉDICA, SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS E CONGÊNERES

**Art. 102.** Os locais em que se instalarem institutos de beleza sem responsabilidade médica, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e congêneres, terão:

- I. Paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável;
- II. Piso revestido de material antiderrapante, resistente e impermeável;
- III. Lavatórios e instalações sanitárias adequadas e independentes e dívidas por sexo com adoção de papel toalha, sabonete líquido e lixeiros com tampa e saco plástico.

**Art. 103.** É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que se trata esta subseção.

**Art. 104.** Em todos os estabelecimentos referidos nesta subseção, é obrigatória a desinfecção por meios apropriados do instrumental e utensílios destinados ao serviço, cada vez que forem utilizados.

**Parágrafo único.** Todo material descartável deverá ser utilizado uma única vez, sendo terminantemente proibida sua reutilização.

**Art. 105.** O funcionamento dos estabelecimentos citados acima deverá ainda atender as Normas Técnicas Específicas.

**Parágrafo único.** Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

### Subseção XVII

#### DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA

**Art. 106.** Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica destinam -se exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos a que se refere este artigo, só, funcionarão com a presença obrigatória de um responsável, podendo manter um médico responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante autoridade sanitária competente, para suprir as causas de ausência ou impedimento do titular.

**Art. 107.** O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, além das disposições referentes a estabelecimentos de trabalho em geral, deverão possuir piso de material antiderrapante e impermeável, paredes de cor clara e teto forrado de material impermeável.

**Art. 108.** Esses estabelecimentos deverão possuir imobiliário adequado, aparelhos, utensílios e todos os meios a suas finalidades, pias com água corrente, mesas próprias, com tampos e pé de material liso e impermeável que não dificultem a higiene, limpeza e desinfecção.

**Art. 109.** Em todas as placas indicativas, anúncios ou outras formas de propaganda dos estabelecimentos de beleza aqui citados, deverá ser mencionada com destaque a expressão "SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA" com o nome completo do médico responsável e o seu número no Conselho Regional de Medicina.

**Parágrafo único.** Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

### Subseção XVIII

#### DAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA

**Art. 110.** As academias de ginástica só funcionarão com a presença obrigatória, durante todo período de funcionamento, do profissional responsável legalmente habilitado, podendo manter um profissional responsável substituto legalmente habilitado, com o termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

**Art. 111.** As academias de ginástica deverão exigir dos alunos exames médicos comprovando aptidão à prática de exercícios físicos.

**Art. 112.** A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para a prática da ginástica propriamente dita, deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas.

**Art. 113.** Os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão possuir entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.



**Art. 114.** Além de obedecer ao que diz respeito aos estabelecimentos de trabalho em geral, as academias de ginástica cumprirão as exigências de outras legislações pertinentes.

**Parágrafo único.** Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

### Subseção XIX

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA E LABORATÓRIOS DE PRÓTESES

**Art. 115.** Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias, especializadas e policlínicas dentárias populares, pronto-socorro odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes a estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer as Normas Técnicas Específicas.

§ 1º Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 2º Esses 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 e para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

### Subseção XX

#### DOS INSTITUTOS OU CLÍNICA DE FISIOTERAPIA E CONGENERES

**Art. 116.** Os institutos e clínicas de fisioterapia são estabelecimentos dos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica mediante prescrição médica.

**Parágrafo único.** É expressamente vedado o uso da expressão FISIOTERAPIA, na denominação de qualquer estabelecimento que não preencha as condições deste artigo.

**Art. 117.** Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios e todos os meios necessários as suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias, com tampos e pés de material lisos, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene, limpeza e desinfecção, a juízo da autoridade sanitária competente.

**Art. 118.** Os institutos ou clínicas de fisioterapia e congêneres, além das disposições referentes a estabelecimentos de trabalho em geral e das condições exigidas nas Normas Técnicas Específicas para locais desta natureza, terão no mínimo:

- I. Sala de Administração;
- II. Sala para exames médicos, quando sujeitos a responsabilidade médica;
- III. Sanitários independentes para cada sexo;
- IV. Vestuários e sanitários para funcionários;
- V. Sala de recepção;

**Art. 119.** Esses 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 e para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

**Parágrafo único.** Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

### Subseção XXI

#### Laboratórios de Análises Clínicas ou de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia e Similares

**Art. 120.** O local para instalação dos laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, e similares, além das disposições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

- I. Piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara e impermeável, e de material adequado aprovado pela autoridade sanitária;
- II. Forros pintados de cor clara;
- III. Compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões, de cor clara, destinados a:
  - a) recepção e coleta, com área mínima de dez metros quadrados;
  - b) secretaria e arquivo, com área mínima de dez metros quadrados;
  - c) laboratório, com área mínima de vinte metros quadrados.

**Parágrafo único.** Os compartimentos destinados à coleta de material e ao laboratório terão as mesmas características previstas nos incisos I e II e serão providos de sanitários masculinos e femininos, separados, e de um boxe para coleta de material, com mesa ginecológica.

**Art. 121.** Os estabelecimentos de que trata este Capítulo, somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados, com suas especificações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada uma das especializações, podendo manter profissional responsável substituto, com termos de responsabilidade assinados perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico legalmente habilitado.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que contem com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponha de equipamentos apropriados e mantenham controle e desempenho adequados.

**Art. 122.** Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior deverão possuir armações e armários adequados, aparelhos, utensílios, vasilhames, vidraria apropriada e os demais meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que facilitem a limpeza e a higiene, e seções separadas de acordo com a natureza dos exames realizados, a critério da autoridade sanitária competente.

**Art. 123.** Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, e congêneres, particulares, oficiais, de autarquias ou de entidades de economia mista, terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada, destinada ao registro de todos os



resultados positivos de exames realizados para diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente, o seu endereço completo, o material a ser analisado e o número da ficha onde foi lançado o resultado do exame.

§ 1º Este livro permanecerá, obrigatoriamente, no laboratório, será assinado diariamente pelo profissional responsável ou por seu substituto legalmente habilitado e será exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

§ 2º Nos laboratórios que possuem sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio, com as indicações obrigatórias, ao qual se refere este artigo, poderá ser feito em fitas magnéticas, que ficarão arquivadas no local, à disposição da autoridade sanitária competente.

## Subseção XXII

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

**Art. 124.** Os imóveis destinados aos estabelecimentos supramencionados deverão atender as exigências e condições de acordo com legislação vigente e Normas Técnicas Específicas.

**Art. 125.** Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

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

§ 2º Estes estabelecimentos deverão manter uma planilha de registro das temperaturas dos freezers, refrigeradores, câmaras frias e outros utensílios onde sejam armazenados produtos termossensíveis, onde deverão ser anotadas diariamente as temperaturas registradas nos momentos da abertura e do fechamento do estabelecimento.

**Art. 126.** Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de limpeza e perfumaria.

**Art. 127.** Todos os equipamentos, utensílios utilizados nestes estabelecimentos deverão ser mantidos limpos e em perfeito estado de conservação.

**Art. 128.** Os pisos destes estabelecimentos deverão ser de material antiderrapante e impermeável e manter-se sempre limpos.

**Art. 129.** O acondicionamento do lixo deverá ser em recipiente de fácil higienização, com tampa e saco plástico em local apropriado.

**Art. 130.** É proibido a estes estabelecimentos realizar o abate para comercialização de qualquer espécie animal.

**Art. 131.** Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

**Art. 132.** É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria-prima de produtos fora do prazo de validade ou que tenham suas características organolépticas alteradas, caracterizando este como impróprio para o consumo.

**Parágrafo único.** Qualquer produto que retirado de sua embalagem original com intuito da venda, deverá ser reembalado em embalagem adequada contendo os novos dados de peso, composição e data de validade, sempre observando que esta não será a mesma de quando em sua embalagem e forma original, sendo o prazo máximo de 5 dias (cinco) corridos.

**Art. 133.** 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.

§ 1º O não cumprimento do artigo supracitado caberá apreensão dos produtos e multa imediata em 20 UFM de acordo com a unidade e ou por quilo.

§ 2º A reincidência implicará em cancelamento do Alvará Sanitário e interdição do estabelecimento.

§ 3º Estes estabelecimentos deverão ter um Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e mantê-lo em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

## Subseção XXIII

### DOS RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES, CHURRASCARIAS, CAFÉS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

**Art. 134.** Os restaurantes, bares, lanchonetes, cafés 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.

**Parágrafo único.** As cozinhas deverão possuir sistema de exaustão adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento.

**Art. 135.** Os bares e estabelecimentos que não produzem nem sirvam refeições deverão ter copas ou cozinha com áreas compatíveis com equipamentos e suas finalidades.

**Art. 136.** Nos restaurantes, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-ão o seguinte:

- I. Os utensílios para preparar ou servir alimentos deverão ser de material de fácil limpeza e desinfecção;
- II. É expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, trincados ou defeituosos;
- III. Os açucareiros, saleiros e similares deverão ser higiênicos e providos de tampas eficientes;
- 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 gêneros alimentícios destinados ao preparo 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.
- VI. As toalhas de mesa, a cada uso, serão substituídas por outras limpas.



VII. Nas cozinhas serão armazenados exclusivamente os utensílios, equipamentos e alimentos destinados ao preparo e distribuição no estabelecimento.

VIII. Os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelos obtidos de água potável.

**Art. 137.** As churrasqueiras devem ser instaladas em locais adequados obedecendo aos preceitos de higiene.

**Art. 138.** Os utensílios deverão estar rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras deverão estar dotados de sistema de exaustão.

**Parágrafo único.** É expressamente proibido reutilizar óleo de fritura após seu resfriamento.

**Art. 139.** A carne destinada ao churrasco deverá ser conservada em recipientes que garantam as condições higiênicas e sob temperatura de 20 a 80 graus (dois a oito graus Celsius).

**Art. 140.** É obrigatório à colheita de amostras de todos os alimentos produzidos no dia, de forma individual, em embalagens plásticas estéreis, isentas o máximo possível de ar, em volume não inferior a 100 (cem) gramas por amostra, acondicionadas sob refrigeração entre 1°C (um grau Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius), por um período de 48 (quarenta e oito) horas, sendo que após este período não constando nenhum caso de intoxicação devido à ingestão desses alimentos, os mesmos poderão ser descartados.

**Parágrafo único.** As amostras recolhidas para controle serão entregues ao serviço fiscal para a contraprova e, havendo casos de contaminação ou intoxicação, a Vigilância Sanitária deverá ser imediatamente comunicada para que se possam tomar as providências necessárias.

**Art. 141.** Além das exigências citadas nos artigos anteriores, deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas.

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

§ 2º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

#### Subseção XXIV

##### DAS PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

**Art. 142.** Consideram-se panificadoras para efeito deste código os estabelecimentos industriais e/ou comerciais que produzam ou vendam pães de qualquer tipo, além de doces e salgados, estando classificados em:

- I. Industrial;
- II. Industrial e comercial.

§ 1º Considera-se industrial o estabelecimento que, exclusivamente, produza pães de qualquer tipo além de doces e salgados.

§ 2º Considera-se industrial e comercial o estabelecimento que produza e venda pães de qualquer tipo, doces e salgados, além de outros produtos. Art. 130. Os estabelecimentos a que se refere esta subseção deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas.

**Parágrafo único.** Os fornos, máquinas, estufas, fogões ou qualquer outro aparelho onde se produza, ou concentre calor deverão ser dotados de isolamento térmico.

**Art. 143.** Nas salas de manipulação deverão ser observadas as seguintes exigências:

- I. Iluminação e ventilação adequada;
- II. Condições de higiene e saúde ocupacional;
- III. Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente;
- IV. Pisos antiderrapantes, resistentes e impermeáveis;
- V. Balcões com tampos de material liso e impermeável;
- VI. Instalações sanitárias incomunicáveis com outros setores;
- VII. Fogões a gás, elétricos ou outro sistema aprovado, provido de sistema de exaustão de fumaças e vapores;
- VIII. Armários para louças e utensílios;
- IX. Pia de aço inoxidável, provida de água corrente;

**Art. 144.** Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada.

**Art. 145.** O pão francês deve ser exclusivamente industrializado e/ou comercializado em panificadoras, ou padarias.

**Art. 146.** Os pães de massa fina, pães para hambúrguer, doces, pães especiais, pães de fibras e similares devem, obrigatoriamente, ser comercializados embalados.

**Parágrafo único.** Nos casos de pães embalados, o acondicionamento será feito em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome do produto, ingredientes, o nome e endereço da empresa, bem como a data de fabricação e prazo de validade de no máximo 07 (sete) dias, levando-se em consideração a adição ou não de conservantes.

**Art. 147.** 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. Venda.

**Art. 148.** As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos aprovados.

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

§ 2º Qualquer produto que retirado de sua embalagem original com intuito da venda, deverá ser reembalado em embalagem adequada contendo os novos dados de peso, composição e data de validade, sempre observando que esta não será a mesma de quando em sua embalagem e forma original, sendo o prazo máximo de 05 dias (cinco) corridos.

§ 3º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária e portar laudo técnico do serviço realizado.

#### Subseção XXV



**DOS FRIGORÍFICOS**

**Art. 149.** Os frigoríficos deverão ter piso impermeável e antiderrapante e as paredes, impermeabilizadas com material liso e resistente.

**Art. 150.** Os frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

§ 1º Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados separados, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

§ 2º Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de seis meses.

**Art. 151.** Além dos artigos já citados, deverão atender as Normas Técnicas Específicas.

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

§ 2º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

§ 3º Os frigoríficos e estabelecimentos congêneres deverão manter um Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal.

**Subseção XXVI****DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE CARNE E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS**

**Art. 152.** Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos credenciados, registrados e fiscalizados.

§ 1º É expressamente proibido expor à venda carnes, subprodutos e derivados de carne de qualquer espécie animal que não tenha sido inspecionada.

§ 2º Ficam os produtores de embutidos autorizados a trabalhar da maneira que estão até o funcionamento do abatedouro Municipal.

**Art. 153.** Os açougues terão água corrente, fria e quente em quantidade suficiente e serão providos de cubas inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifões ligados ao sistema de esgoto ou fossas devidamente construídas para a finalidade.

**Art. 154.** Todo equipamento, inclusive o tendal deverá ser de aço inoxidável ou de outra matéria previamente aprovado pelo órgão técnico, o tendal deverá ser instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesagem não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

**Art. 155.** As mesas destinadas ao corte deverão ser de material apropriado, impermeável e mantidas constantemente em perfeito estado de higiene e conservação.

**Art. 156.** 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.

**Art. 157.** Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

**Art. 158.** As carnes em geral e as vísceras deverão ser mantidas em câmaras frigoríficas.

**Art. 159.** É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos seus equipamentos e utensílios.

**Art. 160.** Os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato, deverão ser mantidos sob refrigeração em recipientes adequados, proibido colocá-los em lixeiras, contêineres e similares, de modo que esses subprodutos possam ir para o destino correto.

§ 1º Não sendo utilizados esses subprodutos, os mesmos deverão ter destino de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

§ 2º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária e portar laudo técnico do serviço realizado.

§ 3º Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos de Origem Animal e de Manutenção dos Maquinários e mantê-los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

§ 4º Os subprodutos são de responsabilidade dos frigoríficos e estabelecimentos congêneres que os geraram.

**Subseção XXVII****DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PESCADO**

**Art. 161.** As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

**Parágrafo único.** É expressamente proibido expor a venda o pescado e seus subprodutos sem inspeção.

**Art. 162.** É proibido qualquer industrialização de pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem e cozimento.

**Art. 163.** As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

- I. Área suficiente para atender a demanda;
- II. Paredes revestidas até o teto com material liso, impermeável, resistente e de cor, clara;
- III. Piso antiderrapante, de cor clara, com declive suficiente para escoamento das águas servidas por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligado a sistema de esgotamento;
- IV. Teto pintado de cor clara e revestidas de material impermeável;
- V. Instalações sanitárias independentes para cada sexo e incomunicáveis com o local de trabalho;
- VI. Ventilação e iluminação adequadas.

**Art. 164.** As peixarias deverão ter água corrente em quantidade adequada, pias de aço inoxidável e lavatórios de louças com sifão ligado ao sistema de esgoto.

**Art. 165.** As peixarias deverão ter câmaras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipada com estrados de



material apropriado e destinada exclusivamente à conservação de pescado.

**Art. 166.** 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.

**Art. 167.** É obrigatório à limpeza diária das peixarias, todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

**Art. 168.** As peixarias deverão ter, em local apropriado, utensílios de 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.

**Art. 169.** É proibido o preparo ou a fabricação de conservas nos estabelecimentos que comercializem pescado.

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

§ 2º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado.

### Subseção XXVIII

#### DO COMÉRCIO DE LEITES E LATICÍNIOS

**Art. 170.** Todo leite destinado ao consumo humano, in natura, deve ser embalado em sacos plásticos descartáveis, devendo ser transportado até o local da entrega, em recipientes térmicos.

**Art. 171.** O leite que proceder de outro mamífero que não da vaca, deverá ter no seu invólucro a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às normas e exigências previstas para o leite desta.

**Art. 172.** Os derivados do leite destinados ao consumo público deverão ser transportados e colocados à venda em embalagens devidamente aprovadas pelo órgão competente.

**Art. 173.** A venda de leite e laticínios pelos estabelecimentos comerciais devem dispor de sistema de frio exclusivo, destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

**Art. 174.** 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.

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

§ 2º Estes estabelecimentos devem manter um programa semestral de dedetização a ser realizado por empresa credenciada na Vigilância Sanitária e portar laudo técnico do serviço realizado.

### Seção III

#### DA HIGIENE E ALIMENTAÇÃO

**Art. 175.** À Secretaria Municipal de Saúde e à Secretaria de Saúde do Estado, incumbe a fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios e das matérias primas usadas na sua produção, assim como dos locais e processos de industrialização, abate, transporte e comercialização.

**Art. 176.** Os estabelecimentos comerciais e industriais onde sejam abatidos, produzidos, recebidos, expostos à venda ou dados ao consumo, gêneros alimentícios, bem como aparelhos, máquinas, utensílios, recipientes e viaturas utilizadas no seu transporte e distribuição, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

§ 1º As instalações, equipamentos e utensílios referidos neste artigo deverão ser previamente aprovados pela autoridade sanitária.

§ 2º As pessoas que trabalham nos estabelecimentos a que se refere este artigo ficarão sujeitas a exames de fezes, urina e hemograma, devendo estes serem realizados semestralmente no Sistema de Saúde Pública, sendo vedada à atividade de pessoas portadoras de doenças transmissíveis.

§ 3º Todos os estabelecimentos comerciais que sirvam refeições e lanches ao público em geral, deverão apresentar a Secretaria Municipal ou Estadual, cursos para seus funcionários, onde se registrem conhecimentos sobre higiene, executados e supervisionados pelos órgãos competentes.

§ 4º Os proprietários de estabelecimentos comerciais que não se enquadrarem no disposto no parágrafo anterior terão carência de no máximo seis meses, para se adequarem às exigências ali contidas, ou a critério da autoridade sanitária.

**Art. 177.** Os produtos alimentícios que sofrem processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos ao registro e exame prévio, referenciados pela autoridade sanitária, bem como a análise fiscal e de controle de qualidade.

**Art. 178.** Todos os gêneros alimentícios só poderão 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.** Próprios para o consumo são unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, fabricação, manipulação, procedência e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as Normas Sanitárias Vigentes.

**Art. 179.** O processo de moagem de carne, fatiamento de presunto, mussarela, mortadela e similares deverão ser efetuados em local visível ao consumidor e no ato da solicitação.

**Parágrafo único.** O prazo de validade dos produtos supracitados não será o mesmo do produto em seu estado anterior, passando a ter um prazo de validade de 5 (cinco) dias.

**Art. 180.** Sempre que constatada, mesmo pela inspeção organoléptica, a alteração, contaminação, adulteração, ou falsificação de um produto alimentício, tornando-o impróprio para o consumo, será o mesmo apreendido e inutilizado, ficando o responsável sujeito às sanções regulamentares, sem prejuízo de outras penalidades constantes na legislação vigente.

§ 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 A destinação final dos produtos apreendidos inutilizados consistirá na incineração ou descarte de forma adequada.



**Art. 181.** As infrações ocorridas na manipulação, comércio ou industrialização de gêneros alimentícios, serão de inteira responsabilidade dos respectivos proprietários.

**Art. 182.** A Secretaria Municipal de Saúde realizara 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 a boa alimentação.

**Art. 183.** Fica 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 e Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal.

**Art. 184.** A Secretaria de Saúde fará observar, no que for de sua competência, as normas de padrões estabelecidos pela legislação em vigor para orientação dos problemas referentes à alimentação e a adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

**Art. 185.** São considerados impróprios para consumo os alimentos que:

- I. Contiverem substâncias venenosas ou tóxicas prejudiciais à saúde do consumidor, ou que estejam acima dos limites da tolerância;
- II. Contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução;
- III. Produtos deteriorados, com defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;
- IV. Estejam alterados por ação de causas naturais como umidade, ar, luz e calor;
- V. Apresentarem alterações em seus caracteres físicos, químicos e/ou organolépticos;
- VI. Contiverem alimentos estranhos ou que demonstrem pouco asseio ou quaisquer impurezas em qualquer fase do processamento;
- VII. Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto animal proveniente de estabelecimentos que não tenham serviço de inspeção;
- VIII. Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
- IX. Destinados ao consumo imediato, que estejam expostos à venda sem a devida proteção;

**Art. 186.** 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 e especialmente nos seguintes casos:

- I. Quando tiver sido adicionado ou misturado com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem sua deterioração;
- II. Quando tenham sido misturados a substâncias inerentes ou estranhas para aumentar seu peso ou volume;
- III. Quando 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;
- IV. Quando tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de apresentação de modo a apresentar melhor qualidade do que o real, salvo nos casos expressamente previstos por este código ou por normas técnicas específicas;
- V. Quando estiver em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade.

**Art. 187.** Considerar-se-ão fraudados ou falsificados os alimentos que na composição, peso ou medida divergiram do enunciado dos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações.

**Art. 188.** O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregados em sua, deverão obedecer às disposições da legislação vigente.

**Art. 189.** É proibido manter no mesmo compartimento alimento e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

**Art. 190.** Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos, quando não descartáveis, deverão ser lavados e desinfetados na forma estabelecida neste código e nas Normas Técnicas Específicas.

**Parágrafo único.** Os utensílios referidos neste artigo devem ser de material adequado e mantidos em perfeito estado de conservação.

### Subseção I

#### DO TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**Art. 191.** Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios deverão obedecer às exigências das Normas Técnicas Específicas.

**Art. 192.** Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos permanentemente higienizados.

**Art. 193.** É obrigatória a exigência de refrigeração ou congelamento nos veículos que transporte produtos alimentícios perecíveis.

**Art. 194.** É proibido transportar no mesmo compartimento de um veículo de transportar de alimento, substâncias e/ou objetos estranhos que possam contaminá-los ou corrompê-los.

**Art. 195.** O transporte e a distribuição de leite deverão ser feitos em veículos que assegurem e satisfaçam as condições higiênicas e sanitárias.

**Art. 196.** Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados destinados a recolher os resíduos e os invólucros.

### Subseção II



### DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

**Art. 197.** Em todas as fases de seu processamento, da fonte de produção até o consumidor, o alimento deverá estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica.

**Art. 198.** Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições deverá ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto com o alimento.

**Art. 199.** Não será permitido o emprego de materiais anteriormente usados para outros fins na embalagem ou acondicionamento de alimentos.

**Art. 200.** Os alimentos embalados deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, prateleiras ou pendurados em suportes, não sendo permitido o contato direto com o piso e as paredes.

**Art. 201.** Os alimentos crus não deverão sob nenhuma hipótese entrar em contato com outros que estejam prontos para o consumo, sem desinfecção ou cozimento prévio.

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

**Art. 202.** Os alimentos congelados só poderão ser descongelados pela utilização de métodos satisfatórios para estes fins.

**Parágrafo único.** O alimento congelado, quando descongelado, não poderá ser congelado ou resfriado novamente.

**Art. 203.** As faces externas de papéis ou sacos plásticos poderão conter, em formas impressas, diretrizes referentes ao alimento ou ao estabelecimento.

**Art. 204.** Será proibido colocar nas caixas, cestos ou em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

**Art. 205.** Os manipuladores encarregados da fabricação, preparo, manipulação de alimentos deverão usar Equipamento de Proteção Individual (EPI).

§ 1º Durante qualquer processo de manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno Pessoais.

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

§ 3º Deve-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.

**Art. 206.** Os aparelhos, utensílios, e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos deverão ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

**Art. 207.** O registro de produtos artesanais será regulamentado através de Normas Técnicas Específicas.

**Art. 208.** A venda de produtos perecíveis de consumo imediato ou mediato em feiras será autorizada pelo Poder Público Municipal, desde que obedecidas às noções de higienização, as condições locais apropriadas, o perfeito estado de conservação do produto.

### Subseção III

#### PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

**Art. 209.** Cada tipo de alimento é dotado de padrões de qualidade e identidade estabelecidos pelo órgão sanitário competente em consonância com Normas Técnicas Específicas do Ministério da Saúde.

**Art. 210.** O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação vigente sobre.

- I. Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar critério de qualidade;
- II. Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro e de qualidade comercial;
- III. Aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade de emprego 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 abrangerão também o padrão microbiológico dos alimentos.

### Subseção IV

#### COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

**Art. 211.** Os métodos e normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito de coleta de amostras e realização de análise fiscal.

§ 1º Em caso de análise condenatória do produto, a autoridade competente procederá de imediato a inutilização do mesmo, comunicando, se for o caso, o resultado da análise condenatória ao órgão central da Vigilância Sanitária do Estado, com vistas ao Ministério da Saúde, em se tratando de alimentos oriundos de outra unidade da Federação e que se implique na apreensão do mesmo em todo Território Nacional, cancelando ou cassando o registro.

§ 2º Em se tratando de faltas graves ligadas à higiene e segurança sanitária ou ao processo de fabricação, independentemente da interdição e inutilização do produto, poderá ser determinada interdição temporária ou definitiva ou ainda a cassada a licença do estabelecimento, responsável pela fabricação ou comercialização do produto condenado definitivamente, sem prejuízo das sanções pecuniárias previstas nesta Lei.

§ 3º O procedimento administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, segura no que couber o molde estabelecido pelo Ministério da Saúde, em relação à análise fiscal de alimentos.

**Art. 212.** As pesquisas e análises laboratoriais dos produtos apreendidos, quando necessárias, poderão ser realizadas por Laboratório do próprio município ou por aqueles terceirizados que prestem serviços à municipalidade, que prestarão de apoio a os programas de saúde.

**Art. 213.** A coleta de amostra poderá ser feita sem interdição da mercadoria, quando se trata de análise fiscal de rotina.



**Parágrafo único.** Se a análise de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a Autoridade Sanitária interdirá a mercadoria, lavrando o respectivo termo, podendo efetuar nova coleta de amostra.

**Art. 214** A coleta de amostra para fins de análise fiscal 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.

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

### Subseção V

#### FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO COMÉRCIO E A INDÚSTRIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**Art. 215.** Será obrigatória a higienização nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

**Art. 216.** Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, desde que convenientemente isolados, mediante aprovação de Autoridade Sanitária competente e de acordo com a Legislação específica.

**Parágrafo único.** Os produtos mencionados no "caput" deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

**Art. 217.** Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedado as pessoas que neles exerçam as suas atividades:

- I. Fumar;
- II. Varrer produzindo levantamento de pó ou poeira;
- III. Permitir a entrada ou permanência de quaisquer tipos de animais;
- IV. Qualquer outra atividade que possa comprometer a higiene do estabelecimento.

**Art. 218.** Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

**Art. 219.** Será obrigatório a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão líquido e toalhas de papel ou secador de ar e recipientes com tampa para lixo em todos os sanitários, que deverão ainda ser independentes para cada sexo.

**Art. 220.** Os manipuladores de alimentos, quando no exercício de suas atividades, deve:

- I. Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II. Fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;
- III. Ter mãos obrigatoriamente lavadas com água corrente e produtos específicos antes do início das atividades e após a utilização do sanitário;
- IV. Fazer uso de gorros ou outros uniformes que cubram os cabelos;
- V. Manter unhas curtas, sem pinturas e limpas;
- VI. Não manter o contato direto das mãos nos alimentos, ou apenas o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;
- VII. Abster-se de fumar, bem como de usar qualquer tipo de adornos;
- VIII. Apresentar à fiscalização sanitária a respectiva carteira de saúde atualizada, sempre que for exigido;
- IX. Manter-se com calçados específicos para a função.

§ 1º Os manipuladores não poderão manejar dinheiro e praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a qualidade 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, estejam vinculados, de qualquer forma, a fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual;

**Art. 221.** 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 e demais requisitos de higiene.

**Art. 222.** Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

- I. Dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da Lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos;
- II. Manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes;
- III. Possuir iluminação adequada;
- IV. Possuir instalação de frio, dotada de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessários, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;
- V. Armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados, em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados afastados no mínimo quinze centímetros do piso e das paredes;
- VI. Possuir mesas de manipulação revestidas, na superfície, de material liso, impermeável e resistente;
- VII. Possuir piso impermeável e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados a rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com materiais adequados, lisos e resistentes;
- VIII. Manter os produtos alimentícios em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

§ 1º Nos locais de estabelecimentos comerciais não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

§ 2º Nos locais de elaboração de alimentos, é proibido a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.

§ 3º Nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir a entrada de insetos e impurezas.

**Art. 223.** Os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente protegidos por invólucros próprios e adequados ao



armazenamento, transporte, exposição e comercialização.

**Art. 224.** Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos in natura, produtos semipreparados ou preparados para consumo, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação e deverão permanecer em equipamentos próprios que permitam a temperatura adequada.

**Art. 225.** Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações.

**Art. 226.** É proibido expor a venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade tenha vencido, ou opor -lhes novas datas depois de expirado o prazo.

**Parágrafo único.** Da mesma forma é proibido expor à venda produtos cujo prazo de validade não esteja visível (aparente) e/ou rasurado.

**Art. 227.** 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.

**Art. 228.** É proibido reutilizar gordura ou óleo de fritura em geral, que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração, presença de resíduos queimados e após seu resfriamento.

**Art. 229.** É proibido fornecer manteiga ou margarinas, doces, geleias, queijos e similares, sem que estejam devidamente embalados, protegidos e sem o devido registro nos órgãos competentes.

**Art. 230.** O gelo usado na preparação e na composição de alimentos e bebidas deve ser potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, também no transporte e acondicionamento.

**Art. 231.** Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da Vigilância Sanitária observarão:

- I. A empresa deverá manter os padrões de qualidade dos produtos, principalmente os elementos derivados de animais, tais como carnes, embutidos, pescados e leite;
- II. Procedimento de conservação em geral;
- III. Impressão de rótulos das embalagens, da composição dos alimentos, endereços de fabricantes e todos os elementos exigidos na legislação pertinente para conhecimento do consumidor, assim como o prazo de validade;
- IV. Embalagens e apresentação dos produtos de acordo com a legislação pertinente;
- V. Verificação das fontes e registro dos alimentos e sua respectiva aprovação e autorização de comercialização.

**Art. 232.** Os responsáveis pelos estabelecimentos devem zelar pela higienização dos equipamentos e instrumentos de trabalho, recipientes, os quais deverão ser de material adequado, de forma a evitar a contaminação ou a diminuição do valor nutritivo dos alimentos.

§ 1º Devem ser cuidadosamente observados os procedimentos de higienização, esterilização de louças e utensílios que entrem em contato com os alimentos.

§ 2º As louças, talheres e utensílios destinados ao preparo dos alimentos e que entrem em contato direto com os mesmos, deverão ser submetidos à esterilização, através da fervura durante o tempo necessário para tal, estabelecido em normas técnicas ou pela imersão em solução apropriada para esse fim.

§ 3º O mesmo procedimento deverá ser observado em relação aos panos de pratos, aventais e outros panos usados para limpeza que estarão em contato direto com os alimentos, com os utensílios de preparo e com os manipuladores.

§ 4º Equipamentos, utensílios e recipientes que não assegurem a perfeita higienização, a critério da autoridade sanitária competente, deverão ser substituídos e inutilizados.

**Art. 233.** O mesmo procedimento de que trata o artigo anterior deverá ser observado por pessoas físicas que trabalham de forma artesanal no preparo de refeições caseiras, tais como o fornecimento de marmitas e comidas congeladas, doces e licor es caseiros, queijos, manteigas e coalhadas.

**Art. 234.** Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, sendo proibido no mesmo local, a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

**Parágrafo único.** O café, cuja análise realizada por laboratório competente, demonstrar qualquer percentual de aditivos será imediatamente apreendido e inutilizado, sem direito à indenização por perdas, sujeitando o infrator à multa.

**Art. 235** Toda matéria tratada de forma geral neste Código, referente a assuntos de Vigilância Sanitária, será regulamentada por decreto e por normas técnicas que poderão ser alteradas a qualquer tempo, para mantê -las atualizadas à Legislação Federal e Estadual pertinentes.

**Parágrafo único.** Estes estabelecimentos deverão ter Manuais de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos Alimentícios e de Manutenção dos Maquinários e mantê -los em local visível e de fácil acesso a quem interessar.

**Art. 236.** O Manual de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Produtos citados neste Código terá sua elaboração auxiliada pela Vigilância Sanitária e pelo Conselho Municipal de Saúde.

## Seção IV

### DA SAÚDE DO TRABALHADOR

**Art. 237.** Entende-se por saúde do trabalhador, para efeito deste Código, o conjunto de medidas que visem à promoção, proteção e recuperação da saúde através de atividades de prevenção, diagnóstico, tratamento e reabilitação, visando à redução da morbimortalidade advindas do meio ambiente de trabalho.

**Art. 238.** As atividades abrangerão medidas que identifiquem e controlem os riscos físicos, químicos, biológicos e ergométricos de acidentes de trabalho.

**Art. 239.** As autoridades sanitárias, Municipal ou Estadual, investigarão em regime de cooperação com o órgão Federal:

- I. As condições sanitárias de trabalho;
- II. As condições de saúde dos trabalhadores;
- III. Os maquinários, aparelhos e instrumentos de trabalho, bem como os dispositivos de proteção individual;

**Art. 240.** As ações de fiscalização se realizarão pela Vigilância Sanitária juntamente com órgãos competentes em empresas, estabelecimentos e locais de trabalho (público ou privado) através de inspeção e fiscalização, abrangendo dentre outros:

- I. Condições sanitárias e ambientais e os riscos operacionais dos locais de trabalho;
- II. Condições de saúde do trabalhador;



III. Condições relativas aos dispositivos de proteção coletivos e/ ou individuais;

IV. Condições relativas à disposição física dos equipamentos (Layout);

V. Impacto da organização do trabalho sobre a saúde do trabalhador.

**Art. 241.** 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. A empresa será responsável pelo planejamento, a manutenção e a execução das medidas preventivas, quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade, ficando os mesmos obrigados a fornecer e se fazer usar todos os equipamentos de proteção necessários.

**Art. 242.** 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.

**Art. 243.** 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 nas formas da Lei.

**Art. 244.** 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.

**Art. 245.** Será facultativo a presença do representante legal dos trabalhadores no processo de fiscalização.

**Art. 246.** Além dos artigos citados, deverão ser observadas as Normas Técnicas Específicas.

**Art. 247.** As empresas ao se instalarem no território Municipal deverão submeter ao exame prévio da autoridade sanitária o plano completo do lançamento de resíduos sólidos, líquidos e/ou gasosos, sua destinação e as medidas tomadas para evitar os prejuízos da poluição e contaminação de águas receptoras, de áreas territoriais e/ou da atmosfera.

**Parágrafo único.** As empresas já instaladas ficam 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.

**Art. 248.** O órgão sanitário promoverá campanhas educativas e o estudo das causas, infortúnios de trabalho e de acidentes pessoais, indicando os meios de sua prevenção.

## Seção V

### DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS

**Art. 249.** Compete a 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.

**Art. 250.** 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.

**Art. 251.** 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.

**Art. 252.** Cabe a 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.

**Art. 253.** 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.



**Art. 254** - Em casos de interesse da saúde pública, a autoridade sanitária colaborará ou atuará em conjunto com o órgão competente, a fim de:

- I. Observar os 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.** Compete à autoridade sanitária promover o entrosamento com os órgãos encarregados da preservação da fauna e flora, a fim de controlar as zoonoses passíveis de transmissão ao homem.

**Art. 255.** Cabe à autoridade sanitária promover junto aos órgãos competentes, a matrícula e vacinação de cães, gatos e demais animais domésticos que possam transmitir a Raiva.

§ 1º Sempre que conveniente, em benefício da saúde da comunidade, poderá ser determinada a imunização ou o sacrifício de qualquer animal.

§ 2º Os animais que não satisfizerem ao disposto no presente artigo serão apreendidos, ficando sob custódia do Município, pelo prazo que a regulamentação determinar, em local adequado.

**Art. 256.** A Secretaria Municipal de Saúde compete planejar, coordenar, executar e orientar quanto as providências destinadas ao controle das doenças não transmissíveis de importância sanitária, especialmente o câncer, as afecções cardiovasculares, as doenças da nutrição e abiotróficas, as intoxicações e outras.

## Seção VI

### DA HIGIENE MATERNA, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE.

**Art. 257.** A Secretaria Municipal de Saúde, através de seus órgãos competentes, promoverá de modo sistemático e permanente em todo Município, a assistência sanitária à maternidade, à infância e à adolescência.

§ 1º O plano assistencial será estabelecido mediante estudos e pesquisas que desenvolvam as fases de entendimento, as suas deficiências e respectivas causas, especialmente as que disserem respeito à mortalidade e morbidade materna ou infantil.

§ 2º A norma de execução incluirá um programa de odontologia sanitária.

§ 3º Caberá obediência restrita por parte dos órgãos públicos, a Lei Federal nº 8.069/90, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente).

**Art. 258.** Compete a Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com a Secretaria de Saúde do Estado, coordenar e estimular o desenvolvimento das atividades realizadas por entidades privadas que atuem dentro dos objetivos especificados no artigo anterior, fixando, quando necessário, as prioridades indicadas.

**Art. 259.** Além de outras atividades que se fizerem necessárias, os órgãos sanitários promoverão:

- I. A verificação das condições sanitárias dos locais e estabelecimentos de ensino público ou privado;
- II. A coleta de amostras para análise da alimentação fornecida nas escolas;
- III. A difusão do ensino de higiene nas escolas, como parte de um sistema compatível de educação sanitária.

**Art. 260** - A Secretaria Municipal de Saúde promoverá a criação e desenvolvimento de atividades de assistência preventiva à criança até a adolescência prevista em Lei vigente.

## Seção VII

### DA FISCALIZAÇÃO DA MEDICINA E PROFISSIONAIS AFINS

**Art. 261.** A Secretaria Municipal de Saúde em conjunto com os órgãos estaduais e municipais fiscalizarão de conformidade com o que institui a legislação Federal:

- I. O exercício da medicina, da odontologia, da farmácia, da medicina veterinária, da enfermagem e de outras profissões relacionadas com as mesmas;
- II. Os estabelecimentos que se relacionam com as profissões supra constantes do artigo;
- III. A produção e o comércio de drogas e produtos terapêuticos, de materiais cirúrgicos, ortopédicos e de uso nas profissões constantes na alínea "a", de desinfetantes, inseticidas, cosméticos e produtos de toucador;
- IV. O uso e o comércio de substâncias tóxicas e entorpecentes;
- V. Os laboratórios de análises em geral.

**Art. 262.** No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária licenciará e inspecionará os estabelecimentos em que sejam produzidos, manipulados ou comercializados os produtos de substâncias referidas no artigo anterior, podendo colher amostras para análise, realizar apreensão ou inutilizarão daqueles que não satisfizerem as exigências regulamentares ou forem utilizados ilegalmente.

**Art. 263.** 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.

**Parágrafo único.** Os indivíduos que exerçam qualquer atividade relacionada com a medicina e profissões afins, sem possuírem títulos devidamente registrados, estão sujeitos os sansões legais.

## Seção VIII

### A DEFESA SANITÁRIA INTERNACIONAL

**Art. 264.** Compete à autoridade sanitária municipal, em conjunto com a estadual, observar e fazer cumprir, nas áreas do município, as determinações e códigos sanitários internacionais, regulamentos, acordos e convênios subscritos pelo Brasil.

## Seção IX

### DO SANEAMENTO DA ZONA RURAL

**Art. 265.** Nenhuma fossa poderá ser constituída ou instalada a montante, ou a menos de 50 (cinquenta) metros das nascentes de água, sem caixa de gordura e deverá ficar a uma distância mínima de 20 (vinte) metros de poços destinados ao



abastecimento e atendidas as condições de impermeabilidade do solo, com profundidade máxima de 3,5 metros.

**Art. 266.** As casas comerciais nas propriedades rurais deverão obedecer às Normas Técnicas Especiais.

**Art. 267.** As indústrias que se instalarem nas zonas rurais ficarão subordinadas as exigências deste Código e as demais que forem cabíveis.

**Art. 268.** A Autoridade Sanitária Estadual ou Municipal deverá garantir a adoção de medidas à proteção sanitária das populações rurais.

**Art. 269.** As águas contaminadas ou de procedência duvidosa não poderão ser utilizadas para irrigação de hortas.

## Seção X

### DAS ÁGUAS PLUVIAIS

**Art. 270.** Será expressamente proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais nos ramais domiciliares, ou na rede coletora de esgoto sanitário.

**Art. 271.** As águas pluviais provenientes das calhas e dos condutores dos edifícios ou mesmo das áreas descobertas, deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

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

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

**Art. 272.** Nos terrenos com edificações deverão ser realizadas obras que assegurem o imediato escoamento das águas pluviais.

**Art. 273.** Não será permitida a condução das águas resultantes da drenagem para os ramais domiciliares ou para a rede coletora de esgotos sanitários.

**Parágrafo único.** As águas de drenagem dos terrenos deverão ser conduzidas através das sarjetas para a rede pública pluvial.

**Art. 274.** Na construção de um sistema de rede pluvial deverão ser adotadas medidas que impeçam o abrigo de animais ou procriação de insetos que sirvam de reservatórios ou transmissores de doenças.

## Seção XI

### DAS PISCINAS, SAUNAS E LOCAIS DE BANHO

**Art. 275.** As piscinas de uso público e coletivo restrito, tais como: piscinas de clubes, condomínios, associações, escolas, hotéis, edifícios, condomínios fechados e conjuntos habitacionais, deverão cumprir as Normas Técnicas Específicas e estarão sujeitas as inspeções da Vigilância Sanitária quando razões de saúde pública assim o recomendarem.

**Art. 276.** Toda piscina de uso coletivo deverá ter um profissional responsável para o controle da saúde dos usuários.

**Parágrafo único.** Os exames médicos deverão ser realizados pelo menos a cada três meses.

**Art. 277.** As águas das piscinas serão desinfetadas pelo 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 em uso, deverá ficar entre 1,5 a 2,0 miligramas por litro.

**Art. 278.** 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, 100 ml (cem mililitros) de água.

**Art. 279.** Em toda piscina pública será obrigatória a existência de um profissional devidamente habilitado (salva -vidas) e responsável pelas condições sanitárias junto a Secretaria de Saúde.

**Art. 280.** O profissional citado no artigo anterior deverá manter o registro, em livro apropriado, da situação e das operações de tratamento e controle realizados.

**Art. 281.** As saunas, além de obedecerem às Normas Técnicas Específicas, deverão ter entrada independente, não podendo ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

## Seção XII

### DO USO DE INSETICIDAS E RATICIDAS

**Art. 282.** Ficam obrigados todos os estabelecimentos que industrializam e comercializam gêneros alimentícios de qualquer natureza, que trabalhem direta ou indiretamente com a saúde da população, bem como os estabelecimentos de trabalho em geral a proceder o saneamento necessário em suas dependências, e tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção a doenças infectocontagiosas.



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

**Art. 283.** A empresa executora dos serviços, após sua conclusão, emitirá o competente certificado de Desratização e Desinsetização.

**Parágrafo único.** As empresas farão registro junto ao órgão de Vigilância Sanitária Municipal.

**Art. 284.** Os serviços de aplicação de raticidas, inseticidas etc., deverão ser realizados com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde, observadas as restrições de uso e segurança durante sua aplicação.

**Parágrafo único.** A manipulação de tais produtos devem ser feita em local adequado e por profissional qualificado.

**Art. 285.** Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, inseticidas, raticidas, registrados pelo órgão Federal competente e classificados como baixa e média toxicidade, assim como o de alta toxicidade será privativo 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 Os produtos de alta toxicidade, com venda restrita a entidades especializadas, devem constar com destaque: **"PROIBIDA VENDA DIRETA AO PÚBLICO"**.

**Art. 286.** Quando da execução de serviços de saneamento, a empresa deverá informar ao cliente, através de folhetos informativos, as características dos produtos e respectivas concentrações que serão utilizadas em seus serviços, além de sinais e sintomas de intoxicação, medidas emergenciais e antídotos específicos.

**Art. 287.** O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidades públicas especializadas deverão possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

**Parágrafo único.** Quando em atividade de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar o Equipamento de Proteção Individual (EPI).

### Seção XIII

#### DO SERVIÇO DE LABORATÓRIO

**Art. 288.** A Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com os órgãos da União e do Estado, disporá de um setor destinado a realizar os exames e investigações nos campos da microbiologia, parasitologia, sorologia, química, micologia, imunologia, bromatologia e patologia inclusive água, higiene industrial, controle de radioatividade e outros de interesse médico sanitário.

### CAPÍTULO II

#### DAS MEDIDAS REFERENTES A CRIAÇÃO DE ANIMAIS

**Art. 289.** É proibida a criação de animais silvestres e domésticos, exceto cão, gato e pássaro, no perímetro urbano.

§ 1º Os proprietários de animais com número superior a 3 (três) animais da mesma espécie por lote, deverão manter registro de propriedade junto a Vigilância de Zoonoses e obedecer às Normas Técnicas Específicas.

§ 2º Os proprietários de animais deverão manter os mesmos em canis de tamanho adequado, com ralos e encanamentos ligados à fossa ou a rede de esgoto sanitário.

§ 3º A limpeza dos canis deverá ser realizada diariamente de forma a preservar a saúde da população.

**Art. 290.** Os estábulos, cocheiras, pocilgas, granjas e estabelecimentos congêneres só serão permitidos em zona rural e/ou a critério da autoridade sanitária.

**Art. 291.** Os espetáculos de exibição de animais, de caráter permanente ou temporário, devem atender às precauções e condições higiênico-sanitárias básicas e a adotar medidas quanto à segurança dos espectadores.

### Seção I

#### DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS

**Art. 292.** Ao município compete à adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas, evitando 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 e outros.

**Art. 293.** Cabe ao município promover a dedetização de sua propriedade, para que não haja proliferação da fauna sinantrópica.

### TÍTULO III

#### DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

### CAPÍTULO I

#### DO ALVARÁ SANITÁRIO

**Art. 294.** 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.

§ 1º Para obtenção do Alvará Sanitário a pessoa física/jurídica deverá requerer junto ao órgão municipal competente, a regularização de seu empreendimento, mediante apresentação da documentação necessária para realização da vistoria;

§ 2º A concessão ou renovação do alvará sanitário será condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e à vistoria da autoridade sanitária competente.

§ 3º O alvará sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade



sanitária.

**Art. 295.** O alvará de localização, instalação e funcionamento poderá ser negado por medidas preventivas quanto à higiene, moral, sossego, segurança ou degradação ambiental e dependerá da expedição Prévia do Alvará Sanitário.

**Art. 296.** Para concessão ou revalidação do Alvará Sanitário será cobrada a Taxa de Vigilância Sanitária - TFS de acordo com os valores fixados pelo Código Tributário Municipal, do município de Itapecuru Mirim – MA, conforme Anexo I, deste Código.

§ 1º A Taxa de Fiscalização Sanitária – TFS deverá ser paga, por todos os estabelecimentos que desenvolvam atividades, independentemente do grau de risco, sujeitas à fiscalização sanitária.

§ 2º A Taxa de Fiscalização Sanitária – TFS, fundada no poder de polícia do Município – limitando ou disciplinando direito, interesse ou liberdade, regula a prática de ato ou a abstenção de fato, em razão de interesse público concernente à higiene da produção e do mercado – tem como fato gerador o desempenho, pelo órgão competente, nos limites da lei aplicável e com observância do processo legal, da fiscalização exercida sobre a localização, a instalação e o funcionamento de estabelecimento o, onde é fabricado, produzido, manipulado, acondicionado, conservado, depositado, armazenado, transportado, distribuído, vendido o ou consumido alimentos, ou exercida outra atividade pertinente à higiene pública, em observância às normas municipais sanitárias.

§ 3º Sempre que for necessário a realização de vistorias e/ou diligências para apurar irregularidades, será cobrada a Taxa constante no Anexo II, deste Código, de forma cumulativa por vistoria ou diligência.

**Art. 297.** Para concessão ou revalidação do Alvará Sanitário, será cobrada a Taxa de Vigilância Sanitária de acordo com os valores fixados pelo departamento tributário da Prefeitura Municipal de Itapecuru Mirim – MA, de acordo com o Anexo I.

**Art. 298.** O Alvará Sanitário será concedido pela vigilância sanitária, por prazo determinado, devendo ser renovado anualmente.

**Parágrafo único.** O alvará sanitário poderá ser cassado, se constatado o funcionamento de atividade diferente àquela para qual foi licenciado ou quando constatar a desobediência às recomendações da vigilância sanitária.

**Art. 299.** Cassado o alvará sanitário pela autoridade competente, o estabelecimento será imediatamente fechado.

**Art. 300.** É obrigatória a exposição do alvará sanitário em local visível e a exibição à autoridade competente sempre que for solicitado.

**Parágrafo único.** Para estabelecimentos que são exigidos responsabilidade técnica deverá o interessado apresentar cópia autenticada do contrato de prestação de serviço no ato da entrada do processo junto ao Departamento de Vigilância Sanitária Municipal.

**Art. 301.** Não será concedido Alvará Sanitário aos depósitos de ferro-velho, mercenarias, serrarias, armazéns em geral e demais atividades que emanem ruídos, fuligens, odores, fumaças, ou resíduos prejudiciais à saúde, que estiverem instalados na zona residencial do município.

§ 1º As empresas já estabelecidas anteriormente à aprovação desta Lei, e que estiverem em desacordo com o que estabelece o artigo anterior, deverão adotar medidas que minimizem e/ou eliminem os riscos à saúde da coletividade em um prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da aprovação da presente Lei.

§ 2º As empresas que não adotarem as medidas indicadas no parágrafo anterior deverão, num prazo máximo de um ano efetuar a transferência de suas instalações para uma zona industrial.

§ 3º As atividades acima deverão obrigatoriamente apresentar as devidas licenças ambientais, expedidas por órgãos competentes (SEMA e IBAMA), junto ao cadastramento de suas atividades.

## CAPÍTULO II

### DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

**Art. 302.** A Secretaria Municipal de Saúde estabelecerá programas de educação sanitária, utilizando recursos capazes de criar ou modificar hábitos e comportamentos do indivíduo em relação à saúde.

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

**Art. 303.** 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

**Art. 304.** 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 Fica sobre a responsabilidade da Secretaria da Saúde equipar a vigilância Sanitária e manter o número de funcionários suficientes para atender as necessidades do município.

**Art. 305.** A formação e aperfeiçoamento de pessoal técnico são fundamentais e indispensáveis para a execução de programas de saúde no município.

**Parágrafo único.** O ingresso em cargos ou funções de saúde pública, para os quais sejam necessários conhecimentos legais, será necessário à apresentação de títulos comprobatórios e curso de aperfeiçoamento.

**Art. 306.** A Secretaria Municipal de Saúde estimulará os órgãos especializados, públicos, com o fim de manter regularmente, cursos de interesse técnico e científico, para desenvolvimento de suas atividades sanitárias.

**Art. 307.** A Secretaria Municipal de Saúde deverá exigir a apresentação de diplomas ou certificados de conclusão de cursos de extensão e especialidades, para ocupantes de cargos ou funções dos serviços de saúde, para cujo exercício sejam necessários conhecimentos técnicos especializados.

## CAPÍTULO II



**DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES****Seção I****DAS INFRAÇÕES**

**Art. 308.** Considera-se infração sanitária, para fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde, bem como as diretrizes dispostas ao decorrer deste código sanitário.

**Art. 309.** Responderá 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.

**Art. 310.** As infrações de natureza sanitária serão apuradas em processo administrativo próprio e classificam-se em:

- I. Leves:
  - a) quando o autuado for beneficiado por circunstância atenuante;
  - b) quando a infração não causar consequências danosas à saúde pública.
- II. Graves:
  - a) quando for verificada uma circunstância agravante;
  - b) quando a infração tiver consequências danosas à saúde pública.
- III. Gravíssimas:
  - a) quando existirem duas ou mais circunstâncias agravantes;
  - b) quando a infração provocar morte, deformidade permanente, perda ou inutilização de membro, ou sentido em qualquer pessoa;
  - c) quando ocorrer reincidência específica.

**Parágrafo único.** Considera-se reincidência específica a repetição pelo autuado da mesma infração pela qual já foi condenado.

**Art. 311.** Para a graduação e imposição de penalidades, deverá a autoridade sanitária considerar:

- I. As circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II. A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III. Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

**Parágrafo único.** Sem prejuízo do disposto neste artigo e da aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente deverá levar em consideração a capacidade econômica do infrator.

**Art. 312.** São circunstâncias atenuantes:

- I. A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II. O infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- III. ser o infrator primário.

**Art. 313.** São circunstâncias agravantes ter o infrator:

- I. Agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;
- II. Cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;
- III. deixado de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;
- IV. Coagido outrem para a execução material da infração;
- V. Reincidido.

**Art. 314.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

**Art. 315.** A reincidência tornará o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

**Art. 316.** Sempre que ocorrer infração sanitária que contenha indícios de violação de ética profissional, deverá a autoridade sanitária comunicar os fatos aos conselhos profissionais.

**Art. 317.** São infrações de natureza sanitária, dentre outras, com as correspondentes penalidades:

- I. Construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde e estabelecimentos de assistência e de interesse da saúde, sem licença dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais vigentes.  
**Penalidade:** advertência, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;
- II. Construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde, sem a presença de responsável técnico legalmente habilitado.  
**Penalidade:** advertência, cancelamento da licença, interdição e/ou multa;
- III. Construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos em locais inapropriados.  
**Penalidade:** advertência, cancelamento da licença, interdição e/ou multa;
- IV. Manter quaisquer estabelecimentos sem limpeza e manutenção adequada, que contenha infiltração, mofo, dentre outros.  
**Penalidade:** advertência, cancelamento da licença, interdição e/ou multa;
- V. Transgredir qualquer norma legal e regulamentar e/ou adotar procedimentos na área de saneamento ambiental que possam colocar em risco a saúde humana. **Penalidade:** advertência, interdição, intervenção e/ou multa;
- VI. Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produtos, ou resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos,



- emissores de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação sanitária em vigor.
- Penalidade:** advertência, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de registro, interdição, cancelamento da licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;
- VII. Construir ou fazer funcionar todo e qualquer estabelecimento de criação, manutenção e reprodução de animais, contrariando as normas legais e regulamentos pertinentes.
- Penalidade:** advertência, apreensão, interdição e/ou multa;
- VIII. Reciclar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.
- Penalidade:** interdição, cancelamento da licença e/ou multa;
- IX. Manter condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador.
- Penalidade:** advertência, interdição parcial ou total de equipamento, máquina, setor, local ou estabelecimento e/ou multa;
- X. Manter trabalhadores laborando sem o uso de EPI (Equipamento de Proteção Individual).
- Penalidade:** advertência, interdição parcial ou total de equipamento, máquina, setor, local ou estabelecimento e/ou multa;
- XI. Obstar, retardar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária competente no exercício de suas funções.
- Penalidade:** advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;
- XII. Omitir informações referentes a riscos conhecidos à saúde.
- Penalidade:** advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;
- XIII. Fabricar, operar, comercializar máquinas ou equipamentos que ofereçam risco à saúde do trabalhador.
- Penalidade:** interdição parcial ou total do equipamento, máquina, setor, local, estabelecimento e/ou multa;
- XIV. Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar produtos de interesse da saúde, sem os padrões de identidade, qualidade e segurança.
- Penalidade:** advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento de licença e/ou multa;
- XV. Comercializar produtos institucionais e de distribuição gratuita.
- Penalidade:** interdição e/ou multa;
- XVI. Expor à venda ou entregar ao consumo e uso produtos de interesse da saúde que não contenham prazo de validade, data de fabricação ou prazo de validade expirado, ou opor -lhes novas datas de fabricação e validade posterior ao prazo expirado.
- Penalidade:** interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;
- XVII. Manter em estabelecimento que fabrique, manipule, fracione, envase, rotule, controle a qualidade, comercie, armazene, distribua, importe ou exporte produtos de uso humano a presença de animais, substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.
- Penalidade:** interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;
- XVIII. Reutilizar materiais descartáveis já utilizados no atendimento de outros clientes;
- Penalidade:** apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;
- XIX. Utilizar água não potável na manipulação e fabricação de alimentos.
- Penalidade:** interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;
- XX. Rotular produtos de interesse da saúde contrariando as normas legais e regulamentares.
- Penalidade:** apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;
- XXI. Utilizar embalagens inapropriadas e/ou sujas na manipulação, ou armazenamento de alimentos;
- Penalidade:** apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;
- XXII. Conservação inadequada de alimentos perecíveis.
- Penalidade:** interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;
- XXIII. Fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de saúde, contrariando a legislação sanitária em vigor.
- Penalidade:** advertência e/ou multa;
- XXIV. Fazer propaganda de produtos farmacêuticos e produtos correlatos em promoções, ofertas, doações, ou por meio de concursos, ou prêmios aos médicos, cirurgiões dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde.
- Penalidade:** advertência e/ou multa;
- XXV. Instalar ou fazer funcionar equipamentos inadequados, em número insuficiente, conforme definido em norma técnica, em precárias condições de funcionamento ou contrariando normas legais e regulamentos pertinentes em relação ao porte ou finalidade do estabelecimento prestador de serviços de assistência à saúde.
- Penalidade:** advertência, interdição, apreensão, cancelamento de licença e/ou multa;
- XXVI. Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar seus componentes, nome e demais elementos, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.
- Penalidade:** interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;
- XXVII. Deixar de implantar permanente programação de controle de infecção nos estabelecimentos de assistência à saúde, nos quais seja obrigatório programa de controle de infecção.
- Penalidade:** multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;
- XXVIII. Deixar de implantar e implementar o Programa de Boas Práticas e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em estabelecimentos de produtos e substâncias de interesse da saúde.
- Penalidade:** intervenção, interdição, multa, cancelamento de licença;
- XXIX. Realizar pesquisa clínica, de qualquer natureza, envolvendo os seres humanos, sem a autorização dos órgãos competentes.
- Penalidade:** multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;
- XXX. Deixar de remeter à autoridade sanitária competente, na forma solicitada, informações em saúde para



fins de planejamento, correção finalística de atividades, monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e elaboração de estatísticas de saúde.

**Penalidade:** advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXXI. Deixar de notificar à autoridade sanitária competente doenças e agravos à saúde de notificação compulsória, inclusive acidentes de trabalho, doenças ou agravos à saúde relacionados ao trabalho, eventos adversos à saúde e doenças transmitidas por alimentos.

**Penalidade:** advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXXII. Deixar de preencher, clara e corretamente, a declaração de óbito segundo as normas da Classificação Internacional de Doenças e/ou recusar esclarecer, ou completar a declaração de óbito, quando a isso solicitado pela autoridade sanitária.

**Penalidade:** advertência e/ou multa.

XXXIII. Deixar de preencher, clara e corretamente, e/ou reter a declaração de nascido vivo, não enviando -a ao serviço de saúde competente.

**Penalidade:** advertência e/ou multa.

XXXIV. Transgredir outras normas legais federais, estaduais e municipais, destinadas à promoção, prevenção e proteção à saúde.

**Penalidade:** advertência, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de fabricação ou venda, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXXV. Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias visando à aplicação da legislação pertinente à promoção, prevenção e proteção à saúde.

**Penalidade:** advertência, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXXVI. Desacatar autoridade sanitária no exercício de suas funções.

**Penalidade:** multa, interdição, apreensão.

**Art. 318.** 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 às 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.

**Art. 319.** 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

**Art. 320.** As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- IV. Inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- V. Interdição temporária ou definitiva das atividades incompatíveis com as normas legais (federal, estadual e municipal) pertinentes a coletividade em geral, bem como ao patrimônio público, mesmo que seja o problema detectado em depósitos destinados à venda, tais como: galpões, residências, entre 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. Suspensão de venda de produto;
- X. Remoção das atividades incompatíveis com as normas estabelecidas nesta Lei e das normas dela decorrentes e observados os dispostos nas leis estadual e federal;
- XI. Reparação e indenização dos danos causados ao meio ambiente e a coletividade em geral, bem como ao patrimônio público;
- XII. Perda ou suspensão dos incentivos fiscais.

§ 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 dos dispositivos estabelecidos nesta lei, lavrando-se termo próprio contendo a descrição dos produtos apreendidos.

§ 3º Para produtos em geral, cujo prazo de validade esteja expirado, será feito a inutilização dos mesmos de imediato e o estabelecimento em caso de reincidência será multado, sendo este valor multiplicado pelo número de reincidências cometidas pelo estabelecimento.

§ 4º Para produtos com prazo de validade não expirado, mas que apresentem irregularidades em seu rótulo e/ou embalagem quanto à composição, conservação e datas de fabricação e validade, os mesmos ficarão em poder da vigilância sanitária até recebimento das análises laboratoriais, expedidas por órgão competente.



§ 5º Caso as análises venham provar a irregularidade dos produtos, os mesmos, serão imediatamente inutilizados e, o proprietário será comunicado, importando na aplicação das sanções legais.

§ 6º Caso as análises assegurem a sanidade dos produtos, o proprietário será avisado pela vigilância sanitária e poderá, em 02 (dois) dias úteis, retirar o produto, caso contrário, os mesmos, poderão ser destinados a entidades beneficentes do município.

**Art. 321.** A pena, além de impor a obrigação de fazer ou desfazer, será pecuniária e consistirá em multa, perdas e danos observados os limites preestabelecidos nesta Lei.

**Art. 322.** 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 imóvel, 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 pelo infrator de perigo eminente de degradação Ambiental as autoridades competentes;
  - e) Colaboração com os agentes encarregados da fiscalização e do controle ambiental;
- II. Agravantes:
  - a) Se o infrator é reincidente ou cometer a infração 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 se eximir de responsabilidade atribuindo -a a outrem;
  - j) Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto nesta Lei;
  - k) Ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;
  - l) Dano, mesmo eventual.

**Parágrafo único.** Para a aplicação de grau arbitrado deverá ser considerado:

- 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 de sua regulamentação.

**Art. 323.** Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades deverão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

**Art. 324.** O infrator que incorrer simultaneamente em mais de uma penalidade constante de diferentes dispositivos legais, se obrigará a uma pena para cada infração.

### Seção III

#### DAS MULTAS

**Art. 325.** As multas aplicadas deverão ser pagas dentro do prazo determinado para a defesa administrativa.

§ 1º Se o autuado entrar com a defesa, o auto de infração acompanhará o processo administrativo, ficando suspenso o prazo para o recolhimento da multa até a decisão final.

§ 2º Não entrando o autuado com defesa, na esfera da secretaria, dentro do prazo previsto, tornar -se-á revel, sendo-lhe aplicada a pena de confissão ficta, não podendo mais ser impugnadas as questões fáticas apontadas no auto de infração.

**Art. 326.** Não entrando o autuado com a defesa, nem recolhendo ao erário a importância devida das multas nos prazos aqui estabelecidos, será a mesma inscrita na dívida ativa do município, passível de execução fiscal, nos moldes da legislação tributária municipal.

**Art. 327.** A pena de multa será graduada de acordo com a gravidade da infração e complexidade do caso, e será aplicada mediante procedimento administrativo e cobrada de acordo com a classificação das infrações constantes do art. 306, nos seguintes valores:

- I. Nas infrações leves, de 12 (doze) UFM;
- II. Nas infrações graves, 75 (setenta e cinco) UFM;
- III. Nas infrações gravíssimas, 800 (oitocentos) UFM.

§ 1º Nos casos de reincidência os valores acima serão aplicados em dobro e em caso de embaraço ou impedimento da ação fiscal em triplo.

§ 2º Os valores constantes no *caput* deste artigo serão cobrados de forma cumulativa por item ou situação que esteja em desacordo com as diretrizes desse código ou, ainda, por infração praticada.

**Art. 328.** Nos casos de reincidência os valores acima serão aplicados em dobro e em caso de embaraço ou impedimento da ação fiscal em triplo.

**Art. 329.** Para imposição de pena de multa e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

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

**Art. 330.** 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;

**Art. 331.** 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.

**Art. 332.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das circunstâncias que sejam preponderantes.

#### Seção IV

##### DO SISTEMA DE PLANTÃO

**Art. 333.** Fica instituído aos agentes sanitários, o plantão fiscal sanitário para finais de semana, feriados e recessos administrativos.

**Parágrafo único.** A tabela de plantão será organizada pelo Chefe imediato da fiscalização, de acordo com a proporcionalidade de agentes fiscais disponíveis.

**Art. 334.** A idoneidade ou falsidade de dados constantes de relatórios, documentos, notificações, autos de infração e intimações, serão de inteira responsabilidade do autor do procedimento e implicará em responsabilidade funcional, punível nos termos do Estatuto dos Servidores Públicos Municipal.

#### CAPÍTULO III

##### DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

#### Seção I

##### DO AUTO DE INFRAÇÃO

**Art. 335.** Constatada a 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 de infração sanitária, que conterá:

- 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 e o local e data respectivos;
- IV. Indicação do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
- V. Pena a que está sujeito o infrator;
- VI. Ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;
- VII. Assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação do fato pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas;
- VIII. Prazo legal de 05 (cinco) dias úteis para apresentação de defesa ou impugnação do auto de infração.

**Parágrafo único.** O agente 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.

**Art. 336.** 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 efetivada a notificação 05 (cinco) dias após publicação.

**Art. 337.** 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, nem a 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

**Art. 338.** As infrações à legislação sanitária, contidas no auto de infração, serão apuradas por meio de processo administrativo conduzido pela autoridade competente, conforme a seguir:

- I. Em primeira instância, ao Coordenador da Vigilância Sanitária;
- II. Em segunda instância, à Comissão Processante, formada por 03 (três) membros, escolhidos dentre servidores lotados na Secretaria Municipal de Saúde e designados pelo Secretário Municipal de Saúde, que indicará dentre eles o Presidente da Comissão, e este designará o Secretário.

**Art. 339.** A defesa poderá ser interposta pelo autuado, devidamente fundamentada e acompanhada dos documentos que julgar necessário, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de ciência da lavratura do auto de infração, devendo ser escrita e dirigida ao Coordenador da Vigilância Sanitária.

**Art. 340.** Com exceção dos casos previstos no art. 342, o Coordenador da Vigilância Sanitária, analisando os



fundamentos e documentos da defesa, poderá recebê-la, com efeito suspensivo quanto às penalidades.

**Parágrafo único.** O prazo para o cumprimento da obrigação de que trata o *caput* deste artigo poderá ser reduzido ou aumentado por motivo de interesse público.

**Art. 341.** O Coordenador da Vigilância Sanitária remeterá a defesa apresentada ao agente autuante para manifestação sobre os seus termos no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**Art. 342.** Retornando os autos do processo, o Coordenador da Vigilância Sanitária apreciará a defesa, as provas e demais elementos do processo e elaborará decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

§ 1º A decisão será sempre conclusiva quanto à procedência ou não do auto de infração.

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

§ 3º O prazo estabelecido no *caput* poderá ser dilatado por igual período, caso a autoridade julgadora entenda ser necessários maiores fundamentos ou requeira perícia e/ou diligência.

**Art. 343.** Ultrapassadas as questões preliminares de mérito e não havendo necessidade de perícia, diligência ou contrarrazões, a decisão de primeira instância pronunciará o mérito, momento em que mencionará, também, o prazo para cumprimento da decisão ou para interposição de recurso.

**Art. 344.** Sendo acatada a defesa, o auto de infração será julgado improcedente, não havendo aplicação da penalidade, encerrando-se o processo administrativo.

**Art. 345.** Sendo mantido o auto de infração, o autuado poderá recorrer junto à Comissão Processante.

§ 1º Não havendo recurso será lavrada à multa, e oportunizado o seu pagamento ao infrator, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

§ 2º Lavrada à multa e não quitada no prazo legal, o processo será encaminhado para inscrição da dívida ativa.

§ 3º O pagamento de multa, não desobriga o cumprimento das exigências sanitárias e estará sujeito a multas progressivas de acordo o artigo 346, incluindo a interdição do estabelecimento e/ou atividade.

§ 4º Quando a pena determinar a obrigação de fazer ou desfazer, qualquer obra ou serviço, será o infrator intimado para num prazo de 07 (sete) dias úteis iniciar o cumprimento e determinado um prazo razoável para sua conclusão.

§ 5º Esgotados os prazos do parágrafo quarto, sem que o infrator tenha cumprido as obrigações, a Prefeitura, pelo seu órgão competente, providenciará a execução da obra ou serviço de interesse a saúde pública, sendo as despesas, de responsabilidade do infrator, acrescidas de 30% (trinta por cento) a título de taxa administração, que deverá ser quitada em 10 (dez) dias úteis, sob pena de inscrição na dívida ativa.

### Seção III

#### DOS RECURSOS

**Art. 346.** Da decisão que mantiver o Auto de Infração caberá recurso à Comissão Processante no prazo de 05 (cinco) dias úteis da ciência da decisão prolatada em primeira instância.

**Art. 347.** O recurso junto ao órgão colegiado, depois de decidido, encerra a esfera recursal em âmbito administrativo.

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

**Art. 348.** A Vigilância Sanitária, em conjunto com a Secretaria Municipal de Saúde e a Comissão Processante, tomará todas as medidas cabíveis para fazer cumprir as penalidades constantes do auto de infração.

### TÍTULO IV

#### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 349.** 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, responsável pela limpeza e conservação do imóvel e especialmente, dos aparelhos sanitários, esgotos, canalização e depósitos de água, dentro do perímetro do imóvel;
- IV. Permitida a interdição de piscinas pelo não cumprimento das prescrições deste regulamento ou quando confirmada qualquer prática que ofereça riscos à saúde pública.

**Parágrafo único.** A infringência a este artigo sujeitará o proprietário à multa de acordo com o artigo 346.

**Art. 350.** O poder executivo municipal e o conselho municipal de saúde farão ampla divulgação do texto desta Lei a todos os segmentos da sociedade.

**Art. 351.** A proteção policial será solicitada pela autoridade sanitária sempre que se fizer necessária ao cumprimento do disposto nesta Lei.

**Art. 352.** Fica o poder executivo autorizado a firmar convênios com órgãos estaduais e federais de saúde, visando atuação conjunta e melhor aplicação das normas contidas neste código.

**Art. 353.** Assunto referente à Vigilância Sanitária que não estiverem disciplinados nesta Lei será regulamentado, no que couber, através de Decreto expedido pelo Poder Executivo Municipal.

**Art. 354.** Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando -se as disposições em contrário.

**GABINETE DO PREFEITO DE ITAPECURU -MIRIM, ESTADO DO MARANHÃO, EM 28 DE DEZEMBRO DE 2022.**

**BENEDITO DE JESUS NASCIMENTO NETO**

Prefeito Municipal



**ANEXO I**

**TABELA I**

**TAXA DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA - TFS**

<b>CÓDIGO CNAE</b>	<b>DENOMINAÇÃO DO CNAE</b>	<b>UFM</b>
1091-1/02	Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria	60
1096-1/00	Fabricação de alimentos e pratos prontos	60
3250-7/06	Serviços de prótese dentária	45
3250-7/07	Fabricação de artigos ópticos	60
3250-7/09	Serviço de laboratório óptico	75
3299-0/06	Fabricação de velas, inclusive decorativas	45
3600-6/02	Distribuição de água por caminhões	50
3702-9/00	Atividades relacionadas a esgoto, exceto a gestão de redes	60
3811-4/00	Coleta de resíduos não perigosos	60
3821-1/00	Tratamento e disposição de resíduos não perigosos	60
4621-4/00	Comércio atacadista de café em grão	120
4622-2/00	Comércio atacadista de soja	120
4623-1/05	Comércio atacadista de cacau	120
4632-0/02	Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas	120
4632-0/03	Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada	120
4633-8/01	Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos	120
4633-8/02	Comércio atacadista de aves vivas e ovos	120
4634-6/01	Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados	120
4634-6/03	Comércio atacadista de pescados e frutos do mar	120
4634-6/99	Comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais	120
4635-4/01	Comércio atacadista de água mineral	120
4635-4/02	Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante	120
4637-1/01	Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel	120
4637-1/02	Comércio atacadista de açúcar	120
4637-1/03	Comércio atacadista de óleos e gorduras	120
4637-1/04	Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares	120
4637-1/05	Comércio atacadista de massas alimentícias	120
4637-1/06	Comércio atacadista de sorvetes	120
4637-1/07	Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes	120
4637-1/99	Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente	120
4639-7/01	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral	120
4691-5/00	Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios	120

Assinado eletronicamente por: Walderino Mendes da Silva - CPF: \*\*\*.128.783-\*\* em 29/12/2022 19:34:51 - IP com n°: 10.0.0.102  
 Autenticação em: /diariooficial.php?id=425



4711-3/01	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - hipermercados	60
4711-3/02	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - supermercados	60
4712-1/00	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns	60
4721-1/02	Padaria e confeitaria com predominância de revenda	45
4721-1/03	Comércio varejista de laticínios e frios	50
4721-1/04	Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes	
4722-9/01	Comércio varejista de carnes - açougues	50
4722-9/02	Peixaria	50
4723-7/00	Comércio varejista de bebidas	100
4724-5/00	Comércio varejista de hortifrutigranjeiros	50
4729-6/02	Comércio varejista de mercadorias em lojas de conveniência	30
4729-6/99	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente	60
4771-7/01	Comércio varejista de produtos farmacêuticos, sem manipulação de fórmulas	70
4771-7/03	Comércio varejista de produtos farmacêuticos homeopáticos	70
4773-3/00	Comércio varejista de artigos médicos e ortopédicos	80
4774-1/00	Comércio varejista de artigos de óptica	70
4789-0/05	Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários	65
5510-8/01	Hotéis	70
5510-8/02	Apart-hotéis	70
5510-8/03	Motéis	70
5590-6/01	Albergues, exceto assistenciais	60
5590-6/03	Pensões (alojamento)	60
5611-2/01	Restaurantes e similares	35
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	35
5611-2/04	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento	45
5612-1/00	Serviços ambulantes de alimentação	
	Por dia	5
	Por mês	10
	Por ano	25
5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	60
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	50
5620-1/03	Cantinas - serviços de alimentação privativos	50
5620-1/04	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	40
7729-2/03	Aluguel de material médico	100
8122-2/00	Imunização e controle de pragas urbanas	60
8129-0/00	Atividades de limpeza não especificadas anteriormente	60
8512-1/00	Educação infantil - pré-escola	80
8513-9/00	Ensino fundamental	80
8591-1/00	Ensino de esportes	80
8599-6/99	Outras atividades de ensino não especificadas anteriormente	80
8621-6/02	Serviços móveis de atendimento a urgências, exceto por UTI móvel	100



8630-5/02	Atividade médica ambulatorial com recursos para realização de exames complementares	120
8630-5/03	Atividade médica ambulatorial restrita a consultas	80
8630-5/04	Atividade odontológica	80
8640-2/02	Laboratórios clínicos	80
8640-2/07	Serviços de diagnóstico por imagem sem uso de radiação ionizante, exceto ressonância magnética	120
8640-2/08	Serviços de diagnóstico por registro gráfico - ECG, EEG e outros exames análogos	120
8650-0/01	Atividades de enfermagem	80
8650-0/02	Atividades de profissionais da nutrição	80
8650-0/03	Atividades de psicologia e psicanálise	80
8650-0/04	Atividades de fisioterapia	80
8650-0/05	Atividades de terapia ocupacional	80
8650-0/06	Atividades de fonoaudiologia	80
8690-9/01	Atividades de práticas integrativas e complementares em saúde humana	80
8690-9/03	Atividades de acupuntura	80
8690-9/04	Atividades de podologia	80
8711-5/01	Clínicas e residências geriátricas	120
8711-5/02	Instituições de longa permanência para idosos	50
8711-5/03	Atividades de assistência a deficientes físicos, imunodeprimidos e convalescentes	50
8711-5/04	Centros de apoio a pacientes com câncer e com AIDS	50
8711-5/05	Condomínios residenciais para idosos	50
8720-4/01	Atividades de centros de assistência psicossocial	50
8730-1/01	Orfanatos	50
8730-1/99	Atividades de assistência social prestadas em residências coletivas e particulares não especificadas anteriormente	50
8800-6/00	Serviços de assistência social sem alojamento	50
9312-3/00	Clubes sociais, esportivos e similares	65
9313-1/00	Atividades de condicionamento físico	70
9321-2/00	Parques de diversão e parques temáticos	
	Por dia	30
	Por mês	60
	Por ano	120
9602-5/01	Cabeleireiros, manicure e pedicure	65
9603-3/01	Gestão e manutenção de cemitérios	120
9603-3/02	Serviços de cremação	150
9603-3/03	Serviços de sepultamento	150
9603-3/04	Serviços de funerárias	90
9603-3/05	Serviços de somatoconservação	70
9603-3/99	Atividades funerárias e serviços relacionados não especificados anteriormente	90
9609-2/05	Atividades de sauna e banhos	140
9609-2/06	Serviços de tatuagem e colocação de <i>piercing</i>	30
9609-2/07	Alojamento de animais domésticos	40

Assinado eletronicamente por: Walderino Mendes da Silva - CPF: \*\*\*.128.783-\*\* em 29/12/2022 19:34:51 - IP com n°: 10.0.0.102  
Autenticação em: /diariooficial.php?id=425



## ANEXO II

## TABELA I

## TAXA DE VISTORIAS E/OU DILIGÊNCIAS

ITEM	HIPÓTESE DE INCIDÊNCIA	UFM
1	Vistoria e Laudo técnico-sanitário prévio de adequação do estabelecimento.	60
2	Vistoria e Laudo técnico-sanitário final do Estabelecimento.	60
3	Vistoria semestral para verificação de cumprimento de exigências sanitárias deste Código.	45
4	Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria	60
5	Fabricação de alimentos e pratos prontos	60
6	Serviços de prótese dentária	45
7	Fabricação de artigos ópticos	60
8	Serviço de laboratório óptico	75
9	Fabricação de velas, inclusive decorativas	45
10	Distribuição de água por caminhões	50
11	Atividades relacionadas a esgoto, exceto a gestão de redes	60
12	Coleta de resíduos não perigosos	60
13	Tratamento e disposição de resíduos não perigosos	60
14	Comércio atacadista de café em grão	120
15	Comércio atacadista de soja	120
16	Comércio atacadista de cacau	120
17	Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas	120
18	Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada	120
19	Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos	120
20	Comércio atacadista de aves vivas e ovos	120
21	Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados	120
22	Comércio atacadista de pescados e frutos do mar	120
23	Comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais	120
24	Comércio atacadista de água mineral	120
25	Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante	120
26	Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel	120
27	Comércio atacadista de açúcar	120
28	Comércio atacadista de óleos e gorduras	120
29	Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares	120
30	Comércio atacadista de massas alimentícias	120
31	Comércio atacadista de sorvetes	120
32	Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes	120



33	Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente	120
34	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral	120
35	Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios	120
36	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - hipermercados	60
37	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - supermercados	60
38	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns	60
39	Padaria e confeitaria com predominância de revenda	45
40	Comércio varejista de laticínios e frios	50
41	Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes	
42	Comércio varejista de carnes - açougues	50
43	Peixaria	50
44	Comércio varejista de bebidas	100
45	Comércio varejista de hortifrutigranjeiros	50
46	Comércio varejista de mercadorias em lojas de conveniência	30
47	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente	60
48	Comércio varejista de produtos farmacêuticos, sem manipulação de fórmulas	70
49	Comércio varejista de produtos farmacêuticos homeopáticos	70
50	Comércio varejista de artigos médicos e ortopédicos	80
51	Comércio varejista de artigos de óptica	70
52	Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários	65
53	Hotéis	70
54	Apart-hotéis	70
55	Motéis	70
56	Albergues, exceto assistenciais	60
57	Pensões (alojamento)	60
58	Restaurantes e similares	35
59	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	35
60	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento	45
61	Serviços ambulantes de alimentação	25
62	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	60
63	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	50
64	Cantinas - serviços de alimentação privativos	50
65	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	40
66	Aluguel de material médico	100



67	Imunização e controle de pragas urbanas	60
68	Atividades de limpeza não especificadas anteriormente	60
69	Educação infantil - pré-escola	80
70	Ensino fundamental	80
71	Ensino de esportes	80
72	Outras atividades de ensino não especificadas anteriormente	80
73	Serviços móveis de atendimento a urgências, exceto por UTI móvel	100
74	Atividade médica ambulatorial com recursos para realização de exames complementares	120
75	Atividade médica ambulatorial restrita a consultas	80
76	Atividade odontológica	80
77	Laboratórios clínicos	80
78	Serviços de diagnóstico por imagem sem uso de radiação ionizante, exceto ressonância magnética	120
79	Serviços de diagnóstico por registro gráfico - ECG, EEG e outros exames análogos	120
80	Atividades de enfermagem	80
81	Atividades de profissionais da nutrição	80
82	Atividades de psicologia e psicanálise	80
83	Atividades de fisioterapia	80
84	Atividades de terapia ocupacional	80
85	Atividades de fonoaudiologia	80
86	Atividades de práticas integrativas e complementares em saúde humana	80
87	Atividades de acupuntura	80
88	Atividades de podologia	80
89	Clínicas e residências geriátricas	120
90	Instituições de longa permanência para idosos	50
91	Atividades de assistência a deficientes físicos, imunodeprimidos e convalescentes	50
92	Centros de apoio a pacientes com câncer e com AIDS	50
93	Condomínios residenciais para idosos	50
94	Atividades de centros de assistência psicossocial	50
95	Orfanatos	50
96	Atividades de assistência social prestadas em residências coletivas e particulares não especificadas anteriormente	50
97	Serviços de assistência social sem alojamento	50
98	Clubes sociais, esportivos e similares	65
99	Atividades de condicionamento físico	70
100	Parques de diversão e parques temáticos	120
101	Cabeleireiros, manicure e pedicure	65
102	Gestão e manutenção de cemitérios	120
103	Serviços de cremação	150
104	Serviços de sepultamento	150



105	Serviços de funerárias	90
106	Serviços de somatoconservação	70
107	Atividades funerárias e serviços relacionados não especificados anteriormente	90
108	Atividades de sauna e banhos	140
109	Serviços de tatuagem e colocação de piercing	30
110	Alojamento de animais domésticos	40
111	Atividades de sauna e banhos	140
112	Serviços de tatuagem e colocação de piercing	30
113	Alojamento de animais domésticos	40



**SEC. MUN. DE GOVERNO**  
**- DECRETOS MUNICIPAIS - DECRETO: 072/2022****DECRETO Nº 072/2022, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022.**

DISPÕE SOBRE A PROIBIÇÃO DE BEBIDAS ACONDICIONADAS EM RECIPIENTES DE VIDROS DURANTE AS FESTIVIDADES DO RÉVEILLON 2022 NA CIDADE DE ITAPECURU MIRIM/MA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

CONSIDERANDO o advento do Réveillon 2022, onde os festejos em Itapecuru Mirim se estendem, tradicionalmente, por toda área e proximidades da Avenida Gomes de Sousa, especialmente nas Praças Gomes de Sousa e da Cruz, bem como o aumento significativo de pessoas nas datas do festejo, o que implica maior concentração bem como maior consumo de bebidas alcoólicas; e

CONSIDERANDO, outrossim, a necessidade de garantir a segurança de toda a população que participa deste momento.

**O PREFEITO DE ITAPECURU MIRIM**, no uso de suas atribuições legais que lhes são conferidas pela Lei Orgânica do Município.

**DECRETA:**

**Artigo 1º.** Fica vedada a comercialização e porte de bebidas alcoólicas, ou não, em recipientes de vidro – tais como frascos, cascos, copos, etc. – ou qualquer outro produto com materiais que possam causar ferimentos, nas áreas que abrangem as proximidades da Avenida Gomes de Sousa e sua extensão, especialmente nas Praças Gomes de Sousa e da Cruz, entre os dias 29/12/2022, 17h, até às 6h do dia 01/01/2023.

**Parágrafo único.** Será tolerada somente a venda para consumo residencial, entendendo -se este como dependências internas do domicílio.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ITAPECURU MIRIM, NESTA CIDADE, EM 29 DE DEZEMBRO DE 2022.

**BENEDITO DE JESUS NASCIMENTO NETO**  
Prefeito Municipal



**SEC. MUN. DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - LICITAÇÃO - EXTRATO DE RATIFICAÇÃO: 037/2022**

EXTRATO DA RATIFICAÇÃO DA DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 037/2022 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2022.11.22.0006 - OBJETO: AQUISIÇÃO DE IMÓVEL COM A FINALIDADE DE ABRIGAR A UNIDADE DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL QUE É LIGADA À PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE ALTA COMPLEXIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONSIDERANDO AS ESPECIFICIDADES TÉCNICAS DA INSTITUIÇÃO, AS CONDIÇÕES FÍSICAS, A SEGURANÇA E O ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE SALUBRIDADE PARA O DESEMPENHO DAS ATIVIDADES TIPIFICADAS NA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.

ÓRGÃO: 20 – FUNDO MUNICIPAL DA CRIANÇA E ADOLESCENTE

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 2001 – FUNDO MUNICIPAL DA CRIANÇA E ADOLESCENTE

PROJETO/ATIVIDADE: 08.243.0055.1.110 – AQUISIÇÃO DE IMÓVEIS P/ UNIDADE DE ACOLHIMENTO INSTITUC. DE CRIANÇA E ADOLESCENTE

ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.61.00 – AQUISIÇÃO DE IMÓVEIS

FONTE DE RECURSO: 1500000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTO

VALOR DA CONTRATAÇÃO: R\$ 420.000,00 (QUATROCENTOS E VINTE MIL REAIS).

CONTRATANTE: ISABEL CRISTINA SILVA SAIKI ORDENADORA DE DESPESAS DO FUNDO DOS DIREITOS DA CRIANÇA E ADOLESCENTE.

CONTRATADA: IZABEL RIBEIRO DE LIMA, CPF: 762.052.403-78.

ITAPECURU MIRIM/MA, 20 DE DEZEMBRO DE 2022.



## SEC. MUN. DE EDUCAÇÃO - LICITAÇÃO - AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO: 061/2022

## AVISO DE LICITAÇÃO

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 061/2022

A Prefeitura Município de Itapecuru-Mirim/MA, por meio da Secretária Municipal de Educação, torna público aos interessados que fará licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, em regime de Empreitada por Preço Unitário tendo por objeto a **Contratação de pessoa jurídica especializada em reforma dos estofados dos bancos dos ônibus e micro ônibus que são utilizados no transporte escolar da zona rural do município de Itapecuru Mirim/MA.** A Realização do certame está prevista para dia 13 de janeiro de 2023, às 10h (dez horas), horário local de Itapecuru -Mirim/MA. O recebimento das propostas, abertura e disputa de preços será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço: [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br). O edital completo estará à disposição dos interessados no site: [www.itapecurumirim.ma.gov.br](http://www.itapecurumirim.ma.gov.br) e no sistema SINC-CONTRATA do TCE/MA([www.tcema.tc.br](http://www.tcema.tc.br)). Esclarecimentos adicionais poderão ser obtidos através do e-mail: [cplitapecuruma@gmail.com](mailto:cplitapecuruma@gmail.com).

Itapecuru-Mirim/MA, 29 de dezembro de 2022.

**Maria de Nazaré Ferraz Tomaz**  
Secretaria Municipal de Educação



**SEC. MUN. DE SAÚDE - LICITAÇÃO - EXTRATO DE CONTRATO: 322/2022**

EXTRATO DO CONTRATO Nº 322/2022. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2022.10.11.0008. DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 025/2022. PARTES: O MUNICIPIO DE ITAPECURU MIRIM por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde e o senhor Manoel Luciano Melo Vasconcelos. OBJETO: locação do imóvel situado na Rua Urbano Santos, s/n, Centro, Itapecuru Mirim (MA), destinado ao funcionamento do Centro de Saúde Luzinete da Silva Raposo. VALOR: R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por mês, totalizando R\$ 48.000,00 (quarenta e oito mil reais). VIGÊNCIA: iniciando -se em 26/10/2022, e término em 25/10/2023. DATA DA ASSINATURA: 26/10/2022. BASE LEGAL: Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: ÓRGÃO: 13 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE; UNIDADE ORÇAMENTARIA: 1301 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE; PROJETO/ATIVIDADE: 10.122.0024.2.075 - MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DO FUNDO MUNIC DE SAÚDE - FMS; ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.36.00-OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA FÍSICA; FONTE DE RECURSO: 1500100200 - RECEITAS DE IMPOSTOS E TRANSF. DE IMPOSTOS-SAÚDE. ASSINATURAS: P/CONTRATANTE Analita de Jesus Castro Fonseca Secretária Municipal de Saúde, P/CONTRATADA: Manoel Luciano Melo Vasconcelos. Itapecuru Mirim - MA 26 de outubro de 2022.



**SEC. MUN. DA RECEITA, ORÇAMENTO E GESTÃO - LICITAÇÃO - EXTRATO DE CONTRATO: 336/2022**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 336/2022, ORIUNDO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2022.12.27.0011, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 046/2022.** PARTES: Município de Itapecuru-Mirim e a Empresa MARTINS COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI .  
OBJETO: prestação de serviços de sucção e esgotamento de fossas sépticas, transporte dos dejetos, através de caminhão específico para a realização do esgotamento da(s) fossa(s) e a correta destinação final para atender as necessidades dos prédios públicos, não atendidos pela concessionária do serviço de esgotamento sanitário, para atender as necessidades das diversas Secretarias da Prefeitura Municipal de Itapecuru -Mirim/MA. VALOR: R\$ 77.400,00 (setenta e sete mil e quatrocentos reais). DATA DA ASSINATURA: 12/12/2022. BASE LEGAL: Lei nº 10.520/2002, do Decreto Municipal nº 760/2020, Decretos Municipais nº 547/2017 e 548/2017, Decreto Federal nº 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024/2019, da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993 e demais normas pertinentes aplicáveis. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: ORGÃO: 04 - **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PATRIMÔNIO E RH UNID. ORÇAM: 04 01M – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PATRIMÔNIO E RH PROJETO/ATIVIDADE: 04 122 0012 2.006 – MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PATRIMÔNIO E RECURSOS HUMANOS. ELEM. DE DESPESA: 3.3.90.39.00 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA FONTE DE RECURSO: 1500000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS VALOR: R\$ 21.500,00 (VINTE E UM MIL E QUINHENTOS REAIS) ORGÃO: 02 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO UNID. ORÇAM: 02 01 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO PROJETO/ATIVIDADE: 04 122 0002 2.002 – MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO ELEM. DE DESPESA: 3.3.90.39.00 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA FONTE DE RECURSO: 1500000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS VALOR: R\$ 5.375,00 (CINCO MIL E TREZENTOS E SETENTA E CINCO REAIS) ORGÃO: 06 - SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, URBANISMO, PAISAGISMO, TRANSPORTE E TRÂNSITO UNID. ORÇAM: 06 01 – SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, URBANISMO, PAISAGISMO, TRANSPORTE E TRÂNSITO PROJETO/ATIVIDADE: 15 122 0002 2.014 – MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, URBANISMO, PAISAGISMO, TRANSPORTE E TRÂNSITO ELEM. DE DESPESA: 3.3.90.39.00 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA FONTE DE RECURSO: 1500000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS VALOR: R\$ 26.875,00 (VINTE E SEIS MIL E OITOCENTOS E SETENTA E CINCO REAIS) ÓRGÃO: 08 - SECRETARIA MUNICIPAL DA JUVENTUDE, CULTURA, ESPORTE, LAZER E TURISMO UNID. ORÇAM: 08 01 – SECRETARIA MUNICIPAL DA JUVENTUDE, CULTURA, ESPORTE, LAZER E TURISMO PROJETO/ATIVIDADE: 04 122 0002 2.064 - MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DA JUVENTUDE, CULTURA, ESPORTE, LAZER E TURISMO ELEM. DE DESPESA: 3.3.90.39.00 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA FONTE DE RECURSO: 1500000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS VALOR: R\$ 5.375,00 (CINCO MIL E TREZENTOS E SETENTA E CINCO REAIS) ORGÃO: 21 – SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA FAMILIAR, ABASTECIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO, PESCA E MEIO AMBIENTE UNID. ORÇAM: 21 01 – SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA FAMILIAR, ABASTECIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO, PESCA E MEIO AMBIENTE PROJETO/ATIVIDADE: 04 122 0002 2.032- MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA FAMILIAR, ABASTECIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO, PESCA E MEIO AMBIENTE ELEM. DE DESPESA: 3.3.90.39.00 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA FONTE DE RECURSO: 1500000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS VALOR: R\$ 10.750,00 (DEZ MIL E SETECENTOS E CINQUENTA REAIS) ORGÃO: 26 – SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS E PROMOÇÃO DA IGUALDADE RACIAL UNID. ORÇAM: 26 01 – SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS E PROMOÇÃO DA IGUALDADE RACIAL PROJETO/ATIVIDADE: 04 122 0044 2.092- MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS E PROMOÇÃO DA IGUALDADE RACIAL ELEM. DE DESPESA: 3.3.90.39.00 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA FONTE DE RECURSO: 1500000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS VALOR: R\$ 5.375,00 (CINCO MIL E TREZENTOS E SETENTA E CINCO REAIS) ORGÃO: 10 – SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS PARA MULHER UNID. ORÇAM: 10 01 – SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS PARA MULHER PROJETO/ATIVIDADE: 04 122 0056 2.106- MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DA MULHER. ELEM. DE DESPESA: 3.3.90.39.00 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA FONTE DE RECURSO: 1500000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS VALOR: R\$ 2.150,00 (DOIS MIL E CENTO E CINQUENTA REAIS) . ASSINATURAS: p/CONTRATANTE: Luciano da Silva Nunes Secretário Municipal de **Receita Orçamento e Gestão** . p/CONTRATADA: Thiago Alves Martins - Representante legal. Itapecuru Mirim – MA, 12 de dezembro de 2022.**



**SEC. MUN. DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - LICITAÇÃO - EXTRATO DE CONTRATO: 337/2022**

EXTRATO DO CONTRATO Nº 337/2022, ORIUNDO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2022.11.22.0006. PARTES: Município de Itapecuru-Mirim e a Senhora Izabel Ribeiro de Lima. OBJETO: O presente contrato tem por objeto aquisição de imóvel com a finalidade de abrigar a Unidade de Acolhimento Institucional que é ligada à Proteção Social Especial de Alta Complexidade da Secretaria Municipal de Assistência Social, considerando as especificidades técnicas da instituição, as condições físicas, a segurança e o atendimento às exigências de salubridade para o desempenho das atividades tipificadas na legislação em vigor. VALOR: R\$ 420.000,00 (quatrocentos e vinte mil reais). DATA DA ASSINATURA: 20/12/2022. BASE LEGAL: Lei Federal nº 8.666/93, art. 24, X, com alterações introduzidas pela Lei nº 8.883/94. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: ÓRGÃO: 20 – FUNDO MUNICIPAL DA CRIANÇA E ADOLESCENTE UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 2001 – FUNDO MUNICIPAL DA CRIANÇA E ADOLESCENTE PROJETO/ATIVIDADE: 08.243.0055.1.110 – AQUISIÇÃO DE IMÓVEIS P/ UNIDADE DE ACOLHIMENTO INSTITUC. DE CRIANÇA E ADOLESCENTE ELEMENTO DE DESPESA: 4.4.90.61.00 – AQUISIÇÃO DE IMÓVEIS FONTE DE RECURSO: 1500000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS. ASSINATURAS: p/COMPRADORA: Isabel Cristina Silva Saiki Ordenadora de Despesas do Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente. p/VENDEDORA: Izabel Ribeiro de Lima Proprietária do imóvel. Itapecuru Mirim – MA, 20 de dezembro de 2022

