

COVISA

O Departamento de Vigilância à Saúde - *COVISA*, da Secretaria Municipal de Saúde, sente-se grato em oferecer a cópia do novo **CÓDIGO SANITÁRIO DE MANAUS**, revisado e atualizado.

Esperamos que o trabalho aqui apresentado possa trazer ganhos na qualidade dos serviços e produtos ofertados aos munícipes, com conseqüentes melhorias à saúde pública.

Manaus, 02 de setembro de 1997.

Dr. Homero de Miranda Leão Neto
Diretor do Departamento de Vigilância à Saúde

Dúvidas, sugestões, comentários ou críticas, por favor contate-nos:

- SEMSA-COVISA - Rua Recife, s/n - Adrianópolis - CEP: 69.057-002
- Fones: (092) 642-6613 ou 642-0880
- Fax: (092) 642-6131
- E-mail: covisa@man.sol.com.br

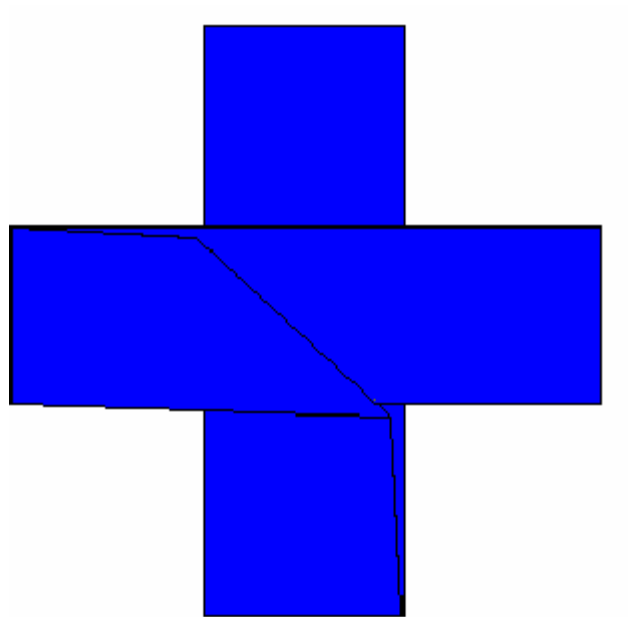
O Código Sanitário de Manaus é formado pela **Lei 392/97** de 27/06/97, publicada no Diário Oficial do Estado n. 28.712 de 02/07/97 e o **Decreto 3.910** de 27/08/97 publicado na edição n. 28.754 de 29/08/97

Disquete de livre reprodução e distribuição - vedada a alteração do texto.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MANAUS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMSA
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA À SAÚDE - COVISA

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE MANAUS **REVISADO E ATUALIZADO**



MANAUS - AM
1997

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE MANAUS

REVISADO E ATUALIZADO

COMISSÃO REVISORA

(INSTITUÍDA PELO DECRETO Nº 2.962, DE 31.08.95)

Homero de Miranda Leão Neto - presidente

Médico, especialista em *Política e Gestão de Saúde* e em *Vigilância à Saúde*, Diretor do Departamento de Vigilância à Saúde (COVISA) da Secretaria Municipal de Saúde de Manaus, Fiscal de Saúde II.

Eliana Maria de Miranda Leão

Comunicóloga, Sanitarista, especialista em Epidemiologia, desenvolvendo suas atividades profissionais no Apoio Técnico do Departamento de Vigilância à Saúde.

Lucilene Vasconcelos Bezerra de Sousa

Administradora de Empresa, especialista em Informática e Chefe da Seção de Cadastro e Informação do Departamento de Vigilância à Saúde.

Simone de Sá Araújo Jardim

Advogada, Procuradora do Município, Chefe da Procuradoria Judicial Comum do Município de Manaus.

Varcily Queiroz Barroso

Engenheiro Civil, Advogado, Mestre em Engenharia Sanitária, especialista em Administração Universitária, Consultor em Meio Ambiente, Fiscal de Saúde II, exercendo suas atividades na Seção de Engenharia Sanitária do Departamento de Vigilância à Saúde.

APRESENTAÇÃO

O presente **Código Sanitário**, produto da revisão efetuada pela Comissão instituída pelo Decreto n.º 2.962/95, disponibiliza à Cidade de Manaus, uma legislação sanitária, epidemiológica, de controle de zoonoses e de saúde do trabalhador, atualizada e compatível com a metrópole em que nossa capital se transforma.

A legislação até então utilizada para a vigilância à saúde pela *COVISA*, data de 1976, portanto com mais de 20 anos de existência, e já vinha apresentando falhas quanto a adequações tecnológicas, legais e até operacionais.

A Comissão Revisora pesquisou as várias legislações afins, como modelos de Códigos adotados em outras cidades, além de outros textos legais e técnicos, obtendo como resultado um documento que objetiva instrumentalizar a redução dos riscos e agravos à saúde pública na Cidade de Manaus.

Arnoldo Rodrigues Andrade
Secretário Municipal de Saúde

ÍNDICE

LEI Nº 392 de 27 de junho de 1997	8
DECRETO Nº 3.910 de 27 de agosto de 1997	17
Primeira Parte - Vigilância Sanitária	18
Tomo I - Disposições Preliminares	18
Tomo II - Saneamento	18
Título I - Sistemas de Abastecimento de Água e Disposição de Esgotos	18
Título II - Instalações Prediais de Água e Esgotos	19
Título III - Saneamento das Edificações	22
Capítulo I - Disposições Gerais	22
Capítulo II - Habitações Multifamiliares - Edifícios de Apartamentos e Comerciais	23
Título IV - Resíduos de Serviços de Saúde	24
Tomo III - Estabelecimentos Comerciais e Industriais	24
Título I - Estabelecimentos de Trabalho em Geral e Outros	25
Capítulo I - Disposições Gerais	25
Capítulo II - Creches	28
Capítulo III - Escolas	29
Capítulo IV - Piscinas e Saunas	30
Capítulo V - Colônias de Férias e dos Acampamentos em Geral	33
Capítulo VI - Asilos, Orfanatos, Albergues e Estabelecimentos Congêneres	34
Capítulo VII - Hotéis, Motéis e Estabelecimentos Congêneres	34
Capítulo VIII - Cinemas, Teatros, Locais de Reuniões, Circos e Parques de Diversões	36
Capítulo IX - Locais de Reunião para Fins Religiosos	38
Capítulo X - Farmácias, Drogarias, Ervanarias, Postos de Medicamentos, Depósitos de Drogas e Dispensários de Medicamentos	38
Capítulo XI - Estabelecimentos Industriais Farmacêuticos, Químico-Farmacêuticos, de produtos Biológicos e Congêneres, de Produtos Dietéticos, de Higiene, Perfumes, Cosméticos e Congêneres	41
Capítulo XII - Estabelecimentos de Assistência Médico-Hospitalar e Congêneres	44
Capítulo XIII - Laboratórios de Análises Clínicas ou de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquidos Céfalo-Raquiano, de Radioisotopia e Congêneres	45
Capítulo XIV - Órgãos Executivos de Atividade Hemoterápica	47
Capítulo XV - Estabelecimentos de Assistência Odontológica	48
Capítulo XVI - Laboratórios e Oficinas de Prótese	48
Capítulo XVII - Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, Fisioterápicos e Odontológicos	49
Capítulo XVIII - Estabelecimentos que Industrializem e Comercializem Lentes Oftálmicas	49
Capítulo XIX - Estabelecimentos Veterinários e Congêneres	50
Capítulo XX - Institutos ou Clínicas de Fisioterapia e Congêneres	51

Capítulo XXI - Institutos e Clínicas de Beleza sob Responsabilidade Médica	52
Capítulo XXII - Institutos de Beleza sem Responsabilidade Médica, Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias e Congêneres	53
Capítulo XXIII - Academias de Ginástica	53
Capítulo XXIV - Necrotérios e Funerárias	54
Capítulo XXV - Cemitérios	54
Capítulo XXVI - Lavanderias Públicas	55
Capítulo XXVII - Estação Rodoviárias e Congêneres	56
Capítulo XXVIII - Garagens, Oficinas e Postos de Serviços de Abastecimento de Veículos	56
Capítulo XXIX - Indústrias de Água Sanitária, de Desinfetantes, de Detergentes, de Inseticidas, de Raticidas e Congêneres, para Uso Doméstico	57
Capítulo XXX - Estábulos, Cocheiras, Granjas Avícolas e Estabelecimentos Congêneres	57
Capítulo XXXI - Chiqueiros e Pocilgas	58
Título II - Estabelecimentos Comerciais e Industriais de Gêneros Alimentícios	58
Capítulo I - Disposições Gerais	58
Capítulo II - Definições	61
Capítulo III - Transporte de Gêneros Alimentícios	63
Capítulo IV - Colheita de Amostras e Análise Fiscal	64
Capítulo V - Perícia de Contraprova	65
Capítulo VI - Apreensão em Depósito de Alimentos	66
Capítulo VII - Apreensão e Inutilização de Alimentos	67
Capítulo VIII - Registro e Controle	68
Capítulo IX - Rotulagem	68
Capítulo X - Padrão de Identidade e Qualidade	71
Capítulo XI - Funcionamento dos Estabelecimentos	71
Capítulo XII - Panificadoras, Confeitarias e Congêneres	74
Capítulo XIII - Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos	77
Capítulo XIV - Estabelecimentos que Comercializam Leites e Laticínios	78
Capítulo XV - Estabelecimentos que Comercializam Carnes e Derivados ou Subprodutos	78
Capítulo XVI - Estabelecimentos que Comercializam Pescado	81
Capítulo XVII - Mercados e Supermercados	83
Capítulo XVIII - Feiras Livres	84
Capítulo XIX - Comércio Ambulante de Alimentos	85
Capítulo XX - Empórios, Mercearias, Armazéns, Depósito de Gêneros Alimentícios e Estabelecimentos Congêneres	88
Capítulo XXI - Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos	89

Capítulo XXII - Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres	89
Capítulo XXIII - Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres	91
Capítulo XXIV - Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados, Sorvetes e Caldo de Cana	93
Capítulo XXV - Estabelecimentos de Horticultura e Fruticultura e Criadores de Animais	93
Capítulo XXVI - Estabelecimentos de Beneficiamento e Moagem de Trigo, Milho, Mandioca e Produtos Congêneres	94
Capítulo XXVII - Fábrica de Massas Alimentícias e de Biscoitos e Estabelecimentos Congêneres	94
Capítulo XXVIII - Usinas e Refinarias de Açúcar	95
Capítulo XXIX - Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem de Café	96
Capítulo XXX - Destilarias, Fábricas de Bebidas, Cervejas e Estabelecimentos Congêneres	96
Capítulo XXXI - Fábricas de Gelo	97
Capítulo XXXII - Matadouro-Frigorífico, Matadouros Charqueados, Fábricas de Produtos Suínos, Fábricas de Conservas e Gorduras, Fábricas de Conservas de Carnes, Fábricas de Conservas de Pescado e Congêneres	97
Segunda Parte - Vigilância Epidemiológica	99
Título I - Disposições Gerais	99
Título II - Notificação Compulsória	100
Título III - Doenças Transmissíveis	102
Título IV - Doenças Transmissíveis e Saneamento do Meio	105
Título V - Doenças Não Transmissíveis e Acidentes Pessoais	106
Título VI - Inumações, Exumações, Transladações e Cremações	107
Título VII - Controle de Zoonoses	108
Capítulo I - Disposições Gerais	108
Capítulo II - Apreensão de Animais	109
Capítulo III - Destinação dos Animais Apreendidos	110
Capítulo IV - Responsabilidade do Proprietário de Animais	110
Capítulo V - Controle da Raiva Animal	111
Capítulo VI - Animais Sinantrópicos	111
Capítulo VII - Controle de Roedores	112
Capítulo VIII - Uso dos Inseticidas e Raticidas	112
Terceira Parte - Promoção e Recuperação da Saúde e Outras Atividades Técnicas	114
Título I - Promoção da Saúde	114
Capítulo I - Maternidade, Infância e Adolescência	114
Título II - Saúde Mental	114
Título III - Recuperação da Saúde	115
Capítulo Único - Assistência Médico-Hospitalar e Médico-Hospitalar de Urgência	115

Título IV - Atividades Técnicas Complementares	116
Capítulo I - Estatística	117
Capítulo II - Educação em Saúde Pública	117
Capítulo III - Preparação Técnica de Pessoal	117
Quarta Parte - Proteção à Saúde do Trabalhador	118
Título Único	118
Quinta Parte - Infrações, Penalidades e Procedimento Administrativo	118
Título I - Competência	118
Título II - Infrações e Penalidades	118
Título III - Procedimento Administrativo	124
Capítulo I - Disposições Gerais	124
Capítulo II - Auto de Infração	126
Capítulo III - Termo de Intimação	127
Capítulo IV - Auto de Multa	128
Capítulo V - Auto de Apreensão em Depósito	129
Capítulo VI - Auto de Apreensão e Inutilização	129
Capítulo VII - Termo de Interdição	129
Capítulo VIII - Certificado de Inspeção Técnico-Sanitária e Laudo de Vistoria Sanitária	130
Capítulo IX - Recursos	131

LEI N.º 392 DE 27 DE JUNHO DE 1997

DISPÕE sobre a competência e campo de ação da Secretaria Municipal de Saúde.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MANAUS no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 80, inciso IV, da Lei Orgânica do Município.

FAÇO SABER que o Poder Legislativo decretou e eu sanciono a presente

LEI:

Art. 1º - Competem à Secretaria Municipal de Saúde, para a execução de medidas que visem assegurar, em relação ao homem, a promoção, preservação e recuperação da saúde, dentre outras, as seguintes atividades:

I - planejamento, organização, controle e avaliação das ações e dos serviços de saúde e gerenciamento e execução dos serviços públicos de saúde;

II - participação no planejamento, programação e organização da rede regionalizada e hierarquizada do Sistema Único de Saúde - SUS;

III - participação na execução, controle e avaliação das ações referentes às condições e aos ambientes de trabalho;

IV - execução de serviços:

a) de vigilância ao saneamento básico;

b) de vigilância sanitária;

c) de alimentação e nutrição;

d) de vigilância epidemiológica;

e) de saúde do trabalhador;

f) de controle de zoonoses;

V - colaboração na vigilância das agressões ao meio ambiente que tenham repercussão sobre a saúde humana e atuação, junto aos órgãos municipais, estaduais e federais competentes, para controlá-las;

VI - colaboração com a União e o Estado, na execução da vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras;

VII - celebração de acordos, convênios e contratos com a União, Estados, Territórios, Distrito Federal, Municípios e entidades públicas ou privadas, nacionais e estrangeiras, visando à execução comum, ou por delegação, de determinadas atividades, obedecida a legislação vigente.

Art. 2º - Considera-se infração de seu Regulamento, para o fim desta Lei, a desobediência ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 3º - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 4º - As infrações serão apuradas em processo administrativo e, a critério da autoridade sanitária, classificadas em:

- I - leves, quando o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;
- II - graves, quando for verificada uma circunstância agravante;
- III - gravíssimas, quando for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 5º - São circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;
- III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- IV - ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;
- V - a irregularidade cometida ser pouco significativa;
- VI - ser o infrator primário.

Art. 6º - São circunstâncias agravantes:

- I - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;
- II - ter o infrator cometido a infração, para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;
- III - tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;
- IV - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;
- V - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- VI - ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora;
- VII - ser o infrator reincidente.

Art. 7º - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, ficará caracterizada a reincidência específica, quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

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

Art. 8º - Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo Único - Sem prejuízo do disposto neste artigo, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 9º - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 10 - Em conformidade com a legislação vigente, as infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidade de:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produto em depósito;

IV - inutilização de produto;

V - interdição de produto;

VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;

VII - cancelamento de registro de produto;

VIII - interdição temporária parcial ou total do estabelecimento;

IX - interdição definitiva do estabelecimento;

X - proibição de propaganda;

XI - cancelamento de autorização para funcionamento;

XII - cancelamento de alvará de licenciamento.

Art. 11 - A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de uma a cem Unidades Fiscais do Município - UFM;

II - nas infrações graves, de mais de cem a duzentas Unidades Fiscais do Município - UFM;

III - nas infrações gravíssimas, de mais de duzentas a quatrocentas Unidades Fiscais do Município - UFM.

Art. 12 - Nos casos de reincidência ou continuidade da infração, as multas previstas neste Regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior.

Art. 13 - São infrações sanitárias, dentre outras:

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

pena - multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de alvará de licenciamento e/ou cancelamento de autorização para funcionamento;

II - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, embalagens, saneantes e correlatos, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

pena - advertência ou multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento do registro do produto;

III - fazer propaganda de produtos, alimentos e outros, sujeitos à vigilância sanitária, contrariando a legislação sanitária:

pena - advertência ou multa, proibição de propaganda e suspensão de venda e/ou fabricação do produto;

IV - rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, de correção estética, cosméticos, perfumes, saneantes, correlatos ou quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares:

pena - advertência ou multa, inutilização do produto e/ou interdição do produto;

V - fraudar, falsificar, ou adulterar alimentos, bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes, correlatos ou quaisquer outros que interessem à saúde pública:

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa e/ou cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento;

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

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto, cancelamento de registro do produto, cancelamento de alvará de licenciamento e/ou cancelamento da autorização para funcionamento;

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

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento de registro do produto;

VIII - industrializar produtos de interesse sanitário, sem a assistência de responsável técnico legalmente habilitado:

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento de registro do produto;

IX - vender mercadorias não permitidas:

pena - advertência ou multa, apreensão do produto e/ou inutilização do produto;

X - falta de uniforme ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza:

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XI - utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens:

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XII - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

pena - multa, interdição do produto, cancelamento de registro do produto, cancelamento de alvará de licenciamento e/ou cancelamento da autorização para funcionamento;

XIII - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares:

pena - multa, apreensão de produto, interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou cancelamento de alvará de licenciamento;

XIV - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

pena - advertência ou multa, interdição do produto e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

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

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XVI - exportar sangue e seus derivados, placenta, órgão, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-los, contrariando as disposições legais e regulamentares:

pena - advertência ou multa, interdição do produto, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento de registro de produto;

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

pena - multa, interdição do produto, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento do registro do produto;

XVIII - utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição, no momento de serem manipulados:

pena - multa, apreensão de produto, inutilização do produto, interdição do produto, cancelamento do registro do produto, cancelamento da autorização para funcionamento e/ou cancelamento do alvará de licenciamento;

XIX - comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento do registro do produto;

XX - aplicação de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais:

pena - multa, interdição do produto, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento de autorização para funcionamento;

XXI - deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes:

pena - advertência ou multa;

XXII - reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação:

pena - advertência ou multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento de autorização para funcionamento;

XXIII - opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias:

pena - advertência ou multa;

XXIV - acondicionar, coletar e depositar incorretamente os resíduos de serviço de saúde:

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XXV - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

pena - advertência ou multa, apreensão, inutilização, interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou proibição de propaganda;

XXVI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação vigente:

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

Parágrafo Único - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, equipamentos e aparelhagens adequadas e à assistência e responsabilidade técnicas.

Art. 14 - Em face da especificidade da matéria *Controle de Zoonoses*, verificada a infração a qualquer de seus dispositivos, a autoridade sanitária, independente de outras sanções cabíveis decorrentes da legislação federal e estadual, poderá aplicar as seguintes penalidades:

- I - multa;
- II - apreensão de animal;
- III - interdição total ou parcial, temporária ou permanente de locais ou estabelecimentos;
- IV - cassação de alvará.

Art. 15 - A pena de multa, no caso do artigo anterior, será variável, de acordo com a gravidade da infração, como segue:

- I - para infrações de natureza leve - uma Unidade Fiscal do Município - UFM;
- II - para infrações de natureza grave - cinco Unidades Fiscais do Município - UFM;
- III - para infrações de natureza gravíssima - dez Unidades Fiscais do Município - UFM.

§ 1º - Na reincidência, a multa será aplicada em dobro.

§ 2º - A pena de multa não excluirá, conforme a natureza ou gravidade da falta, a aplicação de qualquer outra das penalidades previstas no artigo anterior.

§ 3º - Independente do disposto no parágrafo anterior, a reiteração de infrações de mesma natureza autorizará, conforme o caso, a definitiva apreensão de animais, a interdição de locais de estabelecimentos ou cassação de alvará.

§ 4º - Serão definidos em Regulamento os atos que constituam infrações de natureza leve, grave ou gravíssima, quanto à matéria *Controle de Zoonoses*.

Art. 16 - Sem prejuízo das penalidades previstas no artigo 14, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento de despesas de transporte, de alimentação, assistência veterinária e outras.

Art. 17 - O desrespeito ou desacato à autoridade sanitária competente, em razão de suas atribuições legais, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

Art. 18 - Considerar-se-ão, para os efeitos desta Lei e de seu Regulamento:

I - contaminados ou deteriorados, os produtos alimentícios que contenham parasitos e microorganismos patogênicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais, ou que contenham microorganismos indicativos de contaminação de origem fecal ou de deterioração de substâncias alimentícias, tais como escurecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estufamento do vasilhame;

II - alterados, os produtos alimentícios que, pela ação de umidade, luz, temperatura, microorganismos, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, que tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas;

III - adulterados, os produtos alimentícios:

a) quando lhes tiverem sido adicionadas substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração, à exceção de produtos dietéticos ou outros produtos alimentícios legalmente registrados;

b) quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal, à exceção de produtos dietéticos ou outros produtos alimentícios legalmente registrados;

c) quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;

d) quando tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

e) que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeitos de ocultar qualquer fraude ou alteração ou de aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

IV - fraudados, os produtos alimentícios:

a) que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado na embalagem;

b) que, na composição, diversificarem do enunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

Art. 19 - Verificada, em processo administrativo, a existência de adulteração e/ou deterioração de produtos, deverá a autoridade sanitária competente, ao proferir a sua sentença, considerá-los inutilizáveis.

Parágrafo Único - A inutilização de produtos será feita de imediato, quando oferecer, inequivocamente, grave risco à saúde ou, quando realizada perícia de contraprova, constatar-se sua impropriedade para o consumo.

Art. 20 - Proceder-se-á à interdição de alimento para análise fiscal, de conformidade com o disposto na Legislação Vigente.

Art. 21 - Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado para recolhê-la, no prazo de cinco dias, à Fazenda Municipal.

Art. 22 - Das decisões das autoridades sanitárias caberá recurso àquelas que lhe sejam imediatamente superiores, exceto em caso de inutilização de produtos que ofereçam grave risco à saúde.

Parágrafo Único - A interposição e os prazos dos recursos serão regulamentados através de Decreto.

Art. 23 - As infrações às disposições legais, regulamentares e outras, de ordem sanitária, regidas pela presente Lei, prescrevem em cinco anos.

§ 1º - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade sanitária, visando à sua apuração e conseqüente imposição de pena.

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

Art. 24 - O Poder Executivo Municipal expedirá a regulamentação necessária à execução desta Lei.

Art. 25 - A Secretaria Municipal de Saúde elaborará Normas Técnicas Especiais, que serão baixadas por Decreto do Poder Executivo Municipal, para o fim de complementar o Regulamento previsto no artigo anterior.

Art. 26 - Esta Lei entrará em vigor, a partir da data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Manaus, 27 de junho de 1997

ALFREDO PEREIRA DO NASCIMENTO

Prefeito Municipal de Manaus

ELSON RODRIGUES DE ANDRADE

Procurador Geral do Município

SILVIO ROMANO BENJAMIN JUNIOR

Secretário-Chefe do Gabinete Civil

ARNOLDO RODRIGUES ANDRADE

Secretário Municipal de Saúde

DECRETO N.º 3.910 DE 27 DE AGOSTO DE 1997

APROVA o Regulamento a que se refere o artigo 24 da Lei 392 de 27 de junho de 1997, que dispõe sobre normas da promoção, preservação e recuperação da saúde, no âmbito da cidade de Manaus, no campo de competência da Secretaria Municipal de Saúde e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE MANAUS, no uso de suas atribuições legais e com fundamento no artigo 1º da Lei nº 1.242, de 09 de dezembro de 1975, alterada pela Lei nº 183 de 05 de maio de 1993,

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento anexo a este Decreto, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde, no campo de competência da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogados o Decreto Municipal nº 431, de 06 de outubro de 1976 e outras disposições em contrário.

Manaus, 27 de agosto de 1997

ALFREDO PEREIRA DO NASCIMENTO

Prefeito Municipal de Manaus

ARNOLDO RODRIGUES ANDRADE

Secretário Municipal de Saúde

SÍLVIO ROMANO BENJAMIN JÚNIOR

Secretário Municipal de Administração

REGULAMENTO DA PROMOÇÃO, PRESERVAÇÃO E RECUPERAÇÃO DA SAÚDE NO CAMPO DA COMPETÊNCIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PRIMEIRA PARTE

Vigilância Sanitária

TOMO I

Disposições Preliminares

Art. 1º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela Secretaria Municipal de Saúde, através de seu Departamento de Vigilância à Saúde, nos limites de sua competência.

Art. 2º - A inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos tratados neste Regulamento se estenderão à publicidade e à propaganda, qualquer que seja o meio empregado para a sua divulgação.

Art. 3º - Qualquer produto, equipamento, utensílio, bem, artigo, impresso e outros que acarretem iminentes prejuízos ou riscos à saúde pública ou individual, poderão ter sua apreensão determinada pela autoridade sanitária competente.

Art. 4º - O Departamento de Vigilância à Saúde exercerá o poder de polícia sanitária, quanto ao disposto neste Regulamento.

Art. 5º - É assegurado à autoridade sanitária, no exercício de suas funções, o livre acesso a todas as dependências de estabelecimentos comerciais, industriais e outros, com vistas à verificação do cumprimento de normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 6º - A autoridade policial, quando solicitada, prestará à autoridade sanitária o auxílio necessário ao regular desempenho de suas atividades.

TOMO II

Saneamento

TÍTULO I

Sistemas de Abastecimento de Água e Disposição de Esgotos

Art. 7º - Todo e qualquer serviço de abastecimento de água ou de coleta e disposição de esgotos deverá sujeitar-se ao controle da autoridade sanitária competente.

Art. 8º - Os projetos de sistemas de abastecimento de água e de coleta e disposição de esgotos deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT e às normas e especificações adotadas pelo órgão técnico encarregado de aprová-los.

Art. 9º - Nos projetos e obras de sistemas de abastecimento de água deverão ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas estabelecidas em normas e especificações:

I - a água de distribuição obedecerá aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação pertinente;

II - as tubulações, peças especiais e juntas deverão ser de tipos e materiais aprovados pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, tendo em vista conservar inalteradas as características da água transportada;

III - para fins de desinfecção ou de prevenção contra contaminações, à água distribuída deverá ser adicionado, obrigatoriamente, teor conveniente de cloro ou equivalente, em seus compostos. A juízo da autoridade sanitária competente, poderão ser adotados, com a mesma finalidade, outros produtos ou processos, desde que utilizados, para esse fim, teores e aparelhamentos apropriados;

IV - a fluoretação da água distribuída obedecerá às normas expedidas pelos órgãos competentes;

V - em qualquer ponto dos sistemas de abastecimento, reservatórios, casas de bomba, poços de sucção ou outras estruturas, a água natural ou tratada deverá estar suficientemente protegida contra respingos, infiltrações ou despejos.

Art. 10 - É vedada a instalação de tubulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação de água potável.

Art. 11 - Sempre que os sistemas públicos não tiverem condições de atendimento, os conjuntos habitacionais e as unidades isoladas deverão possuir sistemas de abastecimento de água e sistema de esgotos próprios, de acordo com as normas sanitárias e aprovados pela autoridade competente.

Art. 12 - A disposição de esgotos nas praias e nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde e poluição do meio ambiente.

TÍTULO II

Instalações Prediais de Água e Esgotos

Art. 13 - As instalações prediais de água e esgotos de prédios residenciais, comerciais ou industriais, deverão seguir as normas e especificações da Associação Brasileira de Normas

Técnicas e das entidades responsáveis pelos sistemas, às quais caberá fiscalizar essas instalações, sem prejuízo da fiscalização exercida pela autoridade sanitária.

§ 1º - As normas referidas neste artigo deverão atender ao estabelecido no presente Regulamento e serem submetidas à apreciação da autoridade sanitária competente, sempre que solicitadas.

§ 2º - A autoridade sanitária poderá estabelecer que as normas sejam revistas na forma que indicar, bem como solicitar informações sobre a fiscalização das instalações.

Art. 14 - Todo prédio deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente ao fim a que se destina, dotado de dispositivos e instalações adequados e destinados a receber e a conduzir os despejos.

§ 1º - O sistema de esgotamento deverá ser ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral público, quando existente, ou a sistema isolado do tipo fossa séptica e sumidouro ou fossa séptica e filtro anaeróbio.

§ 2º - Onde houver redes públicas de água ou de esgotos, em condições de atendimento, as edificações novas ou já existentes serão obrigatoriamente a elas ligadas e por elas respectivamente abastecidas ou esgotadas.

Art. 15 - Toda edificação deverá dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

Art. 16 - Sempre que o abastecimento de água não puder ser feito com continuidade e sempre que for necessário para o bom funcionamento das instalações prediais, será obrigatória a existência de reservatórios prediais.

§ 1º - A capacidade mínima de reservatórios prediais, adicional à exigida para combate a incêndios, será equivalente ao consumo diário do prédio e calculada segundo os critérios fixados pela Associação Brasileira de Normas Técnicas.

§ 2º - Será obrigatória a existência de reservatório inferior, preferencialmente enterrado, quando o prédio for constituído de mais de três pavimentos.

§ 3º - Serão obrigatórias a limpeza e a desinfecção dos reservatórios prediais, num período não superior a 06 (seis) meses, na forma indicada pela autoridade sanitária.

Art. 17 - Os reservatórios prediais deverão:

- I - ser construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água;
- II - ter superfície lisa, resistente e impermeável;
- III - permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
- IV - possibilitar esgotamento total;
- V - ser suficientemente protegidos contra inundações, infiltrações ou penetração de corpos estranhos;
- VI - ter cobertura adequada;

VII - ser equipados com torneira de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatório alimentado por recalque;

VIII - ser dotados de extravasador com diâmetro superior ao da canalização de alimentação, havendo sempre uma canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;

IX - ser providos de canalização de limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Art. 18 - Não será permitida:

I - a instalação de dispositivos para sucção de água diretamente para as redes de distribuição;

II - a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos, poços absorventes, poços de visita e caixas de inspeção de esgotos, bem como de tubulações de esgotos por reservatórios ou depósitos de água;

III - a interconexão de tubulações ligadas diretamente a sistemas públicos com tubulações que contenham água proveniente de outras fontes de abastecimento;

IV - a introdução, direta ou indireta, de esgotos em conduto de águas pluviais ou resultantes de drenagem nos ramais prediais de esgotos;

V - qualquer outra instalação, processo ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar risco de contaminação da água potável;

VI - a ligação de ralos de águas pluviais e de drenagem à rede de esgotos, a critério da autoridade competente;

VII - a interligação de instalações prediais internas entre prédios situados em lotes distintos.

Art. 19 - A admissão de água nos aparelhos sanitários deverá ser feita em nível superior ao de transbordamento, ou mediante dispositivos adequados, para evitar a aspiração da água do receptáculo para a tubulação de água potável.

Art. 20 - Os despejos às tubulações prediais de esgotos somente serão admitidos por meio de aparelhos sanitários de características e materiais adequados e que atendam às normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 21 - É obrigatória:

I - a existência, nos aparelhos sanitários, de dispositivos de lavagem, contínua ou intermitente;

II - a instalação de dispositivos de captação de água no piso dos compartimentos sanitários e nas copas, cozinhas e lavanderias;

III - as passagens dos despejos das pias da copa e cozinha de hospitais, hotéis, restaurantes e estabelecimentos congêneres, por caixa de gordura, a critério da autoridade competente.

Parágrafo Único - A critério da autoridade sanitária, poderá ser exigida a instalação do dispositivo previsto no inciso II em outros compartimentos ou locais.

Art. 22 - É proibida a instalação de:

I - pias, sanitários, lavatórios e outros aparelhos sanitários construídos ou revestidos com material não aprovado pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou pela autoridade sanitária;

II - peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art. 23 - Toda habitação terá o ramal principal do sistema coletor de esgotos com diâmetro não inferior a cem milímetros e providos de dispositivo de inspeção.

Art. 24 - Os tanques e aparelhos de lavagem de roupas serão obrigatoriamente ligados à rede coletora de esgotos através de fecho hidráulico.

Art. 25 - Os aparelhos sanitários, quaisquer que sejam os seus tipos, serão desconectados dos ramais respectivos por meio de sifões individuais, com fecho hidráulico nunca inferior a cinco centímetros, munidos de opérculos de fácil acesso à limpeza ou terão seus despejos conduzidos a um sifão único, segundo a técnica mais aconselhada.

Art. 26 - Todos os sifões, exceto os autoventilados, deverão ser protegidos contra dessifonamento e contrapressão, por meio de ventilação apropriada.

Art. 27 - As instalações prediais de esgotos deverão ser suficientemente ventiladas e dotadas de dispositivos adequados para evitar refluxo de qualquer natureza, inclusive:

I - tubos de queda, que devem ser prolongados acima da cobertura do edifício;

II - canalização independente ascendente, constituído tubo ventilador.

Parágrafo Único - O tubo ventilador poderá ser ligado ao prolongamento de um tubo de queda acima da última inserção do ramal de esgotos.

Art. 28 - Os poços de suprimento de água considerados inservíveis e as fossas que não satisfizerem às exigências deste Regulamento deverão ser aterrados.

Art. 29 - A autoridade sanitária poderá estabelecer outras medidas de proteção sanitária, relativas às instalações prediais de águas e esgotos, além das previstas neste Título.

TÍTULO III

Saneamento das Edificações

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 30 - Os edifícios, sempre que colocados nas divisas dos alinhamentos, serão providos de calhas e condutores para escoamento das águas pluviais.

§ 1º - Para efeito deste artigo, excluem-se os edifícios cuja disposição dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.

§ 2º - As águas pluviais provenientes das calhas e condutores dos edifícios deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

Art. 31 - Toda edificação deverá ser perfeitamente isolada da umidade, emanções provenientes do solo, mediante impermeabilização entre os alicerces e as paredes e em todas as superfícies, da própria edificação e das edificações vizinhas, sujeitas à penetração da umidade.

Parágrafo único - Responderá pelos danos causados à edificação vizinha o responsável pela edificação que infringir o presente dispositivo.

Art. 32 - Os sistemas privados de abastecimento de água ou de disposição de esgotos deverão ser submetidos à aprovação da autoridade sanitária.

§ 1º - Os poços e fossas, bem como a disposição de afluentes no solo, deverão atender às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas e às que forem estabelecidas neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

§ 2º - Cada prédio deverá ter um sistema independente de afastamento de águas residuais.

Art. 33 - As edificações no fundo dos lotes e nos denominados “lotes de fundo”, excetuadas as edículas, obedecerão às normas deste Regulamento e outras regulamentadas por Normas Técnicas Especiais.

CAPÍTULO II

Habitações Multifamiliares - Edifícios de Apartamentos e Comerciais

Art. 34 - Aplicam-se aos edifícios de apartamentos as normas gerais referentes às edificações e as específicas referentes às habitações, no que couber, complementadas pelo disposto neste capítulo.

Art. 35 - Nos edifícios de apartamentos, deverão existir serviços próprios de coleta do lixo domiciliar.

§ 1º - Os locais destinados à guarda do lixo, deverão ser revestidos em material liso e impermeável, à disposição da coleta pública.

§ 2º - É permitida a instalação de incinerador, desde que obedeça às Normas Técnicas referente ao controle da poluição do ar.

Art. 36 - É obrigatória a existência de depósito de material de limpeza, compartimento sanitário, chuveiro e vestiário, com área mínima de seis metros quadrados para uso exclusivo do pessoal de serviço.

Parágrafo Único - Essa exigência poderá ser dispensada, a juízo da autoridade sanitária, nos edifícios que, comprovadamente, pelas suas dimensões e características a justifiquem.

Art. 37 - As piscinas em edifícios, quando não privativas de unidades autônomas, serão consideradas de uso coletivo restrito, sujeitas, no que lhes for aplicável, ao disposto neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo Único - As piscinas privativas serão consideradas piscinas de uso familiar.

Art. 38 - Nos prédios de apartamentos, não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, representem perigo ou sejam prejudiciais à saúde, ao bem-estar dos moradores e vizinhos e ao meio ambiente.

Art. 39 - Os edifícios comerciais deverão ter, em cada pavimento, instalações sanitárias separadas para ambos os sexos, com acesso independente.

§ 1º - As instalações sanitárias para homens serão na proporção de um sanitário, um mictório e um lavatório para cada cem metros quadrados de área útil de salas.

§ 2º - As instalações sanitárias para mulheres serão na proporção de um sanitário e um lavatório para cada cem metros quadrados de área útil de salas.

TÍTULO IV

Resíduos de Serviços de Saúde

Art. 40 - Para os efeitos deste Regulamento, considera-se resíduos de serviços de saúde todo produto resultante de atividades de assistência à saúde, dotado de potencial de risco biológico, assistência ao paciente, sangue e hemoderivados, cirúrgico, anátomo-patológico, perfurante-cortante, animal contaminado, resíduo farmacêutico, resíduo químico perigoso e rejeito radioativo, assim como os resíduos comuns.

Art. 41 - O conjunto de procedimentos e técnicas que visam à eliminação de características de risco e à minimização de impactos à saúde ocupacional e do meio deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas, em sua versão vigente.

Art. 42 - As unidades que geram resíduo radioativo deverão atender ao disposto nas normas emanadas pela Comissão Nacional de Energia Nuclear.

TOMO III

Estabelecimentos Comerciais e Industriais

TÍTULO I

Estabelecimentos de Trabalho em Geral e Outros

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 43 - Antes de iniciada a construção, reforma ou instalação de qualquer estabelecimento de trabalho, deverá ser ouvida a autoridade sanitária quanto ao local e projeto.

Parágrafo Único - Quanto à aprovação do local, a autoridade sanitária levará em conta a natureza dos trabalhos a serem executados no estabelecimento, tendo em vista assegurar a saúde e a tranquilidade dos vizinhos.

Art. 44 - Nos estabelecimentos de trabalho já instalados, que ofereçam perigo à saúde ou acarretem incômodos aos vizinhos, os proprietários serão obrigados, a juízo da autoridade sanitária, a executar os melhoramentos necessários.

Art. 45 - Ficam obrigados todos os estabelecimentos de trabalho em geral a procederem ao saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção contra ratos, baratas, moscas e outros insetos transmissores de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único - Nos estabelecimentos referidos no “caput” deste artigo, o saneamento deve ser feito, no mínimo, semestralmente.

Art. 46 - Depois de regularmente instalado um estabelecimento, com projetos e memoriais devidamente aprovados na forma deste Regulamento e instalações funcionando adequadamente, não poderão solicitar sua remoção os que vierem a habitar ou constituir vizinhança.

Art. 47 - O pé direito de locais de trabalho deverá ter altura correspondente às exigências das atividades desenvolvidas.

Parágrafo Único - Os locais de trabalho deverão atender às condições de iluminação e ventilação condizentes com a natureza do trabalho e a ausência de fontes de calor, principalmente em pavimentos superiores ao térreo.

Art. 48 - Os pisos e as paredes até dois metros de altura, no mínimo, deverão ser revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Parágrafo Único - A natureza e as condições dos pisos, paredes e forros serão determinados em vista do processo e condições de trabalho.

Art. 49 - A superfície iluminante natural dos locais de trabalho será, no mínimo, de um quinto da área total do piso.

Art. 50 - A área de ventilação natural deverá corresponder, no mínimo, a dois terços da superfície iluminada natural.

Art. 51 - Em casos especiais, tecnicamente justificados e a juízo da autoridade sanitária, será permitida a iluminação e ventilação artificial.

Art. 52 - Tendo a construção mais de três pavimentos deverá ser dotada de duas escadas e dois elevadores, no mínimo, observadas às normas vigentes relativas à segurança.

Art. 53 - As escadas deverão ser de lances retos, com largura mínima de um metro e vinte centímetros.

§ 1º - A altura máxima dos degraus deverá ser de dezessete centímetros e a largura mínima de vinte e dois centímetros, de forma a permitir cômodo acesso.

§ 2º - São permitidas rampas com um metro e vinte centímetros de largura e declives máximos de quinze por cento, revestidas de material anti-derrapante.

Art. 54 - Todos os estabelecimentos de trabalho em geral deverão dispor de instalações que permitam fácil acesso e locomoção de deficiente físico, observadas as normas específicas vigentes.

Art. 55 - Haverá, em todos os estabelecimentos de trabalho, instalações sanitárias independentes para ambos os sexos, nas seguintes proporções:

I - um sanitário, um lavatório e um chuveiro para cada vinte operários;

II - um mictório para cada vinte operários.

§ 1º - Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho, devendo existir entre elas antecâmaras com abertura para o exterior.

§ 2º - As instalações sanitárias deverão ser de material resistente, liso e impermeável e as paredes até a altura mínima de um metro e cinquenta centímetros revestidas de material equivalente.

Art. 56 - Os estabelecimentos deverão ter locais, independentes por sexo, para vestiários.

Art. 57 - Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de cem operários deverá existir compartimento para ambulatório, destinado aos primeiros socorros de urgência, com área mínima de seis metros quadrados, piso e paredes até um metro e cinquenta centímetros, no mínimo, revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art. 58 - Os estabelecimentos em que trabalhem mais de trinta mulheres, com mais de dezesseis anos de idade, disporão de local apropriado, que permita a guarda sob vigilância e assistência dos seus filhos no período de amamentação.

§ 1º - Esse local deverá possuir no mínimo:

a) berçário com área de três metros quadrados por criança, e no mínimo seis metros quadrados, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes, a distância mínima de cinquenta centímetros;

b) saleta de amamentação com área mínima de seis metros quadrados, provida de cadeiras ou banco encosto;

c) cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área mínima de quatro metros quadrados;

d) pisos e paredes, revestidos, até a altura mínima de um metro e cinquenta centímetros, com material liso, resistente, impermeável e lavável;

e) compartimento de banho e higiene das crianças, com área mínima três metros quadrados;

f) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

§ 2º - O número de leitos no berçário obedecerá à proporção de um leito para cada grupo de trinta empregadas entre dezesseis e quarenta anos de idade.

§ 3º - O disposto no “caput” deste artigo não se aplica aos estabelecimentos que terceirizam esses serviços, sendo obrigatória a apresentação do contrato de serviço à autoridade sanitária.

Art. 59 - Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de trinta operários, será obrigatória a existência de um refeitório, ou local adequado às refeições.

§ 1º - Os refeitórios deverão obedecer às seguintes condições:

a) piso revestido com material resistente, liso e impermeável;

b) forro com material adequado, podendo ser dispensado, em casos de cobertura que ofereça proteção suficiente;

c) paredes revestidas com material liso, lavável, resistente e impermeável, até a altura de dois metros, no mínimo;

d) ventilação e iluminação, de acordo com as normas fixadas no presente Regulamento;

e) água potável;

f) lavatórios individuais ou coletivos;

g) cozinha, no caso de refeições preparadas no estabelecimento; ou local adequado, com fogão, estufa ou similar, quando se tratar de simples aquecimento das refeições.

§ 2º - O refeitório ou local adequado a refeições não poderá comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias e com locais insalubres ou perigosos.

§ 3º - Em casos excepcionais, considerando as condições de duração, natureza do trabalho e peculiaridades locais, poderão ser dispensadas as exigências de refeitório e cozinha.

Art. 60 - Os gases, vapores, fumaças e poeiras resultantes dos processos industriais, serão removidos dos locais de trabalho por meios adequados, não sendo permitido o seu lançamento na atmosfera, sem tratamento adequado, quando nocivo ou incômodo à vizinhança.

Art. 61 - Os compartimentos especiais destinados a abrigar fontes geradoras de calor deverão ser isolados termicamente.

Art. 62 - As instalações causadoras de ruídos ou choques serão providas de dispositivos destinados a evitar tais incômodos.

Art. 63 - É proibido aos estabelecimentos de trabalho, em geral, a colocação dos resíduos comuns em local que não seja especificamente destinado a esse fim, assim como ficam obrigados a efetuar sua dispensa em horário não comercial.

Art. 64 - Os estabelecimentos de trabalho em geral deverão manter em perfeito estado de conservação e higiene seus equipamentos, maquinarias e utensílios.

Art. 64-A - Os produtos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação serão apreendidos pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 64-B - Na apreensão de produtos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o auto respectivo conforme o art. 650 deste Regulamento. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 64-C - A apreensão do produto ou interdição do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias úteis e de 10 (dez) dias úteis para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 1º Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 2º Se a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade notificará o responsável para, querendo, apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova no prazo de 3 (três) dias.

§ 3º A notificação de que trata este artigo será acompanhada de uma via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 4º Decorrido o prazo referido no § 2º deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

Art. 64-D - O possuidor ou responsável pelo produto apreendido fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 64-E - Em casos excepcionais, a critério da autoridade sanitária, a guarda dos produtos apreendidos poderá ser feita em depósito da Secretaria Municipal de Saúde ou em

outros por ela determinados. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 64-F - O transporte, carga, e descarga e inutilização dos produtos apreendidos poderão, a critério da autoridade sanitária, ser de responsabilidade do autuado. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 64-G - Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o produto impróprio para o consumo ou utilização, será obrigatória a sua inutilização e, se for o caso, a interdição do setor, seção ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 64-H - Os produtos manifestamente deteriorados e os alterados de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo ou utilização, serão apreendidos e inutilizados pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 1º A autoridade sanitária lavrará o Auto de Infração seguido do Auto de Apreensão e Inutilização conforme o Art. 651 deste regulamento.

§ 2º Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou outros, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação, até o momento de não mais ser possível expô-lo ao consumo humano.

CAPÍTULO II

Creches

Art. 65 - As creches, além de obedecerem às normas deste Regulamento, deverão possuir, obrigatoriamente:

I - berçário, com área mínima de três metros quadrados por criança e, no mínimo, seis metros quadrados, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de cinquenta centímetros;

II - sala, com área mínima de seis metros quadrados, provida de cadeiras ou banco-encosto, para permitir às mães amamentação adequada, sendo vetada sua utilização para outros fins;

III - cozinha para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos;

IV - pisos e paredes, revestidos até a altura mínima de um metro e cinquenta centímetros, de material liso, resistente, impermeável e lavável;

V - compartimento de banho e higiene das crianças, com área de três metros quadrados no mínimo, providos de água corrente quente e fria;

VI - instalações sanitárias exclusivas para as crianças, totalmente independentes das destinadas aos adultos;

VII - compartimento exclusivo e provido de porta com fechadura, destinado à guarda de material de limpeza, que impeça o acesso das crianças;

VIII - sala de utilização múltipla para sono e atividades diversas;

IX - espaço para alimentação das crianças, dotado de material adequado para tal finalidade;

X - área externa para recreação.

Art. 66 - As dependências das creches deverão ter ventilação e iluminação natural ou artificial, que proporcionem ambiente compatível com as atividades realizadas.

Art. 67 - É proibida, à exceção de peixes ornamentais, a permanência ou trânsito de animais de qualquer espécie nas dependências das creches.

Art. 68 - Os brinquedos utilizados pelas crianças deverão atender às normas de segurança pertinentes, em especial quanto à sua aplicação e destinação etária.

CAPÍTULO III

Escolas

Art. 69 - A área das salas de aula corresponderá, no mínimo, a um metro e vinte centímetros quadrados em carteira individual.

Art. 70 - Os auditórios ou salas de grande capacidade das escolas, ficam sujeitos também às seguintes exigências:

I - área útil não inferior a oitenta centímetros quadrados por pessoa;

II - ventilação natural, ou renovação mecânica de vinte metros cúbicos de ar por pessoa, no mínimo, no período de uma hora.

Art. 71 - A área de ventilação natural das salas de aula deverá ser, no mínimo, igual à metade da superfície iluminante, a qual será igual ou superior a um quinto da área do piso.

§ 1º - Será obrigatória a iluminação natural unilateral.

§ 2º - A iluminação artificial, para que possa ser adotada em substituição à natural, deverá ser justificada e aceita pela autoridade sanitária e atender às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 72 - Os corredores, assim como escadas e rampas, não poderão ter largura inferior a um metro e oitenta centímetros.

§ 1º - É proibida a localização de armários ao longo dos corredores.

§ 2º - As escadas não poderão apresentar trechos em leque; os lances serão retos, não ultrapassarão a dezesseis degraus, e estes não terão espelhos com mais de dezesseis centímetros, nem piso com menos de trinta centímetros, e os patamares terão extensão não inferior a um metro e cinquenta centímetros.

§ 3º - As escadas deverão ser dotadas, obrigatoriamente, de corrimão.

§ 4º - As rampas não poderão apresentar declividade superior a doze por cento; quando acima de seis por cento, serão revestidas de material não escorregadio.

Art. 73 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados, para uso de cada sexo.

§ 1º - Esses compartimentos, em cada andar, deverão ser dotados de bacias sanitárias em número correspondente, no mínimo, uma para cada vinte e cinco alunas; uma para cada quarenta

alunos; um mictório para cada quarenta alunos, e um lavatório para cada quarenta alunos ou alunas.

§ 2º - As portas das celas em que estiverem situadas as bacias sanitárias deverão ser colocadas de forma a deixar vãos livres de quinze centímetros de altura na parte inferior e de trinta centímetros, no mínimo, na parte superior.

§ 3º - Deverão, também, ser previstas instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de uma bacia sanitária para cada dez salas de aula; e os lavatórios serão em número não inferior a um para cada seis salas de aula.

§ 4º - É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação e, quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá haver também chuveiros, na proporção de um para cada cem alunos ou alunas e vestiários separados com cinco metros quadrados para cada cem alunos ou alunas, no mínimo.

Art. 74 - É obrigatória a instalação de bebedouros, na proporção mínima de um para cada duzentos alunos, vedada a sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de um bebedouro para cada cem alunos.

Art. 75 - Nas escolas, as cozinhas, copas e cantinas, quando houver, deverão satisfazer às exigências mínimas estabelecidas para tais compartimentos, concernentes a restaurantes, porém atendidas as peculiaridades escolares.

Art. 76 - Nos internatos, além das disposições referentes às escolas, serão observadas as referentes às habitações, aos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 77 - Nas escolas de primeiro grau, é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área, no mínimo, igual a um terço da soma das áreas das salas de aula.

Art. 78 - As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, de forma que permita escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência; para tal fim, as passagens deverão ter largura e altura mínima de três metros.

Art. 79 - As escolas ao ar livre, parques infantis e congêneres obedecerão às exigências deste Regulamento no que aplicáveis.

Art. 80 - Os reservatórios de água potável das escolas terão capacidade adicional à que for exigida para combate a incêndio, não inferior à correspondente a cinquenta litros por aluno.

Parágrafo Único - Esse mínimo será de cem litros por aluno, nos semi-internatos e de cento e cinquenta litros por aluno, nos internatos.

CAPÍTULO IV

Piscinas e Saunas

Art. 81 - Para efeito deste Regulamento, as piscinas se classificam nas quatro categorias seguintes:

- I - piscinas de uso público - as utilizáveis pelo público em geral;
- II - piscinas de uso coletivo restrito - as utilizáveis pelos condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e congêneres;
- III - piscinas de uso familiar - as piscinas de residências unifamiliares;
- IV - piscinas de uso especial - as destinadas a outros fins que não o esporte ou a recreação, tais como as terapêuticas e outras.

Art. 82 - Nenhuma piscina poderá ser construída ou funcionar, sem que atenda às especificações do projeto aprovado pela legislação vigente.

§ 1º - As piscinas de qualquer categoria ficam obrigadas a executar tratamento adequado da água, de modo a evitar que venham a se transformar em possíveis focos de proliferação de vetores.

§ 2º - As piscinas de uso público, de uso coletivo restrito e de uso especial deverão possuir laudo de vistoria, que será fornecido pela autoridade sanitária, após a vistoria de suas instalações.

Art. 83 - É obrigatório o controle médico-sanitário dos usuários de piscinas de uso público e de uso coletivo restrito, apresentando a respectiva ficha médica de aprovação, assinada por profissional legalmente habilitado.

Parágrafo Único - O exame médico será atualizado, pelo menos, a cada seis meses.

Art. 84 - Será proibida a entrada, na piscina, de pessoas portadoras de doenças transmissíveis, por contágio ou veiculadas pela água, bem como com ferimentos abertos ou com curativos de qualquer natureza.

Art. 85 - É proibida nas piscinas de uso público e de uso coletivo, a utilização de objetos que possam comprometer a integridade dos usuários, em especial copos e garrafas de material vítreo.

Art. 86 - Em todas as piscinas, com exceção das de uso familiar, os usuários deverão ser esclarecidos, por cartazes ou outros meios de comunicação, sobre o regulamento da piscina, comprimento, largura, profundidades e outras instruções a serem observadas.

Art. 87 - As piscinas, com exceção das de uso familiar, conterão, no mínimo, reservatório d'água, sistema hidráulico de circulação e recirculação, filtro, lava-pés, chuveiro e banheiros providos de instalações sanitárias.

Art. 88 - O reservatório d'água obedecerá às seguintes especificações mínimas:

I - revestimento interno de material resistente, liso e impermeável;
II - o fundo não poderá ter saliências, reentrâncias ou degraus;
III - a declividade do fundo, em qualquer parte da piscina, não poderá ter mudanças bruscas; e, até um metro e oitenta centímetros de profundidade, não será maior do que sete por cento;

IV - as entradas de água do sistema hidráulico deverão estar submersas e localizadas de modo a produzir circulação em todo o reservatório d'água.

§ 1º - O reservatório de água deverá estar localizado, de maneira a manter um afastamento mínimo das divisas, que permita a circulação dos usuários.

§ 2º - Com exceção das piscinas de uso familiar, em todos os pontos de acesso à área do reservatório d'água, é obrigatória a existência de lava-pés, com dimensões mínimas de dois metros por dois metros e vinte centímetros de profundidade útil, nos quais deverá ser mantido cloro residual acima de vinte e cinco miligramas por litro.

§ 3º - Quando o lava-pés circundar toda a piscina, a largura mínima será de cinquenta centímetros.

Art. 89 - Os vestiários e as instalações sanitárias, independentes de sexo, conterão, pelo menos:

I - bacias sanitárias e lavatórios, na proporção de um para cada sessenta homens e um para cada quarenta mulheres;

II - mictórios na proporção de um para cada sessenta homens;

III - chuveiros, na proporção de um para cada quarenta banhistas.

§ 1º - Os chuveiros deverão ser localizados, de forma a tornar obrigatória a sua utilização antes da entrada dos usuários na área do tanque.

§ 2º - As bacias sanitárias deverão ser localizadas, de forma a facilitar a sua utilização antes dos chuveiros.

§ 3º - Os seus vestiários, sanitários e chuveiros deverão ser conservados limpos e sua desinfecção será feita a critério da autoridade sanitária.

Art. 90 - A área do reservatório de água será isolada, por meio de divisória adequada.

Parágrafo Único - O ingresso nesta área só será permitido, após a passagem obrigatória por chuveiro.

Art. 91 - As piscinas existentes em creches e escolas deverão ter profundidade, de acordo com a faixa etária a que se destina e ser circundadas por gradil de proteção, com altura mínima de um metro e vinte centímetros, com portão de acesso confeccionado com material que ofereça total segurança aos usuários.

Art. 92 - As saunas, além de obedecerem às Normas Técnicas Especiais, deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

CAPÍTULO V

Colônias de Férias e dos Acampamentos em Geral

Art. 93 - Às colônias de férias se aplicam as disposições referentes a hotéis e similares, bem como as relativas aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Art. 94 - As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou de recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 95 - Quando o abastecimento de água da colônia de férias ou acampamento se fizer por água de superfície, o manancial será convenientemente protegido; quando esse abastecimento se fizer por poços, estes atenderão às exigências previstas neste Regulamento.

Art. 96 - Nas colônias de férias e acampamentos, é obrigatória a existência de instalações sanitárias separadas para cada sexo, na proporção de uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada vinte pessoas.

Art. 97 - Nenhum sanitário poderá ser instalado a montante e a menos de trinta metros das nascentes de água ou postos destinados a abastecimento.

Art. 98 - Nenhum local de acampamento poderá ser aprovado sem que possua:

I - sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;

II - instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;

III - adequada coleta, afastamento e destino dos resíduos comuns (lixo), de maneira que satisfaça às condições de higiene;

IV - instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo Único - A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada, pelos responsáveis por locais de acampamentos e colônias de férias, à autoridade sanitária, mediante resultado de exames de laboratórios, semestralmente, e/ou sempre que solicitado, podendo ainda a autoridade sanitária determinar a análise em seus próprios laboratórios.

Art. 99 - O lixo será coletado em recipientes fechados e deverá ser incinerado ou colocado em valas; neste último caso, terá uma camada protetora de terra, não inferior a trinta centímetros.

Art. 100 - Os acampamentos ou colônias de férias, quando constituídos por vivendas ou cabanas, deverão preencher as exigências mínimas deste Regulamento, no que se refere a instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, entelamento das cozinhas e precauções quanto a ratos e insetos.

CAPÍTULO VI

Asilos, Orfanatos, Albergues e Estabelecimentos Congêneres

Art. 101 - As paredes internas, até a altura mínima de um metro e cinquenta centímetros, serão revestidas ou pintadas de material impermeável.

Art. 102 - Os dormitórios coletivos deverão ter área não inferior a cinco metros quadrados por leito; os dormitórios do tipo quarto ou apartamento deverão ter área não inferior a cinco metros quadrados por leito, com o mínimo de oito metros quadrados.

Art. 103 - As instalações sanitárias serão na proporção mínima de uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada dez leitos, além do mictório, na proporção de um para cada vinte leitos.

Art. 104 - Os locais destinados ao armazenamento, preparo, manipulação e consumo de alimentos deverão atender às exigências para estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 105 - Quando tiverem cinquenta ou mais leitos, deverão ter locais apropriados para consultórios, médico e odontológico, bem como quarto para doentes.

Art. 106 - Deverão ter área para recreação e lazer, não inferior a dez por cento da área edificada.

Parágrafo Único - A área prevista neste artigo terá espaço coberto destinado a lazer, não inferior à sua quinta parte e o restante será arborizado ou ajardinado ou, ainda, destinado às atividades esportivas.

Art. 107 - Se houver locais para atividades escolares, esses deverão atender às normas estabelecidas para as escolas, no que lhes for aplicável.

CAPÍTULO VII

Hotéis, Motéis e Estabelecimentos Congêneres

Art. 108 - Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres obedecerão às normas e especificações gerais para as edificações e as específicas para habitações, no que aplicáveis, complementadas pelo disposto neste capítulo.

Art. 109 - Nos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, todas as paredes internas, até altura mínima de um metro e cinquenta centímetros, serão

revestidas ou pintadas com materiais impermeáveis, não sendo permitidas paredes de madeira para divisão de dormitórios.

Art. 110 - As instalações sanitárias de uso geral deverão:

I - ser separadas por sexo, com acessos independentes;

II - conter, para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em boxe e um lavatório para cada grupo de vinte leitos, ou fração do pavimento a que servem;

III - ter, no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo, quando de pavimentos sem leito;

IV - atender às condições gerais para compartimentos sanitários.

Parágrafo Único - Para efeito do inciso II, não serão considerados os leitos de apartamentos que disponham de instalações sanitárias privativas.

Art. 111 - Os estabelecimentos deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecido pelas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 112 - Os dormitórios deverão ter área correspondente a, no mínimo, cinco metros quadrados por leito e não inferior, em qualquer caso, a oito metros quadrados; quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados de lavatórios com água corrente.

Art. 113 - Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, que forneçam alimentação, deverão obedecer a todas as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 114 - É obrigatória a instalação de dormitório para o pessoal de serviço, separado dos destinados aos hóspedes.

Art. 115 - As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e congêneres deverão ser individuais, limpas, desinfetadas e em perfeitas condições de uso.

§ 1º - As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas após cada banho.

§ 2º - O sabonete será fornecido a cada cliente, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar, após ser usado pelo mesmo.

§ 3º - As roupas de cama e banho dos motéis, limpas e desinfetadas, serão fornecidas a cada cliente.

Art. 116 - É obrigatória a divulgação, no interior dos apartamentos dos motéis, de informações sobre Doenças Sexualmente Transmissíveis, em especial da Síndrome da Deficiência Imunológica Adquirida - AIDS.

Art. 117 - Observar-se-á nos, motéis, a obrigatoriedade da oferta de preservativo masculino.

Art. 118 - Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão dispor, obrigatoriamente, de água quente e fria.

CAPÍTULO VIII

Cinemas, Teatros, Locais de Reuniões, Circos e Parques de Diversões

Art. 119 - As salas de espetáculos e auditórios, excetuados os circos e parques de diversões, serão construídos com materiais incombustíveis.

Art. 120 - Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior, ou inferior, devendo, em qualquer caso, ser assegurado o rápido escoamento dos espectadores.

Art. 121 - Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Parágrafo Único - Quando houver rampas, sua declividade não poderá exceder a quinze por cento; quanto à largura das rampas, será a mesma exigida para escadas.

Art. 122 - As portas de saídas das salas de espetáculos deverão, obrigatoriamente abrir para o lado de fora, e ter na sua totalidade a largura correspondente a um centímetro por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de dois metros por vão, devendo, ainda, ser indicadas com a inscrição SAÍDA, legível a distância.

Art. 123 - As escadas terão largura não inferior a um metro e cinquenta centímetros e deverão apresentar lances retos de dezesseis degraus no máximo, entre os quais se intercalarão patamares de um metro e vinte centímetros de extensão, no mínimo, não podendo apresentar trechos em leque.

§ 1º - Quando o número de pessoas que por elas devem transitar for superior a cento e cinquenta, a largura aumentará à razão de oito milímetros por pessoa excedente.

§ 2º - Quando a sala for localizada em pavimento superior ou inferior, o número de escadas será de duas, no mínimo, dirigidas para saídas autônomas.

Art. 124 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de treze metros cúbicos de área exterior, por pessoa e por hora.

§ 1º - Quando instalado sistema de ar condicionado, serão obedecidas as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

§ 2º - Em qualquer caso, será obrigatória a instalação de equipamentos de reserva.

Art. 125 - As cabinas de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes condições:

I - área mínima de doze metros quadrados, pé direito de três metros;

II - porta de abrir para fora e construção de material incombustível;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

IV - instalação sanitária.

Art. 126 - Os camarins deverão ter área não inferior a quatro metros quadrados e serão dotados de ventilação natural ou por dispositivos mecânicos.

Parágrafo Único - Os camarins individuais ou coletivos serão separados para cada sexo e servidos por instalações com bacias sanitárias, chuveiros e lavatórios, na proporção de um conjunto, para cada cinco camarins individuais ou para cada vinte metros quadrados de camarim coletivo.

Art. 127 - As instalações sanitárias destinadas ao público, nos cinemas, teatros e auditórios, serão separadas por sexo e independentes para cada ordem de localidade.

Parágrafo Único - Deverão conter, no mínimo, uma bacia sanitária para cada cem pessoas, um lavatório e um mictório para cada duzentas pessoas.

Art. 128 - Deverão ser instalados bebedouros, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção mínima de um para cada trezentas pessoas.

Art. 129 - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento ou pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura de dois metros. Outros revestimentos poderão ser aceitos, a critério da autoridade sanitária, tendo em vista a categoria do estabelecimento.

Art. 130 - Para os efeitos deste Regulamento, equiparam-se, no que for aplicável, aos locais referidos no artigo anterior, os templos maçônicos e congêneres.

Art. 131 - Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, independentes para cada sexo, na proporção mínima de uma bacia sanitária e um mictório para cada duzentos frequentadores em compartimentos separados.

§ 1º - Na construção dessas instalações sanitárias, poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placa, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

§ 2º - Será obrigatória a remoção das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Art. 132 - Os estabelecimentos previstos neste Capítulo estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, para efeito de licenciamento pela autoridade competente.

Parágrafo Único - Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias, será expedido o correspondente “Certificado de Inspeção Técnico-Sanitária”.

Art. 133 - Sobre as aberturas de saída das salas de espetáculo propriamente ditas, é obrigatória a instalação de luz de emergência, de cor vermelha, e ligada a circuito autônomo de eletricidade.

Art. 134 - A declividade do piso, nos cinemas e teatros, deverá ser tal que assegure ampla visibilidade ao espectador sentado em qualquer ponto ou ângulo da sala.

CAPÍTULO IX

Locais de Reunião para Fins Religiosos

Art. 135 - Consideram-se locais de reunião para fins religiosos os seguintes:

I - templos religiosos e salões de culto;

II - salões de agremiações religiosas.

Art. 136 - As edificações de que trata este Capítulo deverão atender aos seguintes requisitos:

I - as aberturas de ingresso e saída em número de duas, no mínimo, não terão largura menor que dois metros quadrados e deverão abrir para fora e serem autônomas;

II - o local de reunião ou de culto deverá ter:

a) o pé direito não inferior a quatro metros;

b) área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;

c) ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capazes de proporcionar suficiente renovação de ar exterior.

Parágrafo Único - Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 137 - As edificações de que trata este Capítulo deverão dispor, além das privativas de instalações sanitárias para eventual uso dos frequentadores, separadas por sexo, com acessos, independentes, e constantes, pelo menos de:

I - um compartimento para homens, contendo bacia sanitária, lavatório e mictórios;

II - um compartimento para mulheres, contendo bacia sanitária e lavatório.

Parágrafo Único - Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias da respectiva norma específica.

CAPÍTULO X

Farmácias, Drogarias, Ervanarias, Postos de Medicamentos, Depósitos de Drogas e Dispensários de Medicamentos

Art. 138 - As farmácias e drogarias funcionarão, depois de devidamente licenciadas e, obrigatoriamente, sob a responsabilidade de 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 mencionados neste artigo.

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

Art. 139 - As farmácias deverão possuir:

I - armações e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente;

II - três balanças: granatária, Roberval e de precisão;

III - um exemplar da última edição, em uso corrente, da Farmacopéia Brasileira;

IV - instrumental apropriado devidamente aferido;

V - armações e/ou armários envidraçados e fechados, livres de poeira e contaminação, para a guarda de medicamentos, drogas e vasilhames empregados na manipulação, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente;

VI - cofre e/ou armário que ofereça segurança, com chave, para a guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica e/ou sujeitos a controle sanitário especial;

VII - livros, conforme modelos oficiais, com termos de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados à transcrição de área do receituário médico e ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e/ou sujeitos a controle sanitário especial.

Art. 140 - Os laboratórios das farmácias deverão ser dotados, no mínimo, de pia com água corrente, filtro de vela sob pressão, aparelhos, utensílios e vasilhames necessários à manipulação, aparelhos de refrigeração para conservação de produtos perecíveis, depósito para água filtrada e mesas para manipulação com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificulte a higiene e a limpeza.

Art. 141 - As drogarias, depósitos de drogas e os dispensários de medicamentos, deverão possuir:

I - armações e/ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente, para a guarda dos medicamentos;

II - cofre ou armário que ofereça segurança, com chave, para a guarda de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e/ou sujeitos a controle sanitário especial;

III - aparelho de refrigeração para conservação de produtos perecíveis;

IV - livros, conforme modelos oficiais, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinados ao registro diário

de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependência física ou psíquica - entorpecentes e seus equiparados - e/ou sujeitos a controle sanitário especial;

V - lavatório com água corrente.

Parágrafo Único - Nos estabelecimentos que possuem sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio, com as indicações obrigatórias, a que se refere o inciso IV, poderá ser feito em fitas magnéticas que ficarão arquivadas no local, à disposição da autoridade sanitária competente.

Art. 142 - As farmácias e drogarias, quando houver aplicação de injeções, deverão possuir, no compartimento destinado a esse fim, lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados, Forno de Pasteur (estufa) ou autoclave ou outro equipamento capaz de, a critério da autoridade sanitária competente, assegurar esterilização, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

Parágrafo Único - As exigências, quanto ao equipamento para esterilização, a que se refere este artigo, poderão ser dispensadas quando se faça uso exclusivo de agulhas e seringas descartáveis, preesterilizadas, inutilizadas após cada aplicação.

Art. 143 - É permitido às farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, de higiene pessoal ou de ambiente, ou de cosméticos e perfumes, os dietéticos, os produtos óticos, de acústica médica, odontológicos, veterinários e outros, desde que observada a legislação vigente.

Parágrafo Único - Para o comércio de correlatos a que se refere este artigo, as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 144 - É vedada a aplicação, nos próprios estabelecimentos, de quaisquer tipos de aparelhos a que se refere o artigo anterior.

Art. 145 - As ervanarias somente poderão efetuar a dispensação de plantas medicinais, excluídas as entorpecentes, cuja venda é privativa das farmácias e drogarias.

§ 1º - Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão, depois de licenciados e sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

§ 2º - É proibido às ervanarias negociar com objetos de cera, colares, fetiches e outros que se relacionem com prática de feiticismo e curandeirismo.

§ 3º - As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregues 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. 146 - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior possuirão recipientes fechados para o acondicionamento obrigatório, livres de pó e de contaminação, de todas as plantas e partes vegetais.

Art. 147 - Os postos de medicamentos e os dispensários de medicamentos somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados e dos seus responsáveis terem assinado termo de responsabilidade perante a autoridade sanitária competente.

Art. 148 - As drogarias e depósitos de drogas que armazenem produtos altamente inflamáveis, em grande quantidade, deverão contar com dispositivos de segurança determinados pela autoridade competente.

Parágrafo Único - Para fins deste artigo, depósito de drogas é o estabelecimento destinado à guarda e distribuição de especialidades farmacêuticas e de matéria-prima, destinadas às drogarias, farmácias e indústrias farmacêuticas.

Art. 149 - Nenhuma farmácia, drogaria, ervanaria ou depósito de droga será aberto ao público, sem prévia licença do órgão municipal competente.

CAPÍTULO XI

Estabelecimentos Industriais Farmacêuticos, Químico-Farmacêuticos, de Produtos Biológicos e Congêneres, de Produtos Dietéticos, de Higiene, Perfumes, Cosméticos e Congêneres

Art. 150 - Os estabelecimentos que fabriquem ou manipulem drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, cosméticos, produtos de higiene, perfumes, produtos dietéticos, produtos biológicos e congêneres, que interessem à medicina e à saúde pública, além de obedecer ao que diz respeito às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ter:

I - locais independentes destinados à manipulação ou fabrico, de acordo com as normas farmacêuticas;

II - local apropriado para lavagem e secagem de vidros e vasilhames;

III - sala para acondicionamento;

IV - local para laboratório de controle;

V - compartimento para embalagem dos produtos acabados;

VI - local para armazenamento de produtos acabados e de material de embalagem;

VII - depósito para matéria-prima.

§ 1º - Esses locais terão área mínima de doze metros quadrados cada um, forro liso de cor clara e material adequado, piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara revestidas até a altura de dois metros, no mínimo, de material liso, resistente e impermeável, devidamente aprovados pela autoridade sanitária.

§ 2º - As áreas mínimas desses locais poderão ser alteradas, em função das exigências do processamento industrial adequado, a critério da autoridade sanitária.

Art. 151 - O local onde se fabriquem injetáveis deverá, além de satisfazer os requisitos do artigo anterior, possuir:

I - câmara independente destinada ao envasamento de injetáveis, com área mínima de doze metros quadrados, dotada de antecâmaras com área mínima de três metros quadrados, ambas equipadas com lâmpadas bactericidas, e sistema de renovação de ar filtrado com pressão positiva, com cantos arredondados, piso, paredes e tetos de cor clara, revestidos de material liso, impermeável e resistente aos produtos normalmente aplicados para assepsia, devidamente aprovados pela autoridade sanitária;

II - sala para esterilização, com doze metros quadrados, no mínimo, e todas as demais características do inciso anterior, dispensada a antecâmara.

Parágrafo Único - Nos locais mencionados neste artigo, é vedada a existência de saída para esgotos, salvo quando providas de dispositivos especiais, aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 152 - Quando o estabelecimento manipular produtos que necessitem de envasamento estéril, deverá satisfazer as condições gerais para o preparo de injetáveis e mais as seguintes:

I - compartimento adequadamente situado e destinado à esterilização de vasilhames e materiais de envasamento, com o equipamento e características exigidos no inciso I do artigo anterior;

II - compartimento para preparação e envasamento, com instalação de ar condicionado, filtrado e esterilizado, com pressão positiva, e todos os demais equipamentos e características exigidos no inciso I do artigo anterior;

III - conjunto vestiário composto de:

a) compartimento para trocar roupa, com chuveiro e lavatório;

b) compartimento estéril, com pressão positiva, equipado com lâmpadas esterilizantes, ou instalação equivalente a critério da autoridade sanitária, para vestir roupa apropriada e esterilizada, comunicando-se diretamente com a antecâmara determinada no inciso II deste artigo.

§ 1º - Os locais indicados nas alíneas “a” e “b” do inciso III terão área mínima de seis metros quadrados cada um.

§ 2º - Os pisos, tetos e superfícies das paredes atenderão às condições estabelecidas no inciso I do artigo 151.

§ 3º - Nos locais mencionados nos incisos I, II e alínea “b” do inciso III, é vedada a existência de saída para esgotos, salvo quando providos de dispositivos especiais aprovados pela autoridade sanitária.

§ 4º - As exigências mínimas referentes às antecâmaras, estabelecidas neste artigo, poderão ser modificadas em função das características do processo industrial a ser utilizado, e a critério da autoridade sanitária.

Art. 153 - Os estabelecimentos que fabriquem produtos liofilizados deverão, além de satisfazer as condições gerais para o preparo de injetáveis, possuir:

I - locais destinados à preparação dos produtos a serem liofilizados, atendendo às exigências dos locais destinados ao fabrico de produtos farmacêuticos;

II - local de liofilização, com área mínima de doze metros quadrados satisfazendo as características do inciso II do artigo 152.

Parágrafo Único - Nos locais mencionados neste artigo é vedada a existência de saída para esgotos, salvo quando provida de dispositivos especiais aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 154 - Os estabelecimentos que fabriquem pós, granulados, comprimidos, drágeas, cápsulas, líquidos, cremes, pomadas e produtos voláteis, deverão possuir, em função do processo industrial utilizado, compartimentos adequados ao preparo e fabricação dessas formas farmacêuticas, com as características seguintes:

I - área mínima de doze metros quadrados;

II - piso de material liso, resistente e impermeável;

III - paredes e teto de cor clara, revestidos de material liso, resistente e impermeável.

§ 1º - Os compartimentos devem ser dotados de ar filtrado e de condições que impeçam a contaminação de um produto com componentes de outro, e equipados com exaustores de ejeção filtrante do ar para o exterior.

§ 2º - Os compartimentos onde se fabriquem produtos com emprego de substâncias voláteis, deverão possuir equipamento adequado para a exaustão rápida de seus vapores.

§ 3º - Os produtos destinados à aplicação na pele ou mucosas devem ser preparados em ambiente de ar filtrado e de modo a evitar toda e qualquer contaminação do material manipulado.

Art. 155 - Os estabelecimentos que fabriquem produtos biológicos, além das exigências constantes do artigo 150, deverão possuir:

I - biotério para animais inoculados;

II - sala destinada à montagem de material e ao preparo do meio de cultura;

III - sala de esterilização e assepsia;

IV - forno crematório;

V - outras dependências que a tecnologia e controle venham a exigir.

Parágrafo Único - Os locais referidos neste artigo obedecerão, no que couber, às exigências do § 1º do artigo 150, com exceção da sala de esterilização e assepsia, que obedecerá ao disposto no inciso II do artigo 151.

Art. 156 - Quando forem realizadas as operações próprias aos estabelecimentos a que se referem os artigos 150 e 155, em estabelecimentos hospitalares e congêneres, deverão estes cumprir as exigências previstas neste Capítulo, segundo a natureza dos produtos fabricados e a critério da autoridade sanitária.

Art. 157 - Os estabelecimentos e compartimentos industriais que trabalhem com microorganismos patogênicos deverão possuir instalações para o tratamento de água e esgoto, devidamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 158 - Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão possuir equipamentos especiais para evitar a poluição ambiental, devidamente aprovados pelo órgão competente.

CAPÍTULO XII

Estabelecimentos de Assistência Médico-Hospitalar e Congêneres

Art. 159 - A assistência médico-hospitalar é prestada nos seguintes estabelecimentos:

- I - de assistência médica ambulatorial exclusiva;
- II - de assistência médica de urgência, providos de leitos para repouso ou observação com limitação de tempo de permanência;
- III - de assistência médico-hospitalar, com leitos em regime de internação, e sem limitação de tempo de permanência.

Art. 160 - Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar devem atender às exigências referentes às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral constantes deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, além das disposições previstas na legislação vigente.

Art. 161 - Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar deverão possuir quartos individuais ou enfermarias exclusivas para isolamento, segundo o tipo de infecção, de doentes ou suspeitos de serem portadores de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único - Para efeito deste artigo, os quartos ou enfermarias deverão dispor de banheiro exclusivo.

Art. 162 - As instalações sanitárias, em cada pavimento, deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes.

Art. 163 - Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar deverão possuir instalações que permitam a esterilização de louças e talheres.

Art. 164 - Nos estabelecimentos de assistência médico-hospitalar, as lavanderias deverão dispor de instalações que permitam a desinfecção e esterilização de roupas.

Art. 165 - Esses estabelecimentos, quando possuírem necrotérios ou funerárias deverão satisfazer às exigências deste Regulamento.

Art. 166 - Ao estabelecimento gerador de resíduos de serviços de saúde, compete:

- I - executar procedimentos corretos de acondicionamento, coleta e transporte, armazenamento interno, bem como apresentação à coleta pública em abrigos adequados;
- II - prover de meios materiais as instalações, com equipamentos necessários à eliminação de características de risco e à minimização de impactos à saúde ocupacional;

III - alocar recursos humanos, com treinamento adequado, responsabilizando-se pelos aspectos inerentes à saúde ocupacional.

Art. 167 - Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão possuir depósito específico para resíduos de serviços de saúde, com revestimento interno de material liso, resistente e impermeável, em dimensões mínimas proporcionais à sua produção diária e com portas que possuam fechaduras.

Art. 168 - Todos os hospitais deverão possuir locais apropriados para depósito de objetos em desuso.

Art. 169 - É recomendável a esterilização a vapor ou a incineração de resíduos de serviços de saúde, obedecendo às normas referentes à poluição.

Art. 170 - Os resíduos de serviços de saúde deverão ser acondicionados adequadamente, atendendo às normas aplicadas da Associação Brasileira de Normas Técnicas e demais disposições legais vigentes.

§ 1º - Os resíduos sólidos que apresentam risco potencial à saúde pública e ao meio ambiente, em virtude da presença de agentes biológicos, serão acondicionados em sacos plásticos, com a simbologia de substância infectante.

§ 2º - Havendo, dentre os resíduos mencionados no parágrafo anterior, outros perfurantes ou cortantes, estes serão acondicionados, previamente, em recipiente rígido, estanque, vedado e identificado pela simbologia de substância infectante.

Art. 171 - As hortas mantidas nas áreas dos hospitais deverão ser afastadas das dependências destinadas aos doentes e nelas será vedado o uso de adubo animal.

Art. 172 - Além do disposto neste Capítulo, esses estabelecimentos deverão obedecer a outras normas vigentes.

CAPÍTULO XIII

Laboratórios de Análises Clínicas ou de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquidos Céfalo-Raquidianos, de Radioisotopologia e Congêneres

Art. 173 - O local para instalação dos laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquidos céfalo-raquidianos, de radioisotopologia e congêneres, 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, com barra lisa e impermeável até dois metros de altura, no mínimo, e de material adequado aprovado pela autoridade sanitária ou de azulejos de cor clara;

II - forros pintados de cor clara;
III - compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões, de cor clara, destinados a:

- a) recepção e colheita, 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 colheita 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 colheita de material, com mesa ginecológica.

Art. 174 - 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. 175 - 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. 176 - Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radioisotopologia “in vitro” e “in vivo”, 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 possuírem 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.

CAPÍTULO XIV

Órgãos Executivos de Atividade Hemoterápica

Art. 177 - Os locais destinados à execução de atividades de hemoterapia, além das exigências referentes à habitação, devem cumprir a Portaria Ministerial nº 1376, de 19 de novembro de 1993, que regulamenta o uso de sangue, componentes e derivados, com o objetivo de proteger tanto o doador quanto o receptor, fornecendo sangue de boa qualidade:

I - os órgãos executores das atividades hemoterápicas formam uma rede de complexidade variável e hierarquizada, adotando nomenclatura própria, segundo o Manual de Normas de Unidades de Hemoterapia, de acordo com determinação do Ministério da Saúde;

II - os locais de trabalho devem dispor de área física que permita o correto desempenho de suas finalidades, no que se refere à higienização, iluminação, climatização, monitorização da temperatura do ambiente e dos equipamentos, manutenção de ambiente asséptico para a execução de procedimentos técnicos, além de adequada infra-estrutura quanto aos serviços de água, esgoto e energia elétrica;

III - os pisos, as paredes e as bancadas devem ter revestimento liso, não poroso e impermeável, facilmente lavável;

IV - os órgãos executivos devem ser de fácil acesso e bem localizados, de acordo com a finalidade a que se destinam;

V - os materiais técnicos reutilizados serão submetidos aos processos de lavagem e esterilização, segundo as normas vigentes na Portaria Ministerial nº 1376, de 19.11.93;

VI - os livros de registro das atividades técnicas terão termo de abertura da vigilância, segundo padrão previamente estabelecido;

VII - a destinação de resíduos contendo sangue, independentes de serem contaminantes, seguirão as normas técnicas estabelecidas.

Art. 178 - A área total ocupada pelos órgãos executivos obedecerá aos critérios estabelecidos no Manual de Implantação de Unidades de Hemoterapia e Hematologia do Ministério da Saúde.

Art. 179 - Os órgãos de atividade hemoterápica somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados, sob a responsabilidade técnica de um médico hematologista e/ou hemoterapeuta e/ou profissional de nível superior, qualificado por treinamento e /ou experiência comprovada, o qual deve ter responsabilidade e autoridade pelos procedimentos técnicos, para fazer cumprir as normas técnicas do Ministério da Saúde.

CAPÍTULO XV

Estabelecimentos de Assistência Odontológica

Art. 180 - Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias (oficiais ou particulares), clínicas dentárias especializadas e policlínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, e paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável, até dois metros de altura, no mínimo, de material adequado, a critério da autoridade sanitária;

II - forros pintados de cor clara;

III - compartimentos providos de portas, separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, destinados a:

a) recepção com área mínima de dez metros quadrados;

b) consultórios dentários com área mínima de seis metros quadrados cada;

c) água corrente e esgotos próprios em cada consultório.

Art. 181 - A sala em que estiver instalado o aparelho de raios X dentário, deve, não necessariamente dentro dela, permitir ao profissional afastar-se do aparelho um metro e oitenta centímetros, no mínimo, e em sentido contrário ao do feixe útil de raios X.

Parágrafo Único - Nas salas de raios X dos consultórios dentários, quando houver divisão leve, deve haver biombo móvel de quarenta centímetros por quarenta centímetros, reforçado com lâmina de chumbo de um milímetro de espessura.

Art. 182 - Para os aparelhos de raios X dentários, deve haver um avental plumbífero de setenta e cinco centímetros por sessenta centímetros, com proteção equivalente a meio milímetro de chumbo, para proteção dos pacientes, especialmente gestantes e crianças, desde o maxilar inferior até o terço médio das coxas.

Art. 183 - Os estabelecimentos de assistência odontológica somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados, sob a responsabilidade de cirurgião-dentista, podendo manter responsável substituto, ambos legalmente habilitados, e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico também legalmente habilitado.

Art. 184 - Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, equipamentos de esterilização, lavatório com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO XVI

Laboratórios e Oficinas de Prótese

Art. 185 - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I - área mínima de dez metros quadrados;

II - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra de material liso, resistente e impermeável até dois metros de altura, no mínimo, a critério da autoridade sanitária;

III - forro de cor clara;

IV - pia com água corrente.

§ 1º - As fontes de calor deverão ter isolamento térmico adequado.

§ 2º - Quando forem utilizados combustíveis em tubos ou botijões, os mesmos serão mantidos isolados e distantes da fonte de calor.

§ 3º - Os gases, vapores, fumaças e poeiras deverão ser removidos por meios adequados.

Art. 186 - Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames e todos os meios necessários à sua finalidade.

CAPÍTULO XVII

Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, Fisioterápicos e Odontológicos

Art. 187 - As casas de artigos cirúrgicos, ortopédicos, fisioterápicos e odontológicos, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara, com barra lisa e impermeável até dois metros de altura, no mínimo, de material aprovado pela autoridade sanitária;

II - forros de cor clara;

III - compartimentos separados até o forro por, paredes ou divisões ininterruptas, com as características previstas no inciso I e destinados a:

a) loja ou recepção e mostruário, com área mínima de dez metros quadrados;

b) depósito ou oficina, quando houver, com área mínima de dez metros quadrados.

Parágrafo Único - Nas casas de artigos ortopédicos e fisioterápicos, será permitido local com área mínima de seis metros quadrados, para adaptação ou demonstração desses artigos, por profissional legalmente habilitado e especializado, sendo vedada a instalação de qualquer aparelho de uso médico exclusivo.

CAPÍTULO XVIII

Estabelecimentos que Industrializem e Comercializem Lentes Oftálmicas

Art. 188 - Os estabelecimentos que industrializem ou comercializem lentes oftálmicas, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara, com barra de dois metros de altura, no mínimo, lisa, resistente e impermeável, de material adequado, a critério da autoridade sanitária;

II - forro de cor clara;

III - compartimentos separados por paredes ou divisões ininterruptas até o forro, de cor clara e destinados a:

a) mostruário e venda, com área mínima de dez metros quadrados;

b) laboratório, com área mínima de dez metros quadrados e as características referidas nos incisos I e II.

Art. 189 - Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 190 - Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, pia com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO XIX

Estabelecimentos Veterinários e Congêneres

Art. 191 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pela autoridade municipal, e desde que satisfeitas as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 192 - Os canis dos hospitais e clínicas deverão ser individuais, localizados em recinto fechado, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Art. 193 - Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário individual, devendo, neste caso, serem totalmente cercados e cobertos por tela de arame e providos de abrigo.

Art. 194 - Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

Art. 195 - Os jardins ou parques zoológicos, mantidos por entidades públicas ou privadas, poderão localizar-se no perímetro urbano municipal e deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

- I - localização aprovada pelo Poder Público Municipal;
- II - jaulas, cercados, fossos e demais instalações destinadas à permanência de aves ou animais, distanciados quarenta metros, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e dos logradouros públicos;
- III - área restante, entre instalações e divisas, somente utilizável para uso humano;
- IV - manutenção em perfeitas condições de higiene.

Art. 196 - As jaulas, cercados, gaiolas e demais instalações destinadas à permanência de animais que representem risco à integridade física dos visitantes, por sua característica agressiva, deverão manter-se em perfeitas condições de conservação e segurança e manufaturadas em material resistente, sujeito à aprovação da autoridade sanitária.

CAPÍTULO XX

Institutos ou Clínicas de Fisioterapia e Congêneres

Art. 197 - Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos 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. 198 - Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e a limpeza, a juízo da autoridade sanitária competente.

Art. 199 - Os institutos ou clínicas de fisioterapia e congêneres, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, e das condições específicas para locais dessa natureza terão, no mínimo:

- I - sala para administração com área mínima de dez metros quadrados;
- II - sala para exame médico, quando sujeito à responsabilidade médica, com área mínima de dez metros quadrados;
- III - sanitários independentes para cada seção, separados do ambiente comum;
- IV - vestiários e sanitários para empregados.

Art. 200 - A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para fisioterapia propriamente dita, deverão obedecer às normas técnicas vigentes.

Art. 201 - Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 202 - Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos ou clínicas de fisioterapia previstos, deverá ser mencionada com destaque a expressão “Sob Responsabilidade Técnica”, com o nome completo do profissional responsável e o seu número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

CAPÍTULO XXI

Institutos e Clínicas de Beleza sob Responsabilidade Médica

Art. 203 - 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 do médico responsável, podendo manter médico responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 204 - O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara com barra lisa, resistente e impermeável, até dois metros de altura, no mínimo, de material aprovado pela autoridade sanitária;

II - forros de cor clara;

III - compartimentos separados até o forro por paredes e divisões ininterruptas de cor clara e destinados a:

- a) recepção, com área mínima de dez metros;
- b) consultas, com área mínima de dez metros;
- c) aplicações, com área mínima de dez metros.

Art. 205 - Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias, com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e a limpeza.

Art. 206 - Em todas as placas indicativas, anúncios ou forma de propaganda dos estabelecimentos de beleza aqui previstos, deverá ser mencionada com destaque a expressão “Sob Responsabilidade Médica”, com o nome completo do médico responsável e o seu número de registro no Conselho Regional de Medicina.

CAPÍTULO XXII

Institutos de Beleza sem Responsabilidade Médica, Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias e Congêneres

Art. 207 - 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, até a altura de dois metros, no mínimo;
- II - piso revestido de material liso, resistente e impermeável;
- III - um lavatório, no mínimo;
- IV - instalação sanitária própria.

Art. 208 - É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que trata este Capítulo.

Art. 209 - Em todos os estabelecimentos referidos neste Capítulo, é obrigatória a desinfecção, por meios apropriados, do instrumental e utensílios destinados ao serviço, cada vez que forem ser utilizados.

Parágrafo Único - Todo material descartável deverá ser utilizado uma única vez, sendo terminantemente proibida a sua reutilização.

CAPÍTULO XXIII Academias de Ginástica

Art. 210 - As academias de ginástica só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável legalmente habilitado, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 211 - A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para ginástica propriamente ditos, deverão obedecer às normas técnicas vigentes.

Art. 212 - O estabelecimento de que trata este Capítulo terá entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Art. 213 - Além de obedecer ao que diz respeito às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, as academias de ginástica cumprirão as exigências de outras legislações pertinentes.

CAPÍTULO XXIV Necrotérios e Funerárias

Art. 214 - Os necrotérios e funerárias deverão ser convenientemente ventilados e iluminados.

Art. 215 - Os necrotérios deverão ter, pelo menos:

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 liso, resistente, impermeável e lavável; devendo contar pelo menos, com:

a) mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquido, feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

b) lavatório ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso;

c) piso dotado de ralo;

II - câmara frigorífica para cadáveres, com área de oito metros quadrados;

III - sala de recepção e espera;

IV - instalações sanitárias distintas para cada sexo.

Art. 216 - As funerárias deverão ter, pelo menos:

I - sala de vigília, com área não inferior a vinte metros quadrados;

II - sala de descanso e espera, proporcional ao número de salas de vigília;

III - instalações sanitárias distintas para cada sexo;

IV - bebedouro, fora das instalações sanitárias e das salas de vigília.

Parágrafo Único - São permitidas copas em locais adequadamente situados.

CAPÍTULO XXV

Cemitérios

Art. 217 - Os cemitérios serão construídos em áreas elevadas, na contravertente 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. 218 - 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. 219 - O nível dos cemitérios deverá ser suficientemente elevado, de maneira a assegurar que as sepulturas não sejam inundadas.

Art. 220 - Os projetos de cemitérios deverão ser acompanhados de estudos especializados, comprovando a adequabilidade do solo e o nível do lençol freático.

Art. 221 - 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. 222 - 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. 223 - Os vasos ornamentais devem ser preparados, de modo a não conservarem água, a fim de evitar a proliferação de insetos.

CAPÍTULO XXVI

Lavanderias Públicas

Art. 224 - As lavanderias públicas deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 225 - Nas localidades em que não houver rede coletora de esgoto, as águas residuais terão tratamento e destino, de acordo com as exigências da legislação vigente sobre prevenção e controle da poluição do meio ambiente.

Art. 226 - As lavanderias públicas serão dotadas de reservatório de água, com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída e que o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Art. 227 - As lavanderias públicas deverão possuir equipamentos destinados à secagem das roupas lavadas.

Art. 228 - É proibido às lavanderias públicas receberem roupas que tenham servido a doentes de hospitais ou estabelecimentos congêneres.

CAPÍTULO XXVII

Estação Rodoviária e Congêneres

Art. 229 - 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 consumo diário;
- II - bebedouros, na proporção de um para cada trezentos metros quadrados, ou fração diária de espera, atendimento e recepção, localizados fora dos compartimentos sanitários;
- III - terão, nos locais de uso público, recipientes adequados para lixo;
- IV - os esgotos estarão sujeitos às exigências especiais da autoridade sanitária, mesmo quando lançados na rede pública;
- V - a retirada, o transporte e a disposição de excretos e de lixo, procedentes de veículos, deverão atender às exigências da autoridade sanitária competente;
- VI - os locais onde se preparem, manipulem, sirvam ou vendam alimentos, deverão obedecer às disposições relativas a estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 230 - 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 atenderão às proporções mínimas seguintes quando forem para homens:
 - 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.

CAPÍTULO XXVIII

Garagens, Oficinas e Postos de Serviço de Abastecimentos de Veículos

Art. 231 - As garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos estão sujeitos às exigências referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes for aplicável.

Art. 232 - Os serviços de pintura nas oficinas de veículos deverão atender às exigências referentes ao controle da poluição do meio ambiente, estabelecidas pela legislação vigente.

Art. 233 - Os despejos das garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos, nos quais seja feita lavagem ou lubrificação, deverão passar por instalação retentora de areia e graxa, aprovada pelo órgão competente.

CAPÍTULO XXIX

Indústrias de Água Sanitária, de Desinfetantes, de Detergentes, de Inseticidas, de Raticidas e Congêneres, para Uso Doméstico

Art. 234 - As indústrias de água sanitária, de desinfetantes, de detergentes, de inseticidas, de raticidas e congêneres, para uso doméstico, além de atender às condições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ter:

I - compartimento para fabricação;

II - compartimentos independentes para depósito de matéria-prima e de produto acabado;

III - compartimento destinado à lavagem de vidros e de vasilhames;

IV - compartimento para laboratório de controle.

Parágrafo Único - Os compartimentos a que se refere este artigo deverão ser independentes de residências e obedecerão ao disposto no § 1º no artigo 150, podendo ser reduzida para seis metros quadrados, no mínimo, a área do compartimento destinado ao laboratório de controle, a critério da autoridade sanitária.

Art. 235 - As águas sanitárias não poderão possuir em sua composição final menos do que dois por cento de cloro ativo.

CAPÍTULO XXX

Estábulos, Cocheiras, Granjas Avícolas e Estabelecimentos Congêneres

Art. 236 - Somente na zona rural, serão permitidos estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres.

Art. 237 - Os estabelecimentos destinados a animais de tratamento em zonas urbanas poderão ser tolerados, desde que hajam sido regularmente implantados, antes da vigência deste Regulamento e tomem medidas de higiene adequadas.

Art. 238 - O piso dos estábulos, cocheiras, granjas de aves de corte e estabelecimentos congêneres deve ser mais elevado que o solo exterior, revestido de camada resistente e impermeável e ter declividade mínima de meio por cento até o conduto que receba e encaminhe os resíduos líquidos para a rede de esgotos ou instalações de tratamento adequadas, sendo vedado o despejo dos resíduos na via pública.

Parágrafo Único - Poderão ser dispensados os revestimentos impermeáveis dos pisos, quando se tratar de criação de aves em gaiolas ou ripados desde que os galpões sejam

convenientemente ventilados e tomadas medidas adequadas contra a proliferação de moscas, parasitas e desprendimento de odores.

Art. 239 - Os estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres devem ficar à distância mínima de cinquenta metros dos limites dos terrenos vizinhos e das faixas de domínios das estradas.

Art. 240 - Os estabelecimentos descritos acima, não beneficiados pelos sistemas públicos de água e esgoto, ficam obrigados a adotar medidas a serem aprovadas pelas autoridades sanitárias, no que concerne à provisão suficiente de água e à disposição dos resíduos sólidos e líquidos.

Art. 241 - Nesses estabelecimentos, serão permitidos compartimentos habitáveis, destinados aos tratadores, desde que fiquem completamente isolados.

CAPÍTULO XXXI

Chiqueiros e Pocilgas

Art. 242 - Somente na zona rural, serão permitidos porcos, chiqueiros ou pocilgas.

Art. 243 - Os chiqueiros ou pocilgas obedecerão às seguintes condições mínimas:

I - deverão estar localizados a uma distância de cinquenta metros, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e das frentes das estradas;

II - a pocilga terá o piso impermeabilizado e será, sempre que possível, provida de água corrente e as paredes deverão ser impermeabilizadas até a altura de um metro, no mínimo;

III - Os resíduos sólidos e líquidos deverão ter destino adequado, de forma a não comprometer as condições sanitárias dos corpos de água e do solo.

Art. 244 - Nos chiqueiros, poderão ser tolerados os estrados de madeira em pequenas seções, facilmente removíveis.

TÍTULO II

Estabelecimentos Comerciais e Industriais de Gêneros Alimentícios

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 245 - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 246 - No acondicionamento, não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos, filmes plásticos ou papéis usados e com a face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir a um alimento substâncias contaminantes.

Art. 247 - É proibido manter, no mesmo compartimento, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo Único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Art. 248 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 249 - Pessoas que constituam fonte de infecção de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art. 250 - Os alimentos perecíveis pré-embalados devem ser conservados em ambiente refrigerado, sendo proibido o seu congelamento.

Art. 251 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos, quando não descartáveis, deverão ser lavados e higienizados, na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo Único - Os produtos referidos no “caput” deste artigo devem ser de material adequado e mantidos em perfeito estado de conservação.

Art. 252 - Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda, sem estar devidamente protegido de poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.

Art. 253 - A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda, em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, se devidamente protegidos.

Parágrafo Único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos “in natura” e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 254 - Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

§ 1º - Próprios para o consumo serão unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que, por sua natureza, composição, fabrico, manipulação, procedência e acondicionamento, estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

§ 2º - Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios:

- a) danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais;
- b) que forem alterados ou deteriorados, ou ainda, contaminados ou infestados por parasitas;
- c) que forem fraudados, adulterados ou falsificados;
- d) que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- e) que estiverem fora do prazo de validade;
- f) acondicionados em latas amassadas;
- g) que forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação, por qualquer motivo;
- h) que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

Art. 255 - Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e microorganismos patogênicos ou saprófitas, capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais, ou que contenham microorganismos indicativos de contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como escurecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estofamento do vasilhame.

Art. 256 - Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação de umidade, luz, temperatura, microorganismos, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, que tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Art. 257 - Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

I - quando lhes tiverem sido adicionadas ou misturadas substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;

II - quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;

III - quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;

IV - quando tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

V - que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeitos de ocultar qualquer fraude ou alteração ou de aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

Parágrafo Único - As disposições dos incisos I e II não compreendem os produtos dietéticos nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

Art. 258 - Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

I - que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado na embalagem;

II - que, na composição, diversifiquem o enunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

CAPÍTULO II

Definições

Art. 259 - Para efeito deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

I - alimento - toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - matéria-prima alimentar - toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto e que, para ser utilizada como alimento, precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - alimento “in natura” - todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV - alimento enriquecido - todo alimento a que tenha sido adicionada substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - alimento dietético - todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI - alimento de fantasia ou artificial - todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - alimento sucedâneo - todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII - alimento irradiado - todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecendo as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX - ingrediente - todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento “in natura”) que entra na elaboração de um produto alimentício;

X - aditivo intencional - toda substância ou mistura de substância, dotada ou não de valor nutritivo, acondicionada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI - aditivo incidental - toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o

alimento “in natura”, e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII - produto alimentício - todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII - coadjuvante da tecnologia de fabricação - a substância ou mistura de substâncias empregada com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retirada, inativada e/ou transformada em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV - padrão de identidade e qualidade - o estabelecido pelo órgão competente, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV - rótulo - qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalque aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI - embalagem - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII - propaganda - a difusão, por quaisquer meios de indicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII - órgão competente - o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os congêneres federais e estaduais;

XIX - laboratório oficial - o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;

XX - autoridade competente - a autoridade sanitária legalmente responsável pelo órgão de vigilância à saúde da Secretaria Municipal de Saúde;

XXI - autoridade sanitária - o funcionário legalmente autorizado do órgão de vigilância à saúde da Secretaria Municipal de Saúde, responsável pela fiscalização;

XXII - análise de controle - aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXIII - análise prévia - a análise que precede o registro;

XXIV - análise fiscal - a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais;

XXV - estabelecimento - o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimentos,

matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, matérias, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

CAPÍTULO III

Transporte de Gêneros Alimentícios

Art. 260 - Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios deverão obedecer às exigências deste Título e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 261 - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos permanentemente higienizados.

Art. 262 - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir Laudo de Vistoria Sanitária, concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção.

Art. 263 - É obrigatória a existência de refrigeração ou congelamento nos veículos que transportem produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

Art. 264 - O transporte e a distribuição dos produtos cárneos deverão, obrigatoriamente, ser realizados em veículos frigorificados.

Art. 265 - É proibido transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art. 266 - É proibido o transporte de pães, que não estejam devidamente embalados.

Art. 267 - O transporte e a distribuição de leite serão feitos em veículos que assegurem e satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

Parágrafo Único - Nesses meios de transporte, não será permitida a condução de outros produtos, excetuados os derivados do leite.

Art. 268 - Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

Art. 269 - Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os invólucros.

CAPÍTULO IV

Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Art. 270 - Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 271 - A colheita de amostra poderá ser feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo Único - Se a análise de amostra colhida em fiscalização de rotinas for condenatória, a autoridade sanitária interdirá a mercadoria, lavrando o respectivo termo, podendo efetuar nova colheita de amostra.

Art. 272 - A colheita 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 conservada adequadamente, de modo a assegurar 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.

Art. 273 - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial ou em suas unidades laboratoriais móveis e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

§ 1º - Quando a análise fiscal for realizada em unidade laboratorial móvel, poderá ser assistida pelo responsável ou seu representante, devendo, em caso de discordância, a contestação ser feita imediatamente após o ensaio, para a realização subsequente da contraprova.

§ 2º - No caso do parágrafo anterior, não será permitida contestação em contraprova.

Art. 274 - Da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida.

Parágrafo Único - Colocar-se-ão cópias do laudo analítico à disposição do detentor do produto e do fabricante, ficando uma via para introdução no processo administrativo.

Art. 275 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para, querendo, apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova no prazo de três dias.

§ 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de uma via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de dez dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º - Decorrido o prazo referido no “caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

Art. 276 - Não se aplicam os dispostos nos artigos 274 e 275 às análises realizadas nas unidades laboratoriais móveis.

CAPÍTULO V

Perícia de Contraprova

Art. 277 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial que tenha realizado a análise, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

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

§ 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, não constituirá fator impeditivo à realização da perícia de contraprova.

Art. 278 - Aplicar-se-á, na perícia de contraprova, o mesmo método de análise empregado na análise condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Art. 279 - Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise, se a amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 280 - Da perícia de contraprova, será lavrada ata circunstanciada, contendo as respostas aos quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art. 281 - A divergência entre os resultados da análise condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de três dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Art. 282 - Toda a colheita de amostra terá que obedecer a técnica de amostragem, que será aleatória e representativa do lote ou partida do produto.

Art. 283 - Não sendo comprovada, por meio dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art. 284 - Não caberá recurso, na hipótese de condenação definitiva do alimento, em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 285 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e, a seu critério, deles poderão ser colhidas amostras para análise.

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

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

§ 3º - Excetuam-se deste artigo as carnes provenientes do abate bovino, suíno, eqüino e caprino, as quais serão sumariamente inutilizadas.

Art. 286 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência do âmbito municipal.

CAPÍTULO VI

Apreensão em Depósito de Alimentos

Art. 287 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação serão apreendidos pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 288 - Na apreensão de alimentos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o auto respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por duas testemunhas.

Art. 289 - A apreensão do produto ou interdição do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de sessenta dias, e de dez dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.

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

§ 2º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 275 deste Regulamento.

Art. 290 - O possuidor ou responsável pelo alimento apreendido fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 291 - Em casos excepcionais, a critério da autoridade sanitária, a guarda da mercadoria apreendida poderá ser feita em depósito da Secretaria Municipal de Saúde ou em outros por ela determinados.

Art. 292 - O transporte, carga, e descarga e inutilização dos alimentos apreendidos poderão, a critério da autoridade sanitária, ser de responsabilidade do autuado. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 293 - Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização e, se for o caso, a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

CAPÍTULO VII

Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art. 294 - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade sanitária lavrará o Auto de Infração seguido do Auto de Apreensão e Inutilização conforme o art. 651 deste Regulamento. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 2º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação, até o momento de não mais ser possível expô-lo ao consumo humano.

Art. 295 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO VIII

Registro e Controle

Art. 296 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda, depois de registrado nos órgãos competentes, na forma da lei.

Art. 297 - Estão igualmente obrigados a registro nos órgãos competentes, na forma da legislação em vigor:

I - os aditivos intencionais;

II - as embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e polimétricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os domésticos;

III - os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

Parágrafo Único - Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro, quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Art. 298 - Observar-se-á a legislação vigente quanto à dispensa de registro, no órgão competente dos seguintes produtos:

I - matérias-primas alimentares e os alimentos “in natura”, salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelo órgão competente;

II - aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos;

III - produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

Art. 299 - O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e polimétricas, e o de coadjuvantes da tecnologia da fabricação, declarado obrigatório, serão sempre precedidos de análise prévia, na forma da lei.

CAPÍTULO IX

Rotulagem

Art. 300 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a legislação em vigor e Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo Único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”, quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 301 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

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

II - nome e marca do alimento;

III - nome do fabricante ou produtor;

IV - sede da fábrica ou local de produção;

V - número de registro do alimento no órgão competente;

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

VII - número de identificação da partida, lote, data da fabricação e prazo de validade, sendo expressamente proibido o uso de etiquetas adesivas, carimbos ou outros meios que não a impressão direta no rótulo;

VIII - o peso ou o volume líquido;

IX - a temperatura máxima permitida para sua perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração.

§ 1º - Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 2º - Os nomes científicos que forem escritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação popular correspondente.

Art. 302 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração “Colorido Artificialmente”.

Art. 303 - Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração “Contém Aromatizante”, seguido do código correspondente e da declaração “Aromatizado Artificialmente”, no caso do emprego de aroma artificial.

Art. 304 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações “Sabor de ...” e “Contém Aromatizantes ...”, seguidas do código correspondente.

Art. 305 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação “Sabor Imitação ou Artificial de ...”, seguida da declaração “Aromatizado Artificialmente”.

Art. 306 - As indicações exigidas pelos artigos 301 e 303 deste Regulamento, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto, em forma facilmente legível.

Art. 307 - O disposto nos artigos 301 e 303 deste Regulamento se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

§ 1º - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar, no rótulo, a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 2º - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Câmara Técnica de Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado.

Art. 308 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único - A declaração de “Alimento Dietético” deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 309 - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade ou de Norma Técnica Especial.

Art. 310 - Não poderão constar na rotulagem, denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores às que realmente possuam.

Art. 311 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam estabelecidas por este Regulamento ou Normas Técnicas Especiais.

Art. 312 - As disposições deste Regulamento se aplicam aos textos e matérias de propagandas de alimentos, qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Art. 313 - Os estabelecimentos, ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem.

Art. 314 - Os produtos importados colocados no mercado de consumo deverão portar a tradução do rótulo, contendo os requisitos enumerados no artigo 301.

CAPÍTULO X

Padrão de Identidade e Qualidade

Art. 315 - 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 um critério de qualidade;

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

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

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

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

Parágrafo Único - Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

CAPÍTULO XI

Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 316 - Será obrigatório rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Art. 317 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir Laudo de Vistoria Sanitária, Alvará de Funcionamento e Controle Sanitário.

Parágrafo Único - O Controle Sanitário conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária, nas visitas rotineiras de inspeção, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

Art. 318 - As dependências dos estabelecimentos industriais e/ou comerciais de gêneros alimentícios deverão ter assegurada incomunicabilidade com as instalações sanitárias.

Art. 319 - Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, ou acondicionem alimentos, é proibido haver, em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 320 - 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 da 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. 321 - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelamento nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

Art. 322 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedado às 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 animais;
- IV - quaisquer outras atividades que possam comprometer a higiene do estabelecimento.

Art. 323 - 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. 324 - Os estabelecimentos comerciais, que se utilizarem de fornos alimentados por lenha, deverão possuir depósito específico para a estocagem desta.

Art. 325 - Os sanitários deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em lei e isolados dos locais de venda, recebendo não só luz natural ou artificial, como também ventilação.

Parágrafo Único - Será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente e recipientes com tampa para lixo.

Art. 326 - As pessoas que manipulem alimentos, quando no exercício de suas atividades, devem:

- I - manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II - fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;
- III - fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;
- IV - ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão, antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado ou dinheiro e após a utilização do sanitário;
- V - ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;
- VI - tocar diretamente com as mãos nos alimentos 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 adornos nos braços e dedos;
- VIII - apresentar à fiscalização sanitária a respectiva carteira de saúde atualizada, sempre que for exigido;
- IX - manter-se calçados.

§ 1º - O responsável pelo caixa deverá receber diretamente dos fregueses o dinheiro e dar-lhes o troco, sendo-lhe absolutamente vedado manipular alimentos.

§ 2º - As pessoas mencionadas no “caput” deste artigo não podem manejar dinheiro e praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza do estabelecimento ou a higiene dos alimentos.

§ 3º - 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, à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.

Art. 327 - 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. 328 - 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, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia;

III - impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

IV - possuir iluminação por luz natural, sempre que seja possível e, quando necessária luz artificial, esta deverá ser fria e protegida contra acidentes;

V - evitar a presença de roedores e insetos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de alimentos e realizadas por empresas devidamente registradas e credenciadas pela autoridade competente;

VI - possuir instalações de frio, dotadas de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

VII - 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;

VIII - possuir mesas de manipulação revestidas, na superfície, de material liso, impermeável e resistente;

IX - possuir pisos de superfície lisa, material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com material adequado, liso e resistente, até a altura mínima de dois metros, salvo no caso das cozinhas, onde tal material será estendido até o teto;

X - possuir a maquinaria, bem como os utensílios e equipamentos, de tipo aprovado pela tecnologia específica;

XI - fazer por processos mecânicos, evitando-se o mais possível o manual, a operação de acondicionamento do produto final;

XII - manter os produtos alimentícios em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

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

§ 2º - Nos locais de elaboração de alimentos, é proibida 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 de impurezas.

Art. 329 - As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio e, quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração das disposições vigentes, deverão inutilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento autorizado pela autoridade sanitária.

§ 1º - Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes de lixo, já inutilizados ou em locais isolados com a indicação de “impróprio para o consumo”, devendo, neste caso, ser obrigatoriamente informada a autoridade competente.

§ 2º - A amostra para fins de análise fiscal, que permanecer nos estabelecimentos pelo prazo necessário à referida análise, deverá ficar em recipiente fechado, isolado e sob refrigeração, quando for o caso.

CAPÍTULO XII

Panificadoras, Confeitarias e Congêneres

Art. 330 - Consideram-se panificadoras, para os efeitos deste Regulamento, os estabelecimentos industriais e/ou comerciais que produzam e/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. 331 - As panificadoras, confeitarias e congêneres deverão conter os seguintes compartimentos, com as respectivas áreas mínimas:

I - estabelecimento industrial:

- a) sala de manipulação, com área mínima de cento e vinte metros quadrados;
- b) sala de expedição, com área mínima de quarenta metros quadrados;
- c) vestiários e banheiros, com área mínima de dezessete metros quadrados;
- d) depósito de combustíveis, com área mínima de cinco metros quadrados;
- e) depósito de matéria-prima, com área mínima de trinta e cinco metros quadrados.

II - estabelecimento industrial e comercial:

- a) sala de manipulação, com área mínima de cem metros quadrados;
- b) sala de expedição, com área mínima de trinta metros quadrados;
- c) compartimento de vendas ao consumidor, com área mínima de vinte e oito metros quadrados;
- d) vestiários e banheiros, com área mínima de quinze metros quadrados;
- e) depósito de combustíveis, com área mínima de cinco metros quadrados;
- f) depósito de matéria-prima, com área mínima de trinta e cinco metros quadrados.

Parágrafo Único - As áreas mínimas citadas neste artigo poderão ser alteradas, a critério da autoridade sanitária.

Art. 332 - Os depósitos de matéria-prima deverão ter:

I - paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável;

II - piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;

III - ventilação e iluminação suficientes;

IV - proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 333 - A maquinaria, de padrão adequado à sua finalidade, deve ser instalada sobre bases apropriadas, fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes cinquenta centímetros, no mínimo, com passagem livre de pelo menos um metro e vinte centímetros entre partes móveis de máquinas.

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

Art. 334 - Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com material liso, resistente e impermeável e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

Art. 335 - As dependências destinadas à expedição e venda de pães e demais produtos de fabricação devem ter:

I - paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de dois metros;

II - piso de superfície lisa, resistente e impermeável, não sendo permitido o piso cimentado;

III - balcões com tampos de material liso e impermeável e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art. 336 - As salas de manipulação deverão ter:

I - paredes revestidas com material liso, resistente e impermeável, com a altura mínima de dois metros;

II - piso revestido com material liso, resistente e impermeável, não sendo permitido o piso cimentado;

III - incomunicabilidade com as instalações sanitárias.

Art. 337 - As dependências destinadas à confecção de doces e salgados observarão os seguintes requisitos:

I - paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável;

II - fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;

III - armários para louças e utensílios;

IV - bancadas com tampos de material liso e impermeável;

V - pias de aço inoxidável, providas de água corrente quente e fria.

Art. 338 - Nas atividades de produção, devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas “iscas” de massa.

Art. 339 - O pão francês deve, exclusivamente, ser industrializado e/ou comercializado em panificadora ou padaria.

Art. 340 - É proibida a venda de pães, doces e salgados crus para serem assados e/ou comercializados em outros estabelecimentos.

Art. 341 - 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 em que o pão deve ser embalado, o acondicionamento será feito em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome do produto, ingredientes, o nome e o endereço da empresa, bem como a data de sua fabricação e prazo de validade.

Art. 342 - Será obrigatório o uso de pinças para a manipulação dos pães na área de vendas, sendo proibida a utilização de luvas, mesmo descartáveis, ou outros meios.

Art. 343 - As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

- I - à elaboração ou preparo dos produtos;
- II - ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III - ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- IV - à venda;
- V - às máquinas, fornos e caldeiras.

Art. 344 - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 345 - Os produtos serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.

CAPÍTULO XIII

Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos

Art. 346 - Os armazéns frigoríficos terão piso impermeável e antiderrapante, sobre as bases adequadas e as paredes, até a altura da ocupação, impermeabilizadas com material liso e resistente.

Art. 347 - Nos estabelecimentos de que trata este Capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

Art. 348 - Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

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

§ 2º - Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de seis meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelamento.

§ 3º - Decorrido o prazo de que trata o § 2º, e não tendo sido entregues a consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária, após análise laboratorial.

CAPÍTULO XIV

Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios

Art. 349 - Sob a designação genérica de “leite”, só é permitida a comercialização do leite de vaca.

Parágrafo Único - O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências previstas para o leite de vaca.

Art. 350 - Todo o leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

Art. 351 - Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos na legislação vigente.

Art. 352 - A conservação do leite “in natura” será feita por meio de emprego do frio, ressalvado o leite esterilizado, acondicionado em embalagem tipo “longa vida”.

§ 1º - Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a cinco graus centígrados.

§ 2º - Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a sete graus centígrados.

Art. 353 - O leite e seus derivados destinados ao consumo público serão transportados e colocados à venda envasilhados em embalagens devidamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 354 - Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo, destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 355 - É proibida a abertura de embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

CAPÍTULO XV

Estabelecimentos que Comercializem Carnes e Derivados ou Subprodutos

Art. 356 - São consideradas carnes para o consumo humano as oriundas das espécies bovina, eqüina, suína, ovina, caprina e bubalina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art. 357 - Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, e entregue até vinte e quatro horas após o abate do animal.

§ 1º - Ultrapassadas as vinte e quatro horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelamento e transportada, dessa mesma forma, dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

§ 2º - As carnes conservadas, na forma do parágrafo anterior, denominam-se carnes resfriadas e congeladas, respectivamente.

§ 3º - As carnes, de qualquer natureza, que são congeladas para comercialização devem ser mantidas dessa forma, em balcões frigoríficos, até a venda final ao consumidor.

Art. 358 - Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art. 359 - Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo, serão apreendidos para fins de inutilização ou destinados ao consumo animal, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 360 - Nos estabelecimentos que comercializem carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada nesse estado.

Art. 361 - Nos estabelecimentos que comercializem carnes, será facultada a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

Art. 362 - É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializem carnes.

§ 1º - Será facultado vender carnes conservadas e preparadas, procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo possuam balcão frigorificado, com vitrina, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

§ 2º - As carnes preparadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializem carnes, excetuados os casos do parágrafo anterior, serão sumariamente apreendidas.

Art. 363 - Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

I - área mínima de vinte metros quadrados, com testada nunca inferior a quatro metros;

II - paredes revestidas, até o teto, com material liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

III - piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgotos;

IV - teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;

V - edificação de modo a permitir constante e franca renovação de ar.

Art. 364 - Os entrepostos de carne terão área mínima de quarenta metros quadrados e possuirão câmaras frigoríficas.

Parágrafo Único - São extensivas aos entrepostos de carne todas as disposições referentes a açougues, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 365 - Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural; quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Art. 366 - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados ao sistema de esgotos.

Art. 367 - Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Parágrafo Único - Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, sendo desaconselhável o uso de machados e machadinhas, permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

Art. 368 - Os balcões de alvenaria serão de material liso, resistente e impermeável, de cor clara, desprovidos de molduras, e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

§ 1º - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

§ 2º - Os balcões serão equipados com vitrinas frigoríficas, com altura de um metro e temperatura nunca superior a sete graus centígrados, onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

Art. 369 - Os tampos das mesas destinadas ao corte de carne deverão ser de material apropriado, impermeável e mantidas, constantemente, em perfeito estado de higiene e conservação.

Art. 370 - Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a zero grau centígrado, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

Art. 371 - Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 372 - As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigoríficos ou em vitrinas frigorificadas.

Art. 373 - A carne encontrada em contato direto com o gelo será apreendida.

Art. 374 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados para embrulhar carnes e vísceras.

Art. 375 - Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílio, quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixa fechada, revestida interna e externamente de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a sete graus centígrados.

Art. 376 - É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 377 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração, em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folhas-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio.

CAPÍTULO XVI

Estabelecimentos que Comercializam Pescado

Art. 378 - As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

Parágrafo Único - A venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas congeladas somente será permitida, se oriundos de estabelecimentos registrados, devidamente conservados e acondicionados em invólucros rotulados.

Art. 379 - É proibida qualquer industrialização do pescado, no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 380 - As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

I - área mínima de acordo com a legislação específica;

II - paredes revestidas até o teto, com material liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

III - piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagens por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgotos;

IV - teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

V - edificação de modo a permitir a renovação do ar;

VI - instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

Art. 381 - A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria branca.

Art. 382 - As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louças, com sifão, ligados ao sistema de esgotos.

Art. 383 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de material liso, resistente e impermeável, de cor clara, desprovidos de molduras e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

Parágrafo Único - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e deverão ficar afastados do piso quinze centímetros, no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Art. 384 - As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior à zero grau centígrado equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 385 - É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

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

§ 2º - O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

Art. 386 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados para embrulhar o pescado.

Art. 387 - Somente será permitida a entrega do pescado em domicílio, quando devidamente acondicionado em recipiente capaz de conservar o produto à temperatura não superior a zero grau centígrado.

Art. 388 - É obrigatória a limpeza diária das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 389 - As peixarias terão, em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais serão retirados diariamente ou conservados sob refrigeração, devidamente separados dos produtos destinados à venda.

Art. 390 - Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias ou mercados, quando devidamente acondicionado em veículos frigoríficos, vistoriados pela autoridade sanitária.

Art. 391 - Consideram-se entrepostos do pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas as disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializem, forem equipados com câmaras frigoríficas com capacidade suficiente de armazenagem, à temperatura não superior a vinte e cinco graus centígrados negativos.

Art. 392 - É proibido o preparo ou o fabrico de conservas, nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

CAPÍTULO XVII

Mercados e Supermercados

Art. 393 - O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições seguintes:

- I - área livre para circulação de acordo com a legislação específica;
- II - pé direito mínimo, de acordo com a legislação específica;
- III - paredes, mesmo as divisórias de boxes, revestidas, até a altura mínima de dois metros, com material liso, resistente e impermeável, de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;
- IV - paredes, acima do revestimento a que se refere a alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo, plástica ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e mantidas permanentemente íntegras e limpas.

Art. 394 - Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

Parágrafo Único - A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, não deverá ultrapassar o prazo de quinze dias, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelamento.

Art. 395 - As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art. 396 - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 397 - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art. 398 - Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos.

Parágrafo Único - Serão dispostos, em locais próprios recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos.

Art. 399 - São proibidos, nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.

Art. 400 - Os diversos locais de venda deverão obedecer às disposições deste Regulamento, segundo o gênero de comércio, no que lhes for aplicável, dispensados os requisitos de área mínima.

CAPÍTULO XVIII

Feiras Livres

Art. 401 - Todos os alimentos destinados à venda, nas feiras livres, deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo Único - A exposição dos alimentos que a autoridade sanitária especificar, somente será permitida em banca ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Art. 402 - Nas feiras livres, é permitido vender alimentos “in natura” e produtos alimentícios de procedência comprovada, de indústria registrada, assim especificados:

I - frutas e hortaliças;

II - galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;

III - ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;

IV - aves e pequenos animais abatidos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo que conserve os produtos à temperatura não superior a sete graus centígrados, e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor;

V - massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;

VI - balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável transparente e fechado, devidamente rotulado;

VII - biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda;

VIII - produtos salgados, defumados e embutidos, com especificações indicativas de sua procedência;

IX - laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Art. 403 - É expressamente proibido:

I - vender frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas;

II - vender ovos sujos, gretados, velhos ou anormais;

III - abater animais de qualquer natureza.

Art. 404 - É proibido expor à venda, ou manter em depósitos, frutas amolecidas, esmagadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 405 - Aos feirantes é obrigatório:

I - trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizadas;

II - usar, durante a jornada de trabalho, vestuário adequado, de cor clara;

III - manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;

IV - embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

V - manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras e outros agentes nocivos.

Art. 406 - Além das exigências contidas neste Capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no Capítulo seguinte.

CAPÍTULO XIX

Comércio Ambulante de Alimentos

Art. 407 - O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

I - veículos motorizados ou não, estando incluídos os “trailers”, sujeitos à vistoria e aprovação da autoridade sanitária;

II - bancas e tabuleiros adequados à mercadoria exposta, com as dimensões máximas de um metro por sessenta centímetros, salvo em casos especiais, a critério da autoridade sanitária;

III - cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados, dependendo do tipo de alimento a ser comercializado e a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Os implementos a que se referem este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação, propiciando completa proteção contra insetos, poeiras, intempéries e outros.

Art. 408 - Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo, quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipiente rotulado.

Art. 409 - As aves e pequenos animais abatidos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com inspeção federal, estadual e municipal, poderão ser vendidas, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo que conserve os produtos à temperatura não superior a sete graus centígrados, e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor.

Art. 410 - Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

§ 1º - Nesta modalidade de venda, serão permitidos, no interior dos veículos especiais, a evisceração, a limpeza e o fracionamento do pescado.

§ 2º - O pescado eviscerado ou fracionado, encontrado em contato direto com o gelo, será apreendido e inutilizado.

Art. 411 - Somente será permitida a venda de água, sucos, refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis, sendo proibidos os que não sejam próprios da embalagem original devidamente lacrada.

Art. 412 - É obrigatório o uso de utensílios descartáveis (copos, pratos, talheres e similares), não sendo permitida a lavagem para a reutilização dos mesmos.

Art. 413 - Os carrinhos de cachorro-quente deverão acondicionar as salsichas em água fervente e prepará-las, à medida que ocorrer o consumo.

§ 1º - É proibido deixá-las em molho pronto, devendo ser mantidas geladas as que ainda não tiverem sido cozidas.

Art. 414 - As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos à venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

Parágrafo Único - Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

Art. 415 - O pedido de Laudo de Vistoria Sanitária ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade sanitária competente, em requerimento instruído com os seguintes documentos:

I - carteira de saúde;

II - carteira profissional;

III - relação dos implementos a que se refere o artigo 407.

§ 1º - Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere este artigo.

§ 2º - O laudo de vistoria sanitária do ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado a cada exercício.

Art. 416 - O local de estacionamento do ambulante, quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade competente, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza e higiene.

Parágrafo Único - É obrigatório ao ambulante dispor de depósito de lixo com tampa.

Art. 417 - Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de bata, de cor clara e boné ou gorro ou outra proteção para cabelo.

Art. 418 - É proibido ao ambulante:

I - a venda de bebidas alcóolicas;

II - a venda de carne;

III - o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;

IV - o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim;

V - o contato manual direto com os produtos não acondicionados;

VI - a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, como depósito de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade comercial;

VII - embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados.

Art. 419 - Os recipientes destinados à fritura serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

Parágrafo Único - É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de fritura, assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 420 - O uso e oferta de condimentos só serão permitidos, quando se tratar de produtos industrializados, em forma de flaconetes.

Art. 421 - É proibida a permanência de vendedores ambulantes, a menos de cem metros dos estabelecimentos de saúde e ensino.

CAPÍTULO XX

Empórios, Mercarias, Armazéns, Depósitos de Gêneros Alimentícios e Estabelecimentos
Gongêneres

Art. 422 - Os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres estão sujeitos às prescrições referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes for aplicável.

Art. 423 - Os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

I - pisos e paredes revestidos com material liso, impermeável e resistente, até a altura de dois metros, no mínimo;

II - mesas ou balcões com tampos lisos, impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto;

III - instalação sanitária com bacia e lavatório, em compartimentos separados.

Art. 424 - É proibido:

I - manter em depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas, cujas embalagens se prestem à confusão com alimentos;

II - expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

Art. 425 - Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre aqueles de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

Art. 426 - As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves, outros animais e de combustíveis.

Art. 427 - Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

Art. 428 - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido, para o seu amadurecimento, o uso de quaisquer processos que constituam risco à saúde.

Art. 429 - É proibido expor à venda, ou manter em depósitos, frutas amolecidas, esmagadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 430 - Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que acondicionado em sacos de papel resistente, conservado em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

CAPÍTULO XXI

Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos

Art. 431 - As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos, destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, deverão ter as portas da frente guarnecidas de modo a permitir a renovação do ar.

Art. 432 - As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art. 433 - É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaço insuficiente.

Art. 434 - É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

Art. 435 - Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

CAPÍTULO XXII

Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres

Art. 436 - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

I - fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;

II - cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável, em número suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.

Parágrafo Único - As cozinhas deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento, o viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes da cocção e fritura dos alimentos.

Art. 437 - Os bares e estabelecimentos que não confeccionem, nem sirvam refeições, poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Parágrafo Único - É obrigatório, nesses estabelecimentos, o uso de água corrente quente e fria, em quantidade suficiente à sua atividade.

Art. 438 - As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 439 - Nos restaurantes, churrascarias, cafês, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-á o seguinte:

I - os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material liso, adequado e inofensivo;

II - é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios, quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosos;

III - os açucareiros, saleiros e similares serão higiênicos e providos de tampa de fechamento eficiente;

IV - as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela autoridade sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;

V - as louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas limpos e secos;

VI - as substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

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

VIII - nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e os artigos necessários à confecção dos alimentos e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação;

IX - uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de vinte e quatro horas após o preparo nem serem utilizados para a elaboração de quaisquer pratos;

X - as sobras e os restos de comida que voltam das mesas, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para a coleta dos resíduos de alimentos;

XI - é proibido produzir bebidas alcóolicas no próprio estabelecimento, sendo permitida a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor;

XII - os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo, quando obtido de água potável;

XIII - o uso de gelo em contato direto com a bebida, somente será permitido quando obtido de água potável;

XIV - as xícaras e colheres de café, quando lavadas em água corrente e fria, deverão ser conservadas em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a noventa graus centígrados.

Art. 440 - É facultado às churrasarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível.

Art. 441 - As frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art. 442 - A venda de churrasco e churrasquinho somente será permitida, quando forem preparados no próprio estabelecimento.

§ 1º - A carne destinada à manipulação de churrascos e churrasquinhos deverá ser conservada no frigorífico do estabelecimento em condições higiênicas satisfatórias.

§ 2º - As carnes, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.

§ 3º - As verduras e os legumes serão frescos e acondicionados higienicamente.

Art. 443 - As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo nos estabelecimentos, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art. 444 - Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais, quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

Art. 445 - O uso e oferta de condimentos obedecerá ao disposto no artigo 420.

CAPÍTULO XXIII

Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 446 - As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

I - local de manipulação e elaboração;

II - paredes revestidas, até o teto, de material liso, resistente e impermeável, devendo a cozinha dispor de área mínima de acordo com a legislação específica;

III - fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção e fritura dos alimentos diretamente para o exterior, sem conexão com o sistema exaustor;

IV - local de exposição e venda.

Parágrafo Único - Se nos estabelecimentos de que trata este Capítulo houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima bem como local apropriado para depósito do bagaço.

Art. 447 - As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de vinte e quatro horas.

§ 1º - Os ingredientes para a confecção dos recheios deverão estar em condições de consumo.

§ 2º - Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleos e gorduras já servidos previamente.

§ 3º - É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de fritura, assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 448 - Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

§ 1º - As formas de pizza só poderão ser de alumínio ou de aço inoxidável.

§ 2º - Todos os ingredientes para confecção de pizzas deverão ser conservados dentro dos preceitos de higiene e em frigorífico.

Art. 449 - As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo Único - As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens apropriadas.

Art. 450 - As frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art. 451 - Os queijos, carnes e seus derivados, para consumo nos estabelecimentos, terão obrigatoriamente invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art. 452 - Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais, quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

Art. 453 - O uso e oferta de condimentos obedecerá ao disposto no artigo 420.

CAPÍTULO XXIV

Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados, Sorvetes e Caldo de Cana

Art. 454 - Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão obedecer, além do disposto neste Regulamento, às disposições referentes a habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, no que couber.

Art. 455 - As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados a sua melhor preparação.

§ 1º - Só será permitida a utilização de cana raspada e em condições satisfatórias de consumo.

§ 2º - A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas em dependências com piso e paredes impermeabilizados.

§ 3º - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados, até a sua remoção.

§ 4º - O uso de gelo, em contato direto com a bebida, somente será permitido, quando obtido de água potável.

Art. 456 - Nos estabelecimentos que vendam caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima, bem como local apropriado para depósito do bagaço.

Art. 457 - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos “in natura”, com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente, para consumo imediato.

§ 1º - As frutas, legumes, leites e demais produtos alimentícios utilizados deverão estar em perfeitas condições de consumo.

§ 2º - A água, em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liqüefeitos e sorvetes, deverá ser potável.

Art. 458 - Os sorvetes, refrescos e sucos serão preparados com água potável e ingredientes em perfeitas condições de consumo.

CAPÍTULO XXV

Estabelecimentos de Horticultura, Fruticultura e de Criadores de Animais

Art. 459 - A autoridade sanitária poderá apreender ou determinar a destruição de todo produto de horticultura e fruticultura, quando verificar que, em sua produção, foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos, de forma indevida ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente, ou, ainda, quando, em sua irrigação, rega ou lavagem forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

Art. 460 - Os estábulos, cocheiras, aviários, pocilgas e outros estabelecimentos que, de qualquer modo, criem animais deverão estar situados em locais onde não causem incômodo ou insalubridade à população, não podendo, em nenhuma hipótese, esses estabelecimentos, estarem localizados em área urbana.

CAPÍTULO XXVI

Estabelecimentos de Beneficiamento e Moagem de Trigo, Milho, Mandioca e Produtos Congêneres

Art. 461 - Os estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres terão:

I - dependências de moagem, ensacamento e estocagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material também liso e impermeável, de modo a facilitar a limpeza permanente, sempre que necessário; II - dependências de lavagem de matéria-prima com piso compacto, liso e resistente, provido de sistema de escoamento das águas servidas e paredes revestidas de material liso e impermeável, de cor clara, preferencialmente branca, até a altura mínima de dois metros.

§ 1º - Os silos observarão as exigências específicas de construção e tecnologia de armazenagem.

§ 2º - A operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos.

CAPÍTULO XXVII

Fábricas de Massas Alimentícias, de Biscoitos e Estabelecimentos Congêneres

Art. 462 - As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos e estabelecimentos congêneres terão locais e dependências reservados a:

- I - preparo e elaboração dos produtos;
- II - acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III - exposição e venda;
- IV - refeitórios;
- V - vestiários;
- VI - instalações sanitárias;
- VII - depósitos de combustíveis.

Art. 463 - As dependências destinadas ao preparo e transformação dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos.

§ 1º - Os fornos e caldeiras serão instalados em locais apropriados e ficarão afastados cinquenta centímetros, no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos.

§ 2º - A maquinaria, de padrão adequado à sua finalidade, será instalada sobre as bases apropriadas, fixas, e ficará afastada das paredes cinquenta centímetros, no mínimo, com passagem livre de, pelo menos, um metro e vinte centímetros entre as partes móveis de máquinas, de acordo com dispositivos da legislação vigente, relativos à segurança e à higiene do trabalho.

§ 3º - Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimentos, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 464 - Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

Parágrafo Único - As câmaras de secagem terão, obrigatoriamente, paredes, pisos e tetos revestidos de material liso, compacto, resistente e impermeável, com visores para observação do interior.

Art. 465 - As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

Art. 466 - Os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser abrigados em vitrinas.

CAPÍTULO XXVIII

Usinas e Refinarias de Açúcar

Art. 467 - As usinas e refinarias de açúcar terão:

I - dependências de usinagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação da pintura, sempre que necessário;

II - depósitos de açúcar equipados com estrados para empilhamento de sacos;

III - dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários.

Art. 468 - Nas usinas de açúcar, a cana destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem com água corrente e jatos, de modo a separar qualquer substância estranha.

Art. 469 - Deverá sempre ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

CAPÍTULO XXIX

Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem de Café

Art. 470 - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café serão instalados em locais próprios, em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Art. 471 - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

I - na dependência de torrefação, paredes revestidas até o teto, com material liso, resistente e impermeável, em cores claras, com cantos arredondados;

II - nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até o teto;

III - chaminé de material adequado, com vazão suficiente para o exterior;

IV - máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica;

V - local apropriado para depósito de café cru, provido com estrados de material apropriado, afastados do piso pelo menos quinze centímetros, de forma a assegurar a conservação do produto e a protegê-lo contra a umidade.

CAPÍTULO XXX

Destilarias, Fábricas de Bebidas, Cervejas e Estabelecimentos Congêneres

Art. 472 - As destilarias, fábricas de cervejas, vinhos, licores, xaropes, sucos e outras bebidas deverão ter:

I - dependências destinadas à elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, com piso compacto, resistente e liso e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação de pintura sempre que necessário;

II - dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários;

III - recipientes destinados a cozimento, fermentação e conservação, tubulações, torneiras, aparelhagem, equipamentos e utensílios de material inofensivo à saúde humana.

§ 1º - A lavagem de vidraria destinada ao acondicionamento de bebidas deverá ser feita com água corrente e por meio de máquinas apropriadas e higiênicas.

§ 2º - O envasilhamento e o fechamento do vasilhame serão feitos por processos mecânicos, evitando-se, sempre que possível, o contato manual.

Art. 473 - Durante todas as fases de elaboração de bebidas, deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

Art. 474 - As substâncias empregadas no fabrico de bebidas deverão ser mantidas em depósitos especiais, onde lhes sejam asseguradas a maior proteção possível.

Art. 475 - Nas destilarias, fábricas de cervejas, vinhos e outras bebidas, os tonéis de envelhecimento e de armazenamento e os que aguardam o envasilhamento deverão ser arrumados de modo a evitar a contaminação.

Art. 476 - As disposições deste Capítulo são extensivas aos estabelecimentos de depósito, fracionamento, envasilhamento e distribuição de bebidas.

CAPÍTULO XXXI

Fábricas de Gelo

Art. 477 - O gelo será fabricado com água potável, em forma de material inócuo e desenformado por processos higiênicos.

Art. 478 - As fábricas de gelo para uso alimentar terão, entre outras:

I - sala de manipulação;

II - seção de venda e/ou expedição.

Art. 479 - O gelo deverá apresentar composição físico-química e bacteriológica dentro das normas vigentes.

Art. 480 - Esses estabelecimentos deverão possuir pisos e paredes revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art. 481 - O gelo deverá ser embalado em invólucros de polipropileno, com as seguintes identificações mínimas:

I - nome e endereço da empresa;

II - composição físico-química média do produto;

III - a expressão destacada GELO POTÁVEL.

Art. 482 - O processo de ensacamento do gelo deverá ser realizado por meios mecânicos, evitando-se o manual.

CAPÍTULO XXXII

Matadouro-Frigorífico, Matadouros Charqueados, Fábricas de Produtos Suínos, Fábricas de Conservas e Gorduras, Fábricas de Conservas de Carnes, Fábricas de Conserva de Pescado e Congêneres

Art. 483 - Os matadouros-frigoríficos, matadouros, triparias, charqueados, fábricas de conservas de carne, fábricas de conservas de pescado e estabelecimentos congêneres, de acordo com a sua natureza, as atividades desenvolvidas, o processamento das operações industriais e o equipamento industrial utilizado, terão, a critério da autoridade sanitária, e observada a legislação pertinente:

I - pisos revestidos com material resistente, liso e impermeável, providos de canaletas ou outro sistema indispensável à formação de uma rede de drenagem das águas de lavagem e residuais;

II - paredes ou separações revestidas até a altura mínima de dois metros, com material resistente, liso e impermeável;

III - dependências e instalações destinadas ao preparo de produtos alimentícios separadas de todas as demais, inclusive das utilizadas no preparo das substâncias não comestíveis e daquelas em que forem trabalhadas as carnes e derivados para fins industriais;

IV - abastecimento de água quente e fria;

- V - vestiários e instalações sanitárias;
- VI - currais, bretes e demais instalações do estacionamento e circulação dos animais, quando for o caso, pavimentados e impermeabilizados;
- VII - locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
- VIII - pavimentação dos pátios e ruas na área dos estabelecimentos dos terrenos onde forem localizados os tendais para secagem de charques;
- IX - tela protetora dos tendais para secagem de charques e similares;
- X - local apropriado para necropsias, com as instalações necessárias e forno crematório anexo, para incineração das carcaças condenadas;
- XI - gabinete para laboratório e escritório para inspeção veterinária.

Art. 484 - As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

- I - piso revestido de material liso, resistente e impermeável;
- II - paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável até a altura de dois metros, no mínimo e, daí para cima, pintadas de cor clara;
- III - forros exigíveis, a critério da autoridade sanitária, em função das condições de fabrico, vedados os de madeira;
- IV - área não inferior a vinte metros quadrados, com dimensão mínima de quatro metros, admitidas reduções nas pequenas indústrias, a critério da autoridade sanitária;
- V - mesas de manipulação constituídas de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- VI - portas com mola;
- VII - aberturas teladas.

Art. 485 - Os matadouros avícolas, além das disposições relativas aos matadouros em geral, no que lhes for aplicável, disporão das seguintes dependências:

- I - compartimentos para separação das aves em lote, de acordo com procedência e raça;
- II - câmara frigorífica.

Art. 486 - As dependências principais de cada estabelecimento, tais como sala de matança, triparias, fusão e refinação de gorduras, salga ou preparo de couros e outros subprodutos, devem estar separadas umas das outras.

Art. 487 - As cocheiras, estábulos e pocilgas deverão estar situadas em área rural e distantes dos locais onde se preparem produtos de alimentação humana.

Art. 488 - As fábricas de conservas de carnes e de produtos derivados e de pescado e estabelecimentos congêneres, além do disposto no artigo 1º deste capítulo, deverão ter:

- I - rodapés das paredes formando concordância arredondada com piso;
- II - câmara frigorífica;

III - instalação para fabrico de produtos não alimentares completamente isolada das demais dependências.

Art. 489 - Aplicam-se às cozinhas as disposições relativas aos restaurantes.

SEGUNDA PARTE Vigilância Epidemiológica

TÍTULO I Disposições Gerais

Art. 490 - O Serviço de Vigilância Epidemiológica inclui, principalmente, a elaboração de informações, pesquisas, inquéritos, investigações, levantamentos e estudos necessários à programação e avaliação das medidas de controle e prevenção de doenças e agravos que ameaçam a saúde pública.

Art. 491 - Os fiscais de saúde ou qualquer outro servidor, no exercício de Vigilância Epidemiológica, terão livre acesso aos estabelecimentos médico-hospitalares, para o desempenho das funções previstas no artigo anterior.

Art. 492 - O órgão responsável pela Vigilância Epidemiológica poderá requerer dos estabelecimentos médico-hospitalares os prontuários dos pacientes sujeitos à investigação, desde que respeitado o sigilo médico.

Art. 493 - As ações de Vigilância Epidemiológica compreendem:

- I - coleta de informações básicas, necessárias ao controle de doenças;
- II - diagnóstico das doenças que estejam sob o regime de notificação compulsória;
- III - averiguação de disseminação das doenças notificadas e a determinação da população em risco;
- IV - proposição e execução de medidas pertinentes;
- V - criação de mecanismos de tratamento, de utilização adequada de informação e sua divulgação, dentro e fora do sistema de saúde;
- VI - estudo e pesquisas para elucidação de diagnóstico.

Art. 494 - Atendendo ao risco que representam as doenças transmissíveis para a coletividade, e a fim de interromper ou dificultar a sua propagação e proteger convenientemente os grupos humanos mais suscetíveis, a autoridade sanitária promoverá a adoção de uma ou mais das seguintes medidas:

- I - notificação obrigatória;
- II - investigação epidemiológica;
- III - vacina obrigatória;

- IV - quimioprofilaxia;
- V - isolamento domiciliar ou hospitalar;
- VI - quarentena;
- VII - vigilância sanitária;
- VIII - desinfecção;
- IX - saneamento;
- X - assistência médico-hospitalar;
- XI - investigação laboratorial, toxicologia e outras;
- XII - educação em saúde.

Parágrafo Único - Para o controle, diagnóstico e estudo das doenças crônico-degenerativas, não transmissíveis, ocupacionais e outros agravos, a autoridade sanitária promoverá a adoção de uma ou mais medidas citadas neste artigo.

TÍTULO II

Notificação Compulsória

Art. 495 - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por notificação compulsória a comunicação, à autoridade sanitária competente, dos casos e/ou óbitos suspeitos ou confirmados das doenças classificadas no artigo seguinte e enumeradas pelas Normas Técnicas Especiais.

Art. 496 - Classificam-se as doenças de notificação compulsória em:

Grupo 1 - doenças quarentenárias, em que é exigida a notificação internacional imediata;

Grupo 2 - doenças em que é exigida a notificação imediata à autoridade sanitária local;

Grupo 3 - doenças em que é exigida a notificação em vinte e quatro horas à autoridade sanitária local.

§ 1º - Periodicamente, será baixada Norma Técnica Especial, relacionando e enquadrando as doenças de notificação compulsória.

§ 2º - De acordo com as notificações epidemiológicas, a Secretaria Municipal de Saúde poderá exigir a notificação de quaisquer infecções ou infestações constantes das Normas Especiais em indivíduos que estejam eliminando o agente etiológico para o meio ambiente mesmo que não apresentem, no momento, sintomatologia clínica alguma.

Art. 497 - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por quarentena a restrição de liberdade de locomoção e o controle médico permanente dos comunicantes e dos indivíduos de áreas onde a moléstia ocorra endêmica ou epidemicamente, por um intervalo de tempo igual ao período máximo de incubação da doença, devendo, neste período, as pessoas sujeitas à quarentena permanecer nos locais expressamente determinados pela autoridade sanitária responsável pela medida.

§ 1º - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por comunicantes as pessoas que tenham tido contato com casos clínicos ou portadores, humanos ou animais, ou que tenham permanecido no mesmo ambiente que essas.

§ 2º - A quarentena é aplicável às doenças constantes do Grupo 1 do artigo 496 e, eventualmente, a outras doenças, a critério da autoridade sanitária.

Art. 498 - São obrigados a fazer notificação à autoridade sanitária local:

I - médicos que forem chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a responsabilidade do tratamento;

II - farmacêuticos, bioquímicos, veterinários, dentistas, enfermeiros, parteiras e pessoas que exerçam profissões afins;

III - responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anatomopatológicos ou radiológicos;

IV - responsáveis pelos serviços de verificação de óbitos e outros órgãos do serviço público estadual ou municipal;

V - responsáveis por hospitais ou estabelecimentos congêneres, organizações para-hospitalares e instituições médico-sociais de qualquer natureza;

VI - chefes de família, parente que resida com o doente ou qualquer outra pessoa que seja por ele responsável;

VII - responsável pela habitação individual ou coletiva, estabelecimentos de ensino ou local de trabalho em que se encontre o doente;

VIII - responsável pelo automóvel, caminhão, ônibus, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

§ 1º - Nos óbitos causados por moléstias transmissíveis, o cartório de registro civil que registrar a morte deverá comunicar o fato à autoridade sanitária dentro de vinte e quatro horas, a qual verificará se o caso foi notificado nos termos deste Regulamento, tomando as devidas providências, em caso negativo.

§ 2º - É proibida a divulgação de identidade do paciente portador de doenças de notificação compulsória, fora do âmbito médico-sanitário, exceto quando se verificarem circunstâncias excepcionais de grande risco para a comunidade, conforme juízo da autoridade sanitária e com prévio conhecimento do doente ou representante.

Art. 499 - A notificação de quaisquer das doenças dos Grupos 1 e 2, referidas no artigo 496, deve ser feita à simples suspeita e o mais rapidamente possível, pessoalmente, por telefone, telegrama, carta, fac-símile ou mediante outro meio de comunicação eficaz.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária deverá dar conhecimento ao órgão federal competente, com a máxima urgência, dos casos e óbitos notificados das doenças do Grupo 1.

Art. 500 - Ocorrendo doenças classificadas no Grupo 3 do artigo 496, a notificação à autoridade sanitária local será feita por qualquer meio de comunicação, inclusive carta ou impresso oficial.

Art. 501 - Os dados necessários ao esclarecimento da notificação compulsória constarão de Normas Técnicas Especiais.

Art. 502 - A autoridade sanitária que receber notificação de doença classificada nos Grupos 1 ou 2 deverá procurar confirmá-la clinicamente, por meio de provas laboratoriais disponíveis.

Art. 503 - A autoridade sanitária procederá, com a devida urgência, à investigação epidemiológica dos casos de doenças transmissíveis, classificadas nos Grupos 1 ou 2, que lhe forem notificadas, preenchendo, também, a respectiva ficha epidemiológica, a fim de apurar a origem e as consequências da ocorrência e aplicar as medidas profiláticas adequadas.

Parágrafo Único - O disposto neste artigo poderá ser aplicado a outras doenças transmissíveis ou não, a critério da autoridade sanitária.

Art. 504 - Quando se tratar de notificação de caso não autóctone do Município, a autoridade sanitária que a receber é obrigada a comunicar, imediatamente, o fato à do Estado em que se originou o caso.

TÍTULO III Doenças Transmissíveis

Art. 505 - Para os efeitos deste Regulamento e suas Normas Técnicas Especiais entende-se por doença transmissível a causada por um agente infeccioso específico, ou pela toxina por ele produzida, por meio da transmissão desse agente, ou de seu produto tóxico, a partir de uma pessoa ou animal infectado, ou, ainda, de um reservatório para um hospedeiro suscetível, seja direta ou indiretamente intermediado pelo vetor ou ambiente.

Art. 506 - A profilaxia das doenças transmissíveis basear-se-á em medidas que visem a:

- I - suprimir ou diminuir o risco à coletividade, representado pelos indivíduos e animais infectados;
- II - interromper ou dificultar a transmissão;
- III - proteger convenientemente os suscetíveis.

Art. 507 - Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária poderá exigir e executar provas imunológicas para a descoberta da suscetibilidade ou resistência a determinadas infecções.

Art. 508 - Para efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais entende-se, por isolamento, a segregação de um caso clínico do convívio das outras pessoas, durante o período de transmissibilidade, a fim de evitar que os suscetíveis sejam infectados.

Parágrafo Único - Em certos casos, o isolamento pode ser domiciliar ou hospitalar, sendo preferível este último, por ser mais eficiente.

Art. 509 - O isolamento domiciliar estará sujeito à vigilância direta da autoridade sanitária, a fim de garantir a execução das medidas profiláticas necessárias e o tratamento clínico que poderá ficar a cargo do médico de livre escolha do doente.

Art. 510 - A proibição do direito de locomoção, resultante da imposição de isolamento, determinará o abono de falta às escolas e atividades de trabalho, conforme a Constituição Federal.

Art. 511 - Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art. 512 - Para os efeitos deste Regulamento e suas Normas Técnicas Especiais, entende-se, por desinfecção, a destruição dos agentes patogênicos fora do organismo, por meios físicos ou químicos aplicados diretamente.

Art. 513 - Nos casos das doenças classificadas no Grupo 1 do artigo 496, a desinfecção rigorosa será complementada ou substituída por medidas a combater os vetores biológicos e os reservatórios, de acordo com a moléstia.

Parágrafo Único - Nas demais doenças transmissíveis, a desinfecção será feita a critério da autoridade sanitária.

Art. 514 - A desinfecção concorrente consiste na aplicação de medidas infectantes o mais rápido possível, após a expulsão de material infeccioso do organismo de uma pessoa infectada, ou depois que a mesma tenha se contaminado com o referido material.

Parágrafo Único - É permitida a destruição de objetos, quando impossível a sua desinfecção.

Art. 515 - A desinfecção terminal, indicada no caso de doenças transmitidas por contato indireto, será feita no local em que esteve um caso clínico ou portador, ocorrendo, portanto, depois que a fonte primária de infecção deixou de existir (por morte ou cura) ou depois que ela abandonou o local.

Art. 516 - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por portador o indivíduo que está albergando um agente etiológico animado, sem apresentar, no momento, sintomas da moléstia mas que o elimina para o ambiente, de forma contínua e intermitente.

Art. 517 - Os portadores deverão ser submetidos a um controle apropriado por parte da autoridade sanitária, recebendo tratamento adequado, para evitar a eliminação do agente etiológico para o ambiente, observando os princípios de higiene e as medidas profiláticas impostas pela autoridade sanitária.

Art. 518 - Independente dos programas de vacinação, a autoridade sanitária poderá promover vacinações extraordinárias, por motivo relevante de ordem sanitária, seja em relação à comunidade toda, à parte dela ou a indivíduos.

Art. 519 - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por vigilância epidemiológica o seguimento dos comunicantes e dos indivíduos procedentes de áreas onde a moléstia ocorra endêmica ou epidemicamente, por intervalo de tempo igual ao período máximo de incubação da doença.

§ 1º - A vigilância sanitária é aplicável às doenças transmissíveis constantes do Grupo 2 do artigo 496 e, eventualmente, a outras doenças, a critério da autoridade sanitária.

§ 2º - As pessoas sob vigilância sanitária deverão comunicar, previamente, a mudança de seu domicílio à autoridade sanitária responsável pela medida e essa deverá identificar a autoridade congênere do local para onde se dirigirá o indivíduo, a fim de que esse continue sob a mesma vigilância.

Art. 520 - Os comunicantes e os indivíduos que, de qualquer modo, se expuserem ao risco de contrair uma doença transmissível, deverão ser protegidos, por meio de vacinas, soros ou seus derivados, antibióticos, quimioterápicos ou outros agentes antimicrobianos adequados, sempre que houver indicação.

Art. 521 - Entende-se por epidemia a manifestação, em uma coletividade ou região, de um grupo de casos de alguma enfermidade que excede claramente a incidência prevista.

§ 1º - O número de casos que indica a existência de uma epidemia varia com o agente infeccioso, o tamanho e as características da população exposta, sua experiência prévia ou falta de exposição à enfermidade e o local e a época do ano em que ocorre.

§ 2º - Por decorrência, a epidemicidade guarda relação com a frequência comum da enfermidade na mesma região, na população especificada e na mesma estação do ano.

§ 3º - O aparecimento de um único caso de doença transmissível que, durante um lapso de tempo prolongado, não havia afetado uma população ou que invade pela primeira vez uma região, requer notificação imediata e uma completa investigação de campo; dois casos dessa doença, associados no tempo ou no espaço, podem ser evidência suficiente de uma epidemia.

Art. 522 - Havendo suspeita de epidemia em uma localidade, a autoridade sanitária deverá imediatamente:

I - confirmar os casos por meio de provas clínicas e laboratoriais;

II - verificar se a incidência atual da moléstia é significativamente maior que a habitual;

- III - comunicar a ocorrência ao seu chefe imediato;
- IV - adotar as primeiras medidas de profilaxia indicadas.

Art. 523 - Na iminência ou vigência de epidemia, poderá ser ordenado o fechamento total ou parcial de todo e qualquer tipo de estabelecimento, centros de reuniões ou diversões, escolas e quaisquer locais abertos ao público, durante o tempo julgado necessário pela autoridade sanitária competente.

Art. 524 - Na iminência ou vigência de epidemia de maior gravidade ou de calamidades naturais que possam provocá-las, serão tomadas medidas que poderão abranger a limitação parcial ou total do direito de locomoção.

Art. 525 - Quando necessário, a autoridade sanitária requisitará o auxílio da autoridade policial para a execução de medidas referentes à profilaxia de doenças.

TÍTULO IV

Doenças Transmissíveis e Saneamento do Meio

Art. 526 - Nas barbearias, cabeleireiros, saunas, salões e institutos de beleza e estabelecimentos congêneres, será obrigatória a desinfecção do instrumental e utensílios destinados ao serviço, a cada vez que forem ser utilizados, por meios apropriados, aceitos pela autoridade sanitária.

Art. 527 - É proibido às pessoas que sofrem de dermatoses ou qualquer doenças parasitárias ou infecto-contagiosas, freqüentarem saunas e piscinas.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos que tiverem médico responsável em caráter permanente poderão atender pessoas com essas características, obedecidas as determinações do responsável ou mediante apresentação de atestado de saúde.

Art. 528 - As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, motéis, pensões, barbearias e cabeleireiros deverão ser limpas e desinfetadas.

§ 1º - As roupas utilizadas nesses estabelecimentos deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um usuário, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas.

§ 2º - As banheiras dos hotéis e motéis deverão ser lavadas e desinfetadas após o uso.

Art. 529 - É proibida a irrigação de plantações de hortaliças e frutas rasteiras com água contaminada, em particular as que contenham dejetos humanos.

Parágrafo Único - Para efeito deste artigo, considera-se água contaminada a que contenha elementos em concentrações nocivas à saúde humana, tais como organismos patogênicos, substâncias tóxicas ou radioativas.

Art. 530 - Para consumo humano só deve ser utilizada água potável.

Art. 531 - A autoridade sanitária poderá determinar outras medidas sobre saneamento do meio, para assegurar proteção à saúde, prevenindo a disseminação de doenças transmissíveis e incômodos a terceiros.

TÍTULO V

Doenças Não Transmissíveis e Acidentes Pessoais

Art. 532 - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por doença não transmissível a causada por agente etiológico inanimado, ou cujos caracteres epidemiológicos se aproximam daqueles das doenças transmissíveis, quando o referido agente for desconhecido.

Art. 533 - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por acidente a ocorrência de uma série de fatos que, em geral e sem intenção, produzam dano corporal ou morte.

Art. 534 - A Secretaria Municipal de Saúde estimulará, por todos os meios a seu alcance, o desenvolvimento de atividades em saúde pública, paralelamente ao progresso da ciência e da técnica sanitária, visando ao controle de acidentes pessoais e de doenças que, por sua elevada prevalência, constituam problemas de interesse coletivo, tais como o câncer, o “diabetes melitus”, as afecções cardiovasculares, as doenças carenciais e outras não transmissíveis.

Art. 535 - A autoridade sanitária determinará a execução de medidas de prevenção adequadas, quando a prevalência de acidentes pessoais em domicílio o recomendar.

Art. 536 - A Secretaria Municipal de Saúde, por intermédio dos órgãos competentes, promoverá programas de educação sanitária e o estudo das causas de acidentes pessoais e das doenças a que se refere este Título.

Art. 537 - Visando ao combate das doenças não transmissíveis, a Secretaria Municipal de Saúde promoverá não só atividades especializadas para diagnóstico precoce e tratamento adequado dos doentes, quando possível, bem como estimulará o exame periódico dos grupos populacionais relacionados com a maior incidência da doença.

TÍTULO VI

Inumações, Exumações, Transladações e Cremações

Art. 538 - 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 conseqüente à doença transmissível, a autoridade sanitária poderá exigir a necropsia para determinar a causa da morte.

Art. 539 - 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. 540 - 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. 541 - 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. 542 - 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.

TÍTULO VII Controle de Zoonoses

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 543 - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por zoonose a infecção ou doença infecciosa transmissível, sob condições naturais, de animais ao homem e vice-versa.

Art. 544 - É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 545 - É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado da coleira e guia e conduzidos por pessoas com idade e força suficientes para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo Único - Os cães mordedores ou bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art. 546 - São proibidos, a juízo do órgão sanitário responsável, a criação, a manutenção e o alojamento de animais selvagens da fauna brasileira e exótica, conforme legislação federal.

Art. 547 - Somente será permitida a exibição artística ou circense de animais, após a concessão do laudo específico, emitido pelo órgão sanitário responsável.

Parágrafo Único - O laudo mencionado neste artigo apenas será concedido, após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais.

Art. 548 - Não serão permitidos, em residência particular, a criação, o alojamento e a manutenção de mais de cinco animais, no total, das espécies canina ou felina, com idade superior a noventa dias.

§ 1º - A criação, alojamento e a manutenção de animais, em quantidade superior ao estabelecido neste artigo, caracterizar-se-á como canil de propriedade privada.

§ 2º - Os canis de propriedade privada somente poderão funcionar, após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, e expedido laudo pelo órgão sanitário responsável, renovado anualmente.

Art. 549 - É expressamente proibida a manutenção de animais em estabelecimentos residenciais e comerciais que tragam incômodo e desconforto à vizinhança.

Art. 550 - É proibida a permanência de animais nos recintos e locais públicos ou privados, de uso coletivo, tais como: cinemas, teatros, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais, industriais, de saúde, escolas, piscinas, praias e feiras.

Parágrafo Único - Excetua-se da proibição deste artigo os locais, recintos e estabelecimentos legal e adequadamente instalados, destinados a: criação, venda, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Art. 551 - É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravio ou selvagem, ainda que doméstico, em vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 552 - É proibida a utilização ou a exposição de animais vivos em vitrinas, a qualquer título.

Art. 553 - É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes, em qualquer atividade, em que sejam submetidos a esforço físico acentuado ou estresse.

CAPÍTULO II

Apreensão de Animais

Art. 554 - Será apreendido todo e qualquer animal:

I - encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso público;

II - suspeito de raiva ou outra zoonose;

III - submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

IV - mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;

V - cuja criação ou uso sejam vedados por este Regulamento.

Parágrafo Único - Os cães apreendidos na via pública serão sacrificados após setenta e duas horas, caso não sejam retirados pelos seus responsáveis, os quais serão obrigados a providenciar a vacinação e o registro do animal no serviço competente.

Art. 555 - Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, quando constatada essa condição pela autoridade sanitária ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

Parágrafo Único - A destinação dos animais apreendidos citados neste artigo é de competência exclusiva da autoridade sanitária, podendo esta autorizar ou não o resgate do referido animal pelo seu proprietário.

Art. 556 - O animal cuja apreensão for impraticável poderá, a juízo da autoridade sanitária, ser sacrificado “in loco”.

CAPÍTULO III

Destinação dos Animais Apreendidos

Art. 557 - Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do órgão sanitário responsável:

- I - resgate pelo proprietário ou preposto deste;
- II - leilão em Hasta Pública, para animais domésticos de grande porte;
- III - adoção por pessoa física responsável, em caso de animais domésticos de pequeno porte;
- IV - doação para instituições científicas;
- V - sacrifício.

CAPÍTULO IV

Responsabilidade do Proprietário de Animais

Art. 558 - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

Parágrafo Único - Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á a este a responsabilidade a que alude o presente artigo.

Art. 559 - É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, saúde e bem-estar, alimentação, bem como as providências pertinentes à remoção dos dejetos por eles deixados nas vias públicas.

Art. 560 - É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

Parágrafo Único - Os animais não mais desejados por seus proprietários serão encaminhados ao órgão sanitário responsável.

Art. 561 - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art. 562 - O proprietário do animal fica na obrigatoriedade de apresentar o documento comprobatório de vacinação contra a raiva, sempre que solicitado pela autoridade sanitária.

Art. 563 - Em caso de falecimento do animal, cabe ao proprietário a disposição adequada do cadáver ou seu encaminhamento ao órgão sanitário responsável.

CAPÍTULO V

Controle da Raiva Animal

Art. 564 - Os animais das espécies caninas e felinas deverão ser vacinados contra a raiva, a cada ano mantendo-se, permanentemente, imunizados.

Art. 565 - Para o controle à raiva, o Município de Manaus poderá prestar colaboração técnica às outras Prefeituras Municipais do Estado.

Parágrafo Único - Os animais suspeitos de terem raiva ou que hajam mordido uma pessoa serão capturados o mais rapidamente possível, isolados e observados por um período mínimo de dez dias.

Art. 566 - Qualquer animal que esteja evidenciando sinais clínicos de Raiva, constatada por médico veterinário, deverá ser prontamente isolado e/ou sacrificado e seu cérebro encaminhado a um laboratório oficial de diagnóstico.

§ 1º - Nos casos de agressões provocadas por animais silvestres, o mesmo procedimento deverá ser adotado para com o animal, obrigatoriamente, mesmo que não haja suspeita clínica de raiva.

§ 2º - O disposto neste artigo poderá ser aplicado para as demais zoonoses de interesse da Saúde Pública, a critério da autoridade sanitária.

CAPÍTULO VI

Animais Sinantrópicos

Art. 567 - É proibido o acúmulo de lixo ou materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais sinantrópicos.

Art. 568 - Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mantê-los permanentemente isentos de água estagnada, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 569 - Nas obras de construção civil, é obrigatória a drenagem permanente das águas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

CAPÍTULO VII

Controle de Roedores

Art. 570 - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, consideram-se roedores de importância sanitária os ratos e camundongos conhecidos como ratos domésticos ou simplesmente ratos, pertencentes às espécies “Rattus norvegicus”, “Rattus rattus” e “Mus musculus”.

Art. 571 - Para os programas de combate a roedores, desenvolvidos por entidades públicas, adotar-se-á o seguinte procedimento geral:

I - levantamento do problema, abrangendo:

- a) espécies infestantes;
- b) grau de infestação;
- c) determinação da área infestada;
- d) fonte de alimentação;

II - atividades educativas e de divulgação, abrangendo:

a) educação sanitária;

b) divulgação;

III - atividades de controle, abrangendo:

a) desratização, acompanhada ou não de despulização;

b) medidas de desratização;

c) avaliação de resultados;

d) vigilância.

Art. 572 - Na ação contra os roedores de importância sanitária, caberão:

I - à autoridade sanitária, a orientação técnica, a vigilância sanitária e as medidas educativas;

II - ao Centro de Controle de Zoonoses, a execução das ações de combate indicadas pela autoridade sanitária;

III - aos particulares, as medidas de desratização nas edificações que ocupem, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade.

§ 1º - Nos casos de epidemia ou surtos epidêmicos transmitidos ou relacionado com roedores, as medidas de controle serão de responsabilidade da autoridade sanitária.

§ 2º - Na ocorrência de casos humanos de peste, observar-se-á a legislação federal.

CAPÍTULO VIII

Uso dos Inseticidas e Raticidas

Art. 573 - Ficam obrigados todos os estabelecimentos que industrializam e comercializam gêneros alimentícios de quaisquer natureza, bem como os estabelecimentos de trabalho em geral a procederem o saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo Único - O saneamento deverá ser feito semestralmente, com um sistema de manutenção mensal, por firmas especializadas, cadastradas junto ao órgão de vigilância sanitária do município, com registro no CRQ - Conselho Regional de Química.

Art. 574 - 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 dos certificados emitidos.

Art. 575 - Os serviços de aplicação de inseticidas, raticidas etc., deverão ser realizados com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde, observadas as restrições de uso e segurança, durante a sua aplicação.

Parágrafo Único - As manipulações de tais produtos devem ser feitas em local adequado e por pessoal especializado.

Art. 576 - Somente serão emitidos Laudos de Vistoria Sanitária aos estabelecimentos que industrializem e comercializem gêneros alimentícios e outros estabelecimentos de trabalho em geral que apresentarem cópia autêntica do Certificado de Desratização e Desinsetização, emitido por empresa especializada.

Parágrafo Único - Nas visitas de rotina, cabe à autoridade sanitária, solicitar cópia autêntica do referido certificado, fazendo constar a referida cópia no processo administrativo gerado.

Art. 577 - Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, inseticidas, raticidas etc. registrados pelo órgão federal competente e classificados como de baixa e média toxicidade, assim como os de alta toxicidade, será privativo de empresas e entidades especializadas, conforme legislação 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 A VENDA DIRETA AO PÚBLICO.

Art. 578 - 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. 579 - O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidades públicas especializadas deverá possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

Parágrafo Único - O pessoal referido no “caput” deste artigo, quando em atividade de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar equipamento adequado de proteção individual.

TERCEIRA PARTE

Promoção e Recuperação da Saúde e Outras Atividades Técnicas

TÍTULO I

Promoção da Saúde

CAPÍTULO I

Maternidade, Infância e Adolescência

Art. 580 - A Secretaria Municipal de Saúde promoverá, de modo sistemático e permanente, assistência à saúde da população do município, no que se refere à maternidade, à infância e à adolescência, diretamente, através de seus órgãos competentes ou indiretamente, mediante ajustes com outras entidades públicas ou privadas.

Art. 581 - O órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde colaborará na organização de proteção à maternidade, à infância e à adolescência, participando na coordenação das iniciativas nesse sentido e estimulando, com isso, a criação e o desenvolvimento de instituições públicas e privadas que, de qualquer modo, visem àqueles objetivos.

Art. 582 - A Secretaria Municipal de Saúde executará, através de suas unidades de saúde, os serviços de proteção e assistência à maternidade, à infância e à adolescência.

TÍTULO II Saúde Mental

Art. 583 - A Secretaria Municipal de Saúde participará da formulação da política sanitária estadual, mediante:

I - a execução das atividades do Programa de Saúde Mental, com vistas à prevenção, ao diagnóstico e tratamento, e à reabilitação;

II - o estímulo e a promoção da investigação epidemiológica sobre a prevalência e incidência de doenças mentais no município;

III - o estímulo para a criação de Centros Comunitários de Saúde Mental, a fim de evitar o afastamento do paciente de sua comunidade e promover a terapêutica e a reintegração social dos egressos.

Art. 584 - Somente poderá ser internado, em estabelecimentos psiquiátricos, o paciente que, após o indispensável exame médico, for reconhecido como doente mental.

Parágrafo Único - São passíveis de cassação da licença de funcionamento, pelas autoridades sanitárias, os estabelecimentos psiquiátricos que procederem ao internamento de pacientes, em desacordo com o disposto no presente artigo.

Art. 585 - É vedada, quer nos estabelecimentos destinados à assistência a psicopatas, quer fora deles, a prática de quaisquer atos litúrgicos de religião, culto ou seita com finalidade terapêutica, ainda que a título filantrópico.

Art. 586 - É vedada, às pessoas sem habilitação legal para o exercício da profissão, a prática de técnicas capazes de influenciar o estado mental de indivíduos ou da coletividade, ainda que sem finalidade de proteção ou de recuperação da saúde.

Art. 587 - A profilaxia das toxicomanias, bem como o tratamento e reabilitação dos toxicômanos, devem obedecer à legislação específica vigente.

Art. 588 - Os serviços psiquiátricos dos estabelecimentos penais terão por objetivo a assistência médica, sob guarda dos reclusos que apresentarem distúrbios mentais, tendo por atribuição, também, propor medidas preventivas na área de psiquiatria aos demais reclusos.

TÍTULO III Recuperação da Saúde

CAPÍTULO ÚNICO Assistência Médico-Hospitalar e Médico-Hospitalar de Urgência

Art. 589 - Para os fins deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se assistência médico-hospitalar e médico-hospitalar de urgência aquela prestada nos estabelecimentos definidos no artigo seguinte, e destinada, precipuamente, a promover ou proteger a saúde pessoal, diagnosticar e tratar precocemente o indivíduo das doenças que o acometem, limitar os danos por ela causados, e reabilitar, quando a sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Art. 590 - A assistência médico-hospitalar e médico-hospitalar de urgência são prestadas nos seguintes estabelecimentos:

- I - de assistência médico-ambulatorial exclusiva;
- II - de assistência médico-hospitalar de urgência, providos de leito para repouso ou observação, com limite de tempo de permanência;
- III - de assistência médico-hospitalar, com leitos em regime de internação, e sem limite de tempo de permanência.

Art. 591 - Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar e médico-hospitalar de urgência somente poderão funcionar, quando devidamente registrados no órgão competente, o qual, após a respectiva vistoria, fornecerá o Alvará de Funcionamento, que deverá ser renovado anualmente.

Art. 592 - À Secretaria Municipal de Saúde compete fiscalizar o funcionamento dos estabelecimentos de assistência médico-hospitalar e médico-hospitalar de urgência.

Art. 593 - A Secretaria Municipal de Saúde promoverá:

- I - o aprimoramento técnico dos estabelecimentos médico-hospitalares em geral e estimulará a criação de novas unidades, onde se tornarem necessárias, visando, de preferência, ao aumento de leitos hospitalares do município;

II - a criação e o desenvolvimento de serviço de assistência ao parto, em estabelecimentos hospitalares em geral e, ainda, de assistência ao prematuro, prestando-lhe cooperação técnica;

III - a assistência médico-educacional aos menores excepcionais em estabelecimentos especializados ou em seções apropriadas de outras entidades, devidamente registrados no órgão competente.

Art. 594 - Nenhum hospital poderá funcionar, se não houver Centro Cirúrgico e Centro de Material Esterilizado, dentro de padrões mínimos especificados nas Normas Técnicas Especiais, salvo exceções previstas.

§ 1º - Os hospitais que receberem parturientes terão, obrigatoriamente, um Centro Obstétrico, com salas de operações, de pré-parto, de parto e berçário.

§ 2º - A juízo da autoridade sanitária, é facultativa a existência de Centro Cirúrgico aos hospitais especializados em hanseníase, tuberculose e psiquiatria.

Art. 595 - Os atuais estabelecimentos de pronto-socorro deverão satisfazer todas as condições para hospitais, previstas no artigo anterior.

Art. 596 - A Secretaria Municipal de Saúde incentivará a criação de instituições de combate ao alcoolismo e a outras toxicomanias, tendo por objetivo a prevenção do vício e a recuperação da saúde.

Art. 597 - A Secretaria Municipal de Saúde colaborará nos serviços de amparo ao idoso.

TÍTULO IV Atividades Técnicas Complementares

CAPÍTULO I Estatística

Art. 598 - A Secretaria Municipal de Saúde deverá coletar, analisar e divulgar dados estatísticos de interesse para as atividades de saúde pública, em colaboração com o órgão central de estatística do Estado e demais grupos interessados nessas atividades.

Art. 599 - Os hospitais e estabelecimentos congêneres, os laboratórios de análises clínicas e os serviços médico-assistenciais de qualquer natureza são obrigados, quando solicitados, a remeter, regular e sistematicamente, à Secretaria Municipal de Saúde os dados e informações necessários à elaboração de estatísticas de saúde.

Parágrafo Único - O não cumprimento desta exigência implicará a cassação do alvará de funcionamento da entidade pela autoridade competente.

CAPÍTULO II

Educação em Saúde Pública

Art. 600 - Os aspectos educativos das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde deverão ser planejados, orientados e avaliados pelo órgão especializado de educação em saúde pública.

Art. 601 - A execução das atividades educativas dos programas de saúde ficará a cargo do pessoal das unidades sanitárias, em suas áreas de ação e de conformidade com suas funções.

Art. 602 - Cabe à Secretaria Municipal de Saúde a colaboração nas atividades educativas com outras instituições, direta ou indiretamente ligadas à saúde, principalmente nas escolas.

Art. 603 - A Secretaria Municipal de Saúde deverá estimular a pesquisa na área que lhe é específica.

CAPÍTULO III

Preparação Técnica de Pessoal

Art. 604 - O preparo, o aperfeiçoamento e a especialização do pessoal profissional e de pessoal técnico em saúde pública serão proporcionados por curso de pós-graduação, especialização, ensino técnico e treinamento em serviço.

Art. 605 - O preparo e treinamento de pessoal técnico, em serviço, serão realizados pela Secretaria Municipal de Saúde e a formação ou aperfeiçoamento e especialização em saúde pública, ministrados pelos Cursos de Saúde Pública reconhecidos pelo órgão competente.

Art. 606 - A Secretaria Municipal de Saúde poderá conceder bolsas de estudos aos seus servidores, para freqüentarem os cursos mencionados nos artigos anteriores.

QUARTA PARTE

Proteção à Saúde do Trabalhador

TÍTULO ÚNICO

Art. 607 - Além do disposto neste Regulamento, aplicar-se-ão, visando à proteção à saúde do trabalhador, as Normas Regulamentares do Ministério do Trabalho.

QUINTA PARTE

Infrações, Penalidades e Procedimento Administrativo

TÍTULO I

Competência

Art. 608 - Os Fiscais de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, no exercício de funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, lavrando auto de infração, expedindo notificações, quando for o caso, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 1º - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 2º - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 3º - Compete, autonomamente, aos Fiscais de Saúde a aplicação das penalidades enumeradas nos incisos III e IV do art. 618 deste Regulamento, quando houver risco iminente à saúde pública ou quando o serviço ou produto estiver em desacordo com as normas sanitárias. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 609 - As autoridades fiscalizadoras mencionadas no artigo 608 terão livre ingresso em todos os locais, a qualquer dia e hora, no exercício de suas atribuições.

TÍTULO II Infrações e Penalidades

Art. 610 - Considera-se infração, para os fins deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, a desobediência ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção e preservação da saúde.

Art. 611 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 612 - As infrações sanitárias classificam-se em:

- I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;
- II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
- III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 613 - São circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;
- III - ter o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- IV - ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;

- V - a irregularidade cometida ser pouco significativa;
- VI - ser o infrator primário.

Art. 614 - São circunstâncias agravantes:

- I - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;
- II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, decorrente de ação ou omissão que contraria o disposto na legislação sanitária;
- III - tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;
- IV - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;
- V - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- VI - ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora;
- VII - ser o infrator reincidente;

Art. 615 - Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, ficará caracterizada a reincidência específica, quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

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

Art. 616 - Para a imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta:

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

Parágrafo Único - Sem prejuízo do disposto neste artigo, e no artigo 612, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 617 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 618 - Em conformidade com a legislação vigente, as infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidade de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produto, em depósito;
- IV - inutilização de produto;
- V - interdição de produto;

- VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;
- VII - cancelamento de registro de produto;
- VIII - interdição temporária parcial ou total do estabelecimento;
- IX - interdição definitiva do estabelecimento;
- X - proibição de propaganda;
- XI - cancelamento de autorização para funcionamento;
- XII - cancelamento de alvará de licenciamento.

Art. 619 - A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

- I - nas infrações leves, de uma a cem Unidades Fiscais do Município - UFM;
- II - nas infrações graves, de mais de cem a duzentas Unidades Fiscais do Município - UFM;
- III - nas infrações gravíssimas, de mais de duzentas a quatrocentas Unidades Fiscais do Município - UFM.

Art. 620 - Nos casos de reincidência ou continuidade da infração, as multas previstas neste Regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior.

Art. 621 - São infrações sanitárias, entre outras:

I - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

pena - multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de alvará de licenciamento e/ou cancelamento de autorização para funcionamento;

II - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, embalagens, saneantes e correlatos, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

pena - advertência ou multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento do registro do produto;

III - fazer propaganda de produtos, alimentos e outros, sujeitos à vigilância sanitária, contrariando a legislação sanitária:

pena - advertência ou multa, proibição de propaganda e suspensão de venda e/ou fabricação do produto.

IV - rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, de correção estética, cosméticos, perfumes, saneantes, correlatos ou quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares:

pena - advertência ou multa, inutilização do produto e/ou interdição do produto.

V - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes, correlatos ou quaisquer outros que interessem à saúde pública:

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa e/ou cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento;

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

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto, cancelamento de registro do produto, cancelamento de alvará de licenciamento e/ou cancelamento da autorização para funcionamento;

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

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento de registro do produto;

VIII - industrializar produtos de interesse sanitário, sem a assistência de responsável técnico legalmente habilitado:

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento de registro do produto;

IX - vender mercadorias não permitidas:

pena - advertência ou multa, apreensão do produto e/ou inutilização do produto;

X - falta de uniforme ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza:

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XI - utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens:

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XII - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

pena - multa, interdição do produto, cancelamento de registro do produto, cancelamento de alvará de licenciamento e/ou cancelamento da autorização para funcionamento;

XIII - fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares;

pena - multa, apreensão de produto, interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou cancelamento de alvará de licenciamento;

XIV - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou

responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

pena - advertência ou multa, interdição do produto e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

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

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XVI - exportar sangue e seus derivados, placenta, órgão, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares:

pena - advertência ou multa, interdição do produto, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento de registro de produto;

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

pena - multa, interdição do produto, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento do registro do produto;

XVIII - utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados:

pena - multa, apreensão de produto, inutilização do produto, interdição do produto, cancelamento do registro do produto, cancelamento da autorização para funcionamento e/ou cancelamento do alvará de licenciamento;

XIX - comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

pena - multa, apreensão do produto, inutilização do produto, interdição do produto e/ou cancelamento do registro do produto;

XX - aplicação de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais:

pena - multa, interdição do produto, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento de autorização para funcionamento;

XXI - deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes:

pena - advertência ou multa;

XXII - reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação à preservação e à manutenção da saúde:

pena - advertência ou multa, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do alvará de licenciamento e/ou cancelamento de autorização para funcionamento;

XXIII - opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias:

pena - advertência ou multa;

XXIV - acondicionar, coletar e depositar incorretamente os resíduos de serviço de saúde:

pena - advertência ou multa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento;

XXV - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

pena - advertência ou multa, apreensão, inutilização, interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou proibição de propaganda;

XXVI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação vigente:

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

Parágrafo Único - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, equipamentos e aparelhagens adequadas e à assistência e responsabilidade técnicas.

Art. 622 - Em face a especificidade do Título Controle de Zoonoses, verificada a infração a qualquer de seus dispositivos, a autoridade sanitária, independente de outras sanções cabíveis decorrentes da legislação federal e estadual, poderá aplicar as seguintes penalidades:

I - multa;

II - apreensão de animal;

III - interdição parcial ou total, temporária ou permanente de locais ou estabelecimentos;

IV - cassação de alvará.

Art. 623 - A pena de multa, no caso do artigo anterior, será variável, de acordo com a gravidade da infração, como segue:

I - para infrações de natureza leve - uma Unidade Fiscal do Município - UFM;

II - para infrações de natureza grave - cinco Unidades Fiscais do Município - UFM;

III - para infrações de natureza gravíssima - dez Unidades Fiscais do Município - UFM.

§ 1º - Caracterizam-se como infrações de natureza leve, as relativas aos artigos 550 e 563.

§ 2º - Caracterizam-se como infrações de natureza grave, as relativas aos artigos 544, 545, 559, 567, 568 e 569.

§ 3º - Caracterizam-se como infrações de natureza gravíssima, as relativas aos artigos 546, 547, 548, 549, 551, 552, 553, 560, 561, 564 e 566.

§ 4º - Na reincidência, a multa será aplicada em dobro.

§ 5º - A pena de multa não excluirá, conforme a natureza ou gravidade da infração, a aplicação de qualquer outra das penalidades previstas no artigo 622.

§ 6º - Independente do disposto no parágrafo anterior, a reiteração de infrações de mesma natureza autorizará, conforme o caso, a definitiva apreensão de animais, a interdição de locais de estabelecimentos ou cassação de alvará.

Art. 624 - Sem prejuízo das penalidades previstas no artigo 622, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento de despesas de transporte, de alimentação, assistência veterinária e outras.

Art. 625 - O desrespeito ou desacato à autoridade sanitária competente, em razão de suas atribuições legais, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

TÍTULO III Procedimento Administrativo

CAPÍTULO I Disposições Gerais

Art. 626 - O cancelamento da autorização, para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento, somente ocorrerá após a publicação, na Imprensa Oficial, de decisão contra a qual não caiba mais recurso, sem prejuízo de interdição nos casos previstos em lei.

Art. 627 - O Fiscal de Saúde poderá dispor de outras legislações do âmbito federal, estadual ou municipal, para o fiel desempenho de suas atividades.

Art. 628 - Prescreve em 05 (cinco) anos a pretensão punitiva da Administração Municipal no âmbito da Vigilância em Saúde, no exercício do poder de polícia, objetivando apuração de infração à legislação em vigor, contados: *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

I – da data da prática do ato ou, no caso de infração permanente ou continuada, do dia em que houver cessado; e *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

II – da data em que se tornar definitiva a decisão que houver anulado, por vício formal, a autuação anteriormente efetuada. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 1º Consumada a prescrição, os autos serão arquivados, de ofício, ou mediante requerimento da parte interessada, sem prejuízo da apuração da responsabilidade funcional decorrente da inércia ou paralisação do trâmite, conforme o caso. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 2º Iniciado o processo administrativo, interrompido será o prazo prescricional de que trata o caput deste artigo. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 629 - Os prazos mencionados no presente Regulamento serão contados em dias úteis. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 630 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado “a rogo”, na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 631 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, será certificado no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 632 - Os Termos, Autos e outros documentos e formulários impressos, usados pela fiscalização, obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - À exceção do Auto de Multa, os demais Autos e Termos, inerentes à fiscalização, serão assinados pelo fiscal de saúde.

Art. 633 - Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a afixar nos CARDÁPIOS e/ou TABELAS DE PREÇOS e em local visível o telefone do órgão competente de Fiscalização Sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente, com os dizeres “Reclamações quanto a higiene deste estabelecimento - (telefone do órgão de vigilância)”.

Art. 634 - A Secretaria Municipal de Saúde divulgará, onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer.

Art. 635 - Será facultada à Secretaria Municipal de Saúde, por meio de seu órgão de vigilância à saúde, a emissão de “Selos de Qualidade”, objetivando divulgar sistematicamente, a qualidade dos serviços e produtos oferecidos à população e por ela fiscalizados.

Art. 636 - Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após a decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

CAPÍTULO II

Auto de Infração

Art. 637 - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do Auto de Infração que poderá ser lavrado no local em que for verificada a infração ou na sede da repartição competente, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Regulamento, podendo ser precedido da notificação prévia, conforme previsto no art. 642 deste Regulamento. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Parágrafo Único - O Auto de Infração será avaliado pelo Gerente do Fiscal Autuante, podendo este ser anulado nos casos em que houver vícios de formalidade. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 638 - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, inicial para aplicação de penalidade prevista neste Regulamento, devendo sempre indicar, explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como o dispositivo legal em que se fundamenta.

Art. 639 - O Auto de Infração será lavrado em 02 (duas) vias, destinando-se a primeira ao autuado e conterà: *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

I - o nome da pessoa física ou jurídica, endereço, CPF ou CNPJ, especificação do seu ramo de atividade e, quando houver, endereço eletrônico. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

II - nome de fantasia, se houver;

III - indicação do dispositivo legal ou regulamentar infringido e que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

IV - nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

V - nome, cargo e assinatura do autuado, na pessoa do representante legal, gestor ou de preposto, presente no ato da fiscalização ou, nos casos de ausência ou recusa, o fiscal deverá consignar o fato no auto, que terá sua fé pública e legitimidade mantidas, e dar prosseguimento ao processo administrativo com base nos demais elementos constantes do procedimento; e *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

VI - data e hora do momento da lavratura do auto.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com aviso de recebimento (AR) ou por edital publicado, uma única vez, na Imprensa Oficial, considerando-se efetivada a notificação cinco dias após a publicação.

Art. 640 - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 641 - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, ficando passíveis de punição em caso de faltas, falsidade ou omissão dolosa.

CAPÍTULO III

Da Notificação Prévia

(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)

Art. 642 - A notificação prévia é medida de caráter educativo e orientador, na qual se fará a indicação das não conformidades, e precederá a lavratura de Auto de Infração. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 1º A notificação prévia deverá conter: *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

I – a identificação completa do inspecionado;

II – o endereço do estabelecimento;

III – a indicação das irregularidades;

IV – as orientações para adequação da(s) atividade(s) aos requisitos sanitários;

V – os prazos concedidos;

VI – a indicação do preceito legal que autoriza a imposição de penalidade; e

VII – a indispensável ciência do notificado, na pessoa do representante legal, gestor ou de preposto, presente no ato da notificação ou, na sua ausência ou recusa, o fiscal deverá consignar o fato na notificação, que terá sua fé pública e legitimidade mantidas, e dar prosseguimento ao rito com base nos demais elementos constantes.

§ 2º A notificação prévia consignará ao notificado, inicialmente, o prazo de 30 (trinta) dias para atendimento à legislação sanitária vigente. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 3º O prazo de 30 (trinta) dias poderá ser reduzido ou ampliado, mediante avaliação fundamentada pelo fiscal de saúde, não devendo ultrapassar 120 (cento e vinte) dias. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 642-A. Não se aplicará a regra da notificação prévia nas seguintes situações: *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

I – constatação de iminente risco sanitário capaz de afetar em grau crítico a saúde das pessoas, a qualidade dos ambientes do trabalho, da atividade, do estoque de produtos, do desenvolvimento de procedimentos na prestação dos serviços aos usuários; e ao meio ambiente, exigindo a imediata adoção de medidas para proteção da saúde pública, conforme este Regulamento; e

II – conduta do notificado para impedir ou obstruir a fiscalização.

Art. 643 - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 644 - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

CAPÍTULO IV Auto de Multa

Art. 645 - O Auto de Multa é o documento pelo qual o infrator será notificado da decisão pela aplicação da penalidade de multa, devendo ser lavrado pela Direção do Órgão de Vigilância Sanitária, dentro de 30 (trinta) dias, no máximo, a contar da decisão da penalidade. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 1º - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

§ 2º - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 646 - O Auto de Multa será lavrado em 02 (duas) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator e conterà, dentre outros elementos, os seguintes: *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

I - o nome da pessoa física ou jurídica, endereço, CPF ou CNPJ, especificação do seu ramo de atividade e inscrição sanitária: *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

II - nome de fantasia, se houver;

- III - indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;
 - IV - número do Auto de Infração respectivo;
 - V - prazo de 15 (quinze) dias úteis para interposição de recurso, contado da ciência do autuado; *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*
 - VI - nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;
 - VII - assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e assinatura de duas testemunhas, quando possível;
 - VIII - data e hora do momento da lavratura do auto.
- Parágrafo Único - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o inciso VII deste artigo, o autuado será notificado mediante publicação na Imprensa Oficial. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 647 - A 2ª via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando-se o prazo de trinta dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada ou a interposição de recursos.

§ 1º - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso será o processo remetido ao órgão arrecadador, para fins de cobrança judicial.

§ 2º - Comprovado o pagamento da multa e cumprida a exigência sanitária, o processo será arquivado.

§ 3º - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento.

Art. 648 - O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo, a fotocópia da 1ª via do Auto de Multa.

§ 1º - Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela 2ª via do Auto respectivo e do Auto de Infração que lhe deu origem.

§ 2º - Deferido o recurso o processo será arquivado.

Art. 649 - A defesa ou impugnação será julgada pela autoridade sanitária competente no prazo de dez dias, seguindo-se a lavratura do Auto de Multa, se for o caso.

CAPÍTULO V

Auto de Apreensão em Depósito

Art. 650 - O Auto de Apreensão em Depósito deverá ser lavrado pela autoridade sanitária competente, em 02 (duas) vias, destinando-se a primeira ao autuado, contendo, dentre outros elementos, os seguintes: *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

I - o nome da pessoa física ou jurídica, endereço, CPF ou CNPJ, especificação do seu ramo de atividade e inscrição sanitária; *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

II - nome de fantasia, se houver;

- III - descrição qualitativa e quantitativa das mercadorias apreendidas;
- IV - nome, endereço, CPF ou RG e assinatura do depositário;
- V - se houver recusa pelo autuado, o fiscal deverá consignar o fato no Auto, que terá sua fé pública e legitimidade mantidas, e dar prosseguimento ao rito com base nos demais elementos constantes; e *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*
- VI - data e hora do momento da lavratura do auto.

CAPÍTULO VI

Auto de Apreensão e Inutilização

Art. 651 - O Auto de Apreensão e Inutilização deverá ser lavrado pela autoridade sanitária competente, em duas vias, destinando-se a primeira ao autuado, contendo, dentre outros elementos, os seguintes: *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

- I - o nome da pessoa física ou jurídica, endereço, CPF ou CNPJ, especificação do seu ramo de atividade e inscrição sanitária; *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*
- II - nome de fantasia, se houver;
- III - descrição qualitativa e quantitativa das mercadorias apreendidas;
- IV - se houver recusa pelo autuado, o fiscal deverá consignar o fato no Auto, que terá sua fé pública e legitimidade mantidas, e dar prosseguimento ao rito com base nos demais elementos constantes; e *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*
- V - data e hora do momento da lavratura do auto.

CAPÍTULO VII

Termo de Interdição e Termo de Interdição Cautelar

(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)

Art. 652 - Após a aplicação da segunda multa por uma mesma infração e não cumpridas as exigências sanitárias, será expedida notificação, com prazo de 15 (quinze) dias úteis, para fins de interdição. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Parágrafo Único - O prazo para cumprimento da interdição será contado a partir da data da ciência da notificação.

Art. 653 - Quando, a critério do fiscal de saúde, no exercício das suas atribuições, constatar que a irregularidade constitui perigo iminente para a saúde pública, será liminarmente interditado o estabelecimento infrator, mediante lavratura de termo de interdição cautelar específico, contendo, dentre outros elementos, os seguintes: *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

- I - o nome da pessoa física ou jurídica, endereço, CPF ou CNPJ, especificação do seu ramo de atividade; *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*
- II - nome de fantasia, se houver; *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*
- III - se houver recusa pelo interditado, a autoridade competente deverá consignar o fato no Termo, que terá sua fé pública e legitimidade mantidas, e dar prosseguimento ao rito com base nos demais elementos constantes; *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*
- IV - data e hora do momento da lavratura do auto; e *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*
- V - número do auto de infração que motivou a interdição cautelar. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026.)*

Art. 654 - O Termo de Interdição mencionado no art. 652, deste Regulamento, só poderá ser lavrado pela diretoria do Órgão de Vigilância Sanitária, e será em 02 (duas) vias, destinando-se a primeira ao interditado, contendo, dentre outros elementos, os seguintes: *(Redação dada pelo*

Decreto nº 6.859, de 2026.)

I - o nome da pessoa física ou jurídica, endereço, CPF ou CNPJ, especificação do seu ramo de atividade; *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

II - nome de fantasia, se houver;

III - se houver recusa pelo interditado, a autoridade competente deverá consignar o fato no Termo, que terá sua fé pública e legitimidade mantidas, e dar prosseguimento ao rito com base nos demais elementos constantes; e *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

IV - data e hora do momento da lavratura do auto.

CAPÍTULO VIII

Certificado de Inspeção Técnico-Sanitária e Laudo de Vistoria Sanitária

Art. 655 - Os projetos de construção e instalação, de qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos à autoridade fiscalizadora antes da expedição de licença de obras para aprovação, o mesmo ocorrendo nas hipóteses de modificações tanto na construção como nas atividades, formulando a autoridade fiscalizadora as exigências decorrentes da legislação própria.

Art. 656 - Caberá à autoridade fiscalizadora, antes da expedição do alvará de funcionamento, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único - Constatado em vistoria que a edificação está de acordo com o projeto aprovado, será expedido o correspondente “Certificado de Inspeção Técnico-Sanitária”.

Art. 657 - A autoridade sanitária poderá emitir, quando solicitada, laudos de vistoria sanitária, certidões, declarações, pareceres, laudos técnicos, relatórios ou outros documentos, desde que pertinentes à matéria de sua competência.

§ 1º - Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias, será expedido o correspondente Laudo de Vistoria Sanitária.

§ 2º - O Laudo de Vistoria Sanitária veicular terá validade de 01 (um) ano. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

Art. 658 - Para cada estabelecimento a repartição sanitária fornecerá um único Laudo de Vistoria Sanitária, à exceção dos mercados, caso em que se fornecerá um documento para cada loja.

Art. 659 - O Laudo de Vistoria Sanitária só será renovado, mediante a exibição do comprovante de desratização e desinsetização especificado no artigo 45 deste Regulamento.

CAPÍTULO IX

Recursos

Art. 660 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do Auto de Infração, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados de sua ciência, devendo esta defesa ser analisada pelo fiscal autuante, por meio de manifestação escrita dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis. *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

§ 1º Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o processo administrativo sanitário será julgado pelo Gerente do Fiscal Autuante. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

§ 2º O infrator poderá recorrer à Diretoria de Vigilância Sanitária da decisão prolatada no prazo de 15 (quinze) dias úteis a contar da sua ciência. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

§ 3º Caberá ainda, um último recurso da decisão proferida nos termos do parágrafo anterior,

à Subsecretaria de Vigilância Sanitária, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados de sua ciência. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

Art. 661 - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

Art. 662 - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

Art. 663 - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

Art. 664 - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

Art. 665 - *(Revogado pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

Art. 666 - Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Art. 667 - O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I - pessoalmente ou por seu procurador, à vista do processo; *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

II - mediante notificação, que poderá ser feita por Carta Registrada com Aviso de Recebimento (AR) ou através da Imprensa Oficial, considerando-se efetivada 05 (cinco) dias úteis após a sua publicação; e *(Redação dada pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

III - por outro meio que assegure a certeza da ciência do interessado. *(Incluído pelo Decreto nº 6.859, de 2026)*

Art. 668 - Este Regulamento entrará em vigor a partir da data de sua publicação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Prefeitura Municipal de Manaus. Código Sanitário. Decreto nº 431 de 06 de outubro de 1976. Manaus, 1983.
- Regulamento da Defesa e Proteção à Saúde no Tocante a Alimentos e à Higiene Habitacional e Ambiental. Decreto nº 60235, de 30 de outubro de 1986. Município do Rio de Janeiro.
- Legislação de Controle de Zoonoses. Anteprojeto da Lei 10.309 de 22 de abril de 1987. Santana -SP.
- Código Sanitário. Decreto nº 12.342, de 27 de setembro de 1978: Regulamento da Promoção, Preservação e Recuperação da Saúde no Campo da Competência da Secretaria de Estado da Saúde. São Paulo. 5ª edição, IMESP, 1992.
- Ministério da Saúde. Normas para Implantação de Unidades de Hemoterapia e Hematologia. Brasília, 1992.
- Ministério da Saúde. Normas Técnicas para Coleta, Processamento e Transfusão de Sangue, Componentes e Derivados. Brasília, 1994.
- Ministério da Saúde. Guia de Vigilância Epidemiológica. Brasília, 1994.
- OFÍCIO/IESP/SPEI/CE - Nº 019/95 da Proposta do Código de Saúde do Estado do Espírito Santo.
- Lei 16.039/95. Recife-PE. Que dispõe sobre as condições de funcionamento das atividades do setor de panificação.