



---

## **LEI MUNICIPAL Nº 1.410/2019**

*Dispõe sobre a criação do Código Sanitário do Município de Arenópolis/MT e dá outras providências.*

**O PREFEITO MUNICIPAL DE ARENÓPOLIS**, Estado de Mato Grosso, Senhor **JOSÉ MAURO FIGUEIREDO** usando de suas atribuições legais, consoante às normas gerais de direito público, a Constituição Federal, a Lei Orgânica Municipal de Arenópolis/MT, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte lei:

### **TÍTULO I DA PROTEÇÃO, PROMOÇÃO E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE**

#### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1.** Fica criado o Código Sanitário do Município de Arenópolis/MT, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal de 5 de outubro de 1988, na Constituição do Estado de Mato Grosso, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº8.080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, no Código de Saúde do Estado de Mato Grosso, e na Lei Orgânica do Município de Arenópolis/MT, que dispõe sobre a proteção, promoção e preservação da saúde, nos aspectos relativos à Vigilância Sanitária, Epidemiológica, Saúde Ambiental e Saúde do Trabalhador, e tem os seguintes objetivos:

- I. Promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;
- II. Assegurar condições adequadas de qualidade na comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluindo procedimentos, métodos e técnicas que as afetam;



- III. Assegurar condições adequadas para a prestação de serviços de saúde;
- IV. Executar ações visando o controle de fatores de riscos à saúde;
- V. Assegurar a informação e promover a relação entre o poder público e os munícipes.

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

**Parágrafo Único.** A destinação de verbas públicas ficará sob a fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde e do Conselho Municipal de Saúde, só podendo ser repassadas às instituições públicas, salvo quando se tratar de serviços especiais ou complementares, a critério da própria Secretaria.

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

**Art. 4.** Todos os assuntos relacionados às ações de vigilância sanitária serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, nas normas técnicas especiais, portarias e resoluções, a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas, no que couber, a Legislação Federal e Estadual.

**Art. 5.** Sujeitam - se à presente Lei todos os estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público ou filantrópico, assim como outros locais que ofereçam riscos à saúde.

## CAPÍTULO II DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

### Seção I ESTRUTURA, COMPETÊNCIA E ATRIBUIÇÕES

**Art. 6.** Para os efeitos desta Lei entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e de prestação de serviços, abrangendo o controle:



- 
- I. De bens de consumo que direta ou indiretamente se relacionam com a saúde compreendida as etapas e processos, desde a produção até o consumo;
  - II. Da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde, excluindo os estabelecimentos cujo controle e fiscalização é de competência do órgão Estadual ou Federal;
  - III. Da disposição dos resíduos sólidos e/ou poluentes, bem como monitoramento da degradação ambiental resultante deste processo.
  - IV. De ambientes insalubres para o homem ou propícios ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;
  - V. De planejar, executar, avaliar, regular e divulgar o desenvolvimento das ações da Vigilância Sanitária;

**Art. 7.** Para efeito desta Lei, entende-se por:

- I. **Autoridade sanitária:** agente político ou funcionário legalmente empossado, aos quais são conferidos prerrogativas, direitos e deveres do cargo ou do mandato;
- II. **Dirigente:** os coordenadores, indicados pela Secretaria Municipal de Saúde, empossado, provido no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de coordenação.
- III. **Fiscal sanitário:** funcionário a serviço do órgão sanitário, empossado, provido no cargo que lhe confere prerrogativas, direitos e deveres para o exercício da função de fiscalização.

**Art. 8.** São autoridades sanitárias para efeito deste Regulamento:

- I. Secretário de Saúde;
- II. O responsável pelo Serviço Municipal de Vigilância Sanitária;
- III. Os profissionais da equipe municipal de vigilância sanitária investidos na função fiscalizadora;
- IV. Secretário de Agricultura, no âmbito de sua competência;

**Art. 9.** Os profissionais das equipes de vigilância sanitária, investidos das suas funções fiscalizadoras, serão competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários,



---

expedindo termos e autos, referentes à prevenção e controle de bens e serviços sujeitos à vigilância sanitária.

**Parágrafo Único** - O Secretário Municipal de Saúde, excepcionalmente, poderá desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e atribuições conferidas pela presente Lei às autoridades sanitárias.

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

- I. Exercer o poder de polícia sanitária;
- II. Ter livre acesso aos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário para proceder as atividades sanitárias que forem cabíveis no ato da inspeção.
- III. É privativo da autoridade sanitária:
  - a) Emitir pareceres técnicos relativos as inspeções desenvolvidas, elaborar relatórios, laudos, entre outros;
  - b) Emissão e renovação de Alvará Sanitário;
  - c) Instauração de processo administrativo e demais atos processuais.

**Parágrafo Único.** As diligências e as fiscalizações deverão ser realizadas por 02 (dois) servidores públicos competentes para o ato.

**Art. 11.** Compete à Secretaria Municipal de Saúde, sem prejuízo de outras atribuições:

- I. Promover e participar de todos os meios de educação, orientação, controle e execução das ações de vigilância e fiscalização sanitária, em todo o território do município;
- II. Planejar, organizar e executar as ações de promoção e proteção à saúde individual e coletiva, por meio dos serviços de vigilância sanitária, tendo como base o perfil epidemiológico do município;
- III. Garantir infraestrutura e recursos humanos adequados à execução de ações de vigilância sanitária;
- IV. Promover capacitação e valorização dos recursos humanos existentes na vigilância sanitária, visando aumentar a eficiência das ações e serviços;
- V. Promover, coordenar, orientar e custear estudos de interesse da saúde pública;



- 
- VI. Assegurar condições adequadas de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetam;
  - VII. Assegurar condições adequadas de qualidade para prestação de serviços de saúde;
  - VIII. Promover ações visando o controle de fatores de risco à saúde;
  - IX. Promover a participação da comunidade nas ações da vigilância sanitária;
  - X. Organizar atendimento de reclamações e denúncias;
  - XI. Notificar e investigar eventos adversos à saúde, de que tomar conhecimento ou for cientificada por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso ou emprego de medicamentos e drogas;
  - XII. Assegurar a comercialização e produção de produtos para saúde; cosméticos e perfumes; saneantes;
  - XIII. Realizar o acompanhamento e controle da comercialização e utilização de agrotóxicos, alimentos industrializados, e outros produtos definidos por legislação sanitária.

**Art. 12.** O controle sanitário abrangerá além do monitoramento da qualidade dos produtos para saúde e de interesse à saúde, também a análise de projetos arquitetônicos para a construção, reformas ou ampliação de estabelecimentos de serviços à saúde.

**§1º** A verificação das condições para o licenciamento e funcionamento dos estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, abrangem:

- I. Inspeção sanitária;
- II. Fiscalização;
- III. Lavratura de autos, termos sanitários e cadastros;
- IV. Interdição cautelar de produtos, serviços e ambientes;
- V. Imposição de penalidades;
- VI. Apreensão e/ou inutilização de produtos sujeitos ao controle sanitário;
- VII. Trabalho educativo e informativo;
- VIII. Coleta, processamento e divulgação de informações de interesse para a vigilância em saúde;
- IX. Executar e/ou participar de ações de Vigilância Sanitária em articulação direta com as de Vigilância Epidemiológica, Vigilância Ambiental e Atenção à Saúde, incluindo as



---

relativas à saúde do Trabalhador e ao Meio Ambiente;

- X. Verificar denúncias quanto ao controle sanitário;
- XI. Coleta de amostras para análise fiscal e de controle sanitário;
- XII. Efetuar levantamento fiscal nos estabelecimentos ou atividades sujeitos ao pagamento da taxa de Alvará Sanitário Municipal;
- XIII. E outras atividades estabelecidas para esse fim.

§2º Consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas pelas autoridades sanitárias com vistas à aprovação de projetos arquitetônicos.

**Art. 13.** São sujeitos ao controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias:

- I. Drogas, medicamentos, imunobiológicos, insumos farmacêuticos e produtos para saúde;
- II. Sangue, hemocomponentes e hemoderivados;
- III. Produtos de higiene pessoal, cosméticos, perfumes e saneantes;
- IV. Alimentos, águas envasadas, matérias-primas alimentares, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos;
- V. Produtos tóxicos e radioativos;
- VI. Estabelecimentos de saúde, de interesse à saúde e outros ambientes que ofereçam riscos à saúde, de natureza pública e privada;
- VII. Resíduos sólidos gerados pelos serviços de saúde e de interesse à saúde;
- VIII. Veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros produtos que possam comprometer a saúde, de acordo com as normas federais;
- IX. Outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos que possam provocar danos à saúde.

§1º Os responsáveis por imóveis, domicílios e estabelecimentos comerciais e industriais deverão impedir o acúmulo de lixo, entulho, restos de alimentos, água empoçada ou qualquer outra condição que propicie alimentação, criatório ou abrigo de animais sinantrópicos.

§2º. É vedada a criação de animais, no perímetro urbano, que pela sua natureza ou quantidade, sejam considerados causa de insalubridade, incômodo ou riscos à saúde



pública.

**Art. 14.** As ações de vigilância sanitária são privativas do órgão sanitário, indelegáveis e intransferíveis a outro órgão, mesmo aos pertencentes à administração direta.

**Art. 15.** As ações de vigilância sanitária serão exercidas pelas autoridades sanitárias municipais, que terão livre acesso, mediante identificação por meio de credencial de fiscal sanitário, aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

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

**Art. 16.** A Vigilância Sanitária, no exercício de suas funções com apoio técnico da Vigilância Epidemiológica e Ambiental, fará cumprir as Leis, Regulamentos e Normas Técnicas Específicas (NTE), expedindo termos de autos de infração, notificação e de imposição de penalidades, caso julguem necessário.

**Art. 17.** Os estabelecimentos, por seus dirigentes ou prepostos, são obrigados a prestar os esclarecimentos necessários referentes ao desempenho de suas atribuições legais e a exhibir, quando exigidos, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

### CAPÍTULO III

#### DOS ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO

##### Seção I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 18.** São sujeitos ao controle sanitário os estabelecimentos de interesse da saúde, de comercialização, abastecimento e armazenamento de produtos alimentícios, atividades ambulantes, congêneres, relacionados no **Anexo I**.

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



da população.

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

**§3º.** Os estabelecimentos sujeitos às ações de vigilância sanitária deverão seguir cumulativamente as seguintes exigências:

- I. Apresentação de toda a documentação inerente à atividade a ser desenvolvida, para fins de cadastramento;
- II. Recolhimento do respectivo valor da Taxa de Vigilância Sanitária;
- III. Realização de inspeção sanitária com parecer favorável da equipe municipal de vigilância sanitária;
- IV. Emissão do Alvará Sanitário.

**Art. 19.** Os responsáveis pelos estabelecimentos sujeitos à fiscalização respondem pelas infrações sanitárias.

## **Seção II** **SUBSTÂNCIAS E PRODUTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO**

**Art. 20.** São sujeitos ao controle sanitário as substâncias e os produtos de interesse da saúde.

**§1º.** Entende-se por substâncias ou produto de interesse da saúde o bem cujo uso, consumo ou aplicação possa provocar dano à saúde.

**§2º.** As ações da Vigilância Sanitária abrangerão todas as etapas e processos, da produção à utilização, das substâncias e dos produtos de interesse da saúde.

**Art. 21.** São de interesse da saúde as seguintes substâncias e produtos, dentre outros:

- I. Drogas, medicamentos, imunobiológicos e insumos farmacêuticos e correlatos;
- II. Sangue e hemoderivados;



- III. Produtos de higiene e saneantes domissanitários;
- IV. Alimentos, águas e bebidas;
- V. Produtos tóxicos e radioativos;
- VI. Perfumes, cosméticos e correlatos;
- VII. Aparelhos, equipamentos médicos, prótese, órtese e correlatos;
- VIII. Equipamentos de proteção individual.

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

**Art. 22.** Sujeitam-se ao controle e à fiscalização sanitária os estabelecimentos de saúde.

**Art. 23.** Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de saúde:

- I. Serviços médicos;
- II. Serviços odontológicos;
- III. Serviços de diagnósticos e terapêuticos;
- IV. Outros serviços de saúde definidos por legislação específica.

**Parágrafo Único.** Os estabelecimentos a que se referem o artigo anterior deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo e deverão ser objeto de desratização, desinsetização e manutenções periódicas.

**Art. 24.** Os estabelecimentos de saúde e os veículos para transporte de pacientes deverão ser mantidos em rigorosas condições de higiene, devendo ser observadas as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

**Art. 25.** Os estabelecimentos de saúde deverão adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final, e demais questões relacionadas a resíduos de serviços de saúde, conforme legislação sanitária.

**Art. 26.** Os estabelecimentos de saúde deverão adotar normas e procedimentos visando o controle de infecção relacionada à assistência à saúde.



---

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

**Art. 27.** Os estabelecimentos de saúde deverão possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

**Parágrafo Único.** Estes estabelecimentos deverão possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

**Art. 28.** Os estabelecimentos de saúde deverão possuir quadro de recursos humanos legalmente habilitados, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas.

#### Seção IV

#### DA FISCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE À SAÚDE

**Art. 29.** Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de interesse à saúde:

I. Barbearias, salões de beleza, pedicures, manicures, massagistas, depiladoras, estabelecimentos esportivos (ginástica, natação, academias de artes marciais e outros), creches, tatuagens, piercings, cemitérios, necrotérios, funerárias, piscinas de uso coletivo, hotéis, motéis, pousadas, instituições de longa permanência para idosos e outros;

II. Os que extraem, produzem, fabricam, transformam, preparam, manipulam, purificam, fracionam, embalam, reembalam, importam, exportam, armazenam, expedem, transportam, compram, vendem, dispensam, cedem ou usam os produtos mencionados no art. 21º;

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

IV. Os que prestam serviços de desratização e desinsetização domiciliares, públicos e



---

coletivos;

V. Os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes e os que contribuem para criar ambiente insalubre ao ser humano ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

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

**Parágrafo Único.** Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo e deverão de desratização, desinsetização e manutenções periódicas.

**Art. 30.** Todos os estabelecimentos de interesse da saúde são passíveis de fiscalização da Vigilância Sanitária, deverão estar dentro das normas estabelecidas por este Código e observar o seguinte:

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

II. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável;

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

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



- 
- V.** Os locais deverão atender às condições de iluminação e ventilação condizentes com a natureza do trabalho e a ausência de fontes de calor, inclusive nos pavimentos superiores ao térreo;
- VI.** As construções com mais de um pavimento deverão ter rampas e escadas, observando as normas vigentes referentes à segurança do trabalhador e aos direitos dos portadores de necessidades especiais;
- VII.** Os estabelecimentos que fornecerem refeições aos funcionários são obrigados a cumprir as condições das Normas Técnicas Específicas;
- VIII.** As instalações hidráulicas não possuirão vazamento e as instalações elétricas serão revestidas por tubulação e canaletas;
- IX.** A água servida deverá ser encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica, de concreto;
- X.** Os ralos das áreas de manipulação de alimentos serão com fechamento automático e a caixa de gordura, localizada fora da área de manipulação, deve apresentar bom estado de conservação e funcionamento e com capacidade adequada para o volume de resíduos;
- XI.** As áreas de preparo de alimento serão de acesso restrito aos que nela trabalham, protegidas da entrada de insetos e roedores e contarão com sistema de exaustão que garanta o conforto térmico do ambiente e a salubridade dos manipuladores;
- XII.** O estabelecimento que usa água de poço artesiano ou semi-artesiano é obrigado a registrá-lo no Serviço Autônomo de Água e Esgoto - SAAE e fazer análise semestral para comprovação da potabilidade da água, cujo laudo ficará visível e à disposição da Vigilância Sanitária para fiscalização;
- XIII.** Independentemente da origem da água, os reservatórios sofrerão limpeza semestral, realizada por profissionais capacitados a emitir o respectivo laudo. Os registros devem ser mantidos no estabelecimento;



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

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

**XVI.** As câmaras frias, refrigeradores e freezers deverão estar em bom estado de conservação e funcionamento e conterão termômetro de controle de temperatura devidamente registrado;

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

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

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

**XX.** O controle semestral de pragas, nos estabelecimentos de que trata esta lei e nos que houver necessidade, será obrigatório e demonstrado por Laudo emitido por empresa de dedetização, licenciada pelo órgão responsável por fiscalizar estabelecimentos de média complexidade;

**XXI.** Os estabelecimentos de interesse da saúde deverão dispor de Manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e Procedimento Operacional Padrão (P.O.P.), elaborados



---

por profissional com conhecimento para tal fim;

**XXII.** Todos os estabelecimentos deverão dispor de extintor de incêndio conforme legislação própria e orientação do corpo de bombeiros;

**XXIII.** Somente será permitida a reutilização de óleo se comprovado não ter atingido o limite de saturação, aferido por fita própria para este fim. Caso não haja a fita, fazer o teste sensorial, verificando se o óleo não atingiu o ponto de fumaça ou que não esteja coberto de espuma e com muitos restos de alimentos;

**XXIV.** É proibida a reutilização de embalagens para armazenar qualquer produto e/ou alimento;

**XXV.** É proibido expor à venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade não esteja visível, esteja vencido ou alterado;

**XXVI.** A maionese, catchup, mostarda e outros molhos devem ser oferecidos exclusivamente em sachês, sendo proibido o uso de bisnagas para acondicionamento destes produtos;

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

**XXVIII.** Os medicamentos devem ser vendidos exclusivamente em farmácias e/ou drogarias, onde haja responsável técnico, conforme legislação pertinente;

**XXIX.** Os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário deverão dispor de bebedouros e copos descartáveis, em local de fácil acesso, para clientes e funcionários. Os equipamentos que realizam filtragem da água deverão apresentar os registros da manutenção, que deve ser efetuada periodicamente;

**XXX.** Nos locais de uso coletivo, total ou parcialmente fechados, é proibido o uso de



---

cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos, narguiles ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco. Os estabelecimentos devem conter, afixadas em local visível, de permanência ou circulação de pessoas, placas de “Proibido Fumar” e, se totalmente aberta a área, nas condições da legislação própria, placa onde se lê “Local Exclusivo para Fumantes”;

**XXXI.** Todo e qualquer estabelecimento de interesse público deverá ter acessibilidade a deficientes físicos, na forma da legislação específica;

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

**XXXIII.** O gás deve ser instalado externamente à área de manipulação;

**XXXIV.** Os estabelecimentos de interesse da saúde passíveis de fiscalização da Vigilância Sanitária que fizerem uso de aparelhos climatizadores de ambiente deverão realizar manutenção dos mesmos, mantendo o registro por escrito;

**Art. 31.** Os estabelecimentos passíveis de fiscalização e controle da Vigilância Sanitária oferecerão aos manipuladores de alimentos programas de treinamentos comprovados ou certificados.

**Parágrafo Único.** Sem prejuízo do disposto no artigo 274, deste Código, os manipuladores de alimentos observarão as exigências de conduta e higiene estabelecidas no item 4.6 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, obrigatoriamente, portarão carteira de saúde ou atestado médico atualizado semestralmente.

**Art. 32.** Os estabelecimentos de interesse da saúde deverão ter instalações sanitárias adaptadas para os portadores de necessidades especiais, contendo sistema de secagem das mãos e/ou papel toalha abastecido de papel não reciclado, sabonete líquido, lixeiros com saco plástico, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos.



---

Paredes, tetos e piso em bom estado de conservação e limpeza. Instalações elétricas e hidráulicas em bom estado de conservação.

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

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

**Art. 33.** Os serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pulverização ou outros que dissipem partículas serão realizados em locais próprios de modo a evitar a dispersão de substâncias tóxicas para o exterior, devendo possuir, ainda, aparelhamento para evitar a poluição do ar.

**Art. 34.** O lançamento dos despejos e águas servidas, na rede pública, será precedido de filtros apropriados ou poços convenientemente dispostos, de forma a reter os materiais poluentes.

**Art. 35.** Os estabelecimentos de trabalho em geral deverão manter em perfeito estado de conservação, manutenção e higiene seus equipamentos, máquinas e utensílios.

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

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

**Art. 36.** Os compartimentos especiais que abrigam fonte geradora de calor deverão ser isolados termicamente.

**Art. 37.** A Autarquia Municipal competente para captação, tratamento, cloração e abastecimento de água potável, deverá fornecer, mensalmente, ao Departamento de



---

Vigilância Sanitária do Município, o relatório de controle de qualidade físico-química e microbiológica da água destinada ao abastecimento da população.

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

### FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS

**Art. 39.** Todo produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no município, estará sujeito à fiscalização sanitária municipal, respeitando os termos desta Lei e a Legislação Federal e Estadual, no que couber.

**Art. 40.** O controle sanitário a que estão sujeitos os produtos de interesse da saúde compreende todas as etapas e processos, desde a sua produção até sua utilização e/ou consumo.

**Art. 41.** No controle e fiscalização dos produtos de interesse da saúde serão observados os padrões de identidade, qualidade e segurança definidos por legislação específica.

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

**§2º.** Os procedimentos para coleta e análise de amostras serão definidos em normas técnicas específicas.

**§3º.** A amostra do produto considerado suspeito deverá ser encaminhada ao laboratório oficial, para análise fiscal.

**Art. 42.** É proibido qualquer procedimento de manipulação, beneficiamento ou fabrico de produtos que concorram para adulteração, falsificação, alteração, fraude ou perda de qualidade dos produtos de interesse da saúde.

### CAPÍTULO IV



---

## DA LAVRATURA DE AUTO TERMOS

**Art. 43.** Cabe à autoridade sanitária a lavratura e expedição de termo de notificação ao inspecionado para que faça ou deixe de fazer alguma coisa, com indicação da disposição legal ou regulamentar pertinente, devendo conter a identificação completa do inspecionado.

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

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

### Seção I FEIRAS LIVRES E MERCADOS DE ABASTECIMENTOS

**Art. 44.** A venda de produtos perecíveis, de consumo imediato ou mediato, em feiras, será autorizada pelo poder Público Municipal, desde que observadas as normas de higiene, as condições locais apropriadas e o perfeito estado de conservação dos produtos.

**§1º.** Compete à Vigilância Sanitária fiscalizar a instalação e funcionamento das feiras e mercados de abastecimentos.

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

**Art. 45.** Fica facultado ao Poder Executivo Municipal, o direito de transferir, modificar, adiar, suspender, suprimir ou restringir a realização de qualquer feira, levando em consideração:

- I. Impossibilidade técnica;
- II. Desvirtuamento das finalidades originais;
- III. Distúrbio no funcionamento da vida comunitária;



---

**IV.** O descumprimento das normas de higiene e saúde pública.

**Art. 46.** Os estabelecimentos ou locais de exposição e comercialização de produtos alimentícios, bebidas, artesanato livre e similares, deverão observar as regras abaixo:

- I. Usar recipientes com tampas acionadas sem contato manual para recolhimento de detritos e lixo;
- II. Usar copos, pratos e talheres descartáveis, bem como manter uma pia para lavagem e desinfecção de utensílios;
- III. Os manipuladores de alimentos deverão ter asseio pessoal, usar roupas adequadas e limpas, cabelos presos com touca ou similar, bem como não utilizar brincos, anéis e outros adornos;
- IV. Sempre portar a Carteira de Saúde e cadastro da Secretaria Municipal de Agricultura;
- V. Contar com mesas impermeáveis para manipulação de alimentos;
- VI. Somente será permitida a reutilização de óleo se comprovado não ter atingido o limite de saturação, aferido por fita própria para este fim. Caso não haja a fita, fazer o teste sensorial, verificando se o óleo não atingiu o ponto de fumaça ou que não esteja coberto de espuma e com muitos restos de alimentos;
- VII. Será permitido comercializar vidraria e/ou enlatados somente aos produtores artesanais cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura;
- VIII. É proibido o comércio de animais vivos ou seu abate no local de funcionamento das feiras;
- IX. Conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;
- X. Embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- XI. Manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras e outros agentes nocivos;
- XII. Armazenar alimentos em refrigeração ou congelamento, quando necessário.

**Art. 47.** É expressamente proibido:

- I. Vender ovos sujos, velhos ou trincados;



- II. Abater animais de qualquer natureza;
- III. O fracionamento e a evisceração dos produtos nos locais de venda, bem como o contato direto com o piso dos veículos.

**Art. 48.** O Alvará de Licença Sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovado anualmente.

**Art. 49.** Cabe à Vigilância Sanitária inspecionar a qualidade dos produtos alimentícios comercializados a varejo, independentemente do local em que ocorra o comércio.

## Seção II

### DOS HOTÉIS, MOTÉIS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

**Art. 50.** Os estabelecimentos previstos nesta subseção deverão atender os seguintes requisitos:

- I. As louças, talheres e utensílios de copa e cozinha deverão ser higienizadas de forma adequada, não sendo permitida a lavagem pura em água corrente fria, em baldes, tonéis ou outros vasilhames;
- II. Apresentar perfeita condição de higiene e conservação nas copas, cozinhas e despensas, sendo passível de apreensão e inutilização imediata, o material danificado, lascado ou trincado;
- III. O estabelecimento deverá ter, no mínimo, um cardápio em Braille para deficientes visuais;
- IV. Deverá haver rampa de acesso a deficientes físicos;
- V. Deverá haver proteção nas sacadas e corrimão em todas as escadas de acesso a outros pisos;
- VI. As piscinas de uso coletivo deverão ter grade de proteção e monitoramento da água, com registro;
- VII. Haverá, no mínimo, uma cadeira de banho para deficientes físicos;
- VIII. Deverão dispor obrigatoriamente de água quente e fria para os clientes.

**Art. 51.** Os hotéis, motéis, pensões e similares também deverão observar o seguinte:



- I. As roupas de cama, cobertas e toalhas de banho deverão ser higienizadas de forma adequada, embaladas de forma individual e armazenadas em armários fechados;
- II. A limpeza e desinfecção periódica dos móveis e assoalhos;
- III. Os motéis deverão disponibilizar preservativos aos seus clientes;
- IV. Efetuar a troca de roupas de cama, mesa e banho diariamente, ou na mudança de clientes, sendo vedado o seu uso sem prévia lavagem e higienização;
- V. As instalações sanitárias de uso geral deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes;
- VI. A lavanderia e a rouparia deverão ser próprias ou terceirizadas com área exclusiva, com paredes, forro e piso impermeáveis.

**Art. 52.** As banheiras dos estabelecimentos de que trata esta seção deverão ser lavadas e desinfetadas a cada banho, o sabonete será fornecido a cada cliente e os restos, se houver, serão inutilizados, e vedados a sua reutilização.

**Art. 53.** É obrigatória no interior dos apartamentos dos motéis, a divulgação de informações sobre Doenças Sexualmente Transmissíveis, em especial da Síndrome da Deficiência Imunológica Adquirida (AIDS).

**Art. 54.** É obrigatória a troca dos colchões destes estabelecimentos, respeitando o prazo de validade e as condições de higiene dos mesmos.

**Art. 55.** A desobediência às determinações desta subseção torna os infratores sujeitos a interdição do estabelecimento, além da multa pecuniária.

### **Seção III DAS ATIVIDADES AMBULANTES**

**Art. 56.** Consideram-se atividades ambulantes, para efeito desta Lei, toda e qualquer forma de atividade que seja exercida regularmente licenciada.

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



- 
- a) Contínua – a que se realiza continuamente ainda que tenha caráter periódico;
- b) Eventual – a que se realiza em época determinada, em especial em ocasiões de festejos ou comemorações.

**Art. 57.** A atividade ambulante é exercida com o emprego de:

- I. Veículo automotor ou tracionável;
- II. Bancas ou tabuleiros;
- III. Cadeira de engraxate;
- IV. Pequeno recipiente térmico;
- V. Outros de natureza similar.

**Parágrafo Único.** Os equipamentos tratados neste artigo obedecerão aos padrões de higiene e conservação previamente aprovados pela Prefeitura Municipal e pela Vigilância Sanitária Municipal.

**Art. 58.** Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de jaleco de cor clara e proteção para o cabelo.

**Art. 59.** Todas as pessoas que trabalham de forma artesanal no preparo de refeições caseiras, com o fornecimento de marmitas, comidas congeladas, doces e outros, serão passíveis de fiscalização da VISA, devendo estar dentro das normas estabelecidas por este Código dentro do que for necessário ao local.

**Art. 60.** O exercício da atividade ambulante dependerá de prévio licenciamento de funcionamento da Prefeitura Municipal e do Alvará Sanitário.

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

**§2º.** Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder o Alvará de Licença Sanitária atualizado, quando em exercício de suas atividades.



§3º. Da licença de funcionamento constarão os seguintes dados, além de outros determinados pela Prefeitura Municipal:

- a) Identificação do ambulante;
- b) Ramo de atividade licenciada;
- c) Local e horários permitidos para o exercício da atividade;
- d) Validade da licença;
- e) Descrição dos equipamentos utilizados no exercício da atividade.

§4º. O ambulante receberá uma carteira de identificação autorizando a venda de produto e a mesma deverá ficar visível ao consumidor. No caso de perda ou extravio, poderá ser substituída pela licença até a confecção de nova carteira.

§5º. Todo ambulante deverá realizar os exames de saúde exigidos pela Vigilância Sanitária a fim de atestar se o mesmo tem aptidão sanitária para a manipulação dos alimentos.

**Art. 61.** Cumpre ao licenciado:

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

**Parágrafo Único.** É expressamente proibido o comércio de animais vivos para consumo humano, manipulados no local ou não.

**Art. 62.** É expressamente proibido ao ambulante:

- I. O preparo ou manipulação de qualquer tipo de sucos e congêneres ou alimento na via pública, com exceção de atividades licenciadas para este fim;
- II. Armazenar, expor ou embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;



- 
- III. Vender carnes “in natura”;
  - IV. Fazer uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;
  - V. Fazer contato manual direto com os produtos preparados e prontos para o consumo;
  - VI. A utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e a venda de alimentos, como depósitos de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade comercial;
  - VII. Fazer reaproveitamento de sobras de alimentos prontos para o consumo.

**Art. 63.** É obrigatório o uso de utensílios descartáveis como copos, pratos, talheres e similares, não sendo permitida a lavagem para reutilização dos mesmos em todas as atividades ambulantes.

**Art. 64.** A oferta de condimentos só será permitida quando se tratar de produtos industrializados, em forma de sachês.

**Art. 65.** Somente será permitida a venda de água 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. 66.** As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos a venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

#### **Seção IV** **DA HIGIENE NAS RESIDÊNCIAS PARTICULARES**

**Art. 67.** As residências particulares e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis para a proteção da saúde dos moradores e usuários.

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

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



higiene, limpeza e salubridade das residências.

**Art. 68.** A Prefeitura Municipal, através de normas técnicas, fixará as condições de higiene exigidas para cada tipo de imóvel.

#### **Seção V DAS CRECHES, ESCOLAS E CONGÊNERES**

**Art. 69.** Os locais destinados ao atendimento de crianças de 0 (zero) a 3 (três) anos, denominados creches, deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas, bem como possuir:

- I. Berçário localizado em área própria e adequada às normas correspondentes, devendo haver entre os berços espaço mínimo de 50 cm (cinquenta centímetros);
- II. Salas destinadas à recreação com materiais didáticos, cadeiras e mesas adequadas a cada faixa etária;
- III. Cozinha para o preparo de mamadeiras e/ ou complementos alimentares;
- IV. Espaços, ambientes e utensílios adequados para as refeições das crianças;
- V. Local de banho e higiene das crianças com área mínima de 03 (três) metros quadrados, providos de água corrente fria e quente e piso antiderrapante;
- VI. Instalações sanitárias exclusivas e independentes das instalações destinadas aos adultos;
- VII. Sanitários aos portadores de deficiência física sendo o mesmo adequado para este tipo de necessidade;
- VIII. Compartimentos exclusivos e seguros, providos de portas e fechaduras, destinados à guarda de material de limpeza, de forma que impeça o acesso das crianças;
- IX. Compartimentos individuais para os pertences (toalhas, escovas de dente, etc.) das crianças, para evitar transmissão de doenças;
- X. A área externa para recreação deverá atender às Normas Técnicas Específicas em estrutura,
- XI. Higiene e segurança;

**Art. 70.** As caixas de areia deverão sofrer tratamento adequado para evitar possíveis contaminações. O aconselhado é evitar o uso dessas caixas de areia, e substituí-las por



---

tapetes de borracha.

**Art. 71.** É proibida, nas dependências das creches e escolas, a criação ou permanência de animais de qualquer espécie, salvo se houver autorização de Médico Veterinário responsável técnico da Vigilância Sanitária.

**Art. 72.** Os parques infantis deverão estar protegidos em toda sua área física, além de manterem no local de uso um responsável para segurança e proteção das crianças.

**Art. 73.** As cozinhas das escolas, creches e congêneres, sejam elas públicas e/ou privadas, deverão obedecer a todas as normas e exigências preconizadas na RDC 216/04 - ANVISA referente às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Similares.

**Art. 74.** Ficará sob a responsabilidade da escola, por meio de um profissional legalmente habilitado, a elaboração do Procedimento Operacional Padronizado – POP, sendo que o mesmo deverá estar em consonância com todas as atividades exercidas na escola.

**Art. 75.** A escola deverá tomar todas as precauções necessárias para evitar incêndio, sendo obrigatório o Alvará do Corpo de Bombeiros.

**Art. 76.** É obrigatória a disposição de água potável, em condições higiênicas, fornecida por meio de copos individuais, ou bebedouros de jato inclinado e guarda-protetora, proibindo-se sua instalação em pias e lavatórios e o uso de copos coletivos.

**Parágrafo Único.** Os bebedouros deverão ser providos de filtro e estar em perfeito estado de conservação, funcionamento e higiene.

**Art. 77.** Os proprietários de cantinas em escolas públicas e privadas respondem solidariamente pela qualidade dos produtos ofertados cumprindo todas as exigências deste Código Sanitário, bem como outras legislações estaduais e federais inerentes ao assunto.

**Art. 78.** Os proprietários que não obedecerem aos preceitos desse Código Sanitário estarão sujeitos à apreensão das mercadorias encontradas em seu poder, sofrendo sanções e



multas em caso de reincidência.

**Art. 79.** Os serviços de lanches, bebidas e similares nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a Educação Básica deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional indispensáveis à saúde dos alunos.

#### **Seção VI DOS CEMITÉRIOS, FUNERÁRIAS, NECROTÉRIOS E CONGÊNERES CONDIÇÕES GERAIS**

**Art. 80.** As empresas funerárias devem possuir cadastro de suas atividades em conformidade com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE versão 2.0 (Anexo II), definida pela Comissão Nacional de Classificação - CONCLA do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística –IBGE, ou outra que vier a substituí-la ou complementá-la.

#### **DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA E LEGAL**

**Art. 81.** O responsável técnico pelos estabelecimentos que procedam à Conservação de Restos Mortais Humanos e/ou Tanatopraxia deve ser médico inscrito e regular no Conselho Regional de Medicina e possuir certidão de responsabilidade técnica expedido por esse conselho.

**Art. 82.** Os procedimentos de Conservação de Restos Mortais Humanos e/ou tanatopraxia poderão ser executados por profissionais com escolaridade mínima de 2º grau e com qualificação específica comprovada (agente código 5165 CBO/MTE), desde que sejam supervisionados pelo Responsável Técnico.

**Art. 83.** Os proprietários de estabelecimentos funerários congêneres são responsáveis legais pelos procedimentos e atividades realizadas no estabelecimento.

#### **DAS CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS**

**Art. 84.** Os estabelecimentos funerários e congêneres devem possuir os seguintes



---

documentos para seu funcionamento:

- I. Alvará de Localização e Funcionamento expedido pelo setor de finanças ou fazenda municipal, o desenvolvimento das atividades no município;
- II. Alvará ou Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Vigilância Sanitária Municipal, conforme a competência pactuada;

**Art. 85.** Os estabelecimentos prestadores de serviços de Tanatopraxia, Conservação de Restos Mortais Humanos, Higienização e/ou Tamponamento, devem dispor do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) elaborado e implantado em conformidade com a RDC ANVISA nº 306/2004, Resolução CONAMA nº 358/2005 e/ou outros atos normativos que vierem a substituí-las ou complementá-las.

**Art. 86.** Os Estabelecimentos Funerários deverão disponibilizar equipamentos de proteção individual e coletiva, de acordo com o previsto no Programa Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de prevenção de Riscos Ambientais (PPRA).

**Art. 87.** Os procedimentos de Conservação de Restos Mortais Humanos e Tanatopraxia deverão ser registrados em “Ata de Procedimento de Conservação de Restos Mortais” (Anexo III), conforme Resolução - RDC nº 33, de 8 de julho de 2011 e/ou outra norma que vier a substituí-la ou complementá-la.

#### **DA ESTRUTURA FÍSICA CONDIÇÕES GERAIS**

**Art. 88.** As edificações dos estabelecimentos sujeitos a esta orientação técnica devem observar minimamente as seguintes condições físicas gerais:

- a) Não possuir comunicação física com ambiente de domicílio ou outro estabelecimento que realize atividades não relacionadas às atividades constantes neste documento;
- b) Rede elétrica em bom estado de conservação e abastecimento com água potável;
- c) Reservatório de água potável revestido de material resistente e impermeável com cobertura adequada e capacidade de armazenamento compatível com o consumo;
- d) Esgoto sanitário ligados à rede pública. Nos locais em que não houver rede pública de



esgoto, deve-se utilizar sistema de fossa séptica e sumidouro seguindo as normas NBR 8160 e NBR 7229 da ABNT e ou outros atos normativos que vierem a substituí-las ou complementá-las;

- e) Instalações elétricas e hidráulicas embutidas ou protegidas, facilitando a circulação e a higienização do ambiente;
- f) Forro ou teto em bom estado de conservação, revestido por material que possibilite limpeza e manutenção;
- g) Piso revestido de material resistente, antiderrapante, impermeável e que possibilite processo completo de limpeza e desinfecção;
- h) Paredes, portas e janelas revestidas de material resistente, liso e lavável nos locais onde houver procedimentos de higienização, tamponamento, armazenagem temporária ou conservação de restos mortais humanos;
- i) Janelas e demais aberturas destinadas à ventilação do ambiente, onde sejam realizados procedimentos de higienização, tamponamento, armazenagem temporária ou conservação de restos mortais humanos, protegidas contra a entrada de insetos e outros animais;
- j) Condições de manejo de resíduos de acordo com a RDC ANVISA nº. 50/02, RDC ANVISA nº. 306/04, Resolução CONAMA nº. 358/05 e ou outros atos normativos que vierem a substituí-las ou complementá-las.

## DOS AMBIENTES COMUNS

**Art. 89.** Os estabelecimentos sujeitos a estas orientações, independentemente da atividade que realizam, devem observar o seguinte:

**I. Sala ou área administrativa:** ambiente obrigatório, em que se realizam as atividades administrativas do estabelecimento, sendo proibido:

- a) Funcionar na sala de higienização, tamponamento, conservação de restos mortais humanos e tanatopraxia;
- b) Abrigar as atividades de preparo e esterilização de materiais ou armazenagem temporária de cadáveres;



**II. Sala de recepção e espera para atendimento ao usuário:** ambiente obrigatório para os estabelecimentos que atendam ao público em suas dependências, desde que:

- a) Apresente condições de conforto para os usuários;
- b) A entrada seja independente daquela utilizada para embarque e desembarque de restos mortais humanos;
- c) Não funcione na sala de higienização, tamponamento, conservação de restos mortais humanos e tanatopraxia;
- d) Não abrigue as atividades de preparo e esterilização de materiais ou armazenagem temporária de cadáveres;

**III. Instalações Sanitárias:** são obrigatórios em todos os estabelecimentos devendo possuir separação por sexo, com no mínimo um sanitário adaptado para deficientes físicos;

**IV. Depósito de Material de Limpeza (DML):** ambiente obrigatório, exclusivo para guarda dos materiais, equipamentos e saneantes utilizados nos procedimentos de limpeza e desinfecção do estabelecimento, bem como a sua preparação para o uso, devendo possuir área mínima de 2,00 m<sup>2</sup> e tanque para a realização dos procedimentos de limpeza dos materiais utilizados;

**V. Resíduos:** Seguir as condições de manejo de resíduos de acordo com a RDC ANVISA nº. 50/02, RDC ANVISA nº. 306/04, Resolução CONAMA nº. 358/05 e ou outros atos normativos que vierem a substituí-las ou complementá-las.

§1º. Os estabelecimentos que apenas comercializam artigos funerários ficam dispensados do disposto no item V.

§2º. Os estabelecimentos que tenham funcionário(s) em regime de plantão devem dispor de sala de plantonista com área mínima de 6,0 m<sup>2</sup> e condições de conforto para repouso.

## DO COMÉRCIO DE ARTIGOS FUNERÁRIOS



**Art. 90.** Os estabelecimentos que realizam o comércio de artigos funerários, além do disposto nos artigos 29 e 30, devem possuir sala ou área para guarda de artigos funerários, não podendo funcionar na sala de higienização, tamponamento, conservação de restos mortais humanos e tanatopraxia nem abrigar as atividades de preparo e esterilização de materiais ou armazenagem temporária de cadáveres.

### **DA HIGIENIZAÇÃO, TAMPONAMENTO, CONSERVAÇÃO DE RESTOS MORTAIS HUMANOS E TANATOPRAXIA**

**Art. 91.** Os estabelecimentos que realizam procedimentos de higienização, tamponamento e ou conservação de restos mortais humanos, além do disposto nos artigos 29 e 30, deverão possuir as seguintes áreas:

- I. Área para embarque e desembarque de carro funerário:** área exclusiva, com acesso privativo, distinto do acesso público ao estabelecimento funerário, com área mínima de 21 m<sup>2</sup>;
  
- II. Sala para higienização, tamponamento e procedimentos de conservação de restos mortais humanos:** sala com acesso restrito aos funcionários do setor, devendo possuir área mínima de 9,00m<sup>2</sup> para uma mesa tanatológica, acrescentando-se 5,00 m<sup>2</sup> por mesa tanatológica adicional, devendo atender ainda às seguintes especificações:
  - a) Sistema mecânico de exaustão;
  - b) Recursos para lavagem das mãos: pia ou lavatório com torneira ou comando que dispensa o contato das mãos para o fechamento da água, provisão de sabão líquido, além de recursos para secagem das mãos;
  - c) Mesa ou bancada tanatológica para higienização de restos mortais humanos, com formato que facilita o escoamento de líquidos, feita em material liso e impermeável e que possibilite processos repetidos e sucessivos de limpeza, descontaminação e desinfecção.
  - d) Vestiários para funcionários diferenciados por sexo, com área para escaninhos e boxes individualizados para chuveiros e bacias sanitárias;
  
- III. Sala ou área para higienização e esterilização de materiais e equipamentos,**



devendo possuir:

- a) Acesso restrito aos funcionários do setor;
- b) Recursos para lavagem das mãos: pia ou lavatório com torneira ou comando que dispensa o contato das mãos para o fechamento da água, provisão de sabão líquido, além de recursos para secagem das mãos;
- c) Bancada com pia em material liso, impermeável para higienização de equipamentos e materiais;
- d) Equipamento para compatível com a demanda do estabelecimento e com os equipamentos e materiais que se pretende esterilizar.

**Parágrafo Único.** A atividade de preparo e esterilização de materiais pode ser executada na sala para preparo e higienização de restos mortais humanos, desde que haja barreira técnica e as condições descritas no item III sejam observadas e os recursos para higienização das mãos podem ser apenas um para os dois ambientes.

#### **DA ARMAZENAGEM TEMPORÁRIA DE RESTOS MORTAIS HUMANOS**

**Art. 92.** Os Estabelecimentos Funerários que oferecerem a armazenagem temporária de restos mortais humanos além do disposto artigos 29 e 30, devem possuir câmara frigorífica exclusiva e compatível com a atividade, constituída de material sanitário e com formato que facilite a execução dos procedimentos de limpeza, descontaminação e desinfecção.

#### **DA CONSERVAÇÃO, REMOÇÃO E TRANSLADO DE RESTOS MORTAIS HUMANOS**

**Art. 93.** Para realizar a atividade de conservação, remoção e translado de restos mortais humanos, além do disposto nos artigos 29 e 30, os Estabelecimentos Funerários devem obrigatoriamente preencher Ata específica conforme modelo do anexo XX, além de possuir veículo:

- a) Destinado exclusivamente para esse fim;
- b) Passível de lavagem e desinfecção frequentes;
- c) Dotado de compartimento exclusivo para transporte de urnas funerárias, com



---

revestimento em material impermeável e resistente a repetidos processos de limpeza, descontaminação e desinfecção.

### DO VELÓRIO

**Art. 94.** Para realizar a atividade de velório, além do disposto nos artigos 61 e 62, os Estabelecimentos Funerários devem possuir:

- a) **Sala de velório:** ambiente exclusivo e com área mínima de 15 m<sup>2</sup>;
- b) **Sala de descanso:** sala com condições de conforto e instalações sanitárias, separadas por sexo anexos a sala de velório ou de fácil acesso;
- c) **Copa:** ambiente destinado ao preparo, guarda e distribuição de refeições e lanches.

**Art. 95.** Os estabelecimentos funerários e congêneres devem possuir os seguintes documentos para seu funcionamento:

- a) Alvará expedido pelo setor de finanças ou fazenda municipal, autorizando o desenvolvimento das atividades no município;
- b) Alvará ou Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Vigilância Sanitária Municipal, conforme a competência pactuada;

**Art. 96.** Os necrotérios contarão com salas de necropsia com todas as quinas e os cantos da sala arredondados (formando um ângulo de 60°), de forma a evitar o acúmulo de sujeira e o piso dotado de ralos.

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

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



---

**Art. 97.** Os cemitérios, além das Legislações em vigor, deverão atender as seguintes condições:

- I. Dispor de sala de vigília com iluminação e ventilação adequadas e sala de descanso;
- II. Sanitários completos para ambos os sexos e portadores de necessidades especiais, dotados de sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa.

**Art. 98.** As funerárias, cemitérios e congêneres deverão atender às Normas Técnicas Específicas.

### Seção VII

#### DAS ESTAÇÕES RODOVIARIAS E CONGÊNERES

**Art. 99.** As condições de higiene e todas as instalações que importem à saúde ou possam afetar a segurança do público, nas estações rodoviárias e congêneres estarão sujeitas à fiscalização da Autoridade Sanitária e órgãos competentes.

**Art. 100.** Os veículos que transportam passageiros deverão estar de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

**Art. 101.** As estações rodoviárias e congêneres deverão disponibilizar lixeiras suficientes à demanda.

**Art. 102.** Os sanitários deverão obedecer às exigências contidas neste Código Sanitário.

### Seção VIII

#### ESTABELECIMENTOS FARMACÊUTICOS DE QUALQUER NATUREZA

**Art. 103.** Os estabelecimentos de que trata esta subseção, na forma da lei específica, estarão sob a Responsabilidade e Assistência Técnica de Farmacêutico legalmente habilitado e inscrito no Conselho Regional de Farmácia, mediante termo assinado perante a Autoridade Sanitária competente.

**§1º.** A presença do farmacêutico técnico responsável é obrigatória durante todo o horário de



---

funcionamento dos estabelecimentos citados neste artigo.

§2º. Os estabelecimentos de que trata este artigo, poderão manter Farmacêutico Responsável substituto, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular, anotado no Conselho Regional de Farmácia.

- I. **Art.104.** Os estabelecimentos citados no artigo anterior deverão conter:
- II. Armações e/ ou armários adequados, a critério da Autoridade Sanitária competente, para acondicionamento dos medicamentos;
- III. Dispor de armário resistente e/ou sala própria fechada com chave para o armazenamento dos medicamentos sujeitos a regime especial de controle;
- IV. Lavatório com água corrente.
- V. Salas individualizadas para serviços de Atenção Farmacêutica aprovadas pela Vigilância Sanitária.
- VI. Não poderão esses estabelecimentos ter ligação direta com residências ou outros tipos de estabelecimentos.
- VII. Devem obrigatoriamente seguir os regulamentos já definidos pela ANVISA, PROCON, MEIO AMBIENTE e CFF.

**Art. 105.** É permitida a administração de medicamentos por via injetável (subcutânea, intradérmica e intramuscular) nas farmácias e drogarias desde que o estabelecimento possua local próprio para este fim, provido de lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados, de acordo com Normas Técnicas Específicas, cumprindo com os preceitos sanitários pertinentes.

§1º. As aplicações de medicamentos injetáveis em farmácias ou drogarias só poderão ser feitas pelo farmacêutico ou por profissional habilitado, com autorização expressa do farmacêutico diretor ou responsável técnico.

§2º. O estabelecimento deve manter lista de fácil acesso com telefones de serviços de pronto atendimento disponíveis e garantir a remoção dos pacientes para serviços de urgência/emergência.



§3º. As seringas e agulhas serão inutilizadas e descartadas após cada aplicação, em local que obedeça às normas de descarte e coleta de material perfurocortante.

**Art. 106.** Só será permitido o comércio de ervas ou plantas medicinais em estabelecimento próprios, que deverão manter os produtos em recipientes fechados, livre de poeira e contaminação. É vedado o comércio de qualquer substância entorpecente.

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

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

§3º. Além dessas exigências deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas (NTE).

### Seção IX

## DAS HABITAÇÕES, COLÔNIAS DE FÉRIAS, ACAMPAMENTOS E ÁREAS DE REUNIÃO EM GERAL

**Art. 107.** As habitações, unifamiliares ou multifamiliares, as áreas de reunião de pessoas, deverão obedecer, dentre outros, os requisitos de saúde, higiene e segurança sanitária, indispensáveis à proteção da saúde e bem-estar individual.

**Art. 108.** As colônias de férias e acampamentos em geral só poderão funcionar com autorização da Vigilância Sanitária.

**Art. 109.** Os acampamentos de trabalho ou recreação e as colônias de férias só poderão ser instalados em terrenos secos e com declive suficiente para escoamento das águas pluviais.

**Art. 110.** A água de abastecimento, qualquer que seja sua procedência, deverá ser potável,



---

com comprovação mediante laudo.

**Art. 111.** Nas colônias de férias e camping é obrigatória a existência de instalações sanitárias separadas para cada sexo.

**Art. 112.** Nenhuma fossa poderá ser instalada sem a avaliação prévia do técnico habilitado pelo município quanto à distância das nascentes de água ou poços destinados ao abastecimento.

**Art. 113.** O armazenamento, em recipientes fechados, e remoção do lixo serão de responsabilidade dos usuários do local.

**Parágrafo Único.** As exigências a que se refere este e os demais artigos deste título contemplarão, principalmente, os aspectos gerais das construções, áreas de circulação, iluminação, ventilação, instalações sanitárias, bebedouros, dormitórios, vestiários, refeitórios, água potável, esgotos, destino final de dejetos humanos e lixo, proteção contra insetos, roedores, e outros de fundamental interesse para a saúde individual, coletiva e ambiental.

### **Seção X**

#### **DOS LOCAIS DE REUNIÃO PARA FINS RELIGIOSOS E CONGÊNERES**

**Art. 114.** As edificações de que trata este capítulo deverão possuir iluminação e ventilação adequada.

**Art. 115.** As instalações sanitárias deverão ser separadas por sexo, com acesso independente provido de sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico e lixeira com tampa sem contato manual.

**Art. 116.** Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

**§1º.** Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos deverão



---

satisfazer as exigências próprias das respectivas Normas Técnicas Específicas (NTE).

§2º. É obrigatória a disposição de água potável, de acordo com o estabelecido neste Código Sanitário.

### Seção XI

#### DOS ASILOS, ORFANATOS, ALBERGUES E CONGÊNERES

**Art. 117.** Para a construção, reforma ou a instalação de asilos, orfanatos, albergues e congêneres serão necessários o cumprimento dos artigos referidos no Capítulo de Estabelecimentos de Trabalho Comerciais e Industriais no que lhe for aplicável, além de seguirem as Normas Técnicas Específicas.

**Art. 118.** Os locais destinados ao armazenamento, manipulação e consumo de alimentos deverão atender as exigências para estabelecimento comercial de alimentos, no que lhes for aplicável.

### Seção XII

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

**Art. 119.** As salas de espetáculos ou reuniões serão dotadas de dispositivos, que darão renovação constante de ar.

**Art. 120.** As instalações sanitárias destinadas ao público serão separadas por sexo, acessível aos portadores de necessidades especiais, e dotados de número suficiente para atender a demanda.

**Art. 121.** As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna deverão receber revestimentos e pinturas lisas, impermeáveis, resistentes e com vedação acústica.

**Art. 122.** As escadas presentes em ambientes escuros dos cinemas, teatros, auditórios e



---

locais similares, deverão receber iluminação para evitar quedas e acidentes.

**Art. 123.** Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias químicas portáteis, independentes para cada sexo.

**Art. 124.** O comércio de alimentos deverá observar as normas básicas de higiene e boas práticas.

**Parágrafo Único.** Onde não houver área adequada para manipulação de alimentos, por exemplo, locais abertos deverão ser comercializados alimentos já preparados (prontos para consumo) e/ou ser realizado apenas finalizações, como: fritar; assar; cozinhar.

## Seção XII

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

**Art. 125.** Os estabelecimentos objetos acima devem possuir alvará/licença sanitária, expedido pelo órgão sanitário competente.

**Art. 126.** Este Regulamento é aplicável a todo estabelecimento que realiza atividades de cabeleireiro, barbearia, depilação (exceto depilação a laser), manicure e pedicure, podologia, estética facial, estética corporal, massagem relaxante, banho de ofurô, drenagem linfática, massagem estética e outras atividades similares, e terão, obrigatoriamente que atender aos requisitos abaixo elencados, conforme segue:

- I. Possuir paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável;
- II. Piso revestido de material antiderrapante, resistente e impermeável, de fácil limpeza e higienização;
- III. Teto forrado de cor clara, resistente e impermeável;
- IV. Lavatório e instalação sanitária adequada e independente para cada sexo, provido de papel toalha, papel higiênico, sabão líquido e lixeira com tampa sem contato manual;
- V. Todos os ralos instalados nos estabelecimentos deverão ser de fecho hídrico e tampa escamoteável.



**VI.** Ter identificação externa visível;

**VII.** Portas de acesso com mínimo de 0,80 m de vão livre;

**VIII.** Adequações aos portadores de necessidades especiais conforme legislação vigente.

**IX.** A iluminação e ventilação deverão ser natural e/ou artificial de forma a proporcionar adequadas condições de segurança e conforto.

**Art. 127.** O ambiente destinado à recepção/sala de espera, deverá ser de fácil acesso, com ventilação e iluminação que garantam conforto térmico ao usuário, devendo ser disponibilizado ao usuário água potável e copos descartáveis, além de coletor para lixo com saco plástico;

**Art. 128.** As instalações sanitárias destinadas ao público deverão ser separadas por gênero, com piso de material liso, resistente, antiderrapante e de fácil higienização, paredes também de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização.

**§1º.** Estas instalações deverão ser providas de pia lavatório com suporte para toalha de papel e dispensador de sabão líquido, vaso sanitário com tampa, recipiente coletor de lixo com saco plástico, tampa e acionamento por pedal.

**§2º.** Quando albergada em shopping/centros comerciais, as instalações sanitárias destinadas ao público, poderão ser as coletivas do local albergante.

**Art. 129.** Os serviços de estética e embelezamento não poderão utilizar suas dependências para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

**Art. 130.** Para a realização de procedimentos de estética e embelezamento, os estabelecimentos deverão possuir área mínima de 10m<sup>2</sup>, com largura mínima de 2,50m, para o máximo de 02 cadeiras (5m<sup>2</sup> por cadeira).

**Art. 131.** Os sanitários/vestiário de funcionários, deverão ser separados por gênero, providos de vaso sanitário com tampa, pia lavatório com dispensador de sabão líquido e suporte para papel toalha, lixeira com tampa e acionamento por pedal e armário para guarda de pertences.



**Art. 132.** As salas destinadas ao atendimento direto ao cliente (manuseio), deverão dispor de pia lavatório para higienização de mãos provida de dispensador de sabão líquido e suporte para papel toalha, coletor para lixo com tampa e acionamento por pedal e saco plástico, bancadas fixas ou móveis para apoio das atividades, com acabamento liso, impermeável, resistente, lavável, de fácil higienização.

**Art. 133.** As instalações prediais de água, esgoto, energia elétrica, proteção e combate a incêndio, telefonia e outras existentes, deverão atender às exigências dos códigos de obras e posturas locais, assim como às normas técnicas pertinentes a cada uma das instalações.

**Art. 134.** As instalações elétricas deverão possuir fiação embutida, tomadas com indicação de voltagem e quadro de força devidamente identificado com acesso desobstruído.

**Art. 135.** O estabelecimento deverá disponibilizar local adequado para refeições e não poderá ter comunicação direta com postos de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres, tendo no mínimo piso revestido com material resistente, liso e impermeável; pia com bancada, armário para guarda de alimentos e utensílios, geladeira exclusiva para guarda de alimentos e equipamento para aquecimento de alimentos.

**Parágrafo Único.** No caso de preparo de alimentos, o estabelecimento fica obrigado a instalar cozinha, de acordo com a legislação específica.

**Art. 136.** Deverá ser garantida a privacidade do cliente durante os procedimentos, devendo haver sala/box individual.

**Art. 137.** O DML (Depósito de Material de Limpeza) deverá ser dotado de tanque com profundidade superior a 35 cm para higienização de materiais usados no processo de limpeza das superfícies dos estabelecimentos e para o descarte das águas servidas.

**Art. 138.** Quando o estabelecimento realizar processamento de roupas, deverá disponibilizar área exclusiva para lavanderia e dispor de máquina lavadora, sendo vetado a lavagem manual de roupas utilizadas por clientes.



---

**Art. 139.** Os estabelecimentos de que trata este regulamento, deverão dispor de equipamentos e mobiliário adequados, mantidos higienizados e em condições ergonômicas aceitáveis. Os móveis e equipamentos como cadeiras, armários, macas e colchões deverão ser revestidos de material resistente, impermeável e de fácil higienização.

**Art. 140.** É proibida a instalação ou uso de aparelho fisioterápico cujo manejo e uso seja restrito a médicos ou fisioterapeutas.

**Art. 141.** Em todos os estabelecimentos referidos neste capítulo, é obrigatória a higienização, desinfecção ou esterilização de acordo com as finalidades propostas e a legislação pertinente, por meios apropriados, do instrumental, utensílios, superfícies e bancadas destinados ao serviço, cada vez que for utilizada.

**§1º.** Todo material descartável deverá ser utilizado uma única vez, sendo terminantemente proibida a sua reutilização.

**§2º.** Todos os materiais descartáveis necessários na execução dos serviços deverão ser eliminados ou descartados na presença do cliente.

**§3º.** Os prestadores de serviço podem solicitar que seus clientes tragam seus kits individuais para execução dos serviços.

**Art. 142.** O ambiente destinado ao processamento de artigos deverá dispor de pia com bancada para limpeza de materiais e bancada para o preparo, desinfecção ou esterilização de materiais.

**Parágrafo Único.** Quando não houver sala para processamento de material, esta atividade poderá estar localizada em uma área dentro da sala de procedimentos, desde que estabelecida barreira técnica.

**Art. 143.** Os estabelecimentos deverão disponibilizar área específica para guarda de materiais esterilizados dotada de armário exclusivo fechado, limpo e livre de umidade, bem como área específica para materiais limpos e instrumentais não esterilizados, que deverão ser acondicionados em recipiente fechado, limpo e livre de umidade.



---

## DOS EQUIPAMENTOS

**Art. 144.** Os estabelecimentos de que trata este Capítulo, deverão dispor de todos os equipamentos necessários à realização das atividades propostas, mantendo-os higienizados e em condições de funcionamento e ergonomia adequados.

**Art. 145.** Os equipamentos e instrumentais deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento respeitando os prazos para limpeza, desinfecção ou esterilização dos mesmos.

**Art. 146.** Todos os equipamentos deverão possuir registro no órgão competente, sendo observadas suas restrições de uso.

**Art. 147.** Os proprietários deverão instituir manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, mantendo os registros atualizados.

**Art. 148.** A higienização dos aparelhos de ventilação artificial deverá atender as orientações do fabricante quando se tratar de aparelho individual ou seguir normas técnicas específicas para centrais de ar condicionado.

**Art. 149.** O estabelecimento deverá manter refrigerador exclusivo para guarda de produtos que necessitam ser mantidos sob refrigeração, com termômetro e registro diário de temperatura.

**Parágrafo Único.** É vetado o armazenamento em refrigerador de guarda de alimentos.

**Art. 150.** Os estabelecimentos de que trata este Regulamento deverão possuir equipamentos de proteção contra incêndio, dentro do prazo de validade de acordo com legislação específica.

**Art. 151.** O funcionamento do estabelecimento de cabeleireiros deverá observar as Normas Técnicas Especiais (NTE).



**Art. 152.** Os profissionais de cabeleireiro, barbeiro, manicure e pedicure deverão ser habilitados por meio de certificado profissionalizante.

**Art. 153.** Os serviços de cabeleireiro deverão ser dotados de no mínimo 01 (um) lavatório de cabelos, com água corrente e mecanismo ajustável de temperatura.

**Art. 154.** Todo profissional deverá apresentar carteira de vacinação atualizada. Sugere-se que o profissional faça o anti-HIV.

**Art. 155.** Os profissionais de que trata este artigo deverão utilizar EPI'S de acordo com a atividade exercida.

**Art. 156.** São consideradas instalações mínimas necessárias para funcionamento dos serviços:

- I. Distância mínima de 50 cm entre as poltronas em que há atendimento;
- II. Manter cadeiras para a espera do atendimento em número suficiente;
- III. Local e/ou armário fechado para guardar equipamentos, utensílios e toalhas;
- IV. Iluminação e ventilação adequadas;
- V. Local ventilado de modo a não acumular fumaças e condensação de vapores;
- VI. Água potável;
- VII. Reservatório de água com capacidade mínima ao consumo diário e que seja de material não contaminante.

**§1º.** Os auxiliares deverão possuir local para guardar roupas e objetos de uso pessoal.

**§2º.** O lixo deve ser acondicionado em embalagens plásticas e em recipientes laváveis e com tampa sem contato manual

**Art. 157.** São consideradas condições sanitárias necessárias de materiais e equipamentos:

- I. Cadeiras de atendimento com revestimento impermeável;
- II. Revestimento impermeável para cadeira com cuba para lavagem dos cabelos;



III. Toalhas e golas de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados devendo ser substituídos e higienizados após sua utilização.

§1º. Os estabelecimentos que possuam serviços de depilação, massagem e outros procedimentos similares, deverão manter salas individuais e mesa com revestimento impermeável e fazer uso de lençóis descartáveis.

§2º. O serviço de depilação deve ser feito com cera de uso único e com registro no Ministério da Saúde e quando as características originais de odor e coloração estiverem alteradas, mesmo antes da utilização deve ser desprezada.

§3º. Os instrumentos utilizados nos salões de beleza como tesouras, alicates, afastadores de cutícula e demais objetos metálicos deverão ser higienizados e esterilizados.

§4º. As bacias de pedicure e manicure deverão ser providas de protetores impermeáveis e descartáveis.

**Art. 158.** Os métodos de esterilização física devem ser utilizados das seguintes formas:

I. Em autoclave de 121°C a 137°C (cento e vinte e um graus centígrados a cento e trinta e sete graus centígrados) de 15 (quinze) a 30 (trinta) minutos de acordo com as orientações do fabricante e da Legislação em vigor;

II. Em estufa, dotada de termostato e termômetro, à temperatura de 170°C (cento e setenta graus centígrados) por 01 (uma) hora, ou à temperatura de 160°C (cento e sessenta graus centígrados) por 02 (duas) horas de acordo com as orientações do fabricante e da Legislação em vigor.

**Art. 159.** Todos os institutos de beleza sem responsabilidade médica, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias deverão armazenar separadamente utensílios de trabalho, cosméticos, alimentos e produtos de limpeza.

**Art. 160.** Todos os produtos devem ser estocados em prateleiras, armários ou sobre



---

estrados;

**Art. 161.** Os materiais ou equipamentos esterilizados devem ser guardados em recipientes limpos e protegidos.

**Art. 162.** Manicures e pedicures deverão dispor de, no mínimo, 06 (seis) *kits* de utensílios em material esterilizável.

**Art. 163.** O profissional que realiza atividade de podólogo deverá possuir Certificado Técnico Registrado.

**Parágrafo Único.** Os profissionais de podologia deverão seguir as normas técnicas pertinentes.

**Art. 164.** Nos estabelecimentos onde é exercida a atividade de podologia, o ambiente deverá ter área mínima total de 10 m<sup>2</sup>, com largura mínima de 2,5 m<sup>2</sup> e área mínimade 5 m<sup>2</sup> para cada cadeira adicional. Os compartimentos de atendimento deverão ser separados por divisórias de no mínimo 2 m de altura.

### DO ABASTECIMENTO E USO DA ÁGUA

**Art. 165.** Os estabelecimentos de que trata este Regulamento deverão ser providos de reservatório de água potável, com capacidade suficiente à sua demanda diária, devendo ser limpo e desinfectado a cada 06 (seis) meses. A limpeza e desinfecção deverá ser registrada em formulário específico contendo data, método de lavagem, produto utilizado e assinatura do responsável pelo procedimento.

**Art. 166.** O reservatório de água potável deve ser isento de rachaduras, com tampa, permitindo o fácil acesso para inspeção e limpeza, além de possibilitar o esgotamento total.

**Art. 167.** A água de abastecimento deverá atender aos padrões de potabilidade previsto na legislação pertinente, confirmados através de análises bacteriológica e físico-química a serem realizadas anualmente.



---

## DO ESGOTAMENTO SANITÁRIO

**Art. 168.** O esgoto sanitário e as águas residuárias deverão ter como destinação final a rede coletora de esgotos ou sistemas individuais de esgotamento sanitário, sendo vetado o lançamento no sistema de coleta de águas pluviais.

**Art. 169.** O sistema de caixas de gordura e de passagem deverão ter manutenção periódica, evitando incrustações ou extravasamentos.

**Art. 170.** Para escoamento da água de lavagem de pisos, o estabelecimento deverá dispor de sistema de ralos instalados em pontos estratégicos, com fecho hídrico e tampa escamoteável, devidamente interligado ao sistema de esgotamento sanitário.

**Art. 171.** Todos os resíduos sólidos produzidos no estabelecimento deverão ser condicionados em sacos plásticos com simbologia de substância infectante quando se tratar de lixo contaminado ou sacos sem simbologia, para lixo comum. Este acondicionamento se dará em recipientes coletores providos de tampa, de material liso e resistente, sem arestas, de forma a permitir a adequada lavagem diária.

**Art. 172.** Sobras de ceras para depilação e outros produtos químicos deverão ser descartados de acordo com legislação específica.

**Art. 173.** Os resíduos perfurantes ou cortantes deverão ser acondicionados previamente em recipiente rígido, estanque, vedado e identificado pela simbologia do produto infectante.

**Art. 174.** Os resíduos sólidos deverão ser depositados, após embalados, em local apropriado, protegidos contra acesso de roedores e outros animais, fora da área de atendimento, enquanto aguardam o recolhimento.

**Art. 175.** Não será permitido o acúmulo, em locais impróprios, de detritos que possibilitem a proliferação de vetores.



---

**Art. 176.** Os estabelecimentos de que trata este Regulamento deverão instituir rotinas de desinsetização e desratização.

### DA SAÚDE OCUPACIONAL

**Art. 177.** Os proprietários dos estabelecimentos deverão capacitar e manter registro atualizado de treinamento dos funcionários contendo data, carga horária, nome e formação do instrutor, conteúdo, nome e assinatura do funcionário.

**Art. 178.** Os estabelecimentos de que trata este Regulamento Técnico deverão elaborar e tornar disponíveis aos funcionários Manual de Procedimentos Operacionais, contendo rotinas de procedimentos técnicos, biossegurança e medidas de controle de transmissão de doenças. Este Manual deverá ser atualizado anualmente.

**Art. 179.** Os profissionais dos estabelecimentos de que trata este Regulamento devem comprovar conhecimento básico em controle de infecção, processamento de artigos e superfícies, biossegurança e gerenciamento de resíduos, com carga horária mínima de 20 horas, realizado por profissional habilitado.

**Art. 180.** Os profissionais que realizam procedimentos onde são utilizados materiais perfuro cortantes devem ser vacinados contra hepatite B e tétano sem prejuízo de outras que forem necessárias.

**Art. 181.** O mobiliário deverá estar em condições ergonômicas adequadas e permitir a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto e segurança.

**Art. 182.** Deverão ser disponibilizados equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários (óculos, máscaras, luvas e jalecos), de acordo com as funções exercidas em número suficiente, de forma que seja garantido o imediato fornecimento ou reposição.

**Art. 183.** Fica proibido aos funcionários, o ato de fumar, o uso de adornos durante os procedimentos, bem como a guarda e consumo de alimentos em locais não destinados para



---

este fim.

**Art. 184.** Os trabalhadores que utilizarem objetos perfurocortantes devem ser os responsáveis pelo seu descarte, sendo vetado o re-encape de agulhas.

### DOS PRODUTOS

**Art. 185.** Produtos como esmaltes, ceras, xampus, tinturas, maquiagem e outros cosméticos obedecerão às seguintes exigências:

- I. Conter em seu rótulo a identificação do fabricante com nome do produto, marca, lote, prazo de validade, conteúdo, composição do produto, fabricante/importador, finalidade, instruções de uso e número de registro ou de autorização do Ministério da Saúde.
- II. Produtos dentro do prazo de validade;
- III. Seguir instruções de uso do fabricante;
- IV. Realizar teste de contato com os produtos utilizados;
- V. Manter os produtos em suas embalagens originais.

**Art. 186.** Todos os produtos de interesse à saúde em uso ou armazenados no estabelecimento deverão obrigatoriamente estar dentro do prazo de validade e obedecer a legislação específica quanto ao registro no órgão competente.

**Art. 187.** Os produtos químicos, saneantes e domissanitários que forem submetidos a fracionamento ou diluição deverão ser acondicionados em recipientes devidamente identificados, de forma legível, por etiqueta com o nome do produto, composição química, sua concentração, data de validade, e nome do responsável pela manipulação ou fracionamento.

**§1º.** O fracionamento a que se refere o item anterior deverá ser de acordo com as especificações contidas no rótulo do fabricante.

**§2º.** É vetado o procedimento de reutilização das embalagens de produtos químicos.



**Art. 188.** As ceras para depilação devem ser fracionadas em porções suficientes para cada cliente, sendo vetado a reutilização de sobras de ceras ou de qualquer outro produto químico.

**Art. 189.** Os estabelecimentos que oferecem serviços de cabeleireiros e congêneres ficam obrigados a afixarem em local visível ao público cartaz com os seguintes dizeres:

***“O FORMOL É CONSIDERADO CANCERÍGENO PELA OMS (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DESAÚDE). QUANDO ABSORVIDO PELO ORGANISMO POR INALAÇÃO E, PRINCIPALMENTE, PELA EXPOSIÇÃO PROLONGADA, APRESENTA COMO RISCO O APARECIMENTO DE CÂNCER NA BOCA, NAS NARINAS, NO PULMÃO, NO SANGUE E NA CABEÇA”.***

#### **DOS PROCEDIMENTOS**

**Art. 190.** As cadeiras, armários, macas, colchões, travesseiros e almofadas deverão ser revestidos de material impermeável, resistente, de fácil limpeza e desinfecção, mantido sem bom estado de conservação e higiene.

**Art. 191.** Os artigos utilizados em procedimentos estéticos e de embelezamento deverão ser submetidos aos processos de limpeza, desinfecção e esterilização, de acordo com o estabelecido em legislação específica e o Manual de Procedimentos Operacionais do estabelecimento. Estes artigos quando em contato com sangue ou secreções deverão ser esterilizados ou descartáveis.

**Parágrafo Único.** Após os processos de limpeza, desinfecção e esterilização os artigos deverão ser acondicionados em recipiente limpo e protegido.

**Art. 192.** No processo de esterilização é obrigatório o acondicionamento dos artigos em invólucros adequados à técnica empregada, devendo constar na embalagem a data de esterilização.

**Art. 193.** Os estabelecimentos deverão realizar controle de qualidade do processo de



---

esterilização de acordo com legislação específica.

**Art. 194.** As roupas limpas do estabelecimento deverão ser acondicionadas em sacos plásticos ou recipientes fechados, sendo trocadas a cada cliente.

**Parágrafo Único.** O acondicionamento de roupas sujas deverá ser feito em recipiente plástico com tampa e identificado com a inscrição ROUPA SUJA.

**Art. 195.** Os materiais que entrarem em contato com o couro cabeludo (escovas, pentes, etc.) deverão ser limpos após cada cliente.

**Art. 196.** As lâminas para barbear são de uso único ficando vetado o seu reprocessamento, devendo ser descartadas como material perfurocortante.

**Art. 197.** É obrigatória a utilização de material descartável para proteção de macas e bacias de manicure e pedicure. Também são consideradas de uso único lixas para unhas e pés, palitos e espátulas de madeira e esponjas para higienização ou esfoliação da pele.

### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 198.** O responsável legal responderá administrativamente por todos os atos praticados, por ele ou por seus funcionários, no interior de seu estabelecimento.

**Art. 199.** É vetada aos profissionais que realizam os procedimentos de estética e embelezamento a prescrição e administração de quaisquer medicamentos por qualquer via de administração (tópica, oral, injetável e outras) aos seus clientes.

**Art. 200.** Estes estabelecimentos deverão manter quadro de pessoal devidamente qualificado, em número suficiente para a perfeita execução das atividades. Deverão também instituir Programa de Capacitação de Recursos Humanos;

**Art. 201.** Os estabelecimentos terão prazo de 180 dias para atendimento das determinações deste Regulamento.



**Seção XIII**  
**DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA**  
**COM RESPONSABILIDADE MÉDICA**

**Art. 202.** Os institutos e clínicas de beleza sob a responsabilidade médica são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

**Parágrafo Único.** Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão com a presença obrigatória de um responsável, podendo manter 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. 203.** O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sob a responsabilidade médica, além das disposições referentes a estabelecimentos de trabalho em geral, deverão possuir piso de material antiderrapante impermeável, paredes de cor clara e teto forrado de material impermeável e cor clara.

**Art. 204.** Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, utensílios e todos os meios às suas finalidades, pias com água corrente, mesas próprias, com tampos e pés de material lisos e impermeáveis, que não dificultem a higiene e limpeza.

**Art. 205.** Em todas as placas indicativas, anúncios ou outra forma de propaganda dos estabelecimentos de que trata este artigo 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 – CRM.

**Parágrafo Único.** Os estabelecimentos sob a responsabilidade médica deverão seguir e



---

cumprir as normas técnicas.

#### Seção XIV

### DOS ESTABELECIMENTOS PRESTADORES DE ATIVIDADE FÍSICA E AFINS DA ASSISTÊNCIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

**Art. 206.** A Responsabilidade Técnica pelas atividades profissionais, próprias da Educação Física, desempenhadas em todos os seus graus de complexidade, nos estabelecimentos prestadores de serviço na área das atividades físicas e esportivas, só poderá ser assumida, com exclusividade e autonomia, por Profissional de Educação Física com registro no Conselho Regional da área de abrangência em que esteja localizada a prestação dos serviços.

**Art. 207.** São obrigatórios os procedimentos de avaliação e do registro detalhado das atividades físicas individualmente, em suas diversas formas de manifestação, ministradas por Profissionais de Educação Física. Devendo ser observado que:

**§1º.** O registro das atividades ministradas por Profissionais em Educação Física que atuem em organizações públicas ou privadas, com caráter educacional ou recreativo, com finalidades preventivas, estéticas ou de melhora do desempenho, sejam elas individuais ou coletivas.

a) As atividades ministradas e as informações pertinentes aos seus conteúdos poderão ser registradas na forma de fichas, planilhas, livros de registro, agenda treinamento e similares, em papel.

b) O registro deverá ser estruturado a partir da organização semanal do plano de trabalho e deverá conter informações sobre os elementos indicadores do volume, da intensidade e da frequência semanal, bem como, a referência sobre a data ou período da prescrição e da validade da mesma.

**§2º.** Qualquer intervenção do Profissional de Educação Física, bem como a aplicação de procedimentos de avaliação devem ser de forma clara e regular para que possibilitem:



- a) Analisar os aspectos de segurança e eficiência associados às atividades praticadas;
- b) Controlar e o monitorar a evolução do praticante;
- c) Prescrever as atividades físicas, exercícios e treinamentos considerando não só os objetivos e as características individuais, mas também os recursos físicos e instrumentais disponíveis para os serviços oferecidos.

**Art. 208.** A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada, mediante uma declaração e/ou certificado de registro da empresa junto ao Conselho Regional de Educação Física, de acordo com a sua área de abrangência, constando nessa o nome completo e número de registro do seu respectivo responsável técnico. Essa declaração deverá estar exposta em um local visível ao público.

#### **DAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA**

**Art. 209.** A Responsabilidade Técnica pelas atividades profissionais, próprias da Educação Física, desempenhadas em todos os seus graus de complexidade, nos estabelecimentos prestadores de serviço na área das atividades físicas e esportivas, só poderá ser assumida, com exclusividade e autonomia, por Profissional de Educação Física com registro no Conselho Regional da área de abrangência em que esteja localizada a prestação dos serviços.

**Art. 210.** As academias de ginástica funcionarão sob a responsabilidade, de profissional regularmente habilitado que permanecerá no local por todo o período de funcionamento do estabelecimento.

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

**ESPAÇO FÍSICO, SALAS PARA A PRÁTICA DA ATIVIDADE FÍSICA E EQUIPAMENTOS**



**Art. 211.** As áreas comuns à prática das atividades físicas deverão apresentar-se instaladas com piso adaptado ao desenvolvimento de cada atividade, livres de rachaduras, imperfeições, elementos cortantes e/ou perfurantes que possam vir a comprometer a segurança dos beneficiários, limpas e totalmente arejadas, com ventilação mecânica e/ou ar condicionado, mantendo livre e segura as áreas de circulação dos seus usuários.

**Art. 212.** Em relação aos aparelhos e equipamentos fixos para a prática de exercícios físicos, observar:

- I. A apresentação em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, não podendo estar quebrado no todo ou em parte, livres de ferrugem, rachaduras, amassamentos, umidade ou qualquer defeito que venha comprometer a segurança e conforto dos seus usuários, devem estar apurados, devidamente fixados no chão e/ou paredes, lubrificados, em suas partes móveis. Os aparelhos e/ou equipamentos devem possuir o selo do INMETRO e apresentarem uma manutenção preventiva constante e corretiva, imediatamente, quando necessário;
- II. Os aparelhos ergométricos (esteiras, bicicletas, elípticos e similares) deverão estar localizados de maneira que possam permitir livre circulação nas suas laterais e na parte de trás de, no mínimo, 80cm de distância, como área de escape, garantindo uma possível fuga dos usuários em caso de acidentes. Os aparelhos de musculação deverão apresentar entre eles a distância mínima de 80cm de forma a permitir uma segura e livre circulação dos usuários;
- III. O material de apoio complementar (anilhas, barras, cordas e outros) deve estar em perfeito estado de conservação e acondicionados em suportes apropriados e/ou compartimentos especialmente reservados à sua guarda, não podendo obstruir ou dificultar a circulação das pessoas;
- IV. Se os espelhos apresentam-se íntegros, sem rachaduras, lascas, defeitos de acabamento e visualização, com extremidades protegidas por estrutura específica;
- V. Se as salas destinadas às atividades físicas de lutas e/ou artes marciais, encontram-se totalmente protegidas por revestimento acolchoado, em toda a sua extensão e circundante, e em caso de haver colunas ou pilares em suas áreas úteis, ou ainda laterais próximas ou encostadas nas paredes - se estão igualmente protegidas e acolchoadas à



altura mínima de 01m do piso;

- VI.** Os espaços destinados à Avaliação Física, deverão apresentar lavatório exclusivo, provido de sistema de abertura sem contato manual e água corrente para a higiene das mãos, sabonete líquido, toalha descartável e lixeira também provida de sistema de abertura sem contato manual.

**Art. 213.** A academia deverá dispor de produtos químicos para desinfecção dos aparelhos e utensílios, toalhas descartáveis, excluindo-se o uso coletivo de toalhas permanentes.

**Parágrafo Único.** As instalações sanitárias deverão obedecer a todos os preceitos deste código inerentes ao assunto.

**Art. 214.** As academias de ginástica deverão exigir dos alunos exames médicos comprovando aptidão à prática de exercícios físicos.

**Art. 215.** As academias deverão dispor de vestiários masculino e feminino, dotados de chuveiros e pias.

**§1º.** Os espelhos devem apresentar-se íntegros, e sem defeito de acabamento e visualização.

**§2º.** Os colchões, macas e aparelhos deverão ter revestimento impermeável e íntegro.

**§3º.** O material de apoio às atividades de uso em piscina deverá ser mantido, após o uso, em local apropriado, arejado e livre de contato com umidade.

**Art. 216.** A academia deverá dispor de bebedouro com dispositivo automático, e/ou copos descartáveis, provido de filtro e em perfeito estado de funcionamento e higiene.

**Parágrafo Único.** Para incentivar a economia de copos descartáveis, a academia deverá colocar placas orientando os alunos a levarem seus copos ou garrafas plásticas.

## DO COMÉRCIO DE PRODUTOS



**Art. 217.** Em relação à comercialização de alimentos:

- I. O estabelecimento deverá ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente municipal ou estadual, mediante a expedição de alvará ou licença.
- II. A atividade deverá estar descrita no Contrato Social.
- III. Os alimentos devem ser armazenados e comercializados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas.
- IV. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos e outras legislações pertinentes.

**Art. 218.** É proibido realizar atividades impróprias à finalidade do estabelecimento, tais como comercialização, distribuição e indicação de anabolizantes e outros produtos com proibições.

### **ESTRUTURA FÍSICA DAS PISCINAS**

**Art. 219.** As academias que possuírem piscinas serão obrigadas a seguir as Normas Técnicas vigentes de estrutura física, controle de qualidade, segurança, limpeza e manutenção, mantendo o controle de qualidade da água, incluindo as medições químicas, pH e temperatura da água, com periodicidade mínima de 24 (vinte e quatro) horas, devendo registrar em planilhas específicas.

### **ATESTADO MÉDICO DERMATOLÓGICO**

**Art. 220.** Os exames e atestados médicos, quando exigidos, poderão ser realizados em qualquer unidade de assistência médica da rede pública ou privada, assim como ter origem na prestação de serviço de qualquer médico legalmente habilitado. No caso desses exames serem realizados no próprio local onde a piscina está instalada, é necessário que possua



---

licença para o seu funcionamento expedida pela autoridade sanitária.

### Seção XV

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

**Art. 221.** 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 atenda às condições deste artigo.

**Art. 222.** Sem prejuízo do disposto no artigo 30 desta Lei, os institutos ou clínicas de fisioterapia terão, separado e individualmente:

- I. Sala de administração;
- II. Sala de recepção;
- III. Sala para exames médicos, quando sujeitos à responsabilidade médica;
- IV. Sanitários independentes para cada sexo e portadores de necessidades especiais, separados do ambiente comum.

**Parágrafo Único.** 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. 223.** Além da habilitação profissional e regulamentação exigidas pela norma própria, para fins da Vigilância Sanitária estes estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante Autoridade Sanitária competente para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

**Art. 224.** Todo equipamento deverá conter material de limpeza para assepsia a cada troca de usuário.

**Art. 225.** Aos materiais considerados descartáveis, é vedado o reaproveitamento.



---

**Seção XVI**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA E**  
**LABORATÓRIOS DE PRÓTESES**

**Art. 226.** Os locais destinados à assistência odontológica, tais como, clínicas dentárias, clínicas dentárias especializadas, policlínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes à habilitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer as Normas Técnicas Específicas (NTE).

**Art. 227.** Além da habilitação profissional e regulamentação exigidos pela norma própria, para fins da Vigilância Sanitária, estes estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante Autoridade Sanitária competente para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

**Art. 228.** Esses estabelecimentos descritos no artigo anterior deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, equipamentos de esterilização, lavatórios com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades em acordo com a legislação específica vigente.

**Seção XVII**  
**DAS LAVANDERIAS PÚBLICAS E PRIVADAS**

**Art. 229.** As lavanderias públicas ou privadas deverão ser estabelecimentos comerciais, vedado às residências a lavagem de roupas de terceiros.

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

**Art. 230.** Onde não houver rede coletora de esgoto, as águas residuais das lavanderias terão destino adequado, a critério da Autoridade Sanitária e órgãos competentes,



---

obedecendo às Normas Técnicas Específicas.

**Art. 231.** A estrutura física das lavanderias deverá obedecer às seguintes normas:

- I. Paredes impermeabilizadas de cor clara;
- II. Piso lavável com declividade adequada;
- III. O teto forrado e de cor clara;
- IV. Área destinada à lavagem de roupas sujas deve ser separada da área de roupa limpa por barreira física.

**Art. 232.** As lavanderias que não dispuserem de equipamentos apropriados para secagem de roupas, deverão ter locais destinados a esta finalidade com insolação e ventilação adequadas.

**Art. 233.** O recebimento e armazenamento de roupas sujas será separado das roupas limpas e ambas não terão contato, umas com as outras.

**Art. 234.** O transporte de roupas para fins de recolhimento ou entrega observará o artigo anterior e, quando transportar roupas limpas, o fará em invólucros adequados a não permitir a entrada de sujeira.

**Art. 235.** É proibido às lavanderias de atendimento ao público receberem roupas que tenham servido aos doentes de hospitais e estabelecimentos congêneres.

**Art. 236.** Utilizar somente produtos com o rótulo de identificação do fabricante, contendo o nome do produto, a marca, o lote, o prazo de validade, o conteúdo, a composição do produto, o fabricante/importador, a finalidade, as instruções de uso e número de registro ou de autorização no Ministério da Saúde.

**Art. 237.** Os funcionários das lavanderias deverão utilizar EPI'S adequados às suas atividades.

### Seção XVIII



---

## DOS ESTABELECIMENTOS QUE INDUSTRIALIZEM E COMERCIALIZEM LENTES OFTALMOLÓGICAS

**Art. 238.** Os estabelecimentos que industrializam ou comercializam lentes oftalmológicas, além das disposições referentes a estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer as exigências da Legislação Sanitária em vigor.

**Art. 239.** 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. 240.** Estes estabelecimentos estão sujeitos a fiscalização da autoridade sanitária do Município e devem obedecer às Normas Técnicas Especiais (NTE).

### Seção XIX

## DOS ESTABELECIMENTOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES DA CONSTITUIÇÃO LEGAL

**Art. 241.** Para legalização de estabelecimentos de Assistência Veterinária e demais Serviços Veterinários, com a presença de responsável técnico Médico Veterinário, é necessário, minimamente:

- a) Constituição da empresa (CNPJ, contrato social);
- b) Possuir documento oficial de liberação do gestor municipal para exercício do ramo no local respectivo – uso do solo (Alvará, Licença de Funcionamento);
- c) Relação contratual entre a empresa e seu responsável técnico;
- d) Habilitação legal do responsável técnico expedida pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária.

**Art. 242.** Os estabelecimentos que necessitam de responsável técnico Médico Veterinário para funcionamento, deverão manter a comprovação da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) expedida pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária;



**Art. 243.** Aos estabelecimentos que necessitam manter responsável técnico Médico Veterinário, somente será concedida a documentação comprobatória de adequação sanitária (alvará sanitário ou licença sanitária) quando devidamente legalizados perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária;

**Art. 244.** Para os estabelecimentos mencionados no presente documento recomenda-se que sejam instalados em localização conveniente, sob o aspecto sanitário, bem como possuam instalações e acesso independentes e equipamentos que satisfaça mais requisitos técnicos necessários ao seu funcionamento de acordo com suas especificidades.

**Art. 245.** Aos serviços que disponham em suas instalações de equipamentos de Raios X, a apresentação de Projeto Arquitetônico deve ser obrigatória somente sobre a área prevista para a instalação do equipamento, juntamente com a apresentação do Projeto de Radio Proteção, para os casos de estabelecimentos novos e para os casos de reformas e ampliações com alterações no setor de Raio X.

**Art. 246.** Para fins de expedição do documento de liberação sanitária, os estabelecimentos, além de estar em boas condições higiênico-sanitárias gerais, devem:

- I. Possuir alvará expedido pelo órgão competente da administração municipal, constando os ramos de atividades efetivamente realizados no local, bem como;
- II. Manter estrutura física e equipamentos compatíveis para desenvolvimento das atividades;

**Art. 247.** Possuir os instrumentos:

- I. PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais atualizado;
- II. PCMSO - Programa de Controle Médico Saúde Ocupacional de acordo com as exigências previstas quanto ao número de funcionários e grau de risco da atividade;
- III. PGRSSS - Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde.
- IV. Cumprir com as normas para guarda e controle de medicamentos sujeitos a



controle especial;

**Art. 248.** 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, desde que satisfeitas as exigências deste Código e das Normas Técnicas Específicas.

**Art. 249.** Os canis dos hospitais e clínicas deverão ser individuais, provido de dispositivos destinados a evitar à exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos com revestimento impermeável, com gaiolas de ferro pintado ou material inoxidável.

**Parágrafo Único.** Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

**Art. 250.** Os jardins ou parques zoológicos, mantidos por entidade pública ou privados, poderão localizar-se no perímetro urbano do município, devendo satisfazer os seguintes requisitos:

- I. Localização aprovada pelo Poder Público Municipal;
- II. Jaulas, cercados e demais instalações destinadas à permanência de aves ou animais, distante de terrenos vizinhos e dos logradouros públicos para evitar transtornos a vizinhanças;
- III. Área restante, entre instalações e divisas, somente será utilizada para uso humano;
- IV. Manutenção em perfeitas condições de higiene.

**Art. 251.** As jaulas, os cercados, as 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.

#### DA INSPEÇÃO PELA EQUIPE DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



---

## CONDIÇÕES SANITÁRIAS GERAIS DO LOCAL, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS

**Art. 252.** A equipe deve verificar as condições higiênico-sanitárias gerais em todas as áreas do estabelecimento, verificando também as condições de conservação e limpeza de móveis e equipamentos, em especial quanto à possível presença de riscos à saúde dos trabalhadores e clientela.

### ASPECTOS GERAIS

**Art. 253.** Todas as áreas devem possuir teto, piso e paredes revestidas de material liso, impermeável, resistente à desinfecção, de cor clara e em bom estado de higiene e conservação (sem resíduos, sujeira e íntegros);

**Art. 254.** O mobiliário deve ser de material impermeável, resistente à desinfecção e estar em bom estado de higiene e conservação (sem resíduos, sujeira e íntegros);

**Art. 255.** Um ambiente técnico não deve servir de corredor para acesso a outro, bem como:

- a) Os lavatórios destinados a higienização das mãos devem ser providos de dispensadores de sabonete líquido, papeleira com papel toalha não reciclado;
- b) As lixeiras devem dispor de tampa com acionamento por pedal, providas de saco plástico;
- c) Não se deve fazer uso de ventiladores e similares em áreas técnicas;
- d) Os ambientes providos de ar condicionado devem obedecer à legislação vigente quanto ao funcionamento, manutenção e limpeza;
- e) A iluminação e ventilação de cada ambiente deve estar de acordo com a dimensão e uso, respeitando-se as disposições legais vigentes
- f) Os acessos aos ambientes e áreas técnicas devem ser cobertos;
- g) Os ralos devem ser sifonados, possuir tampas escamoteáveis e dimensão adequada para o eficiente escoamento das águas de lavagem;
- h) Havendo concomitância das atividades de comércio e/ou banho e tosa e/ou pet shop, recomenda-se que seja garantido o acesso independente e exclusivo para a área de atendimento médico-veterinário;



- i) A acessibilidade da clientela deve ser garantida, atendendo-se as exigências da legislação específica em vigor para casos de prestação de serviços em sobreloja;
- j) O estabelecimento deve elaborar e implementar os Procedimentos Operacionais Padrão – POPs, contemplando todas as atividades executadas, os quais deverão estar à disposição dos profissionais e autoridades sanitárias.

### DA NOTIFICAÇÃO E CONTROLE DE ZONOSSES

**Art. 256.** O diagnóstico de zoonoses deve ser acompanhado de isolamento do animal, dos procedimentos de desinfecção de utensílios e de materiais utilizados.

**Art. 257.** O profissional Médico Veterinário deve proceder à devida notificação, junto às autoridades competentes, tanto de defesa sanitária animal, quanto de saúde pública da ocorrência de zoonoses de notificação compulsória.

**Art. 258.** O Médico Veterinário tem a obrigação de orientar aos responsáveis e guardadores de animais, as disposições legais e regulamentares pertinentes e determinar a adoção das medidas indicadas pelas autoridades de saúde para evitar a transmissão de zoonoses.

### QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

**Art. 259.** Toda a água destinada ao consumo humano deve obedecer ao padrão de potabilidade definido em legislação específica e está sujeita à vigilância da qualidade da água.

**Art. 260.** Para os locais onde não houver sistema público de abastecimento de água e/ou em locais onde a água utilizada advir de poços ou fontes, os padrões de potabilidade devem atender a legislação específica, devendo ser submetida obrigatoriamente a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico, assim como devem ser realizadas análises microbiológicas e físico-químicas da água conforme estipulado em legislação vigente, atestada por meio da apresentação de laudos.



## Seção XX

### DAS GARAGENS E OFICINAS

**Art. 261.** Os serviços de pintura nas oficinas de veículos deverão ser feitos em compartimentos próprios, de modo a evitar a dispersão de tintas e derivados nas demais seções de trabalho, e não comprometendo a saúde de seus trabalhadores.

**Art. 262.** Os despejos das garagens comerciais e postos de serviços ou de abastecimento deverão ter seus resíduos eliminados de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

**Art. 263.** As garagens, oficinas, postos de serviços ou de abastecimentos de veículos estão sujeitos às prescrições referentes aos estabelecimentos comerciais em geral.

## Seção XXI

### DOS ÓRGÃOS EXECUTIVOS DE ATIVIDADES HEMOTERÁPICAS

**Art. 264.** Ficam sujeitos às normas instituídas neste capítulo, o licenciamento pelo órgão sanitário competente, o funcionamento de empresas, estabelecimentos ou órgãos públicos ou privados que executem as seguintes atividades hemoterápicas: obtenção, coleta, controle, armazenamento, seleção e aplicação de sangue não industrializado.

**Art. 265.** O licenciamento e o funcionamento referidos no artigo anterior, deverão apresentar todas as condições e os requisitos constantes da legislação Federal pertinente, com especial atenção aos seguintes aspectos:

- I. Ter área mínima de 200 m<sup>2</sup> (duzentos metros quadrados), para o serviço de hemoterapia completo;
- II. Ter área mínima de 140 m<sup>2</sup> (cento e quarenta metros quadrados), para o banco de sangue;
- III. Ter área mínima de 60 m<sup>2</sup> (sessenta metros quadrados), para o serviço de hemoterapia em ambiente hospitalar, para uso exclusivo de seleção de doadores e de coleta de sangue;
- IV. Ter área mínima de 60 m<sup>2</sup> (sessenta metros quadrados), para o ponto fixo de coleta de sangue;



- 
- V. A estrutura física e as instalações deverão atender especialmente às necessidades:
- a) Térmicas;
  - b) Revestimentos serem resistentes à abrasão, lisos, impermeáveis, não absorventes, e facilmente laváveis, mantendo com isso o ambiente asséptico para a execução das operações que assim o exigirem;
  - c) De manter suficiente iluminação, aeração, adequadas instalações de água, esgoto, energia elétrica, sanitários e eliminação de lixo, de acordo com as normas técnicas e sanitárias;
  - d) De que os locais onde se desenvolvam as atividades hemoterápicas devam ser isolados uns dos outros, a fim de disciplinar as operações que se processem em cada um deles;
  - e) De que os locais de coleta de sangue devam apresentar facilidades de acesso e de circulação de doadores;
- VI. Para cada coleta de sangue devem, obrigatoriamente, ser realizados os exames laboratoriais para AIDS, Hepatite tipo B, Doença de Chagas, Sífilis, Malária.
- VII. A indicação do resultado das provas, exames e testes referidos neste artigo, constará do rótulo identificador da respectiva unidade doada, juntamente com sua classificação imunohematológica;
- VIII. Todos os testes sorológicos, no que concerne à Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (AIDS), deverão ser realizados em amostras individualizadas;
- IX. O sangue coletado que apresentar pelo menos uma prova laboratorial positiva, não poderá ser utilizado no seu todo ou em suas frações, devendo ser inutilizado, salvo se destinado a fins de pesquisa científica, quando houver interesse em sua utilização;
- X. As doenças de notificação compulsória, comprovadas através do exame de sangue dos doadores, serão imediatamente comunicadas à autoridade sanitária do Município, na forma da legislação pertinente e das normas complementares aprovadas pelo Ministério da Saúde;
- XI. Na seleção do doador, na coleta do sangue, no processamento e na transfusão ou na de qualquer dos seus componentes ou derivados, não poderá ser



---

empregado material que não seja descartável, vedada a sua reutilização ou reesterilização, sob as penas da Lei.

### Seção XXII

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

**Art. 266.** Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

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

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

**Art. 267.** É proibido a estes estabelecimentos realizar o abate para comercialização de qualquer espécie animal.

**Art. 268.** É proibido o armazenamento de qualquer produto, diretamente no piso ou nas paredes, devendo estar armazenados separadamente os produtos de limpeza dos de gênero alimentício.

**Art. 269.** É proibido o comércio ou utilização como matéria prima, de produtos fora do prazo de validade, em embalagens danificadas, latas amassadas, produtos sem registro e procedência ou que tenham suas características sensoriais alteradas, caracterizando-os como impróprios para o consumo.

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



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

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

**Art. 270.** Produtos de origem animal que exigem a inspeção devem estar identificados com o selo do órgão responsável quando:

- I. O fabricante for inspecionado por Serviço de Inspeção Municipal, este deve ser estritamente do município de Arenópolis;
- II. O fabricante for inspecionado por Serviço de Inspeção Estadual, este deve ser estritamente do Estado do Mato Grosso.
- III. Produtos inspecionados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverão estar identificados com o respectivo selo.

**Art. 271.** É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria-prima de produtos de origem animal ou produtos perecíveis em geral que não tenham registro oficial no órgão competente.

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

### Seção XXIII

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

**Art. 272.** Os restaurantes, bares, lanchonetes, cafés e estabelecimentos congêneres, deverão possuir cozinhas providas de mesas impermeáveis e resistentes, água corrente,



---

depósitos adequados para armazenagens de utensílios, matérias-primas e equipamentos de trabalho, mantendo-os sempre em condições higiênicas.

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

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

**Art. 273.** Os bares e estabelecimentos, mesmo que não produzam nem sirvam refeições, devem ter local apropriado e equipado para adequada lavagem e higienização dos utensílios.

**§1º.** É obrigatório nestes estabelecimentos, o uso de pia com água corrente e potável, em quantidade suficiente para sua atividade.

**§2º.** As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

**Art. 274.** Os restaurantes, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, sem prejuízo do disposto no artigo 30, observarão ainda:

- I. Os gêneros alimentícios deverão ser depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos perecíveis serão conservados em refrigeradores ou câmaras frias;
- II. Os utensílios que tiverem contato com os alimentos deverão ser de material impermeável, de fácil limpeza e desinfecção e de uso exclusivo do estabelecimento;
- III. É proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, trincados ou defeituosos;
- IV. As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, deverão ser desinfetados e protegidos de poeira, insetos e impurezas;



- 
- V. Os açucareiros, saleiros e similares deverão ser higiênicos e providos de tampas eficientes;
  - VI. As toalhas de mesa, a cada uso, serão substituídas por outras limpas;
  - VII. Nas cozinhas ficarão apenas os utensílios, equipamentos e alimentos de uso diário para o preparo e distribuição do produto final;
  - VIII. A pia da área de manipulação deverá dispor de papel toalha não reciclado e sabonete líquido inodoro e bactericida;
  - IX. É vedado o uso de toalhas ou panos de pratos nos estabelecimentos acima citados. Utilizar panos descartáveis;
  - X. Lanchonetes, cafés e pizzarias terão, separadamente, salas de manipulação e depósitos de alimentos. Os restaurantes e marmitarias terão, ainda, sala de pré-preparo, sala de preparo de alimentos e refeitório, em ambientes exclusivos e separados;
  - XI. Os locais destinados a acondicionar alimentos para que o consumidor final sirva o próprio prato, deverão ficar em área fechada e protegida e os alimentos quentes que ali estiverem, serão mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius) e os resfriados, em temperatura abaixo de 5° C (cinco graus Celsius);
  - XII. Todos os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão ter instalações sanitárias independentes para cada sexo, com identificação, contendo sistema de secagem das mãos e/ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal e acessibilidade a deficientes físicos;
  - XIII. As preparações prontas para o consumo, com ou sem cocção, deverão ser imediatamente depositados em recipientes próprios e tampados, além de conservados a temperatura recomendada.

**Art. 275.** É vedada a instalação de churrasqueiras na área interna da cozinha ou área de pré-preparo de alimentos, devendo ser instaladas em locais adequados, atendendo aos preceitos de higiene.

**Art. 276.** A carne destinada ao churrasco deverá ser acondicionada em recipientes que garantam as condições higiênicas e conservadas em temperatura não superior a 5° C (cinco graus Celsius).



§1º. 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 conservadas em temperaturas baixas.

§2º. As carnes preparadas para churrasco deverão ser colocadas no espeto momentos antes de serem assadas e ficarão acondicionadas em refrigeração.

§3º. As carnes, assadas ou cruas, não deverão ser mantidas no espeto até o dia seguinte, salvo se os espetos forem de material antioxidante.

§4º. As verduras e legumes deverão estar frescas, acondicionadas adequadamente e higienizadas.

§5º. O uso e oferta de condimentos só serão permitidos, quando se tratar de produtos industrializados, em formas de sachês.

§6º. Além das exigências citadas dos artigos anteriores, deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas (NTE).

**Art. 277.** Os Eventos que servirem ou comercializarem alimentos para consumo final, deverão reservar em local próprio e disponibilizar amostras individuais aos fiscais da VISA, não inferiores a 100 (cem) gramas e de mesma origem para as duas amostras, embaladas em material plástico estéril, com o mínimo possível de ar, que serão congeladas e assim mantidas por período mínimo de 72 horas, podendo então ser descartadas se não houver registro de nenhum caso de infecção, contaminação ou intoxicação alimentar.

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

**Seção XXIV**  
**DAS PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES**



**Art. 278.** Consideram-se panificadoras e confeitarias, para efeito deste código, os estabelecimentos industriais e/ou comerciais que produzam e/ou vendam pães de qualquer tipo, bolos, tortas, doces ou salgados, classificados em “industrial” ou “industrial e comercial”.

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

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

**Art. 279.** Além de observar as exigências gerais de higiene estabelecidas por este código, os locais de fabricação dos alimentos de que trata esta subseção contarão com fogões a gás, elétricos ou similares, providos de sistema de exaustão de fumaças e vapores;

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

**Art. 280.** As salas de manipulação deverão seguir as seguintes exigências:

- I. Iluminação e ventilação adequadas;
- II. Condições de higiene e saúde ocupacional;
- III. Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente;
- IV. Piso antiderrapante, resistente e impermeável;
- V. Balcões e bancadas com superfície de material liso e impermeável;
- VI. Instalações sanitárias incomunicáveis com outros setores;
- VII. Fogões a gás, elétricos ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;
- VIII. Armários com portas para louças e utensílios;
- IX. Pia de aço inoxidável, providas de água corrente.



---

**Art. 281.** Nas atividades de produção deverão ser usados fermentos selecionados, de purezas comprovadas.

**§1º.** O pão francês deve exclusivamente ser industrializado e/ou comercializado em panificadoras ou padarias.

**§2º.** Os pães de massa fina, para hambúrguer, os doces, os pães especiais, pães de fibras e similares devem, obrigatoriamente, ser comercializados embalados.

**§3º.** Os pães previamente embalados serão acondicionados em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome do produto, ingredientes, o nome e endereço da empresa fabricante, bem como a data de fabricação e prazo de validade, levando-se em consideração a adição e a quantidade de conservantes.

**Art. 282.** Qualquer produto retirado de sua embalagem original com intuito de venda deverá ser reembalado em embalagem adequada, contendo os novos dados de peso, composição e data de validade, não superior a 5 (cinco) dias corridos, condicionados ao prazo de validade da embalagem original.

**Art. 283.** Será obrigatório o uso de pinças para a manipulação dos pães na área de vendas, sendo proibida a utilização de luvas descartáveis, ou outros meios que evitem contato direto com alimentos.

**Art. 284.** As indústrias de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados a:

- I. Elaboração ou preparo dos produtos;
- II. Área de carga e descarga;
- III. Acondicionamento, rotulagem e expedição;
- IV. Depósito de farinhas, açúcares e matérias-primas;
- V. As salas de panificação e confeitaria deverão ter divisória entre uma e outra, com pé direito não inferior a 1,80m.
- VI. Comercialização.



## Seção XXV

### DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE CARNE E DERIVADOS

**Art. 285.** Os produtos de que trata esta subseção somente poderão ser expostos à venda e ao consumo se forem provenientes de animais sadios, abatidos em estabelecimentos credenciados, registrados e fiscalizados.

**Art. 286.** Produtos de origem animal que exigem a inspeção devem estar identificados com o selo do órgão responsável quando:

- I. O fabricante for inspecionado por Serviço de Inspeção Municipal, este deve ser estritamente do município de Arenópolis;
- II. O fabricante for inspecionado por Serviço de Inspeção Estadual, este deve ser estritamente do Estado do Mato Grosso.
- III. Produtos inspecionados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverão estar identificados com o respectivo selo.

**Art. 287.** É proibida a industrialização de carnes nos estabelecimentos que comercializam as mesmas.

**Art. 288.** É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria-prima de produtos de origem animal, derivados de carne ou produtos perecíveis em geral que não tenham registro oficial no órgão competente.

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

**Art. 289.** Os açougues deverão ter água corrente fria e quente em quantidade suficiente e ser providos de cubas inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifões ligados ao sistema de esgoto.



**Art. 290.** Todo equipamento, inclusive o tendal, deverá ser de aço inoxidável ou de outra matéria previamente aprovada pelo órgão técnico. O tendal deverá ser instalado na altura em que as carnes dependuradas para desossa ou pesagem não entrem em contato com o piso, só podendo permanecer o produto no tendal instalado em local de temperatura ambiente, pelo tempo suficiente para a operação de desossa e corte.

**Art. 291.** As mesas destinadas ao corte deverão ser de aço inoxidável e mantidas permanentemente em perfeito estado de higiene e conservação.

**Art. 292.** Os açougues deverão ser dotados de câmaras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipadas com estrados de material liso e impermeável e destinadas exclusivamente à conservação de carnes.

**Art. 293.** As temperaturas para conservação deverão respeitar os seguintes critérios:

- I. Temperaturas para congelamento deverão estar entre  $-18^{\circ}$  a  $-12^{\circ}\text{C}$ ;
- II. Temperaturas para resfriamento deverão estar entre  $-1^{\circ}$  a  $5^{\circ}\text{C}$ .

**Art. 294.** As carnes em geral, mesmo as impróprias para consumo, as vísceras, os ossos ou sebos, devem ser mantidos em câmaras frigoríficas, até serem recolhidos ao destino final apropriado.

**Art. 295.** O transporte, a carga e a descarga da carne devem ser feitos em ambiente de temperatura adequada, de maneira a garantir sua integridade e evitar contaminação.

**Art. 296.** É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres. Os equipamentos e utensílios devem ser lavados com água quente e desinfetados com solução clorada ou álcool 70°GL.

## Seção XXVI

### DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PESCADO

**Art. 297.** As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos,



---

crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, refrigeradas ou congeladas.

**Art. 298.** É proibido expor à venda o pescado e seus derivados, que não tenham sido inspecionados previamente.

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

**Art. 299.** É proibida qualquer industrialização ou armazenamento de pescado no local de venda, inclusive, a salga, prensagem, cozimento e o preparo ou fabricação de conservas.

**Art. 300.** O estabelecimento que comercializa outros perecíveis fora o pescado, deve mantê-lo em balcão separado.

**Art. 301.** As peixarias, além de atender as normas gerais de higiene e estrutura deste código, deverão apresentar as seguintes condições físicas:

- I. Área suficiente para atender a demanda;
- II. Paredes revestidas até o teto, com material liso, resistente, de cor clara;
- III. Piso antiderrapante, de cor clara, com declives suficientes para o escoamento das águas de lavagens por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgoto;
- IV. Teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável;
- V. Instalações sanitárias incomunicáveis com o local de trabalho;
- VI. Ventilação e iluminação adequadas;
- VII. Água corrente em quantidade adequada, pias de aço inoxidável e lavatórios de louças com sifão ligado ao sistema de esgoto;
- VIII. Câmaras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipada com estrados de material apropriado e destinada exclusivamente à conservação de pescado.

**Art. 302.** É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante o processo de limpeza e evisceração.



§1º. Pescado fresco ou resfriado pode ser exposto à venda, desde que conservado sob ação direta do gelo ou em balcão frigorificado. O gelo deverá ser obtido de estabelecimento com alvará para essa finalidade.

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

**Art. 303.** As peixarias deverão ter, em local apropriado, utensílios e material adequado, destinados ao acondicionamento de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais deverão ter destinos de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

**Art. 304.** A venda de pescados em locais diferenciados durante as épocas festivas deverá ser autorizada pela Vigilância Sanitária Municipal através de documento registrado.

## Seção XXVII

### DO COMÉRCIO DE LEITES E LATICÍNIOS

**Art. 305.** O leite procedente de animal diferente de bovino, deve ter no seu invólucro a indicação precisa do animal de origem e está sujeito às normas e exigências previstas para o leite de vaca.

**Art. 306.** 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. 307.** Os padrões de identidade e qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos na legislação vigente.

**Art. 308.** Os derivados do leite destinados ao consumo público devem ser transportados e colocados à venda em embalagens devidamente aprovadas pelo órgão competente.

**Art. 309.** A venda de leite processado ou laticínios, pelos estabelecimentos comerciais,



deve dispor de sistema de frio exclusivo, destinado à sua conservação, atendida às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

**Art. 310.** É proibida a abertura da embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares, desde que obedeça a data de validade contida na embalagem após a abertura do produto.

### Seção XXVIII

#### DA FISCALIZAÇÃO DA MEDICINA E PROFISSIONAIS AFINS

**Art. 311.** A Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com os órgãos estaduais e municipais, fiscalizará, observando a legislação Federal:

- I. O exercício da medicina, da odontologia, da farmácia, da medicina veterinária, da enfermagem e de outras profissões com estas relacionadas, bem como os estabelecimentos em que estas atividades forem praticadas;
- II. A produção e o comércio de drogas e produtos terapêuticos, de materiais cirúrgicos, ortopédicos e de uso nas profissões constantes na alínea “a”, e, também, o uso de desinfetantes, inseticidas, cosméticos e produtos de toucador;
- III. O uso e o comércio de substâncias tóxicas e entorpecentes;
- IV. Os laboratórios de análises em geral.

**Art. 312.** No desempenho da ação fiscalizadora, a Autoridade Sanitária licenciará e inspecionará os estabelecimentos em que sejam produzidos, manipulados ou comercializados os produtos das substâncias referidas no artigo anterior, podendo colher amostras para análise, realizar apreensão ou inutilização dos produtos que não satisfizerem às exigências regulamentares ou forem utilizados ilegal ou inapropriadamente.

**Art. 313.** Os diplomas, títulos, graus ou certificados que, na forma da Lei Federal, capacitarem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e tratamento de doenças, serão obrigatoriamente registrados no órgão estadual de saúde



---

pública.

### Seção XXIX DAS PISCINAS, SAUNAS E LOCAIS DE BANHO

**Art. 314.** As piscinas de uso público e coletivo restrito, tais como: piscinas de clubes, condomínios, associações, escolas, hotéis, edifícios, condomínios fechados e conjuntos habitacionais devem cumprir as Normas Técnicas Específicas e estão sujeitas às inspeções da Vigilância Sanitária, quando razões de saúde pública assim o recomendarem.

**Art. 315.** As piscinas de uso coletivo devem ter um profissional responsável para o controle da saúde dos usuários. Os exames médicos dos frequentadores devem ser realizados pelo menos a cada 6 (seis) meses.

**Parágrafo Único.** É proibido a pessoas que sofrem de dermatoses ou quaisquer doenças parasitárias ou infectocontagiosas frequentarem saunas ou piscinas.

**Art. 316.** As águas das piscinas, sejam elas particulares ou de uso coletivo, devem ser desinfetadas com cloro registrado no Ministério da Saúde ou seus componentes devendo apresentar, sempre que a piscina estiver em uso, um teor de cloro entre 1,0 a 1,5 miligramas por litro, alcalinidade 80 a 120 ppm e pH de 7,2 a 7,6.

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

**Art. 317.** O controle bacteriológico será feito sempre que julgado necessário pela Autoridade Sanitária, devendo o resultado evidenciar ausência de germes do grupo COLIFORMES, em amostras de, no mínimo, 100ml de água.

**Art. 318.** Nas piscinas públicas é obrigatória a permanência de profissional devidamente habilitado (salva vidas), além de um responsável pelas condições sanitárias.



**Art. 319.** O responsável pelas condições sanitárias da piscina pública deve manter registro, em livro apropriado ou planilhas, a situação e operações de tratamento e controle da água.

**Art. 320.** As saunas, além de obedecerem às Normas Técnicas Específicas, devem ter entrada independente, não ser utilizadas para outros fins ou servir de passagem para outro local.

### Seção XXX

#### DO USO DE INSETICIDAS E RATICIDAS

**Art. 321.** Todos os estabelecimentos que industrializam e comercializam gêneros alimentícios de qualquer natureza, bem como os estabelecimentos de trabalho em geral, ficam obrigados a procederem ao saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção de doenças infecto-contagiosas, mantendo periódico mínimo semestral.

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

**Art. 322.** As empresas mencionadas no parágrafo único do artigo anterior, após a conclusão dos serviços referidos, emitirão o Laudo de Desratização e Desinsetização.

**Art. 323.** Os serviços de aplicação de raticidas e/ou inseticidas devem ser realizados com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura, conforme Legislação Federal observadas as restrições de uso e segurança durante sua aplicação.

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

**Art. 324.** Somente podem ser empregados, para fins domésticos, inseticidas, raticidas, registrados pelo órgão Federal competente e classificados como baixa e média toxicidade,



---

sendo o de alta toxicidade privativo de uso de empresas e entidades especializadas, conforme Legislação Federal vigente.

§1º. Todos os produtos citados no “*caput*” deste artigo devem conter em sua embalagem, as palavras básicas, em letras maiúsculas:

**“CUIDADO – PERIGOSO SE INGERIDO, INALADO OU ABSORVIDO PELA PELE”.**

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

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

**Art. 325.** Quando da execução de serviços de saneamento, com o emprego de raticida ou inseticida, a empresa executora deve informar previamente ao cliente, por escrito inclusive, as características e concentrações dos produtos que serão utilizados na operação. A empresa executora é obrigada, também, a informar claramente sobre os possíveis sinais e sintomas de intoxicação, medidas emergenciais e antídotos específicos.

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

### Seção XXXI

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

**Art. 326.** Não serão admitidos estabelecimentos comerciais – do tipo restaurantes, lanchonetes ou similares - que processem ou vendam alimentos para consumo imediato, nas áreas industriais do Município, sujeitas à exposição excessiva de poeira industrial.

**Art. 327.** Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, é proibido aos funcionários,



---

prestadores de serviços ou frequentadores:

- I. Fumar;
- II. Varrer de forma a levantar pó ou poeira;
- III. Entrar ou permanecer com qualquer tipo de animal;
- IV. Qualquer atividade que possa comprometer a higiene do estabelecimento.

**Art. 328.** 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. 329.** Será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão líquido e toalhas de papel ou secador de ar, lixeira com tampa acionável sem contato manual e assento para o vaso sanitário para todos os sanitários existentes no estabelecimento.

**Parágrafo Único.** Todas as pias utilizadas pelos manipuladores de alimentos deverão conter o sabão líquido bactericida e inodoro, papel toalha de material não reciclável e lixeira com tampa sem contato manual, inclusive nas pias de sanitários utilizados pelos mesmos.

**Art. 330.** Os manipuladores de 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. Ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água corrente e sabão líquido bactericida antes do início das atividades, antes e após manipular alimentos e sempre que se fizer necessário;
- IV. Fazer uso de toucas ou outros uniformes que cubram os cabelos;
- V. Manter as unhas curtas, limpas, sem esmaltes e nem base incolor;
- VI. Não manter contato direto 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 qualquer tipo de adornos;
- VIII. Apresentar à fiscalização sanitária a respectiva carteira de saúde atualizada, sempre que for exigida;



---

**IX.** Manter-se com calçados específicos para função.

**§1º.** Os manipuladores não poderão manejar dinheiro e praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a qualidade dos produtos.

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

**Art. 331.** É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação ou demais requisitos de higiene.

**Parágrafo Único.** Os estabelecimentos destinados ao comércio de produtos de alta perecibilidade devem dispor de câmaras frias ou frigoríficos apropriados, dotados de dispositivos de controle de temperatura e umidade, em número e com área suficiente a atender a demanda do estabelecimento.

**Art. 332.** Os estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios deverão:

- I. Dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da Lei, para a produção, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, o armazenamento e a comercialização de alimentos;
- II. Manter permanentemente higienizados suas dependências, bem como as máquinas, os utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório ou como área de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;
- III. Possuir iluminação natural, sempre que possível, e a luz artificial protegida contra explosões;
- IV. 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;

- V. Armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados;
- VI. Em caso de sacarias, as mesmas deverão ser colocadas sobre estrados afastados no mínimo 15 (quinze) centímetros do piso e das paredes;
- VII. Possuir mesas de manipulação de material liso, impermeável e resistente;
- VIII. Possuir piso impermeabilizado e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fecham ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com materiais adequados, lisos e resistentes;
- IX. Manter os produtos alimentícios em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.
- X. Não comercializar quaisquer produtos restritos pela legislação sanitária, inclusive medicamentos.

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

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

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

**Art. 333.** Os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.

**Art. 334.** Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou preparados para o consumo, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação e deverão permanecer em equipamentos próprios que permitam a temperatura adequada.

**Art. 335.** É proibido expor a venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade



---

tenha vencido ou apor-lhes novas datas depois de expirado o prazo.

**Art. 336.** É proibido fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que tenham sido servidos, bem como aproveitar as referidas sobras para a elaboração ou preparação de novos alimentos.

**Art. 337.** É proibido reutilizar gordura ou óleo de fritura em geral, que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

**Art. 338.** O gelo usado na preparação e na composição de alimentos e bebidas deve ser proveniente de água potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, também em seu transporte e acondicionamento. Deve haver registro no estabelecimento da limpeza e higienização do filtro de água.

**Art. 339.** Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da Vigilância Sanitária observarão:

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

**Art. 340.** Os responsáveis pelos estabelecimentos devem zelar pela higienização dos equipamentos e instrumentos de trabalho, recipientes, os quais deverão ser de material adequado de forma a evitar a contaminação ou a diminuição do valor nutritivo dos alimentos.



**Art. 341.** O mesmo procedimento de que trata o artigo anterior deverá ser observado por pessoas físicas que trabalham de forma artesanal no preparo de refeições caseiras, com o fornecimento de marmitas, comidas congeladas, doces e outros.

**Art. 342.** No comércio fabricante ou processadores de alimentos são responsáveis pela impressão dos rótulos das embalagens que conterão a composição dos alimentos, seu prazo de validade, o registro, aprovação e autorização de comercialização, bem como os endereços dos fabricantes e todas as informações exigidas pela legislação pertinente, para ciência do consumidor.

## **Seção XXXII**

### **DA HIGIENE E ALIMENTAÇÃO**

**Art. 343.** Os estabelecimentos comerciais destinados ao recebimento, venda ou consumo de gêneros alimentícios, bem como aparelhos, máquinas, utensílios, recipientes e viaturas utilizadas no seu transporte e distribuição, devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

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

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

**Art. 344.** Todos os gêneros alimentícios só podem ser oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, e que, por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde.

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



---

acordo com as Normas Sanitárias vigentes.

**Art. 345.** Sempre que solicitada pelo consumidor, a moagem de carne e o fatiamento de carne in natura, vísceras, embutidos e queijos devem ser realizadas à sua vista.

**Art. 346.** Sempre que constatada, mesmo por inspeção sensorial, a alteração, contaminação, adulteração, ou falsificação de um produto alimentício, tornando-o impróprio para o consumo, o produto será apreendido e inutilizado, ficando o responsável por sua comercialização ou fabricação sujeito às sanções e penalidades previstas na legislação.

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

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

**Art. 347.** As infrações constatadas na manipulação, comércio ou industrialização de gêneros alimentícios, serão de inteira responsabilidade dos proprietários dos respectivos estabelecimentos.

**Art. 348.** É proibido aos estabelecimentos que comercializem gêneros alimentícios, venderem ou utilizarem como matéria-prima, produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal.

**Art. 349.** A Secretaria Municipal de Saúde fará observar, no que for de sua competência, as normas e padrões estabelecidos pela legislação em vigor para orientação sanitária a adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

**Art. 350.** São considerados impróprios para o consumo humano os alimentos que:



- I. Contiverem, acima dos limites legais de tolerância, substâncias venenosas ou tóxicas, prejudiciais à saúde do consumidor;
- II. Contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução;
- III. Estiverem alterados por ação de causas naturais como umidade, ar, luz ou calor;
- IV. Apresentarem alterações em suas características físicas, químicas e/ou sensorial;
- V. Contiverem impurezas, elementos estranhos ou que demonstrem pouco asseio, em qualquer fase do processamento;
- VI. Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto animal proveniente de estabelecimentos que não tenham serviço de inspeção;
- VII. Que tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
- VIII. Com produtos deteriorados, com defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;
- IX. Que tenham sofrido avarias, deterioração ou modificações em sua composição intrínseca;
- X. Destinados ao consumo imediato e que tenham ou não sofrido cocção ou assadura e que estejam expostos à venda sem a devida proteção.

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

**Art. 351.** Considerar-se-ão adulterados os alimentos que tenham sido submetidos a tratamento ou operações que reduzam seu valor nutritivo original, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor ao erro. Também serão considerados adulterados os alimentos nos seguintes casos:

- I. Se forem adicionados ou misturados às substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem sua deterioração e, ainda, adicionados ou misturados a substâncias com o propósito único de lhes alterar o



peso e/ou o volume;

- II. Se no todo ou em parte tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;
- III. Se tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados a substâncias estranhas para dissimular defeitos de apresentação de modo a apresentar melhor qualidade do que a real, salvo nos casos expressamente previstos por este código ou por normas técnicas específicas;
- IV. Se estiverem em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade;
- V. Se as etiquetas contidas nas embalagens estiverem ilegíveis ou sobrepostas uma à outra;
- VI. Mantidos no mesmo compartimento com substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.
- VII. Quando tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume;

**Art. 352.** Considerar-se-ão fraudados ou falsificados os alimentos que na sua composição, peso ou medida divergirem do enunciado dos invólucros ou rótulos ou não estiverem de acordo com as especificações.

**Art. 353.** Os alimentos importados, bem como os aditivos e matérias primas empregados em sua fabricação, deverão obedecer às disposições da legislação vigente.

**Art. 354.** Os utensílios e recipientes não descartáveis utilizados para servir, acondicionar ou consumir alimentos, devem ser de material adequado, mantidos em perfeito estado de conservação, lavados e desinfetados na forma estabelecida neste Código e nas Normas Técnicas Específicas.

**Parágrafo Único.** É proibido manter, no mesmo compartimento, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.



---

**Seção XXXIII**  
**DO TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**Art. 355.** Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios devem ser mantidos permanentemente higienizados e obedecer às exigências das Normas Técnicas Específicas.

**Art. 356.** É obrigatória a refrigeração ou congelamento nos veículos que transportem produtos alimentícios perecíveis. Exceto veículos utilizados para entrega rápida de mercadorias.

**Art. 357.** No compartimento que transportar alimentos é proibido conter substâncias e/ou objetos estranhos que possam contaminá-los ou corrompê-los, assim como:

- I. É proibido o transporte de pães, que não estejam devidamente embalados;
- II. O transporte e a distribuição de leite serão feitos em veículos que assegurem e satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas;

**Art. 358.** Os veículos utilizados para comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os invólucros e resíduos.

**Seção XXXIV**  
**DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS**

**Art. 359.** Em todas as fases de seu processamento, da fonte de produção até o consumidor, os alimentos devem estar livres e protegidos da contaminação física, química e biológica.

**Art. 360.** Na produção e comercialização de alimentos e no preparo de refeições deve ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto com o alimento.

**Art. 361.** Não é permitida a reutilização de embalagens para acondicionamento de alimentos.

**Art. 362.** Os alimentos devem ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados e



---

prateleiras de material liso e impermeável ou pendurados em suportes, sendo proibido o contato direto com o piso ou paredes.

**Art. 363.** Os alimentos crus não devem entrar em contato com outros que estejam prontos para o consumo.

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

**Art. 364.** Os alimentos congelados, poderão ser descongelados pela utilização de:

- I. Instalações com temperaturas de 10°C (dez graus Celsius) positivos, ou menos, e umidade controlada;
- II. Qualquer método que não altere as propriedades organolépticas do produto.

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

**Art. 365.** Os manipuladores encarregados da fabricação, preparo e manipulação de alimentos devem usar Equipamento de Proteção Individual (EPI).

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

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

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

**Art. 366.** O comércio de produtos alimentícios artesanais só poderá ser comercializado após o registro no órgão competente.

#### Seção XXXV

#### PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE



**Art. 367.** Cada tipo de alimento é dotado de padrões de identidade e qualidade, estabelecidas pelo órgão sanitário competente, de acordo com as Normas Técnicas Específicas do Ministério da Saúde.

**Art. 368.** O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação vigente, observando:

- I. Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar critérios de qualidade;
- II. Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento limpo e de qualidade comercial;
- III. Aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade de uso e o limite de adição;
- IV. Requisitos aplicáveis a pesos e medidas;
- V. Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;
- VI. Métodos de coleta de amostra, embalagem e análise do alimento.

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

#### **Seção XXXVI**

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

**Art. 369.** As normas e métodos estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo Município, para efeito de coleta de amostras e realização de análise fiscal.

**Art. 370.** Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação serão apreendidos pela autoridade sanitária como medida cautelar e serão colhidas amostras para análise fiscal.

**Art. 371.** Na apreensão de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o



---

respectivo auto, assinado pela Autoridade Sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na sua ausência ou recusa destes, por 02 (duas) testemunhas.

**Art. 372.** 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.

**§1º.** Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a Autoridade Sanitária comunicará ao interessado dentro de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento do respectivo laudo, a liberação da mercadoria.

**§2º.** Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a Autoridade Sanitária notificará o responsável.

**§3º.** Quando resultar provado, em análise fiscal, o alimento impróprio para o consumo, será obrigatório a sua inutilização e, se for o caso, a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento lavrado os termos respectivos.

**Art. 373.** 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. 374.** Em casos excepcionais, a critério da Autoridade Sanitária, a guarda da mercadoria apreendida poderá ser feita em depósitos da Secretaria Municipal de Saúde ou em outros por ela determinados.

**Art. 375.** O transporte de carga e descarga das mercadorias apreendidas poderá, a critério da Autoridade Sanitária, ser de responsabilidade do autuado.

**Art. 376.** Como medida cautelar, a autoridade sanitária poderá determinar a interdição parcial ou total do estabelecimento.



---

**Art. 377.** O termo de interdição será lavrado em 02 (duas) vias, destinando-se a segunda ao intimado, contendo:

- I. Identificação do estabelecimento, constando o nome do infrator ou responsável, seu ramo de atividade e endereço;
- II. Número, série e data do Auto de Infração;
- III. Ato ou fato constituído da irregularidade constatada;
- IV. Dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
- V. Prazo concedido para sanar as irregularidades.
- VI. Assinatura da autoridade intimante, assinatura do intimado ou de seu representante legal, ou em caso de recusa ou impedimento, a consignação circunstancial pela autoridade intimante e assinatura de 02 (duas) testemunhas devidamente identificadas.

**Art. 378.** Os alimentos que se manifestarem deteriorados e os alterados de tal forma que a alteração justifique considerá-los impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados pela Autoridade Sanitária.

**Parágrafo Único.** A Autoridade Sanitária lavrará o Auto de Apreensão ou Inutilização especificando a natureza, a marca, a quantidade e a qualidade do produto, devendo ser assinado pela Autoridade Sanitária e pelo infrator, ou na recusa deste, por 02 (duas) testemunhas.

**Art. 379.** Os produtos alimentícios destinados ao consumo humano, quando visivelmente deteriorados ou adulterados, serão apreendidos e inutilizados.

**Parágrafo Único.** Além das exigências do artigo anterior, deverão atender as Normas Técnicas Específicas (NTE).

**Art. 380.** Nas fiscalizações de rotina, poderá ser coletada uma amostra do produto para análise laboratorial. Em caso de denúncia, a Vigilância Sanitária coletará 3 amostras do produto para fins de análise fiscal que será feita mediante a lavratura do respectivo termo e deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e acondicionada adequadamente, de



---

modo a conservar suas características originais.

**Parágrafo Único.** Das amostras colhidas, 02 (duas) serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, ficando a terceira em poder do detentor ou responsável pelo alimento, servindo esta última para eventual perícia da contraprova.

**Art. 381.** Compete à Autoridade Sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, coleta de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes para efeito de análise fiscal.

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

**§2º.** Quando confirmada a análise condenatória do produto, com amostra obtida em fiscalização de rotina ou por força de denúncia, a autoridade competente imediatamente o apreenderá, inutilizará e o descartará em local apropriado, comunicando, se for o caso, o resultado das análises condenatórias ao órgão central da Vigilância Sanitária do Estado, com vistas ao Ministério da Saúde, em se tratando de alimentos oriundos de outra unidade da Federação e que se implique na apreensão do mesmo em todo o Território Nacional, cancelando ou cassando o registro.

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

**Art. 382.** O Laboratório Central de Saúde Pública (LACEN) é o laboratório de referência do Estado de Mato Grosso, ao qual compete realizar pesquisas e prestar serviços laboratoriais de apoio aos programas de saúde.

## CAPÍTULO V DA ASSISTÊNCIA E DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA



**Art. 383.** As empresas e os estabelecimentos prestadores de serviços relacionados com a saúde terão, obrigatoriamente, a assistência e a responsabilidade de técnicos legalmente habilitados, para a adequação da cobertura das diversas espécies de atividades em cada estabelecimento, conforme o disposto neste Capítulo, demais dispositivos desta Lei, e de outras normas legais.

**Art. 384.** Considera-se como comprovação da devida habilitação profissional, a apresentação dos seguintes documentos:

- I. Os diplomas e certificados expedidos pelos órgãos competentes de ensino profissional;
- II. Os comprovantes expedidos pelos Conselhos Regionais respectivos;

**Art. 385.** Considera-se como comprovação da devida responsabilidade técnica dos estabelecimentos prestadores de serviços ou que comercializam produtos de interesse da saúde, a apresentação do Termo de Responsabilidade do Técnico legalmente habilitado e de um dos seguintes documentos:

- I. Contrato de Trabalho firmado entre a empresa e o responsável técnico, se este não integrar a empresa na qualidade de sócio;
- II. Contrato Social, se o responsável técnico integrar a empresa na qualidade de sócio;
- III. Estatuto ou prova de constituição da empresa, com identificação do responsável técnico.

**Art. 386.** A qualidade do profissional legalmente habilitado para exercer a responsabilidade técnica na forma da Lei, conforme as especializações e/ou atividades a serem desenvolvidas, é obrigatória para os respectivos e seguintes estabelecimentos:

- I. Farmacêutico, para farmácia, drogaria, distribuidora, representante, ou importadora de medicamentos, herbanário para fins terapêuticos ou ervanária, e farmácias homeopáticas;
- II. Farmacêutico-bioquímico ou outro igualmente autorizado por lei, para os laboratórios de análises clínicas, bromatológicas, toxicológicas e congêneres;
- III. Cirurgião-dentista, para os estabelecimentos de assistência odontológica;



- 
- IV.** Técnico em prótese dentária, para os laboratórios ou oficinas de prótese dentária;
  - V.** Fisioterapeuta, terapeuta ocupacional, ou médico fisiatra, para os institutos ou clínicas de fisioterapia;
  - VI.** Massagista, para os estabelecimentos de massagens;
  - VII.** Médico, para os institutos e clínicas de beleza ou estética sob a responsabilidade médica;
  - VIII.** Médico, farmacêutico ou outro, para os institutos e clínicas de beleza ou estética sob a responsabilidade afins;
  - IX.** Óptico prático, sendo especializado, quando se tratar de lentes de contato, para os estabelecimentos que industrializarem ou comercializarem lentes oftalmológicas;
  - X.** Oficinas de ortopedia, para as oficinas de aparelhos ortopédicos e fisioterápicos;
  - XI.** Médico-veterinário, engenheiro agrônomo, químico, farmacêutico ou técnico de nível médio, devidamente habilitado, para os estabelecimentos de comercialização, manipulação e aplicação de saneantes domissanitários, dos tipos inseticidas e raticidas;
  - XII.** Químico e farmacêutico, para estabelecimentos industriais de saneantes domissanitários, produtos de higiene, cosméticos, perfumarias, bebidas, águas minerais e naturais de fonte;
  - XIII.** Nutricionista, farmacêutico, químico e/ou outro, para estabelecimentos industriais de produtos dietéticos;
  - XIV.** Farmacêutico, médico-veterinário, engenheiro agrônomo todos com habilitação em tecnologia de alimentos, químico industrial e nutricionista, para os estabelecimentos industriais de alimentos;
  - XV.** Médico-veterinário, para estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;
  - XVI.** Médico hemoterapeuta ou hematologista, farmacêutico, para os órgãos executivos de atividades hemoterápicas ou bancos de sangue;
  - XVII.** Médico oftalmologista para os bancos de olhos;
  - XVIII.** Médico otorrinolaringologista, para os bancos de órgãos otológicos;



- XIX. Médico ginecologista-obstetra e pediatra, farmacêutico, para os bancos de leite humano;
- XX. Professor de educação física e médico, para as academias de ginásticas e musculação.
- XXI. Farmacêutico e químico para análises de água.

**Parágrafo Único.** É competência da autoridade Estadual de Saúde, ou dos Conselhos Regionais específicos, a definição da qualificação profissional referida no “caput” deste artigo, para atividades correlatas e demais casos omissos.

**Art. 387.** Somente será permitido o funcionamento de estabelecimentos sem a assistência do técnico responsável, ou de seu substituto, pelo prazo de até 30 (trinta) dias, período em que nos estabelecimentos farmacêuticos públicos ou privados não serão aviadas fórmulas magistrais ou oficinais, nem vendidos medicamentos sujeitos a regime especial de controle.

**Art. 388.** O responsável técnico, legalmente habilitado, é considerado responsável perante o órgão sanitário competente de fiscalização, pelo cumprimento da legislação pertinente de saúde, sem prejuízo das demais atividades profissionais que desenvolve no respectivo estabelecimento, empregando todos os meios e recursos disponíveis, no sentido de que se adotem os processos e métodos científicos e tecnológicos, visando a proteção da saúde dos funcionários, clientes e demais circunstantes.

**Art. 389.** Caberá ao responsável técnico, legalmente habilitado, além de suas atribuições específicas e a assistência efetiva ao setor de sua responsabilidade, a comunicação oficial ao órgão de vigilância sanitária competente, de irregularidades constatadas no exercício de suas atividades.

**Parágrafo Único.** A comunicação referida no “caput” deste artigo, deverá ser datada e assinada pelo responsável técnico, com a indicação do número de inscrição no órgão regulamentador da profissão, a que esteja vinculado.

## CAPÍTULO VI DA SAÚDE DO TRABALHADOR



---

**Art. 390.** Para efeito desta Lei, considera-se Saúde do Trabalhador o conjunto de medidas que visem à promoção, proteção e recuperação da saúde, através de atividades de prevenção, diagnóstico, tratamento e reabilitação, visando a redução da morbi-natalidade, advindas do ambiente do trabalho.

**§1º.** Assistência ao trabalhador vítima de acidente de trabalho ou portador de doença profissional e do trabalho.

**§2º.** As atividades de vigilância abrangerão medidas que identifiquem e controlem os riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômicas, de acidentes e organizacionais entre outros.

**§3º.** Avaliação do impacto que as tecnologias provocam à saúde.

**§4º.** Informação ao trabalhador, à sua entidade sindical e às empresas sobre os riscos de acidente de trabalho, doença profissional e do trabalho, bem como os resultados de fiscalizações, avaliações ambientais e exames de saúde, de admissão, periódicos e de demissão, respeitados os preceitos da ética profissional.

**§5º.** Participação da normatização, fiscalização e controle dos serviços de saúde do trabalhador nas instituições e empresas públicas e privadas, bem como realizar a revisão periódica das normas em rigor.

**§6º.** Revisão periódica da listagem oficial de doenças originadas no processo de trabalho, tendo na sua elaboração e colaboração das entidades sindicais, e revisão periódica dos trabalhadores.

**Art. 391.** A Saúde do Trabalhador deverá ser resguardada nas relações sociais que se estabelecem entre o capital e o trabalho, no processo de produção, pressuposta a garantia da sua integridade e da sua higidez física e mental.

**Parágrafo Único.** Entende-se por processo de produção a relação que se estabelece entre o capital e o trabalho, englobando os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais na produção de bens e serviços.



**Art. 392.** Dentre outras obrigações no âmbito da Saúde Pública, relativamente à Saúde do Trabalhador, incumbe ao Sistema Único de Saúde a normatização, fiscalização e controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição, destinação final de resíduos e manuseio de substâncias, de produtos, de máquinas e equipamentos no processo de trabalho, que será regulamentada através de normas técnicas específicas.

**Art. 393.** A Vigilância Sanitária no âmbito da Saúde do Trabalhador será realizada em estabelecimentos, empresas e locais de trabalho, pela autoridade sanitária competente, que exercerá a fiscalização abrangendo, dentre outros:

- I. Informar os trabalhadores, e respectivo sindicato sobre os riscos e danos à saúde, no exercício da atividade laborativa e nos ambientes de trabalho;
- II. Garantir ao trabalhador, em condições de risco grave ou iminentes no local de trabalho, a interrupção de suas atividades, sem prejuízo de quaisquer direitos, até a eliminação do risco;
- III. Dever de considerar o conhecimento do trabalhador como tecnicamente fundamental para o levantamento das áreas de riscos e danos à saúde;
- IV. Dever da autoridade sanitária, sob pena de responsabilidade, de comunicar ao Ministério Público, todas as condições de risco e agravo à saúde do trabalhador e ao meio ambiente, decorrentes da atividade das entidades privadas ou públicas, bem como das ocorrências de acidentes e/ou doenças do trabalho;
- V. Dever de priorizar a formação de recursos humanos para a área de atuação na saúde do trabalhador;
- VI. Dever de estimular e apoiar pesquisas sobre a saúde nos ambientes de trabalho;
- VII. Dever de utilizar instrumentos de informação e comunicação regulamentados por Normas Técnicas Especiais ou Portarias;
- VIII. Estabelecer Normas Técnicas Especiais para a proteção da saúde no trabalho da mulher no período de gestação, do menor e dos portadores de deficiências;
- IX. Dever de determinar correções e, quando for o caso, tomar medidas de correção nos ambientes de trabalho, observando os seguintes níveis de prioridade:
  - a) Eliminação da fonte de risco;
  - b) Medida de controle diretamente na fonte;



c) Os equipamentos de proteção individual – EPI, somente sendo admitidos nas seguintes situações:

1. De emergências;
2. Dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação das medidas de proteção coletiva;
3. Nas condições em que os EPI são insubstituíveis.

X. Adotar normas, preceitos e recomendações dos organismos internacionais do trabalhador na ausência de Normas Técnicas Nacionais Específicas.

**Art. 394.** As ações de atenção à Saúde do Trabalhador são consideradas, dentre outras:

- a) Vigilância Sanitária;
- b) Vigilância Epidemiológica, e
- c) Assistência à Saúde do Trabalhador.

**Art. 395.** Para fins do disposto no artigo anterior, especial atenção será dada à realização de uma articulação das ações nele mencionadas e do estabelecimento do nexo causal entre as condições de saúde e as do ambiente de trabalho.

**Art. 396.** A Vigilância Sanitária, no âmbito da Saúde do Trabalhador, será realizada em estabelecimentos, empresas e locais de trabalho (públicas e privadas), pela autoridade sanitária competente, que exercerá a inspeção e fiscalização, abrangendo, dentre outros:

- a) Condições sanitárias ambientais e os riscos operacionais dos locais de trabalho;
- b) Condições de saúde do trabalhador;
- c) Condições relativas aos dispositivos de proteção coletivo e/ou individual;
- d) Condições relativas à disposição física das máquinas (Lay-Out).

**Art. 397.** A autoridade sanitária investigará e realizará inspeções sanitárias, cabendo:

- a) Ao trabalhador – a manutenção higiênica, a execução de ações de segurança operacional e o uso de dispositivos de proteção adequados;
- b) À empresa ou proprietário – a direção, o planejamento, a manutenção e a execução das medidas preventivas, quanto aos aspectos de salubridade e



periculosidade, ficando os mesmos obrigados a fornecer todos os dispositivos de proteção necessários.

**Art. 398.** São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

- I. Manter as condições e a organização de trabalho adequadas às condições psico-física dos trabalhadores;
- II. Permitir e facilitar o acesso das autoridades sanitárias aos locais de trabalho a qualquer dia e horário, fornecendo as informações e dados solicitados;
- III. Em caso risco conhecido, dar ampla e constante informação aos trabalhadores;
- IV. Em caso de risco ainda não conhecido, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los;
- V. Uma vez detectado o risco, seja físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, comunicar imediatamente à autoridade sanitária, enviando cronograma à aprovação para implementar a correção dos mesmos;
- VI. Estabelecer e cumprir programas de treinamento de pessoal, especialmente em áreas insalubres e perigosas;
- VII. Implantar e implementar o Programa de Controle Médico e Saúde Operacional – P.C.M.S.O.;
- VIII. Fornecer equipamentos de proteção individual aos trabalhadores, quando for impossível a adoção de medidas de proteção coletiva ou a eliminação dos riscos;
- IX. Exigir do trabalhador o uso de equipamento de proteção individual acima mencionado;
- X. Criar e manter em funcionamento a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA;
- XI. Criar e manter os Serviços e Medicina do Trabalho, de acordo com o grau de risco da empresa;
- XII. Obedecer aos requisitos técnicos contidos na legislação em vigor, relativos a edificações, iluminação, conforto térmico e instalações elétricas necessários à segurança dos trabalhadores;



**XIII.** Obedecer às normas técnicas, contidas na legislação em vigor, relativas ao manuseio, armazenagem e normatização de materiais bem como ao uso e manutenção de máquinas e equipamentos.

**Art. 399.** As empresas deverão apresentar à autoridade sanitária, o organograma operacional, detalhando as fases de produção, transformação, produtos utilizados, subprodutos e resíduos resultantes em cada fase, quantidade, natureza, composição e apontar todas as fontes de risco existente no processo de produção.

**Art. 400.** As informações e dados levantados nas investigações serão consolidadas com a inclusão das medidas técnicas de correção e encaminhadas aos representantes dos trabalhadores, ao sindicato da categoria e a empresa.

**Art. 401.** A Vigilância em Saúde do Trabalhador será capacitada a controlar a nocividade dos ambientes de trabalho nos momentos preventivos, curativos e de reabilitação, devendo contar para isso com equipe multiprofissional, sendo de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde proporcionar eventos que promulguem conteúdos relativos à saúde do trabalhador para constante atualização.

**Art. 402.** As empresas, que submetem seus empregados à exposição de substâncias ou produtos que possam causar danos à saúde, são obrigadas a realizar exames médicos individuais pertinentes, objetivando o acompanhamento da saúde do trabalhador exposto e a adoção de medidas cabíveis nas formas da lei.

**Art. 403.** É assegurado ao Poder Público e às Organizações Sindicais representativas dos trabalhadores, o acesso às informações contidas dos exames médicos, garantindo-se o necessário sigilo quanto à identificação pessoal e observada ainda os preceitos da ética médica.

**Art. 404.** Compete ao SUS, revisão periódica das normas em vigor.

**Art. 405.** As ações da Vigilância Epidemiológica compreendem principalmente:

- I. Coleta de informações básicas necessárias ao controle de Doenças Profissionais ou do Trabalho e Acidentes de Trabalho;



- II. Averiguação da disseminação das doenças notificadas;
- III. Criar e manter o Boletim Estatístico das Doenças originadas pelo trabalho e dos Acidente de trabalho. Considerando-se assim aquela doença desencadeada pelo exercício das atividades peculiares e/ou em condições especiais em que o trabalho é realizado e com ele se relaciona diretamente.
- IV. As entidades públicas ou privadas prestadoras de Serviço de Saúde no Município, serão obrigadas a realizar a notificação das ocorrências de doenças profissionais ao órgão da Vigilância em Saúde do Trabalhador no Município;
- V. Receber e investigar os casos suspeitos de doenças profissionais;
- VI. As subnotificações comprovadas, estarão sujeitas às penalidades cabíveis nos termos desta lei.

**Art. 406.** Cabe à autoridade sanitária:

- I. Utilizar o Método Epidemiológico, entre outros, como instrumento básico para a definição de prioridades na alocação de recursos e orientação programática;
- II. Estabelecer parcerias com instituições das áreas afins, para acompanhamento do processo de fiscalização, sempre que se fizer necessário;
- III. Adotar como instrumento operacional todas as legislações referentes à Saúde do Trabalhador e fiscalizar o cumprimento das mesmas, através das Legislações Federal, Estadual e Municipal, Códigos Sanitários, Normas Regulamentadoras (NRs), aprovadas pela Portaria n.º 3.214, de 08.06.78, do Ministério do Trabalho, Legislação de Proteção Ambiental, Código de Defesa do Consumidor, C.L.T., e outras, que tenham relação com a Saúde do Trabalhador.
- IV. Comunicar ao Ministério Público as condições de risco e agravo à Saúde do Trabalhador e ao meio ambiente, decorrentes da atividade das entidades privadas ou públicas, bem como das ocorrências de acidentes e/ou doenças do trabalho;
- V. Adotar normas, preceitos e recomendações dos organismos internacionais do trabalho, na ausência de Normas Técnicas Nacionais e específicas;
- VI. Estabelecer Normas Técnicas Especiais para a prevenção, proteção, promoção e reabilitação da saúde do trabalhador, para questões ainda não contempladas ou pouco esclarecedoras na área.



---

**Art. 407.** Será facultado ao representante legal dos trabalhadores o acompanhamento no processo de fiscalização.

## CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE TRABALHO COMERCIAIS E INDUSTRIAIS

**Art. 408.** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento comercial ou industrial de interesse à saúde é necessário, além de cumprirem Normas Técnicas Específicas de cada área, a autorização da Vigilância Sanitária e da Autoridade competente.

**Art. 409.** As estruturas físicas devem obedecer a Normas Técnicas Específicas.

**Art. 410.** As construções com mais de 01 (um) pavimento deverão apresentar rampas e escadas, observando-se as Normas vigentes relativas à segurança do trabalho.

**Art. 411.** É obrigatória ainda a disposição de água potável, em condições higiênicas, fornecida por meio de copos individuais ou bebedouros de jato inclinado e guarda-protetora, proibindo-se sua instalação em pias e lavatórios e o uso de copos coletivos.

**Art. 412.** Haverá em todos os estabelecimentos de trabalho, instalações sanitárias independentes para ambos os sexos e portadores de necessidades especiais.

**Art. 413.** A estrutura física dos sanitários terá:

- I. Paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável;
- II. Piso revestido de material antiderrapante, resistente e impermeável;
- III. Teto forrado de cor clara, resistente e impermeável;
- IV. Lavatório provido de sabão líquido e papel toalha;
- V. Sanitários com assento sanitário, papel higiênico e lixeira com tampa sem contato manual.



---

**Parágrafo Único.** Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho e/ou cozinhas.

**Art. 414.** Deverá haver locais independentes por sexo, para vestuários providos de armários com portas e chaves para guardar pertences dos funcionários e apresentar condições ideais dentro das Normas Técnicas Específicas.

**Art. 415.** Nos estabelecimentos que fornecerem refeições aos funcionários, serão obrigados a cumprirem as condições das Normas Técnicas Específicas.

**Art. 416.** Os refeitórios deverão obedecer às seguintes condições:

- I. Ventilação, iluminação, pisos e paredes revestidos de material adequados e de acordo com Normas Técnicas Específicas;
- II. Dispor de água potável, em condições higiênicas, fornecida por meio de copos individuais ou bebedouros de jato inclinado e guarda-protetora, proibindo-se sua instalação em pias e lavatórios, bem como o uso de copos coletivos;
- III. Equipamentos e utensílios competentes às atividades desenvolvidas;
- IV. O refeitório ou local destinado às refeições não poderá comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias e com locais insalubres ou perigosos;
- V. Em casos excepcionais, considerando as condições de duração, natureza do trabalho e peculiaridade locais, poderão ser dispensadas as exigências de refeitório em conformidade com a NR-24.

**Art. 417.** Os gases, vapores, fumaças e poeiras serão removidos dos locais de trabalho por meios adequados, quando nocivos ou incômodos aos trabalhadores e adjacências.

**Art. 418.** Os compartimentos especiais que abrigam fontes geradoras de calor deverão ser isolados termicamente.

**Art. 419.** Os resíduos deverão ser mantidos em local apropriado para este fim e protegidos adequadamente.



**Art. 420.** Os estabelecimentos de trabalho em geral, deverão manter em perfeito estado de conservação e higiene, seus equipamentos, máquinas e utensílios.

**Art. 421.** As cozinhas dos estabelecimentos comerciais e/ou industriais de interesse à saúde deverão obedecer à todas as normas e exigências preconizadas na Resolução RDC 216/04 referente a Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e similares.

## CAPÍTULO VIII

### DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

**Art. 422.** Para os fins desta Lei, entende-se por Vigilância Epidemiológica o conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção e a prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual ou coletiva com a finalidade de recomendar e adotar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

**Art. 423.** Compete à Secretária Municipal de Saúde, definir a organização e as atribuições dos serviços incumbidos da ação de Vigilância Epidemiológica, promover a sua implantação e coordenação, em consonância com a Lei Federal n.º. 78.231 de 12 de agosto de 1976, e Legislação Federal subsequente.

**Art. 424.** São de notificação compulsória, positiva ou negativa, ao Sistema Único de Saúde, os casos suspeitos ou confirmados de:

- I. Doença que possa requerer medida de isolamento ou quarentena, de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional;
- II. Doenças e agravos à saúde relacionados pelo Ministério da Saúde;
- III. Doença constante de relação elaborada pela Secretaria de Estado da Saúde, atualizada periodicamente, observada a legislação federal.

**Parágrafo Único.** É facultado à direção municipal do SUS a indicação de outras doenças e agravos à saúde na relação das doenças de notificação compulsória na sua área de abrangência, quando a situação Epidemiológica assim o justificar, obedecidas as legislações federal ou estadual.



---

**Art. 425.** É dever da autoridade sanitária executar e fazer executar, as medidas que visem a preservação, prevenção e recuperação da saúde, e impeçam a disseminação das doenças transmissíveis.

**Parágrafo Único.** A autoridade sanitária competente coordenará, junto aos órgãos de Saúde, os meios necessários para fiel execução do disposto neste artigo.

**Art. 426.** A autoridade sanitária, no que tange às doenças transmissíveis, com a finalidade de suprimir ou diminuir o risco para a coletividade, representado pelas pessoas, animais e outros infectados ou contaminados, interromper ou dificultar a transmissão, proteger convenientemente os suscetíveis e facilitar o acesso a qualquer ação terapêutica necessária, promoverá a adoção de todas as medidas necessárias eficientes e eficazes que o caso requer.

**§1º.** A autoridade sanitária exercerá permanente vigilância sobre as áreas em que ocorram acidentes e/ou doenças transmissíveis, determinando medidas de controle, visando a evitar sua propagação.

**§2º.** Quando necessário, a autoridade sanitária requisitará auxílio da autoridade policial para execução integral das medidas relativas à profilaxia das doenças transmissíveis.

**§3º.** O município dará prioridade à alocação de técnicos e materiais para o controle de doenças transmissíveis.

**§4º.** Na luta contra as doenças transmissíveis, pela melhoria das condições gerais da salubridade, da terapêutica e da prevenção de doenças, serão oferecidas gratuitamente pelos órgãos Estaduais e Municipais, todas as facilidades para:

- a) O adequado tratamento dos doentes em estabelecimentos oficiais ou particulares conveniados, inclusive reabilitação completa do paciente;
- b) Os exames físico-químicos e microbiológico de água urbana ou rural em laboratórios oficiais ou conveniados, para consumo humano domiciliar ou



---

para eliminar detecção de nova fonte de água mineral com prioridades terapêuticas ou favoráveis à saúde, a serem comprovadas posteriormente.

**§5º.** A Secretaria Municipal de Saúde competente baixará Normas Técnicas Especiais, visando disciplinar as medidas e atividades referidas neste artigo.

**Art. 427.** Sempre que necessário, a autoridade sanitária competente adotará medidas de quimioprolilaxia, visando prevenir e impedir a propagação de doenças.

**Art. 428.** O isolamento e a quarentena estarão sujeitos à vigilância direta da autoridade sanitária, a fim de se garantir a execução das medidas profiláticas e o tratamento necessário.

**§1º.** Em caso de isolamento, o tratamento clínico poderá ficar a cargo médico, sem prejuízo do disposto no “caput” deste artigo.

**§2º.** O isolamento deverá ser efetuado preferencialmente em hospitais públicos, podendo ser feito em hospitais privados ou em domicílios, desde que preenchidos os requisitos estabelecidos em regulamento e ouvida a autoridade sanitária competente.

**Art. 429.** Fica proibido o isolamento em hotéis, pensões, casa de cômodos, habitações coletivas, inclusive edifícios de apartamentos, escolas, asilos, creches e demais estabelecimentos congêneres e similares.

**Art. 430.** O isolamento e a quarentena importarão sempre no abono de faltas ao trabalho ou à escola, cabendo à autoridade a emissão de documento comprobatório da medida adotada.

**Art. 431.** A autoridade sanitária competente deverá adotar medidas de vigilância epidemiológica, objetivando o acompanhamento de comunicantes e de pessoas procedentes de áreas onde ocorram moléstias endêmicas ou epidêmicas, por intervalo de tempo igual ao período máximo de incubação da doença.



---

**Parágrafo Único.** As doenças transmissíveis que impliquem na aplicação de medidas referidas no “caput” deste artigo, constarão de Normas Técnicas Especiais a serem baixadas periodicamente pelo Ministério da Saúde.

**Art. 432.** A autoridade sanitária submeterá os portadores a um controle apropriado, dando aos mesmos adequados tratamentos, a fim de evitar a eliminação de agentes etiológicos para o ambiente.

**Art. 433.** A autoridade sanitária proibirá que os portadores de doenças transmissíveis se dediquem à produção, fabricação, manipulação e comercialização de produtos alimentícios e congêneres, durante o período de transmissibilidade.

**Parágrafo Único.** Os portadores de doenças transmissíveis, não poderão ser demitidos em virtude da proibição a que se refere este artigo.

**Art. 434.** Quando necessário, a autoridade sanitária determinará e/ou executará a desinfecção concorrente ou terminal e, se for o caso, apoiará os órgãos competentes na descontaminação concorrente ou terminal.

**Art. 435.** Em caso de zoonose, a Secretaria Municipal de Saúde competente, coordenará e/ou executará a aplicação de medidas constantes da legislação que rege a matéria.

**Art. 436.** Na iminência ou no curso de epidemia, a autoridade sanitária poderá ordenar a interdição total ou parcial, de locais públicos ou privados, onde haja concentração de pessoas, durante o período que entender conveniente.

**Art. 437.** Na iminência ou no curso de epidemias consideradas essencialmente graves ou diante de calamidades naturais e acidentais que possam provocá-las, a autoridade sanitária poderá tomar medidas de máximo rigor, inclusive com restrição total ou parcial ao diretório de locomoção.



**Art. 438.** Quando esgotados os meios de persuasão ao cumprimento desta Lei, a autoridade sanitária recorrerá ao concurso de autoridade policial para execução das medidas de combate às doenças transmissíveis.

**Art. 439.** É obrigatória a notificação à autoridade sanitária local, na seguinte ordem de prioridade, por:

- I. Médico que for chamado para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assuma a direção do tratamento;
- II. Responsável por hospital ou estabelecimento congêneres, organização para-hospitalar e instituição médico-social de qualquer natureza;
- III. Responsável por laboratório que execute exame microbiológico, sorológico, anatomopatológico ou radiológico;
- IV. Farmacêutico, farmacêutico-bioquímico, veterinário, dentista, enfermeiro e pessoa que exerça profissão afim;
- V. Responsável por estabelecimento profissional de ensino, creche, local de trabalho ou habitação coletiva em que se encontre o doente;
- VI. Responsável pelo serviço de verificação de óbitos e instituto médico-legal;
- VII. Responsável pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

**§1º.** O Cartório de Registro Civil que registrar óbito por moléstia transmissível ou de notificação compulsória comunicará o fato, dentro de vinte e quatro (24) horas, à autoridade sanitária local, que verificará se o caso foi notificado nos termos desta Lei e a Vigilância Epidemiológica competente adotará as medidas referentes à investigação epidemiológica.

**§2º.** A notificação efetuada à autoridade sanitária local de qualquer das doenças e agravos referidos neste artigo deve ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio rápido disponível, à autoridade sanitária estadual.

**Art. 440.** A inclusão de doença ou agravo à saúde no elenco das doenças de notificação compulsória no Estado, os procedimentos, formulários e fluxos de informações necessários



---

a esse fim, bem como as instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença constarão de normas técnicas especiais.

**Art. 441.** Recebida a notificação, a autoridade sanitária procederá, na população sob risco, à investigação epidemiológica pertinente para a elucidação do diagnóstico e avaliação do comportamento da doença ou agravo à saúde.

**§1º.** A autoridade sanitária poderá, sempre que julgar oportuna, visando à proteção da saúde pública, exigir e executar investigação, inquérito e levantamento epidemiológico junto a indivíduos e grupos populacionais determinados.

**§2º.** Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária poderá exigir a coleta de material para exames complementares, mediante justificativa escrita.

**Art. 442.** Em decorrência dos resultados, parciais ou finais, de investigação, inquérito ou levantamento epidemiológicos de que trata o artigo anterior, fica a autoridade sanitária obrigada a adotar, prontamente, as medidas para o controle de doenças, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ambiente.

**Art. 443.** A notificação compulsória de casos de doenças e agravos deve ter caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade sanitária a mantê-lo.

**Parágrafo Único** - Excepcionalmente, a identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário poderá ser feita em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável, estando o ato formalmente motivado.

**Art. 444.** As notificações recebidas pela autoridade sanitária local e/ou regional serão comunicadas ao órgão competente da Secretária de Estado de Saúde, de acordo com o estabelecido nas Normas Técnicas.

**Art. 445.** A Secretaria de Estado de Saúde deverá comunicar imediatamente à autoridade sanitária Federal a ocorrência, no Estado, de doença transmissível de notificação



---

compulsória, conforme modelo aprovado pelo órgão Federal competente e de acordo com o estabelecido nas Normas Técnicas.

## **Seção I**

### **DAS VACINAÇÕES OBRIGATÓRIAS**

**Art. 446.** A Secretaria Municipal de Saúde, observando as normas e recomendações pertinentes, fará executar no Município as vacinações de caráter obrigatório, definidas no Programa Nacional de Imunização, coordenando, controlando, supervisionando e avaliando o desenvolvimento das ações correspondentes.

**Art. 447.** Para efeitos desta Lei, entende-se por vacinas de caráter obrigatório, aquelas que devem ser ministradas sistematicamente, a todos os indivíduos de um determinado grupo etário ou à população em geral.

**Art. 448.** Para efeitos desta Lei, entende-se por vacinação básica, o número de doses de uma vacina, a intervalos adequados, necessários para que o indivíduo possa ser considerado imunizado.

**Art. 449.** As vacinações obrigatórias serão praticadas de modo sistemático e gratuito pelos órgãos e pelas entidades públicas, bem como pelas entidades privadas subvencionadas pelos Governos Federal, Estadual e Municipal.

**Art. 450.** As vacinações obrigatórias e a carteira de vacina serão gratuitas, desde que executados por profissionais da saúde em unidades do Sistema Único de Saúde.

**Art. 451.** As carteiras de vacinação obrigatória terão prazo de validade determinado e não poderão ser retidos, em qualquer hipótese, por pessoa física ou jurídica, devendo ser fornecidos gratuitamente.

**Parágrafo Único** - O documento comprobatório será emitido pelos serviços públicos de saúde, quando devidamente credenciado para tal fim pela Secretaria Municipal de Saúde competente.



**Art. 452.** A execução da vacinação obrigatória será da responsabilidade imediata da Rede de Serviços da Saúde, composta por Centros de Vacinação, que integram determinados estabelecimentos de saúde referidos pela Secretaria de Saúde competente, cada um com atuação junto à população residente ou em trânsito, em áreas geográficas ou contíguas, de modo a assegurar uma cobertura integral.

**Art. 453.** É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores dos quais tenham a guarda e responsabilidade.

**Parágrafo Único** - Só será dispensada da vacinação obrigatória, a pessoa que apresentar atestado médico de contra-indicação explícita da aplicação da vacina.

**Art. 454.** No caso de contra-indicação de vacina, esta será adiada por prazo fixado pela autoridade sanitária, até que possa ser efetuada sem prejuízo da saúde do interessado.

**Art. 455.** A autoridade sanitária promoverá, de modo sistemático e continuado, o emprego da vacinação contra aquela enfermidade para as quais esse recurso preventivo seja recomendável.

**Art. 456.** A Secretaria de Saúde competente, publicará periodicamente, a relação das vacinações consideradas obrigatórias no Município, de acordo com Programa Nacional de Imunização.

**Art. 457.** O Prefeito Municipal, por proposta da Secretaria de Saúde competente, ouvido o Ministério da Saúde, poderá sugerir medidas legislativas complementares, visando ao cumprimento das vacinações obrigatórias por parte da população de seu território.

**Parágrafo Único** - A vacinação básica será iniciada na idade mais adequada, devendo ser seguida de doses de reforço nas épocas indicadas, a fim de assegurar a manutenção da imunidade conferida.



---

**Art. 458.** No caso de justificção epidemiológica, ou seja, mudança de faixa etária de risco será obrigatória à aplicação da vacina e correspondente emissão da carteira de vacina.

**Art. 459.** Na admissão da criança em creches e similares será obrigatória a apresentação de documento comprobatório de recebimento de vacinas indicadas para o seu grupo etário.

**Parágrafo Único** - A Secretaria Municipal de Saúde, poderá solicitar às creches e qualquer estabelecimento de ensino público ou privado, o documento comprobatório de vacinação de crianças menores de 5 (cinco) anos matriculadas.

## **Seção II**

### **DO SERVIÇO DE LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS**

**Art. 460.** A Secretaria Municipal de Saúde, em conjunto com os órgãos da União e do Estado, disporá de um setor destinado a realizar os exames e investigações nos campos da microbiologia, parasitologia, sorologia, química, micologia, imunologia, bromatologia e patologia inclusive da água, higiene industrial, controle de radioatividade e outros de interesse médico sanitário.

## **CAPÍTULO IX**

### **DA DEFESA SANITÁRIA INTERNACIONAL**

**Art. 461.** Compete à Autoridade Sanitária Municipal, em conjunto com a Estadual, observar e fazer cumprir nas áreas do município, as determinações e códigos sanitários internacionais, regulamentos, acordos e convênios subscritos pelo Brasil.

## **CAPÍTULO X**

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



---

**Art. 462.** É dever do Município, da coletividade e dos indivíduos, promover medidas de saneamento, respeitando a legislação ambiental vigente, no uso de suas propriedades, no manejo dos meios de produção, no exercício de suas atividades em parceria com Secretarias Municipais de Obras e de Meio Ambiente e dos órgãos Estaduais e Federais.

**Parágrafo Único.** Ao município competem as atividades enumeradas no artigo nº 12 da Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde.

**Art. 463.** Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos comerciais estão obrigados às medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas às normas e padrões de potabilidade da água, desde que essas ocorram depois do Hidrômetro.

**Art. 464.** Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado, está sujeito à fiscalização da Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

**Art. 465.** O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de água deverá enviar, mensalmente, à Vigilância Sanitária Municipal, relatórios mensais de controle de qualidade da água, aferida por análises físico-químicas e microbiológicas.

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

**Art. 466.** Os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender às exigências e especificações da Portaria MS n. 2914, de 12 de dezembro de 2011 e outras legislações pertinentes, estabelecidas pela Autoridade Sanitária competente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade da água distribuída.

**Art. 467.** A água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida obrigatoriamente a um processo de desinfecção química e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição de modo a assegurar sua qualidade no aspecto



---

microbiológico, de acordo com as normas técnicas.

**Art. 468.** Os reservatórios de água potável deverão ter as superfícies lisas, impermeáveis e resistentes, não devendo ser revestidos de material que possa prejudicar a qualidade da água, além de serem providos de:

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

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

**Art. 469.** Quando não houver rede de distribuição de água será permitida a utilização de água de poços, desde que satisfaçam às seguintes condições:

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

**Art. 470.** Nos locais providos de serviços públicos de abastecimento de água só poderão ser cavados poços depois da autorização do Serviço Autônomo de Água e Esgoto.



---

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

**Art. 471.** Toda empresa que comercializa água para consumo humano está sujeita à fiscalização da Autoridade Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar a saúde do usuário.

**Art. 472.** Qualquer propriedade pública ou privada que conte com abastecimento de água oriunda de poços próprios, deverá proceder às análises semestrais comprobatórias da potabilidade e, ainda, observar as demais regras contidas nas Normas e Padrões de Potabilidade de Água.

**Art. 473.** Compete ao Sistema de Abastecimento Público de Água e Esgoto, a manutenção da rede de abastecimento de água do Município.

**Art. 474.** O Sistema de Abastecimento Público de Água deverá manter registros do padrão de qualidade da água e este seguirá os parâmetros impostos pela Portaria nº 2914 de 12 de dezembro de 2011 ou outra que vier a ser publicada pelo Ministério da Saúde após essa data.

### Seção I

#### DO ESGOTO SANITÁRIO

**Art. 475.** Todo e qualquer sistema de esgotamento sanitário, público e privado, estará sujeito à fiscalização e controle de autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

**Art. 476.** É dever do proprietário ou possuidor do imóvel a execução de instalações, o zelo e a conservação de esgotos domiciliares adequados, bem como a remoção de dejetos, de acordo com a Legislação.

**Parágrafo Único.** Em havendo a ligação na rede pública de esgoto haverá,



---

obrigatoriamente, uma caixa de gordura de modo a eliminar as fossas e sumidouros.

**Art. 477.** Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, público ou privado, devem ser elaborados, executados e operados conforme Normas Técnicas estabelecidas pela ABNT e as edificações que estiverem em desacordo, serão notificadas pela Vigilância Sanitária que fixará prazo para a regularização.

**Art. 478.** É proibida a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários ou outras águas servidas nas vias públicas e/ou galerias de águas pluviais, exceto as águas advindas de piscinas, com o devido tratamento.

**Art. 479.** É proibida a interligação de instalações prediais de esgoto, internas, entre prédios situados em lotes distintos.

**Art. 480.** Os esgotos sanitários nas edificações de qualquer natureza, mormente aquelas localizadas nas zonas urbanas, deverão ter a sua ligação à rede pública coletora de esgotos.

**§1º.** Onde não existir rede pública coletora de esgotos, deverão ser providenciadas medidas alternativas de acordo com Normas Técnicas Específicas para este fim.

**§2º.** Nas medidas alternativas incluem-se a não construção de fossa séptica e sumidouros no passeio público (calçadas).

**§3º.** É proibida toda e qualquer ligação da rede de esgotos, mesmo de residências, estabelecimentos comerciais ou industriais, com a rede de drenagem de águas pluviais.

**Art. 481.** É obrigatório o cadastramento das empresas de coleta de esgotos e limpeza de fossas, nos órgãos Municipais e ou Estaduais competentes para monitoramento da disposição final dos dejetos.

**Art. 482.** A limpeza e a desinfecção de veículos destinados à remoção de materiais retirados das fossas devem ser feitas, obrigatoriamente, no local do destino final, aprovado



---

pelos órgãos competentes.

**Art. 483.** Os resíduos dos sanitários de veículos de transporte de passageiros devem ser tratados e depositados em locais apropriados, previamente autorizados pelos órgãos competentes.

## **Seção II DOS RESÍDUOS SÓLIDOS**

**Art. 484.** Todos os sistemas coletivos, públicos ou privados de armazenamento, coleta, tratamento e transporte de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerados no Município, estão sujeitos à fiscalização da Autoridade Sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

**Art. 485.** Sempre que o armazenamento, coleta, transporte e tratamento dos resíduos sólidos não forem da competência do Poder Público Municipal, a responsabilidade sobre a realização desses serviços será do próprio gerador.

**Art. 486.** É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes, oriundos de estabelecimentos prestadores de serviço de saúde.

**Art. 487.** Nas áreas não atendidas por serviço regular de coleta e transporte de resíduos sólidos domésticos, serão adotadas soluções coletivas ou individuais para o destino final desses resíduos, de modo a não comprometer a saúde pública e o meio ambiente.

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

**§2º.** Quando a solução adotada for a construção de vala, a instalação contará com caixa de gordura e não será construída ou instalada a menos de 50 m (cinquenta metros) das nascentes de água, e a distância dos poços destinados ao abastecimento será avaliada por técnico habilitado do município. As condições de impermeabilidade do solo deverão atender a profundidade máxima de 3,5 metros.



**Art. 488.** O solo poderá ser utilizado para destino final de lixo domiciliar, desde que adotado o processo de aterro sanitário, obedecendo à legislação específica e às seguintes disposições:

- I. Delimitação da área do aterro destinado a receber lixo, por meio de dispositivo que impeça o acesso de pessoas estranhas e de animais;
- II. Adoção de meios que impeçam a poluição das águas subterrâneas ou de superfície;
- III. Compactação adequada do lixo depositado;
- IV. Adoção de medidas de controle de insetos e roedores, bem como do desprendimento de odores e da combustão;
- V. Instalação de dispositivo que impeça a dispersão, pela vizinhança, de resíduos carregados pelo vento;
- VI. Cobertura final de terra, em camada com espessura mínima de 60 cm (sessenta centímetros);
- VII. Adoção de sistema de drenagem de gases.

**Art. 489.** É proibido depositar resíduos sólidos a céu aberto, em lixões, áreas vazias ou vazadouros.

**Art. 490.** O acondicionamento, a remoção e destinação final dos resíduos provenientes de hospitais, clínicas médicas e odontológicas, farmácias, bancos de sangue, laboratórios de análises clínicas ou outro serviço de saúde, obrigatoriamente, devem ter tratamentos diferenciados, com licença emitida pelo órgão competente, em função do alto risco de contaminação que representam para a população.

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

**Art. 491.** As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, localização e forma de



---

disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunológicos devem obedecer às Normas Técnicas e estão sujeitas à fiscalização e licença dos órgãos competentes.

**Art. 492.** Na manipulação e destino do lixo ou resíduos sólidos, não será permitido:

- I. Deposição ou incineração a céu aberto, salvo nos casos de emergência sanitária e de acumulação temporária, em locais previamente aprovados, sem risco à saúde pública e ao meio ambiente;
- II. Acesso da população em geral;
- III. Utilização do lixo "*in natura*" na agricultura ou na alimentação de animais;
- IV. Acondicionamento inadequado em recipiente não degradável, em aterro sanitário;
- V. Lançamento em cursos d'água, lagoas, terrenos baldios, beiras de estradas, etc.;
- VI. Utilização de incineradores em edificações residenciais ou comerciais.

### Seção III

#### DO SANEAMENTO DA ZONA RURAL

**Art. 493.** Não haverá fossas instaladas com profundidade superior a 3,5m (três metros e meio), a menos de 50m (cinquenta metros) de nascentes de água, e a 30m (trinta metros) de distância de poços destinados ao abastecimento que ficará a critério de análise de técnico habilitado pelo município.

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

**Art. 494.** As casas comerciais ou indústrias que se instalarem nas zonas rurais estão subordinadas às exigências deste Código, no que lhes for cabível.



**Art. 495.** As águas contaminadas ou de procedência duvidosa não podem ser utilizadas para irrigação de hortas ou pomares.

**Art. 496.** Não é permitida a aplicação terrestre mecanizada de defensivos agrícolas e afins em áreas situadas a uma distância mínima de 90 (noventa) metros de povoações, cidades, vilas bairros, e mananciais de captação de água, moradia isolada, agrupamento de animais e nascentes, ainda que intermitentes;

**§1º.** Não é permitido transitar com pulverizador autopropelido e/ou tratorizado que contenham defensivos agrícolas e afins em áreas povoadas e em agrupamentos humanos;

**§2º.** É proibida a captação de água com equipamento destinado à pulverização de defensivos e afins, diretamente em cursos d'água, represas, açudes, lagos e lagoas;

**§3º.** A água proveniente da lavagem do tanque, bicos, filtros e mangueiras dos equipamentos destinados à pulverização terrestre deverá ser aplicada diretamente na lavoura;

#### **Seção IV DAS ÁGUAS PLUVIAIS**

**Art. 497.** É proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais nos ramais domiciliares, comerciais, industriais ou na rede coletora de esgoto sanitário.

**Art. 498.** As águas pluviais provenientes das calhas e dos condutores dos edifícios, ou mesmo das áreas descobertas, devem ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

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

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



**Art. 499.** Em áreas que estejam em processos de construção ou edificação, haverá, desde o início, estrutura que assegure o imediato escoamento das águas pluviais.

**Art. 500.** Não é permitida a condução das águas resultantes de drenagens para os ramais domiciliares ou para a rede coletora de esgotos sanitários, devendo, no caso, ser conduzidas através das sarjetas, para a rede pública pluvial.

**Art. 501.** Na instalação de sistema de coleta e armazenamento de águas pluviais devem ser adotadas medidas que impeçam o abrigo ou procriação de insetos que sirvam de reservatórios ou transmissores de doenças.

## CAPÍTULO XI CONTROLE DAS ZONOSSES

**Art. 502.** Para efeito desta Lei, entende-se por controle de zoonoses o conjunto de ações que visam a eliminar, diminuir e prevenir os riscos e agravos à saúde provocados por vetor, animal, reservatório ou animal sinantrópico.

**Art. 503.** Visando ao controle de zoonoses, o proprietário de animal doméstico é obrigado a:

- I. Imunizá-lo contra as doenças definidas pelas autoridades sanitárias;
- II. Mantê-lo em condições sanitárias e de saúde compatíveis com a preservação da saúde coletiva e a prevenção de doenças transmissíveis;
- III. Mantê-lo distante de depósitos de alimentos ou produtos de interesse da saúde;
- IV. Permitir a inspeção das condições de saúde e sanitárias do animal sob sua guarda pela autoridade sanitária competente;
- V. Acatar as medidas sanitárias determinadas pela autoridade sanitária.
- VI. Quando se tratar de um animal feroz, mantê-lo em local seguro, e fixar placas de advertência no alinhamento do lote.

**§1º.** As medidas de que trata o inciso VI deste artigo compreendem, entre outras, a execução de provas sorológicas, a apreensão ou o sacrifício do animal.



§2º. Caberá ao proprietário, no caso de morte do animal, a disposição adequada do cadáver.

**Art. 504.** A vacinação antirrábica e o registro de cães e gatos são obrigatórios, cabendo sua regulamentação ao órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde.

**Art. 505.** São obrigados a notificar as zoonoses:

- I. O veterinário que tomar conhecimento do caso;
- II. O laboratório que tiver estabelecido o diagnóstico;
- III. Médicos, profissionais da saúde ou responsáveis pelos estabelecimentos de saúde, públicos ou privados, sobre a ocorrência de suspeita ou confirmação de doença, agravo ou evento de saúde pública;
- IV. Responsáveis por estabelecimentos públicos ou privados educacionais, de cuidado coletivo, além de serviços de hemoterapia, unidades laboratoriais que tiverem estabelecido o diagnóstico e instituições de pesquisa;

**Art. 506.** Na área urbana, só será permitida a criação e manutenção de animais de estimação desde que não ofereça perigo e riscos à saúde pública, a critério da autoridade sanitária.

§1º. Os proprietários dos animais que os levarem a passeio são responsáveis pelo recolhimento dos dejetos em área pública, sob pena de multa e, em caso de reincidência a multa será aplicada em dobro.

§2º. Quando se tratar de um animal feroz, mantê-lo em local seguro, e fixar placas de advertência no alinhamento do lote.

**Art. 507.** É proibido nas vias e logradouros públicos:

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



---

pessoas.

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

### Seção I

#### DAS MEDIDAS REFERENTES A ANIMAIS E AVES

**Art. 508.** Estábulos, cocheiras, pocilgas, granjas e estabelecimentos congêneres só serão permitidos na zona rural.

**§1º.** Em caso de instalação indevida, em área urbana, dos estabelecimentos elencados no caput deste artigo, a sua remoção será obrigatória no prazo máximo estabelecido pela autoridade sanitária, quando o local se tornar núcleo de população intensa.

**§2º.** Os estábulos, cocheiras, pocilgas, granjas, canis e estabelecimentos congêneres, existentes dentro do perímetro da cidade na data que entrar em vigor esta Lei, serão fechados ou removidos dentro de 90 (noventa) dias ou a critério da autoridade sanitária.

**§3º.** A inércia do proprietário em remover os animais na forma do parágrafo anterior, acarretará em multa, estabelecida pela autoridade sanitária.

**§4º.** Fica proibida em área urbana do município a criação das espécies de caprinos, ovinos, suínos, bubalinos, bovinos, abelhas e aves.

**Art. 509.** Os espetáculos de exibição de animais, de caráter permanente ou temporário, devem atender às precauções e condições higiênico-sanitárias básicas e adotar medidas quanto à segurança dos espectadores.

### Seção II

#### DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS



---

**Art. 510.** Ao detentor da posse do imóvel compete a adoção de medidas de higiene e limpeza da propriedade e é obrigado, inclusive, a promover sua desinsetização e a desratização, quando for o caso, além de evitar o acúmulo de lixo e material não utilizável que possam propiciar a proliferação da fauna sinantrópica.

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

## TÍTULO II DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

### CAPÍTULO I DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA SANITÁRIA

**Art. 511.** Entende-se por Alvará Sanitário ou Licença Sanitária o documento expedido através de ato privativo do Órgão Sanitário competente, contendo permissão para funcionamento do estabelecimento que desenvolva qualquer atividade sujeita ao controle sanitário.

**Art. 512.** A licença terá sua validade fixada em regulamentação específica pela autoridade sanitária local, de acordo com o risco sanitário das atividades desenvolvidas pelos estabelecimentos, e poderá ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

**Parágrafo Único.** A revalidação de licença deverá ser requerida nos primeiros 120 (cento e vinte) dias de cada exercício.

**Art. 513.** A concessão ou renovação do Alvará Sanitário está condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento, comprovados pela Autoridade Sanitária competente.



**Art. 514.** A expedição do alvará de funcionamento e localização está condicionada necessariamente, inclusive, à expedição prévia do Alvará Sanitário, salvo legislação específica.

**Art. 515.** O Alvará Sanitário será emitido, específico e independente, para:

- I. Cada estabelecimento, de acordo com a atividade e/ou serviço exercido, ainda que exista mais de uma unidade na mesma localidade;
- II. Cada atividade e/ou serviço desenvolvido na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação;
- III. Cada atividade e/ou serviço terceirizado existente na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação.

**Parágrafo Único.** Será obrigatória nova licença sanitária toda vez que ocorrerem modificações nas características dos estabelecimentos ou no exercício da atividade.

**Art. 516.** O Alvará Sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado nos seguintes casos:

- I. Por solicitação da empresa;
- II. Pelo não funcionamento da empresa por mais de 120 (cento e vinte dias);
- III. Por interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por autoridade sanitária competente.

**§1º.** A suspensão, cassação ou cancelamento a que se refere este artigo, resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada pela autoridade competente.

**§2º.** Nos casos referidos nos incisos II e III deste artigo, deverá ser assegurado direito de defesa pela instauração de processo administrativo no Órgão Sanitário competente.

**Art. 517.** Todo estabelecimento deve comunicar formalmente ao órgão que emitiu o respectivo Alvará Sanitário qualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.

**Art. 518.** É obrigatória a exposição do Alvará Sanitário em local visível.



**Art. 519.** A Secretaria Municipal de Saúde, através de Regulamentos Técnicos específicos, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará Sanitário para o funcionamento de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

**Art. 520.** Os estabelecimentos de pessoas físicas ou jurídicas de interesse à saúde em exercício que atuam na informalidade serão notificados para a regularização e obtenção do Alvará de Licença Sanitária no prazo de 10 (dez) dias.

**Parágrafo Único.** Expirando o prazo de 10 (dez) dias, o estabelecimento que continuar em atividade informal sofrerá as sanções previstas em Lei.

**Art. 521.** Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, interditar toda a construção ou imóvel que, pela insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene e segurança.

**Art. 522.** A Vigilância Sanitária Municipal cobrará taxa de inspeção de acordo com os valores fixados no Anexo I, independente de liberação ou não do Alvará Sanitário.

## CAPÍTULO II DAS TAXAS

**Art. 523.** As ações de vigilância sanitária executados pelo órgão correspondente da Secretaria Municipal da Saúde ensejarão a cobrança da Taxa de Vigilância Sanitária e Multas a serem regulamentadas em Lei Complementar.

**Parágrafo Único.** Nos casos de atividades múltiplas, exercidas no mesmo estabelecimento, a taxa de Alvará de Licença Sanitária será calculada e paga levando-se em consideração a atividade de maior incidência tributária.

**Art. 524.** O contribuinte da Taxa de Vigilância Sanitária é a Pessoa Física ou Jurídica que exerça atividades sujeitas às atividades do Serviço de Vigilância Sanitária do município.



---

**Art. 525.** Serão cobradas taxas dos Serviços de Vigilância Sanitária sobre:

- I. Análise de projetos arquitetônicos;
- II. Emissão de alvará, certidão, declaração, laudo ou atestado relativos a assuntos atribuíveis à Secretaria Municipal de Saúde;
- III. 2ª via do Alvará Sanitário;
- IV. Taxa de Urgência.

**Art. 526.** A taxa para Alvará de Licença Sanitária deverá ser paga anualmente, com base na Unidade de Referência (UR) do Município.

**Art. 527.** Os valores da Taxa de Vigilância Sanitária e das multas em virtude do exercício das ações de vigilância sanitária serão recolhidos aos cofres públicos do município, creditados ao Fundo Municipal de Saúde, revertidos exclusivamente para o Serviço Municipal de Vigilância Sanitária e sob o controle social do Conselho Municipal de Saúde.

**Art. 528.** Os valores recolhidos, mencionados no artigo anterior, serão destinados ao custeio e à manutenção da estrutura do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

**Art. 529.** São isentos da Taxa de Vigilância Sanitária:

- I. Órgãos da administração direta, autarquias e fundações instituídas e mantidas pelo Poder Público;
- II. Associações, fundações, entidades de caráter beneficente, filantrópico, caritativo ou religioso que não remunerem seus dirigentes, não distribuam lucros a qualquer título e apliquem seus recursos na manutenção e desenvolvimento dos objetivos sociais;

**Parágrafo Único.** A isenção da Taxa de Vigilância Sanitária não dispensa a obrigatoriedade do cumprimento das exigências contidas nas normas legais e regulamentares.

### CAPÍTULO III SELO DE QUALIDADE



**Art. 530.** Todos os estabelecimentos de interesse da saúde poderão ser gratificados com a certificação de qualidade, denominada no município como SV - Selo Vigilância Sanitária.

**Art. 531.** O estabelecimento será avaliado segundo os critérios determinados pelos fiscais sanitários. Se o mesmo estiver adequado, o selo verde será liberado para o período de 1 ano.

**Art. 532.** Os agentes da Vigilância Sanitária realizarão inspeções periodicamente e se detectadas falhas nas condições higiênico-sanitárias o estabelecimento poderá sofrer as punições cabíveis, inclusive a perda do SV - Selo Vigilância Sanitária.

#### **CAPÍTULO IV DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA**

**Art. 533.** A Secretaria Municipal de Saúde estabelecerá programas de educação sanitária, utilizando recursos capazes de criar ou modificar hábitos e comportamentos do indivíduo e da sociedade em relação à saúde e higiene.

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

**Art. 534.** A educação sanitária é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde, desenvolvidas em nível central, regional ou local.

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

**Art. 535.** Qualquer atividade de educação sanitária deverá ser solicitada com antecedência mínima de 10 dias para a Vigilância Sanitária Municipal.

#### **CAPÍTULO V**



---

## DA PREPARAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO

**Art. 536.** À Secretaria Municipal de Saúde compete a preparação de pessoal técnico destinado ao serviço de saúde pública, em consonância com a Legislação Federal específica.

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

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

## CAPÍTULO VI DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

### Seção I DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

**Art. 537.** As infrações sanitárias serão aquelas tipificadas na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977. Considera-se infração sanitária a desobediência ao disposto nesta Lei, nas leis federais, estaduais e nas demais normas legais e regulamentares, que de qualquer forma, destinem-se à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

**Art. 538.** Será considerado infrator, todo aquele que mandar, constranger ou auxiliar alguém a praticar infração e ainda, os encarregados da execução das leis tendo conhecimento da infração, deixarem de atuar o infrator.

**Art. 539.** Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

**§1º.** Para fins deste artigo, considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração sanitária não teria ocorrido.



§2º. Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de equipamentos, produtos e serviços de interesse à saúde.

**Art. 540.** Os fabricantes e fornecedores de equipamentos, produtos e serviços de interesse à saúde respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para o consumo e/ou utilização.

**Art. 541.** As infrações classificam-se em:

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

**Art. 542.** Quando o infrator for integrante da administração pública, direta ou indireta, a Autoridade Sanitária notificará o superior imediato do infrator e, se não forem tomadas as providências para a cessação da infração, no prazo estipulado, a autoridade sanitária comunicará o fato ao Ministério Público, com cópia do processo administrativo instaurado para apuração do ocorrido.

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

**Art. 543.** As infrações das disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

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

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



decisão.

**Art. 544.** Na apuração das infrações sanitárias, a autoridade sanitária comunicará o fato:

- I. À autoridade policial e ao Ministério Público, nos casos que possam configurar ilícitos penais;
- II. Aos conselhos profissionais, nos casos que possam configurar violação aos códigos de ética profissional.

## **Seção II**

### **DAS PENALIDADES**

**Art. 545.** As Infrações Sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza cível ou penal cabíveis, aos infratores desta Lei e das normas dela decorrentes, serão impostas, alternativa ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas;
- IV. Apreensão de animais;
- V. Suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VI. Inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos;
- VII. Interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos;
- VIII. Suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade;
- IX. Cassação da licença, da autorização de funcionamento e do alvará sanitário;
- X. Imposição de mensagem retificadora;
- XI. Cancelamento da notificação de produto alimentício.
- XII. Redução da atividade;
- XIII. Reparação e indenização dos danos causados ao meio ambiente e à coletividade em geral, bem como ao patrimônio público;
- XIV. Perda ou suspensão dos incentivos fiscais;



§1º. Aplicada a penalidade de inutilização, o infrator deverá cumpri-la, arcando com seus custos, no prazo determinado pela autoridade sanitária, respeitando a legislação e apresentando o respectivo comprovante.

§2º. Aplicada a penalidade de interdição, essa vigorará até que o infrator cumpra as medidas exigidas pela legislação sanitária, solicite a realização de nova inspeção sanitária e que a autoridade julgadora se manifeste sobre o pleito de desinterdição de maneira fundamentada.

§3º. As atividades da Vigilância Sanitária local respeitará a Legislação específica quanto à atividade privativa profissional na fiscalização dos estabelecimentos bem como o Grau de complexidade em Saúde.

**Art. 546.** A notificação terá validade de seis meses, para fins de reincidência específica, da qual decorrerá, automaticamente, multa.

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

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

§3º. Os produtos apreendidos ficarão depositados em local designado pelo autuante, podendo a designação recair no próprio detentor, se for idôneo, à juízo do autuante, observadas as formalidades legais.

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

§5º. Aos produtos em geral, cujo prazo de validade esteja expirado será procedida a



---

imediate inutilização e o estabelecimento, em caso de reincidência, será multado. O valor estabelecido será multiplicado pelo número de infrações cometidas pelo estabelecimento.

**§6º.** A penalidade de interdição deve ser aplicada de imediato, sempre que o risco à saúde da população o justificar.

**§7º.** A interdição perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

**Art. 547.** Para imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I. As circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II. A gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;
- III. Os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;
- IV. A capacidade econômica do autuado;
- V. Os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

**Parágrafo Único.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a autoridade sanitária levará em consideração as que sejam preponderantes.

**Art. 548.** São circunstâncias:

- I. Atenuantes:
  - a) Ser primário o autuado;
  - b) Arrependimento eficaz do infrator, manifestado pela espontaneidade em reparar ou limitar o dano causado, comunicando pessoalmente à autoridade competente;
  - c) Observância no local, de princípios relativos à utilização adequada de recursos naturais disponíveis e preservação do meio ambiente;
  - d) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
  - e) Comunicação prévia às autoridades competentes, pelo infrator, de perigo



eminente de degradação ambiental;

- f) Colaboração com os fiscais encarregados pelo controle ambiental.

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

**II. Agravantes:**

- a) Se o infrator é reincidente ou cometer infração de forma continuada;
- b) Ter o agente cometido infração para obter vantagens pecuniárias;
- c) O infrator coagir outrem para a execução material da infração;
- d) Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;
- e) Ocorrência de efeitos sobre a propriedade alheia;
- f) A infração atingir área de proteção legal;
- g) Utilizar-se o infrator, das condições de agente público para a prática de infração;
- h) O emprego de métodos cruéis no abate e captura de animais;
- i) Tentativa de eximir-se de responsabilidade atribuindo-a a outrem;
- j) Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto nesta lei;
- k) Ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

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

**Art. 549.** Para fins de gradação da pena, serão considerados os seguintes fatores:

- a) A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- b) As circunstâncias atenuantes e agravantes;
- c) Os antecedentes do infrator, com relação ao disposto na Lei, ou em sua regulamentação.
- d) A capacidade econômica do autuado;



e) Os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

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

**Art. 550.** Na aplicação da penalidade de multa, a capacidade econômica do infrator será observada dentro dos limites de natureza financeira correspondente à classificação da infração sanitária prevista no artigo 558.

**Art. 551.** As multas impostas em razão da infração sanitária sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o pagamento seja efetuado no prazo de 20 (vinte) dias, contados da data em que o infrator for notificado da decisão que lhe imputou a referida penalidade.

**Art. 552.** O pagamento da multa, em qualquer circunstância, implicará a desistência tácita de recurso em relação à sua aplicação, permanecendo o processo administrativo em relação às demais penalidades eventualmente aplicadas cumulativamente.

**Art. 553.** Quando aplicada pena de multa e não ocorrer o seu pagamento ou interposição de recurso, a decisão será publicada nos meios oficiais e em seguida o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias, na do artigo 591, sob pena de cobrança judicial.

**Art. 554.** Nos casos de risco sanitário iminente, a autoridade sanitária poderá determinar de imediato, sem a necessidade de prévia manifestação do interessado, a apreensão e interdição de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas, insumos, estabelecimentos, seções, dependências, obras, veículos, máquinas, assim como a suspensão de vendas, atividades e outras providências acauteladoras, as quais não configurarão aplicação de penalidade sanitária, mas sim o regular exercício das prerrogativas da administração pública.

**§1º.** Concomitante às medidas acauteladoras previstas no caput deste artigo, a autoridade sanitária deverá lavrar auto de infração.



---

§2º. As medidas acauteladoras previstas neste artigo durarão no máximo 90 (noventa) dias.

### Seção III DAS MULTAS

**Art. 555.** As multas deverão ser pagas dentro do prazo determinado pelo fiscal sanitário.

**Art. 556.** O recurso administrativo deve ser instruído com o auto de infração e suspende o prazo para o pagamento das multas impostas, até sua decisão final.

**Art. 557.** O não recolhimento tempestivo, das multas aplicadas, implica no encaminhado para protesto em cartório, na forma da Lei.

**Art. 558.** A pena de multa consiste no pagamento em moeda corrente no país, variável segundo a classificação das infrações constantes do art. 541, levando em conta a complexidade do caso e será aplicada nas seguintes quantias fixadas em Unidade Padrão Fiscal do Município de Arenópolis– UFPM, conforme os seguintes limites:

- I. Nas infrações leves, 01 a 30 UPFM;
- II. Nas infrações graves, 31 a 100 UPFM;
- III. As infrações gravíssimas, 101 a 300 UPFM.

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

**Art. 559.** Os infratores que estiverem em débito de multa não poderão receber quaisquer quantias ou créditos que tiverem com a Prefeitura Municipal, participar de licitações, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza, ou transacionar a qualquer título com administração municipal.

## CAPÍTULO VII DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

### Seção I



---

## Normas Gerais

**Art. 560.** O processo administrativo sanitário é destinado a apurar a responsabilidade por infrações das disposições desta Lei e demais normas legais e regulamentares destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde, sendo iniciado com a lavratura de auto de infração, assegurando-se ao autuado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, observado o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

## DO AUTO DE INFRAÇÃO

**Art. 561.** O procedimento fiscal inicia-se com a visita do Agente Fiscal ao local onde se desenvolve qualquer atividade de que trata esta Lei.

**Parágrafo Único.** Constatada qualquer irregularidade, sendo a mesma de caráter leve, poderá a Autoridade Sanitária apenas advertir, lavrando o termo de notificação, concedendo um prazo estipulado pelo fiscal para a sua regularização, de acordo com o tipo de infringência.

**Art. 562.** Constatada irregularidade configurada como infração sanitária, a Autoridade Sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, de imediato, no local em que for verificada a infração ou na sede da Vigilância Sanitária, o auto da infração sanitária em 03 (três) vias, destinando-se a segunda ao autuado e as demais à formalização do processo administrativo, que conterá:

- I. Local, data e hora da lavratura do auto de infração;
- II. Nome da pessoa física ou denominação da pessoa jurídica autuada, especificando o seu ramo de atividades, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação civil;
- III. Descrição do ato ou fato constitutivo da infração, seu o local e data;
- IV. Indicação do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
- V. A pena a que está sujeito o infrator;
- VI. Será dada ciência ao autuado de que responderá pelo fato, em processo administrativo;



- VII. Assinatura do autuado ou, na sua ausência, por quem o represente e, em caso de recusa, será procedida a consignação do fato pela autoridade autuante e assinatura de duas testemunhas;
- VIII. O prazo será de 10 (dez) dias para apresentação de defesa, recurso ou impugnação do auto de infração;
- IX. Assinatura e carimbo do servidor autuante.

**Parágrafo Único.** O servidor autuante é responsável pelas declarações e informações lançadas no auto de infração e no termo de notificação, sujeitando-se a sanções disciplinares em caso de falsidade ou omissão dolosa.

**Art. 563.** A ciência da lavratura de auto de infração, de decisões prolatadas e/ou de qualquer comunicação a respeito de processo administrativo sanitário dar-se-á por uma das seguintes formas:

- I. Ciência direta ao inspecionado, autuado, mandatário, empregado ou preposto, provada com sua assinatura ou, no caso de recusa, sua menção pela autoridade sanitária que efetuou o ato;
- II. Por seu representante legal ou preposto, ou ainda, considerar-se-á dado ciência como assinatura de uma testemunha, em caso de recusa do infrator;
- III. Carta registrada com aviso de recebimento;
- IV. Por edital, publicado uma única vez, na imprensa de circulação local, considerada efetiva a notificação 05 (cinco) dias após a publicação.

**Parágrafo Único.** Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, e frustrado o seu conhecimento por carta registrada, este deverá ser cientificado por meio de edital, publicado uma vez na imprensa oficial, considerando-se efetiva a ciência após 5 (cinco) dias da sua publicação.

**Art. 564.** Ao autuado é facultada vista ao processo a qualquer tempo, no órgão sanitário, podendo requerer, a suas expensas, cópias das peças que instruem o feito.

**Art. 565.** Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o autuado,



---

obrigação a cumprir, deverá o mesmo ser notificado para cumprimento no prazo de até 30 (trinta) dias.

**Art. 566.** Para os fins desta Lei contar-se-ão os prazos excluindo-se o dia do começo e incluindo-se o dia do vencimento.

**§1º.** Os prazos somente começam a correr do primeiro dia útil após a ciência do autuado.

**§2º.** Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia não útil, devendo ser observado pelo autuado o horário de funcionamento do órgão competente.

**Art. 567.** O prazo previsto no artigo anterior poderá ser prorrogado, em casos excepcionais, por no máximo mais 90 (noventa) dias, a critério da autoridade sanitária, considerado o risco sanitário, caso seja requerido pelo interessado, até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.

**Art. 568.** As omissões ou incorreções do auto não acarretarão a sua nulidade quando do processo constar elementos suficientes para a determinação da infração e do infrator.

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

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

#### DA ANÁLISE FISCAL

**Art. 569.** Compete à autoridade sanitária realizar de forma programada ou, quando necessária, a coleta de amostra de insumos, matérias primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, para efeito de análise fiscal.



---

**Parágrafo Único.** Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a coleta de amostra para análise fiscal deverá ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

**Art. 570.** A coleta de amostra para fins de análise fiscal deverá ser realizada mediante a lavratura do termo de coleta de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em três invólucros, invioláveis, conservados adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial para realização das análises.

**§1º.** Se a natureza ou quantidade não permitir a coleta de amostra em triplicata, deverá ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, não cabendo, neste caso, perícia de contraprova.

**§2º.** Na hipótese prevista no parágrafo anterior, se estiverem ausentes as pessoas ali mencionadas, deverão ser convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

**§3º.** Em produtos destinados ao uso ou consumo humanos, quando forem constatadas pela autoridade sanitária irregularidades ou falhas no acondicionamento ou embalagem, armazenamento, transporte, rótulo, registro, prazo de validade, venda ou exposição à venda que não atenderem às normas legais regulamentares e demais normas sanitárias, manifestamente deteriorados ou alterados, de tal forma que se justifique considerá-los, desde logo, impróprios para o consumo, fica dispensada a coleta de amostras, lavrando-se o auto de infração e termos respectivos.

**§4º.** Aplica-se o disposto no parágrafo anterior, às embalagens, aos equipamentos e utensílios, quando não passíveis de correção imediata e eficaz contra os danos que possam causar à saúde pública.

**§5º.** A coleta de amostras para análise fiscal se fará sem a remuneração do comerciante ou produtor pelo produto ou substância coletada.



**Art. 571.** Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária deverá notificar o responsável para apresentar ao órgão de vigilância sanitária, defesa escrita ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 20 (vinte) dias, contados da notificação acerca do resultado do laudo da análise fiscal inicial.

**§1º.** O laudo analítico condenatório será considerado definitivo quando não houver apresentação da defesa ou solicitação de perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 10 (dez) dias.

**§2º.** No caso de requerimento de perícia de contraprova o responsável deverá apresentar a amostra em seu poder e indicar o seu próprio perito, devidamente habilitado e com conhecimento técnico na área respectiva.

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

**§4º.** Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja 1ª via integrará o processo de análise fiscal, e conterá os quesitos formulados pelos peritos.

**§5º.** Havendo divergência entre os resultados da análise fiscal inicial e da perícia de contraprova o responsável poderá apresentar recurso a autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, o qual determinará novo exame pericial a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial, cujo resultado será definitivo.

**Art. 572.** Não sendo comprovada a infração objeto de apuração, por meio de análise fiscal ou contraprova, e sendo a substância ou produto, equipamentos ou utensílios considerados não prejudiciais à saúde pública, a autoridade sanitária lavrará notificação liberando-o e determinando o arquivamento do processo.



**Art. 573.** O resultado definitivo da análise condenatória de substâncias ou produtos de interesse da saúde, oriundos de unidade federativa diversa, será obrigatoriamente comunicado aos órgãos de vigilância sanitária federal, estadual e municipal correspondente.

**Art. 574.** Quando resultar da análise fiscal que substância, produto, equipamento, utensílios, embalagem são impróprios para o consumo, serão obrigatórias a sua apreensão e inutilização, bem como a interdição do estabelecimento, se necessária, lavrando-se os autos e termos respectivos.

## Seção II DA DEFESA

**Art. 575.** Adotar-se-á o rito previsto nesta seção às infrações sanitárias previstas nesta Lei.

**Art. 576.** Fica assegurado, ao proprietário do estabelecimento, responsável, autuado ou interessado, a plena garantia da defesa e prova.

**Art. 577.** Se o autuado entrar com a defesa, o auto de infração acompanha o processo fiscal, ficando suspenso o prazo para recolhimento da multa até a decisão final.

**Art. 578.** O autuado terá o prazo de 10 (dez) dias para apresentar defesa ou impugnação, contados da ciência do auto de infração.

**Parágrafo Único.** Apresentada defesa ou impugnação, os autos do processo administrativo sanitário serão remetidos ao servidor autuante, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se manifestar, seguindo os autos conclusos para decisão do superior imediato.

**Art. 579.** Após analisar a defesa, a manifestação do servidor autuante e os documentos que dos autos constam, o superior imediato decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias, do recebimento do processo administrativo sanitário.



**§1º.** A decisão de primeira instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

**§2º.** A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

**§3º.** A decisão que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.

**§4º.** As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

**Art. 580.** Decidida a aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso, em face da decisão de primeira instância, à mesma autoridade prolatora.

**§1º.** O recurso previsto no caput deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da ciência da decisão de primeira instância.

**§2º.** O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto no artigo 565.

**Art. 581.** Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, a autoridade superior decidirá fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias.

**§1º.** A decisão de segunda instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

**§2º.** A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no



---

arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

**§3º.** A decisão de segunda instância que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.

**§4º.** As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

**Art. 582.** O pagamento da multa, não desobriga o cumprimento das exigências sanitárias, e o infrator está sujeito a multas progressivas de acordo o parágrafo único do artigo 558, podendo chegar à interdição do estabelecimento e/ou atividade.

**Art. 583.** Quando a pena for obrigação de fazer ou não fazer qualquer obra ou serviço, o infrator será intimado para, no prazo de 07 (sete) dias úteis iniciar o cumprimento e concluí-lo em prazo razoável.

### **Seção III**

#### **DOS RECURSOS**

**Art. 584.** Decidida a aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso, em face da decisão de segunda instância, à autoridade superior dentro da mesma esfera governamental do órgão de vigilância sanitária.

**§1º.** O recurso previsto no caput deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da ciência da decisão de segunda instância.

**§2º.** O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto no artigo 582.

**Art. 585.** Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, a autoridade superior decidirá



---

fundamentadamente no prazo de 10 (dez) dias.

**§1º.** A decisão de terceira instância é irrecorrível e será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

**§2º.** A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo a mesma obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

**§3º.** A decisão que confirmar a existência da infração sanitária ensejará o cumprimento da penalidade aplicada ao infrator pela decisão de 2ª instância.

**§4º.** As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão ocasionadas por erros de escrita ou de cálculo poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

**Art. 586.** Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

**Art. 587.** Os recursos interpostos das decisões não definitivas, somente terão efeitos suspensivos relativos ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma desta Lei.

**Art. 588.** O Prefeito do Município julgará o processo de acordo com o que determina a legislação pertinente.

**Art. 589.** O recurso junto ao Prefeito após decidido, encerra a esfera recursal em âmbito administrativo.

**Parágrafo Único.** O Prefeito terá prazo de 30 (trinta) dias, para julgar os recursos interpostos contra as penalidades previstas nesta Lei.



---

**Art. 590.** A Vigilância Sanitária em conjunto com a Secretaria Municipal de Saúde, tomará todas as medidas cabíveis para fazer cumprir as penalidades constantes do auto de infração.

#### SEÇÃO IV DO CUMPRIMENTO DAS DECISÕES

**Art. 591.** As decisões não passíveis de recurso serão obrigatoriamente publicadas nos meios oficiais para fins de publicidade e de eficácia, sendo cumpridas na forma abaixo:

**I. Penalidade de multa:**

- a.** O infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação, sendo o valor arrecadado creditado ao Fundo Municipal de Saúde, revertido exclusivamente para o Serviço Municipal de Vigilância Sanitária e sob o controle social do Conselho Municipal de Saúde.
- b.** O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado na alínea anterior, implicará na sua inscrição na dívida ativa do município, para fins de cobrança judicial, na forma da legislação pertinente, sendo o valor obtido utilizado exclusivamente nas ações de vigilância sanitária.

**II. Penalidade de apreensão e inutilização:**

- a.** Os insumos, matérias primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde serão apreendidos e inutilizados em todo o município, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**III. Penalidade de suspensão de venda:**



- a. O dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando a suspensão da venda do produto, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**IV. Penalidade de cancelamento da licença sanitária:**

- a. O dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando o cancelamento da licença sanitária e cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

**V. Penalidade de cancelamento da notificação de produto alimentício:**

- a. O dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando o cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

**VI. Outras penalidades previstas nesta Lei:**

- a. O dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando o cumprimento da penalidade, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

**Art. 592.** É competência exclusiva das autoridades sanitárias, em efetivo exercício de ação fiscalizadora, lavrar autos de infração, expedir termos de notificação, termos de interdição, termos de apreensão, de interdição cautelar e depósito, de inutilização, bem como outros



---

documentos necessários ao cumprimento de sua função.

**Art. 593.** Esta Lei será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber.

**Art. 594.** A Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos e autoridades competentes, publicará portarias, resoluções, normas técnicas, atos administrativos cabíveis e normas complementares de vigilância sanitária no âmbito deste código.

**Art. 595.** A autoridade sanitária poderá solicitar a intervenção da autoridade policial ou judicial nos casos de oposição à inspeção, quando forem vítimas de embaraços, desacatos, ou quando necessário à efetivação de medidas previstas na legislação, ainda que não configure fato definido em lei como crime ou contravenção.

**Art. 596.** Com o intuito de manter a estética e a higiene pública fica:

- I. Vedado o escoamento de águas servidas das áreas construídas para os locais públicos;
- II. Vedado construir instalações sanitárias sobre riachos, córregos ou qualquer curso d'água;
- III. O ocupante, a qualquer título, é responsável pela limpeza e conservação do imóvel e, especialmente, dos aparelhos sanitários, esgotos, canalização e depósitos de água, dentro da área do imóvel;
- IV. Permitida a interdição de piscinas pelo descumprimento das normas estabelecidas por este Código, ou quando confirmada qualquer prática que ofereça riscos à saúde pública.

**Parágrafo Único.** A inobservância deste artigo acarretará nas multas estabelecidas pelo o artigo 560.

**Art. 597.** A autoridade sanitária, sempre que julgar necessário, solicitará proteção policial para fazer cumprir o disposto nesta Lei.

**Art. 598.** O Poder Executivo Municipal firmará convênios com órgãos estaduais e federais



---

de saúde, buscando atuação conjunta e melhor aplicação das normas estabelecidas por este Código.

**Art.599.** O Poder Executivo Municipal e o Conselho Municipal de Saúde farão ampla divulgação do texto desta Lei a todos os segmentos da sociedade.

**Art. 600.** É parte integrante desta Lei, o seguinte anexo:

- I. Atividades da Vigilância Sanitária Municipal de Arenópolis/MT;

**Art. 601.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 602.** Revogam-se as disposições em contrário.

Paço Municipal de Arenópolis/MT, 06 de dezembro de 2019.

---

**JOSÉ MAURO FIGUEIREDO**  
Prefeito Municipal de Arenópolis/MT



## ANEXO I

### ATIVIDADES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL DE ARENÓPOLIS/MT

Descrição das atividades de Inspeções Sanitárias	Taxas	
	UR'S	
Inspeção Sanitária em Serviços de Saúde	Alvará Sanitário	
Academia de ginástica	05	R\$142,20
Bar	02	R\$56,88
Bar/Lanchonete	10	R\$284,40
Boate/Casa Noturna/Danceteria/Casa de Shows	10	R\$284,40
Buffet	10	R\$284,40
Cabeleireiro(a)/Barbearia	05	R\$142,20
Cantinas	02	R\$56,88
Casa de carne/Açougue	10	R\$284,40
Casa de repouso/Casa de Apoio/Asilo/Orfanato	10	R\$284,40
Centro de eventos/Centro recreativo	10	R\$284,40
Cinema	05	R\$142,20
Circos/Parques de diversões e outros serviços de diversões não especificados ou não classificados	15	R\$426,60



Comércio Atacadista/Distribuidora de bebidas e/ou alimentos	15	R\$426,60
Comércio Varejista de Produtos Odontológicos e congêneres	10	R\$284,40
Comércio de Laticínios/Embutidos/Frios	50	R\$1.422,00
Comércio de Pescado	10	R\$284,40
Comércio Varejista Não Especificado e Não Classificado	05	R\$142,20
Consultório: Médico	20	R\$568,80
Consultório: Veterinário	10	R\$284,40
Consultório: Odontológico	20	R\$568,80
Clínica: Médica	30	R\$853,20
Clínica: Veterinária	10	R\$284,40
Clínica: Odontológica	20	R\$568,80
Consultório ou Clínicas de Fisioterapia/ Fonoaudiologia/ Psicologia/ Ortopedia/Psiquiatria	15	R\$426,60
Cooperativa/Associação	05	R\$142,20
Cozinha Industrial	10	R\$284,40
Creches particulares	20	R\$568,80
Delivery (produção e entrega de comida)	05	R\$142,20
Depósito fechado/ Distribuidora de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos	30	R\$853,20
Demais estabelecimentos de Assistência Odontológico-Veterinária	10	R\$284,40



Distribuidora de Hortifrutigranjeiro	05	R\$142,20
Drogarias	20	R\$568,80
Empacotadora e/ou beneficiadora de cereais/ Armazéns gerais	20	R\$568,80
Empresa de transporte de alimentos e/ou bebidas em geral	10	R\$284,40
Ervanárias	05	R\$142,20
Estabelecimentos com serviço de internet e jogos	05	R\$142,20
Estabelecimentos que praticam acupuntura	10	R\$284,40
Estabelecimentos de ensino	20	R\$568,80
Estabelecimentos que se destinam ao transporte de pacientes	15	R\$426,60
Estabelecimentos não relacionados à saúde	05	R\$142,20
Estabelecimentos que utilizam radiação ionizante	15	R\$426,60
Empacotadora de Alimentos Atacadista	10	R\$284,40
Estação rodoviária	15	R\$426,60
Esteticistas	20	R\$568,80
Indústria de produtos alimentares não especificados ou não classificados	30	R\$853,20
Fábrica de produtos alimentares não especificados ou não classificados	05	R\$142,20
Farmácia de manipulação	30	R\$853,20
Feirantes	01	R\$28,44
Funerárias/Cemitério	50	R\$1.422,00



Hipermercado	20	R\$568,80
Hotel	10	R\$284,40
Instituto de beleza com responsabilidade médica	05	R\$142,20
Instituto de tatuagem	30	R\$853,20
Laboratório ou oficina de próteses dentária	15	R\$426,60
Laboratório de Análises Clínicas	30	R\$853,20
Lanchonete	07	R\$199,08
Pizzaria	10	R\$284,40
Restaurante e/ou Churrascaria	10	R\$284,40
Lavanderia e Tinturaria	05	R\$142,20
Lavador de automóveis	05	R\$142,20
Lojas de Conveniência	05	R\$142,20
Marmitaria / Rotisseria	10	R\$284,40
Mercearia / Quitanda	05	R\$142,20
Mercados	10	R\$284,40
Mercados com Açougue	15	R\$426,60
Mercado com Padaria	20	R\$568,80
Mercado com Açougue e Padaria	25	R\$711,00
Motel	15	R\$426,60



Óticas e Laboratórios de Óticas	15	R\$426,60
Panificadora / Confeitaria / Padaria	15	R\$426,60
Pastelaria e/ou Garapeira	01	R\$28,44
Pensão	05	R\$142,20
Perfumarias	05	R\$142,20
Pet Shop (tosa e banho)	05	R\$142,20
Podólogo	10	R\$284,40
Quiosque/ Carrinhos com alimentos e/ou Bebidas/ Espetinho/ Trailer e Congêneres	02	R\$56,88
Salão de Beleza Completo (Manicure e Pedicure/ Estilista de Sobrancelhas/ Maquiador/ Depilação/ Cabeleireiro/ Barbeiro/ Massagista e Congêneres)	10	R\$284,40
Saunas	10	R\$284,40
Serviços de limpeza de fossa/ Desinsetizadora/ Desratizadora	10	R\$284,40
Serviços de limpeza/ Desinfecção da caixa e/ou poço d'água	05	R\$142,20
Serviços Individuais: Manicure e Pedicure/ Estilista de sobrancelhas/ Maquiador/ Depilação/ Cabeleireiro/ Barbeiro/ Massagista e congêneres	02	R\$56,88
Sex Shop	05	R\$142,20
Shopping/ Centro de Compras	50	R\$1.422,00
Sorveteria (fabricação e venda)	10	R\$284,40



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARENÓPOLIS/MT**  
**CNPJ: 24.977.654/0001-38**



Sorveteria (só revenda)	05	R\$142,20
Supermercado/ Atacadista	20	R\$568,80
Vistoria de veículos para transporte terrestre/ Aéreos e atendimento de doente	30	R\$853,20
Alvará Temporário para eventos (por dia)	05	R\$142,20
Certidão, Declaração, Laudo, Atestado ou Similar	10	R\$284,40
Segunda via de documento	02	R\$56,88
Análise de Projeto Arquitetônico	30	R\$853,20
Taxa de Urgência	02	R\$56,88



Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE versão 2.0  
(atualização julho 2008).

Código	CNAE	Esta atividade compreende	Esta atividade não compreende
96.03-3	Atividades Funerárias e Serviços Relacionados		
96.03 -3/03	Serviços de Funerárias	As atividades funerárias	- os planos de auxílio funeral (6544-1/02)

			-as cerimônias religiosas de honras fúnebres (9491-0/00) -os serviços de somatoconservação de cadáveres (9603-3/05) - a remoção e exumação de cadáveres (9603-3/99) - o aluguel de locais para velórios e a venda de tumbas (9603-3/99)
96.03 -3/05	Serviços de Somatoconservação	Os serviços de somatoconservação de cadáveres -serviços de embalsamamento de cadáveres -serviços de somatoconservação - Serviços de tanatopraxia	
96.03 -3/99	Atividades Funerárias e Serviços relacionados não especificados anteriormente	- a remoção e exumação de cadáveres - o aluguel de locais para velórios e a venda de tumbas - Aluguel de capela - Aluguel de locais para velórios -Serviços de necrotério	- As cerimônias religiosas de honras fúnebres
47.89-0/99	Comércio Varejista de outros produtos não especificados anteriormente	- o comércio varejista especializado na revenda de artigos não especificados nas classes anteriores tais como: -de Artigos Funerários : caixões, urnas -de artigos religiosos e de cultos	



## ANEXO II

Modelo de Ata de Conservação de Restos Mortais Humanos constante no Anexo VIII da RDC ANVISA nº 68, de 10 de outubro de 2007, que “Dispõe sobre o Controle e Fiscalização sanitária do Translado de Restos Mortais Humanos”. Em caso de alteração da norma, esse modelo deve ser revisado.

Aos ..... dias do mês de .....do ano de ..., às...horas, na sala ...do..., sito à rua ..., da cidade..., Estado de ....., devidamente autorizado pela autoridade policial e pela autoridade sanitária que assinam essa ata, bem como por....., representante legal do falecido Sr.(a)..... documento (RG, CPF, Título de Eleitor), ..... (nacionalidade), ..... (estado civil), ..... (profissão), ..... (idade), filho(a) de..... e de ....., falecido às .... horas do dia ....de.....de....., certidão de óbito nº....., do.....Cartório.....da cidade de....., no Estado de ..... Atestado o óbito pelo Sr. Dr. .... (médico que assinou o atestado de óbito) que deu como causa mortis ..... (causa do óbito) e nada havendo que contraindicasse o processo de conservação dos Restos Mortais Humanos, o Dr.....(nome do médico realizador do procedimento de conservação), inscrito no CRM sob o nº. .... , no Estado de ....., procedeu a conservação técnica que segue:.....(descrever o que foi realizado).....

Após o procedimento técnico, os Restos Mortais Humanos foram colocados no interior da urna impermeável, do tipo..... prevista no presente Regulamento, sendo esta, em seguida, lacrada, perante os signatários da ata.

O translado destina-se à cidade de....., no Estado de.....,no País.....assegurando-se pelo prazo de ....., desde que mantidas as.....condições sanitárias previstas neste regulamento.

A presente Ata, lavrada em três vias, lida e considerada conforme, é datada de.../.../.... e assinada por:



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARENÓPOLIS/MT**  
**CNPJ: 24.977.654/0001-38**



---

Autoridade policial

---

Autoridade sanitária

---

Representante da família do falecido

---

Médico responsável pelo ato de conversação CRM nº.

---

Auxiliar do médico

---

Testemunha 1

---

Testemunha 2

---

**Rua Presidente Costa e Silva, Bairro Vila Nova – Arenópolis – MT**  
**CEP 78420-000**  
**Telefone: (65) 3343-1105**