



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Paraty
Secretaria Executiva de Governo

ENCAMINHO A(S) COMISSÃO(ÕES)
<i>Gestão Documental, Social</i>
PARA PARECER
<i>comércio e</i>
<i>afés</i>
<i>Edad</i>
_____/_____/_____ Presidente da CMP

Paraty, 11 de março de 2016.

Mensagem nº 007/2016

À Sua Excelência o Senhor
Luciano de Oliveira Vidal
Presidente da Câmara Municipal de Paraty
Assunto: Projeto de Lei que dispõe sobre a criação do Novo Código de Vigilância Sanitária.

Senhor Presidente.

Tem esta a finalidade de encaminhar a Egrégia Casa Legislativa, o Projeto de Lei que dispõe sobre a criação do Novo Código de Vigilância Sanitária do Município de Paraty.

O Projeto de Lei que ora envio à apreciação dessa Egrégia Casa Legislativa tem como objetivo a criação do Novo Código Sanitário da Vigilância Sanitária no Âmbito Municipal, tendo como base legal os arts. 196 e 200 da Constituição Federal, a Lei 8080/90, que criou o Sistema Único de Saúde, o qual criou diretrizes para descentralização das ações de saúde pública e da Lei 9782/99, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Com a criação da Lei 9782/99, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária a responsabilização em todo o território nacional das diretrizes sobre Vigilância Sanitária incluindo assuntos sobre a descentralização, e por vez passa para a Vigilância Sanitária Estadual a competência de delegar as ações que pertenciam ao próprio Estado o Rol de atividades de todas as ações de fiscalização voltado para a área da Saúde obrigando assim as Vigilâncias Sanitárias Municipais conforme a Resolução SESDEC n.º 1411/2010 e Resolução SES n.º 1058/2014 a descentralizarem as suas ações. Assim sendo, conforme a pactuação CIR/BIG, fica a Vigilância Sanitária do Município de Paraty obrigado atualizar seu Código Sanitário para atender as novas demandas de ações e também da nova equipe multiprofissionais da área da Saúde para trabalhar na Fiscalização conforme a legislação Estadual e Federal.

Em face ao exposto, solicitamos aos Nobres Edís, a apreciação, votação e aprovação em caráter de **urgência urgentíssima** do projeto enunciado, por tratar-se de matéria de interesse público e de grande relevância.

Cordialmente,

CARLOS JOSÉ GAMA MIRANDA

Prefeito Municipal



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY

PAPELETA DE ACOMPANHAMENTO

Folhas n. 040

Processo n. 10468/15

28/11/16 Rub.

PROCESSO Nº 040

FOLHA Nº 10468/15

VTO:

Data	Destino	Despacho e Encaminhamento
20/10/2016	CONT. SAUDE	<p>Atas, quadros do presente processo encaminhados a Prefeitura Municipal de Paraty para conhecimento.</p> <p>Paraty, 20/10/16</p> <p><i>[Signature]</i></p> <p>LUZ CARLOS ELLES PROCURADOR</p>
20/10/2016	CONT. SAUDE	<p>Foto anexada a respeito de aumento de impostos municipais.</p> <p><i>[Signature]</i></p> <p>Antônio Carlos A. Marques Coordenador de Assuntos Legislativos Mat. 302.058</p>
20/10/2016	CONT. SAUDE	<p>Diante de sua competência, o Sr. Luiz Carlos Elles, Procurador Municipal de Paraty, em nome do Município, recebeu a seguinte documentação: Livro de Registro de Imóveis da Prefeitura Municipal de Paraty, no uso de suas atribuições legais, informou que a presente informação é encaminhada para o Sr. Luiz Carlos Elles, Procurador Municipal de Paraty, para conhecimento.</p> <p><i>[Signature]</i></p>

Este formulário somente quando este estiver totalmente preenchido. Acompanhamento de processos 15 blocos

Robson R. Costa Marques
Secretário Municipal
de Planejamento
Mat. 600.037



090
PROJETO DE LEI N.º /2016

Dispõe sobre a criação do Novo Código da Vigilância Sanitária do Município de Paraty e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PARATY, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, faço saber a todos os habitantes deste município que a Câmara Municipal de Vereadores de Paraty **APROVOU** e eu **SANCIONO** a presente Lei.

CAPÍTULO I **DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Fica instituído o Código Sanitário do Município de Paraty, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal de 05 de outubro de 1988, na Constituição do Estado do Rio de Janeiro, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº 8.080, 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 do Rio de Janeiro, e na Lei Orgânica do Município de Paraty em substituição da Lei 860 de 29 de maio de 1991.

Art. 2º Todos os assuntos relacionados com as 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. 3º Sujeitam-se a presente Lei todos os estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público ou filantrópico, assim como outros locais que ofereçam riscos à saúde.

CAPÍTULO II **COMPETÊNCIAS E ATRIBUIÇÕES**

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

I - o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo; e

II - o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

Art. 5º Consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas pelas autoridades



sanitárias com vistas à aprovação de projetos arquitetônicos, ao monitoramento da qualidade dos produtos para saúde e de interesse à saúde e a verificação das condições para o licenciamento e funcionamento dos estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, abrangendo:

- I** – a inspeção e orientação;
- II** – a fiscalização;
- III** – a lavratura de termos e autos;
- IV** – a aplicação de sanções.

Art. 6º 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, 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 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.

Art. 7º As ações de vigilância sanitária serão executadas pelas autoridades sanitárias municipais, que terão livre acesso a qualquer dia e hora, mediante identificação por meio de credencial de fiscal sanitário, aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

§ 1º - São consideradas autoridades sanitárias para os efeitos desta Lei:

- I** - os profissionais da equipe municipal de vigilância sanitária investidos na função fiscalizadora;
- II** – o responsável pelo Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

§ 2º Os estabelecimentos, por seus dirigentes ou prepostos, são obrigados a prestar os esclarecimentos 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.

Art. 8º 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.



Art. 9º 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; produtos para saúde; cosméticos e perfumes; saneantes; agrotóxicos; alimentos industrializados; e outros produtos definidos por legislação sanitária.

CAPÍTULO III **DA LICENÇA SANITÁRIA**

Art. 10 Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária somente funcionarão mediante Licença Sanitária expedida pelo órgão de vigilância sanitária, com validade por um ano, renovável por períodos iguais e sucessivos.

§ 1º A concessão ou renovação da Licença Sanitária será condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento, comprovados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º A Licença Sanitária poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou cancelada, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o exercício do direito de defesa e do contraditório, em processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário competente.

§ 3º A Secretaria Municipal de Saúde, através de Regulamentos Técnicos específicos, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença Sanitária para o funcionamento de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

§ 4º Todo estabelecimento deve comunicar formalmente ao órgão que emitiu a respectiva licença sanitária qualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.



§ 5º A Licença Sanitária será emitida, específica e independente, para:

- I – cada estabelecimento, de acordo com a atividade e/ou serviço exercido, ainda que exista mais de uma unidade na mesma localidade;
- II – cada atividade e/ou serviço desenvolvido na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação;
- III – cada atividade e/ou serviço terceirizado existente na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação.

CAPÍTULO IV DAS TAXAS

Art. 11 As ações de vigilância sanitária executados pelo órgão correspondente da Secretaria Municipal da Saúde ensejarão a cobrança da Taxa de Vigilância Sanitária, a ser regulamentada em Lei complementar.

Art. 12 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. 13 Os valores recolhidos, mencionados no artigo anterior, serão destinados ao custeio e à manutenção da estrutura do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária e da equipe.

Art. 14 São isentos da Taxa de Vigilância Sanitária:

- I - órgãos da administração direta, autarquias e fundações instituídas e mantidas pelo Poder Público; e
- 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 V DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Seção I Fiscalização dos Estabelecimentos de Saúde

Art. 15 Sujeitam-se ao controle e à fiscalização sanitária os estabelecimentos de saúde.

Art. 16 Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de saúde:



- I – serviços médicos;
- II – serviços odontológicos;
- III – serviços de diagnósticos e terapêuticos;
- IV – serviços de farmácias e drogarias
- V – outros serviços de saúde definidos por legislação específica.

Parágrafo único. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados constando, procedimento operacional padrão, 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. 17 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. 18 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. 19 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. 20 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. 21 Os estabelecimentos de saúde deverão possuir quadro de recursos humanos legalmente habilitados, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas.

Seção II

Fiscalização dos Estabelecimentos de Interesse à Saúde

Art. 22 Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de interesse à saúde:

- I – barbearias, salões de beleza, pedicures, manicures, massagens, 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. 6º;

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 de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;

V – os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes e os que contribuem para criar ambiente insalubre 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 ser objeto de desratização, desinsetização e manutenções periódicas.

Seção III

Fiscalização de Produtos

Art. 23 Todo produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no município deveram constar programa operacional padrão e estará sujeito à fiscalização sanitária municipal, respeitando os termos desta Lei e a legislação federal e estadual, no que couber.

Art. 24 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. 25 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. 26 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.



Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Gêneros Alimentícios

CAPÍTULO VI

Dos Estabelecimentos em Geral

Art. 27 A construção, a instalação e o funcionamento de qualquer estabelecimento industrial ou comercial de alimentos, serão autorizados pela autoridade sanitária competente, devendo renovar-se a referida autorização sempre que ocorrer a mudança de estabelecimento ou quando se pretender modificar ou renovar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais.

Parágrafo único. Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que estiver incompletamente instalado e equipado para os fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe operar.

Art. 28 É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Parágrafo único. Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão observar e cumprir as seguintes condições sanitárias gerais:

- I** – dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, no que couber, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos;
- II** – manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório, e como área de circulação para residência ou moradia, porventura existente no local destinado a esses estabelecimentos;
- III** – proibir terminantemente a permanência de animais e a existência de plantas em quaisquer de suas dependências;
- IV** – a iluminação se fará por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessária a luz artificial, esta deverá ser a mais assemelhada possível à natural;
- V** – é expressamente proibido fumar nas áreas de uso comum coletivo e varrer a seco, nas dependências onde se encontram gêneros alimentícios;
- VI** - nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios não acondicionados, as aberturas de comunicação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível, a entrada de insetos, roedores e impurezas evitáveis;
- VII** – compete às firmas proprietárias dos estabelecimentos a criação de um programa integrado de controle de pragas e vetores e apresentar o comprovante de desinsetização e desratização, bem como a ordem de serviço e a nota fiscal da firma que efetuou o serviço;
- VIII** – dispor de adequado abastecimento de água para atender suficientemente às



necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias;

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

X - dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

XI – possuir instalações de frio, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

XII – os produtos elaborados, as matérias primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, deverão ser armazenados em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados e, em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, convenientemente isolados do solo;

XIII – nos locais de elaboração de alimentos é proibida a existência de outras matérias primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação;

XIV – os locais de elaboração, fracionamentos ou acondicionamentos de alimentos deverão possuir o piso e as paredes convenientemente impermeabilizados, com material adequado com ralo sifonado provido de grelha que se feche, paredes revestida até 2 m (dois metros), no mínimo, com material cerâmico vidrado ou massa lisa com tinta que possa lavar as mesmas e abaulamento da parede com o piso ou outro previamente aprovado pelo órgão técnico competente. Portas com molas que se fechem automaticamente e as aberturas com telas adequadas para impedir a entrada de animais sinantrópicos;

XV – os produtos alimentares serão mantidos em locais afastados dos usados para saneantes, desinfetantes e produtos similares, fracionados para varejo ou utilização no próprio estabelecimento;

XVI – ao estabelecimento comercial não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física;

XVII – Proibido o uso de celulares e ou equipamentos eletrônicos nas áreas onde é manipulado os alimentos;

XVIII – Proibido o uso de utensílio de madeira na utilização da manipulação do alimento.

XIX – Curso de Manipulação de Alimentos para aqueles que manipulam ou preparam os mesmos com o seu respectivo certificado aprovado pelo departamento de fiscalização.

Art. 29 As firmas proprietárias de estabelecimento que produzam ou fracionem alimentos, são responsáveis por todo o produto que enviem ao comércio e, quando verificarem a elaboração ou o acondicionamento em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração com as disposições vigentes, deverão inutilizá-lo no ato.

§1º Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes adequados de lixo ou inutilizados.

§2º fica proibido o armazenamento, nesses estabelecimentos, por mais de 48 (quarenta e oito) horas, ressalvado, o período de análise fiscal, de produtos devolvidos pelo comércio por comprovados defeitos de elaboração, acondicionamento ou conservação.

Art. 30 Nos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, haverá em quantidade suficiente, para colheita de resíduos próprios ou do público consumidor, recipientes de material resistente, facilmente removíveis, de superfície interna lisa, cantos



arredondados, dotados de tampa que se feche hermeticamente e removidos diariamente, salvo se forem resíduos passíveis de aproveitamento sem prejuízos da saúde pública.

Art. 31 Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios poderão utilizar revestimentos especiais, para fins decorativos, quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados, previamente, pelo órgão competente.

Art. 32 Os estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos deverão provê-los com instalação de elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal, como: vestiários, lavatórios, reservatórios de água e sanitários.

§1º As instalações sanitárias e os vestiários deverão ter piso de material cerâmico, com ralo sifonado provido de grelha que se feche, paredes revestida até 2 m (dois metros), no mínimo, com material cerâmico vidrado;

§2º Nas instalações sanitárias será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão líquido, toalheiro com papel descartável não reciclado de uso individual ou secador de ar quente, lixeira adicionada por pedaleira e os banheiros não poderão ter acesso direto para a cozinha.

§3º As dependências das instalações sanitárias e vestiários serão convenientemente isolados dos locais de trabalho e terão iluminação e ventilação suficientes, observando-se os preceitos de higiene.

§4º Os gabinetes sanitários, a critério da autoridade sanitária, serão separados por sexo e em número proporcional à quantidade de empregados.

§5º Nas instalações sanitárias, os vasos sanitários deverão ser do tipo auto sifonado, possuir tampos e descarga em perfeito estado de conservação e funcionamento.

§6º A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarreta longa permanência do público, deverão ter instalações sanitárias adequadas, à disposição e sem custos aos seus usuários.

Art. 33 Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados:

- I – a apresentar, quando solicitado, a respectiva carteira de saúde atualizada;
- II – a usar vestuário completo e adequado à natureza do serviço, durante o trabalho;
- III – a manter rigoroso asseio individual.
- IV – todos os manipuladores de alimentos serão obrigados a fazer o curso de manipulação de alimentos e obter o certificado para expor na empresa onde trabalha.

Parágrafo único. As existências deste arquivo são extensivos a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados de qualquer forma à fabricação, manipulação, venda, depósito ou



transporte de gênero alimentícios mesmo em caráter ocasional.

Art. 34 Os depósitos de combustíveis dos estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão estar instalados em locais apropriados e protegidos, isolados convenientemente das demais dependências, de modo a não prejudicar a higiene e a segurança do estabelecimento.

Art. 35 Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração deste regulamento, que se verifique em seus estabelecimentos.

Seção IV

Dos Estabelecimentos que Comercializam Pescado

Art. 36 Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Código.

Art. 37 As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas ou frigorificadas.

§1º As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de 25 cm (vinte e cinco centímetros), quando solicitado pelo consumidor.

§2º Será facultada, às peixarias, a venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, congeladas, oriundas de estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

Art. 38 É expressamente proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 39 As peixarias deverão obedecer às seguintes condições físicas:

- a) área mínima total de 20 m² (vinte metros quadrados), sendo que a largura em caso algum deverá ser menos de 03 (três metros), nos estabelecimentos específicos, excetuando-se os localizados em mercados e supermercados, cuja área total poderá ser, no mínimo, de 15m² (quinze metros quadrados);
- b) paredes impermeabilizadas, até o teto, com material resistente, lavável, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;
- c) Os pisos das dependências devem ser altamente resistentes, impermeáveis, antiderrapantes, anticorrosivos, de fácil limpeza e desinfecção sendo previsto no mínimo um ralo vedante;
- d) Os tetos ou forros devem ser preferentemente de cor clara e construídos de maneira a não acumularem sujidade e não favorecer a condensação e formação de mofo, facilitando as operações de limpeza;
- e) a peixaria, quando fechada, deve possuir aberturas com tela milimétrica, de modo a permitir constante e franca renovação de ar.



- f) instalações sanitárias, convenientemente isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.
- g) Curso de manipulação de alimento para os manipuladores com seu respectivo certificado.

Art. 40 A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

Art. 41 As peixarias deverão estar dotadas de água potável, em quantidade suficiente para os trabalhos e serão providas de pias em aço inoxidável e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

Parágrafo único. Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino convenientes, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico competente.

Art. 42 Os balcões de alvenaria serão revestidos de material resistente, lavável e impermeável, para facilitar as operações de limpeza, desprovidos de molduras e terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 01 m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

Parágrafo único. Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, e deverão ficar afastados do piso 15 cm (quinze centímetros) no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Art. 43 As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 10°C (dez graus centígrados), equipadas com estrados de madeira e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 44 É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, excetuando-se durante a fase de limpeza e evisceração, bem como conservá-lo sob a ação direta do gelo.

Parágrafo único. Em casos especiais, a critério da autoridade sanitária, poderá ser permitido o contato direto do pescado com o gelo.

Art. 45 É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Art. 46 Somente será permitida a entrega do pescado a domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa isotérmica, hermeticamente fechada, revestida interna e externamente de material resistente, liso e impermeável, de fácil higienização.

Art. 47 É obrigatória a rigorosa limpeza diária das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 48 As peixarias não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art. 49 As peixarias terão, obrigatoriamente, em local apropriado, caixas hermeticamente



fechadas, de material resistente, liso e impermeável, de fácil higienização aprovado pelo órgão técnico competente, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais serão retirados diariamente.

Art. 50 Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos, vistoriados, obrigatoriamente, pela autoridade sanitária, sendo proibida a evisceração e a descamação no local de venda.

Art. 51 Consideram-se entrepostos do pescado, os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas às disposições referentes aos estabelecimentos que comercializam pescados, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

Art. 52 É expressamente proibido, manter o pescado em exposição fora do balcão frigorífico, senão o tempo necessário para a sua limpeza, e a venda do mesmo filetado **ou em posta na ausência do consumidor.**

Art. 53 É expressamente proibido nos estabelecimentos que comercializam pescado, o preparo ou fabrico de conserva do mesmo.

Das Feiras Livres e do Comércio Ambulante de Alimentos

CAPITULO VII

Das Feiras Livres

Art. 54 Todos os alimentos à venda nas feiras livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido tê-los colocados diretamente sobre o solo.

Parágrafo único. A exposição de determinado alimento, a critério da autoridade sanitária, somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Art. 55 Nas feiras livres, é permitido vender alimentos “in natura” e produtos alimentícios de procedência comprovada da agroindústria caseira registrada, assim caracterizados:

- I - doces caseiros em geral;
- II - quitandas em geral;
- III - salgadinhos, queijos, conservas naturais e congêneres;
- IV - licores;
- V - produtos alimentícios e bebidas derivadas da cana-de-açúcar em processos artesanais de fabricação, realizados pelas próprias famílias dos Agricultores Familiares;
- VI - temperos;



§ 1º A venda destes produtos deverá obrigatoriamente ser comercializada em recipientes próprios para tal finalidade e com o rótulo de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou da Vigilância Sanitária;

§ 2º Não será permitida a venda de produtos industrializados, cujo processo de fabricação não seja dos próprios Agricultores Familiares;

§ 3º É permitido o comércio de bebidas alcoólicas, como cachaça e licores, em recipientes próprios e fechados, cujo processo produtivo seja exclusivamente realizado pelos Agricultores Familiares;

Art. 56 O comércio de aves deverá ser realizado conforme os seguintes critérios:

I – Se vivas, em gaiolas apropriadas, com coberturas de material impermeável e com recipientes para água e alimento;

§ 1º - É expressamente proibido transportar ou manter as aves de cabeça para baixo, suspensas pelos pés ou asas, ou em qualquer outra posição anormal.

II - A comercialização de aves abatidas, inteiras ou fracionadas, só será permitida desde que apresentem o rótulo de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e devem estar acondicionadas resfriadas ou congeladas;

Art. 57 O comércio de pescado e moluscos deverá atender os seguintes critérios:

I – Se vivos, obrigatoriamente manter tanque reservatório de água para os peixes;

II – para o pescado abatido, acondicionar em embalagens plásticas próprias para tal finalidade, dentro de caixas térmicas recobertas por gelo granulado em quantidade suficiente para garantir a qualidade e condição de consumo conforme Seção IV dos estabelecimentos que comercializam **pescado**;

§ 1º É permitido proceder-se a evisceração, limpeza e fracionamento de pescados no local da Feira da Agricultura Familiar pelo feirante, desde que, essas operações sejam executadas no interior de veículos ou barracas adaptados, destinados exclusivamente a esse gênero de comércio;

§ 2º O comércio deste gênero deverá atender, ainda, as exigências sanitárias cabíveis e estará sujeito a inspeção da Vigilância Sanitária.

Art. 58 O comércio de animais de pequeno porte deverá atender os seguintes critérios

I – Se vivos, em recipientes apropriados, com coberturas de material impermeável e com recipientes para água e alimento;

II - A comercialização de animais de pequeno porte abatidos, inteiros ou fracionados, só será



permitida desde que apresentem o rótulo de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e devem estar acondicionados resfriados ou congelados;

§ 1º Fica proibida a venda de carne “*in natura*”, salvo às disposições dos artigos 57, 58 e 59 desta lei;

Art. 59 O comércio de produtos derivados de origem vegetal e animal, mencionados nesta lei, só poderá ser realizado com o rótulo de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou da Vigilância Sanitária.

Art. 60 Aos feirantes é obrigatório:

- a) trazer em seu poder licença sanitária e carteira de saúde devidamente atualizada;
- b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;
- c) manter o mais rigoroso asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;
- d) embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- e) manter convenientemente protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras, perdigotos etc..
- f) Curso de manipulação para todos os manipuladores de alimentos com seu respectivo certificado.
- g) Não utilizar utensílio de madeira na manipulação dos alimentos

Parágrafo único. A licença sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovada, anualmente.

Art. 61 Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes, deverão observar, também no que couber, o disposto no Capítulo II – “Do Comércio Ambulante de Alimentos” - deste título.

CAPÍTULO VIII Do Comércio Ambulante de Alimentos

Art. 62 O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

- a) veículos, motorizados ou não, estando incluídos os “trailers”, previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente;
- b) tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1 m x 0,60 cm (um metro por sessenta centímetros);
- c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios que sejam aprovados.

Parágrafo único. Os implementos a que se refere este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

Art. 63 Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando



oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipientes devidamente rotulados.

Art. 64 As aves abatidas poderão ser dadas a venda exclusivamente em veículos frigoríficos, protegidos por invólucros impermeáveis e transparentes, devidamente rotulados, de modo a possibilitar, à autoridade sanitária, a constatação de sua procedência de acordo com os artigos: art. 57, art. 58 e art. 59 inciso II e § 1º.

Art. 65 Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

§1º Nesta modalidade de venda, serão permitidos no interior dos veículos especiais, a evisceração, limpeza e o fracionamento do pescado.

§2º O pescado eviscerado e/ou fracionado encontrado em contato direto com o gelo, em qualquer recipiente que o contenha, será sumariamente apreendido e inutilizado.

Art. 66 Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes em copo de papel apropriado ou de plástico, bem como em recipientes de uso individual, oriundos de estabelecimentos industriais.

Parágrafo único. Os sorvetes solidificados deverão estar sempre acondicionados por unidade, em envoltórios apropriados.

Art. 67 As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos à venda em tabuleiros ou noutro recipiente previamente aprovado pela autoridade sanitária.

§1º Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

§2º As frutas descascadas deverão estar expostas à venda em caixas apropriadas, para consumo imediato.

Art. 68 Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios:

Art. 69 O pedido de licença sanitária ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade sanitária competente em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) carteira de saúde;
- b) carteira profissional;
- c) prova de veículo ou do recipiente ter sido vistoriado pela autoridade sanitária.
- d) Curso de manipulação de alimento para os manipuladores

§1º Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere este artigo.

§2º A licença sanitária do ambulante é pessoal e intransferível e deverá ser renovada



anualmente.

Art. 70 O local de estacionamento de ambulantes, quando permitido, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Art. 71 Os ambulantes devem apresentar-se decentemente trajados e calçados, em perfeitas condições de asseio, sendo obrigatório o uso de vestuário, guarda-pós, bonés, gorros ou outra proteção adequada para cabelo.

Art. 72 É expressamente proibido ao ambulante:

- a) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebidas, alimento ou guloseima na via pública, com exceção das atividades licenciadas com esse fim, sendo obrigatório o uso de utensílios descartáveis, em veículos apropriados e aprovados pela autoridade sanitária;
- b) o contato manual direto com os produtos não acondicionados;
- c) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, para depósito de quaisquer mercadorias ou objeto estranhos à atividade comercial;
- d) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados.

Embarcação de Turismo

Art. 73 Considera-se embarcação de turismo a construção inscrita na autoridade marítima, apta ao transporte de pessoas, que possua como finalidade a oferta de serviços turísticos, sendo se necessário os navios estrangeiros que operem mediante fretamento por agência de turismo brasileira ou por armadores estrangeiros com empresa cadastrada no Ministério do Turismo.

Parágrafo único. As condições para prestação de serviços de turismo das embarcações de turismo observarão procedimento de inspeção técnica realizada previamente pela Vigilância Sanitária.

Art. 74 Toda embarcação deve possuir e manter as condições de segurança do alimento preparado a bordo e atendimento as normas sanitárias vigentes, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários das estruturas físicas, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final e armazenamento em local higienizado.

§ 1º O tipo de sistema de esgoto sanitário deve ser adequado ao armazenamento, tratamento e descarga de efluentes sanitários da embarcação, incluindo aspectos de operação, limpeza e manutenção preventivas.

Instalações Físicas

Art. 75 Instalações físicas para área de recebimento de alimentos devem ser mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros;



Art. 76 estar isentas de materiais em desuso ou estranhos ao ambiente (caixas de papelão, panos, papeis, produtos saneantes, sacos plásticos, pallets, vassouras, etc.);

Art. 77 apresentar iluminação natural ou artificial que não comprometa a higiene dos alimentos, não altere as cores, e permita boas condições de trabalho;

Art. 78 ter instalações elétricas devidamente cobertas e isoladas;

Art. 79 Ter ventilação que evite o calor excessivo, a condensação de vapores e o acúmulo de fungos, bolores, gases e fumaças e protegida de forma a evitar o acesso de vetores;

Art. 80 Esta área deve ser limpa diariamente, e sempre que necessário. Quando houver abastecimento de alimentos, esta área deve ser higienizada (limpa e desinfetada) imediatamente antes da entrada dos alimentos. O uso de desinfetantes deve ser realizado respeitando-se a concentração e tempo de contato recomendados pelo fabricante.

Art. 81 Deve manter a mesma higiene pessoal especificada para os manipuladores de alimentos.

Art. 82 Os pescados frescos devem estar resfriados, conservados em gelo, e mantido em temperaturas abaixo de 5°C conservados em locais adequados e de fácil higienização.

Art. 83 O gelo abastecido para uso na alimentação deve ser aceito apenas se produzido a partir de água potável.

Art. 84 Portas das cozinhas e áreas de armazenamento de alimentos sejam providas de fechamento automático. As aberturas externas nas áreas de preparação de alimentos (ou seja, exaustores, janelas, etc.) devem estar equipadas com telas milimétricas ou equipamentos similares para impedir o acesso de vetores e pragas.

Art. 85 O tamanho das caixas de gordura deve ser compatível com o volume de resíduos (com gordura) produzidos na cozinha, e deve estar localizados fora das áreas de preparação

Art. 86 Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com cozinhas,

CAPÍTULO IX **NOTIFICAÇÃO**

Art. 87 Fica a critério da 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 até o máximo de 90 (noventa) dias, a critério da autoridade sanitária.



§ 2º O requerente deverá fazer um requerimento, protocolado na Prefeitura, solicitando a prorrogação do prazo, até o dia do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.

§ 3º Decorrido o prazo concedido e não sendo atendida a notificação, será lavrado auto de infração e instaurado processo administrativo sanitário.

CAPÍTULO X PENALIDADES E INFRAÇÕES SANITÁRIAS

Seção I Normas Gerais

Art. 88 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. 89 Responderá pela infração sanitária a pessoa física e/ou jurídica que, 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. 90 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. 91 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. 92 As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com 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 – cancelamento da Licença Sanitária Municipal;
- X – imposição de mensagem retificadora;
- XI – cancelamento da notificação de produto alimentício.

§ 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.

Art. 93 A pena de multa consiste no pagamento em moeda corrente no país, variável segundo a classificação das infrações constantes do art. 97, conforme os seguintes limites:

- I - nas infrações leves, de R\$ 300,00 (trezentos reais) a R\$ 1.000,00 (dois mil reais);
- II - nas infrações graves, de R\$ 1.001,00 (mil e um reais) a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais);
- III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 5.001,00 (cinco mil e um reais) a R\$ 10.000,00 (dez mil reais).

Parágrafo único. As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência e reincidência específica.

Art. 94 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. 95 São circunstâncias atenuantes:

- I – ser primário o autuado;
- II – não ter sido a ação do autuado fundamental para a ocorrência do evento;
- III – procurar o autuado, espontaneamente, durante o processo administrativo sanitário,



reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe foi imputado.

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 05 (cinco) anos anteriores à prática da infração em julgamento.

Art. 96 São circunstâncias agravantes:

- I – ser o autuado reincidente;
- II – ter o autuado cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão em desrespeito à legislação sanitária;
- III – ter o autuado coagido outrem para a execução material da infração;
- IV – ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- V – ter o autuado deixado de adotar providências de sua responsabilidade para evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;
- VI – ter o autuado agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;
- VII – ter o autuado praticado a infração que envolva a produção em larga escala.

Art. 97 As infrações sanitárias classificam-se em:

- I – leves, quando o autuado for beneficiado por circunstância atenuante;
- II – graves, quando for verificada uma circunstância agravante;
- III – gravíssimas:
 - a) quando existirem duas ou mais circunstâncias agravantes;
 - b) quando a infração tiver conseqüências danosas à saúde pública;
 - c) quando ocorrer reincidência específica.

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

Art. 98 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 94.

Art. 99 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. 100 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. 101 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 forma da alínea a do inciso I do artigo 161, sob pena de cobrança judicial.



Art. 102 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 Infrações Sanitárias*

Art. 103 Construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território municipal, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, produtos para a saúde, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes:

Pena - advertência, apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 104 Construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência, apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 105 Instalar ou manter em funcionamento consultórios médicos, odontológicos e estabelecimentos de pesquisas clínicas, clínicas de hemodiálise, serviços hemoterápicos, bancos de leite humano, de olhos e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas, ou radiações ionizantes e outras, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares



pertinentes:

Pena – advertência, apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 106 Explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas relacionadas à saúde, com ou sem a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena – advertência, apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 107 Extrair, produzir, fabricar, transformar, reutilizar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, produtos para a saúde, embalagens, recipientes, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Pena – advertência, apreensão e inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, embalagens, recipientes e matérias primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 108 Fazer veicular propaganda de produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Pena - advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e multa.

Art. 109 Deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes:

Pena – advertência e/ou multa.

Art. 110 Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis, zoonoses e quaisquer outras, além do sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:

Pena – advertência e/ou multa.



Art. 111 Reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde:

Pena – advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 112 Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

Pena – advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos ou cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 113 Aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa em lei e normas regulamentares:

Pena – advertência, interdição de estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 114 Fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e produtos para a saúde cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares:

Pena – advertência, interdição de estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 115 Retirar ou aplicar sangue, hemocomponentes, hemoderivados, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares:

Pena – advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, veículos, equipamentos e produtos, inutilização, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 116 Exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-los contrariando as disposições legais e regulamentares:

Pena – advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, veículos, equipamentos e produtos, inutilização, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 117 Rotular alimentos, produtos alimentícios, bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, produtos para saúde, saneantes, de correção estética e quaisquer outros de interesse à saúde, contrariando as normas legais e regulamentares:

Pena – advertência, interdição, apreensão e inutilização e/ou multa.



Art. 118 Alterar o processo de fabricação de produtos sujeitos à vigilância sanitária, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

Pena – advertência, interdição, apreensão e inutilização, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 119 Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos, perfumes e quaisquer outros de interesse à saúde:

Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 120 Importar ou exportar, expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse da saúde cujo prazo de validade tenha se expirado, ou apor-lhes novas datas, depois de expirado o prazo:

Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 121 Produzir, comercializar, embalar, manipular, fracionar produtos sujeitos à vigilância sanitária sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado.

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 122 Construir, reformar ou adequar estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária sem a prévia aprovação do projeto pelo órgão sanitário competente.

Pena – advertência, interdição e/ou multa.

Art. 123 Utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, suspensão de vendas, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 124 Comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros de interesse à saúde que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, suspensão de vendas, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.



Art. 125 Executar serviços de desratização, desinsetização, desinfestação e imunização de ambientes e produtos e/ou aplicar métodos contrariando as normas legais e regulamentares.

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 126 Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias relativas ao transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária e de pacientes.

Pena – advertência, interdição e/ou multa.

Art. 127 Descumprir normas legais e regulamentares relativas a imóveis e/ou manter condições que contribuam para a proliferação de roedores, vetores e animais sinantrópicos que possam configurar risco sanitário:

Pena – advertência, interdição, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

Art. 128 Exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal:

Pena – interdição, apreensão, e/ou multa.

Art. 129 Atribuir encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal:

Pena – interdição, apreensão, e/ou multa.

Art. 130 Proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes:

Pena – advertência, interdição e/ou multa.

Art. 131 Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos para a saúde, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessarem à saúde pública:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 132 - Transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

Pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária, proibição de propaganda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e/ou multa.



Art. 133 Produzir, comercializar ou entregar ao consumo humano sal refinado, moído ou granulado, que não contenha iodo na proporção estabelecida pelo órgão competente:

Pena – advertência, apreensão e interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 134 Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação das normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária, proibição de propaganda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e/ou multa.

Art. 135 Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas à importação ou exportação de matérias-primas ou produtos sujeitos à vigilância sanitária:

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária, e/ou multa.

Art. 136 Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e boas práticas de fabricação de matérias-primas e de produtos sujeitos à vigilância sanitária:

Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 137 Proceder a qualquer mudança de estabelecimento de armazenagem de produtos, matérias-primas, insumos, equipamentos, produtos para a saúde e quaisquer outros sob interdição, sem autorização do órgão sanitário competente:

Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 138 Proceder à comercialização de produtos, matérias primas, insumos, equipamentos, produtos para a saúde e quaisquer outros sob interdição:

Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 139 Deixar de garantir, em estabelecimentos destinados à armazenagem e/ou distribuição de produtos sujeitos à vigilância sanitária, a manutenção dos padrões de identidade e qualidade de produtos, matérias-primas, insumos, equipamentos, produtos para a saúde e quaisquer outros sob interdição, aguardando inspeção física ou a realização de diligências requeridas pelas autoridades sanitárias competentes:



Pena – advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 140 Deixar de comunicar ao órgão de vigilância sanitária competente a interrupção, suspensão ou redução da fabricação ou da distribuição dos medicamentos de tarja vermelha, de uso continuado ou essencial à saúde do indivíduo, ou de tarja preta, provocando o desabastecimento do mercado:

Pena – advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 141 Causar poluição atmosférica que provoque a retirada, ainda que momentânea, de habitantes, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 142 Causar poluição do solo, tornando área urbana ou rural imprópria para ocupação, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

Art. 143 As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

Parágrafo único. A prescrição interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição de pena.

CAPÍTULO XI PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Seção I Normas Gerais

Art. 144 O processo administrativo sanitário é destinado a apurar a responsabilidade por infrações das disposições desta Lei e de mais 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.

Art. 145 Constatada a infração sanitária, a autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, no local em que essa for verificada ou na sede da vigilância sanitária, o auto de infração sanitária, o qual deverá conter:

I – nome do autuado ou responsável, seu domicílio e residência, bem como outros elementos



- necessários a sua qualificação e identidade civil;
- II** – local, data e hora da verificação da infração;
 - III** – descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
 - IV** – penalidade a que está sujeito o autuado e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;
 - V** – ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato constatado em processo administrativo sanitário;
 - VI** – assinatura do servidor autuante;
 - VII** - assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa, menção pelo servidor autuante, e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;
 - VIII** – prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa ou de impugnação do auto de infração.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

§ 3º O prazo previsto no parágrafo 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.

§ 4º 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. 146 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** – carta registrada com aviso de recebimento;
- III** – edital publicado na imprensa oficial.

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 05 (cinco) dias da sua publicação.

Art. 147 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.

Seção II *Da Análise Fiscal*

Art. 148 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. 149 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. 150 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. 151 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. 152 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. 153 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 III

Do Procedimento

Art. 154 Adotar-se-á o rito previsto nesta seção às infrações sanitárias previstas nesta Lei.



Art. 155 O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa ou impugnação, contados da ciência do auto de infração.

§ 1º A apresentação da defesa ou impugnação deverá ser feita por escrito e através de protocolo da Prefeitura.

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. 156 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. 157 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 15 (quinze) 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 nos §§ 2º e 3º do art. 146 desta Lei.

Art. 158 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. 159 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 20 (vinte) 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 nos §§ 2º e 3º do art. 89 desta Lei.

Art. 160 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.

Seção IV *Do cumprimento das decisões*

Art. 161 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: 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: 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: 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: 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: 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.

CAPÍTULO XII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 162 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. 163 Esta Lei será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber.

Art. 164 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.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
SECRETARIA EXECUTIVA DE GOVERNO**



Art. 165 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. 166 Esta Lei entrar em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Paraty,

Carlos José Gama Miranda
Prefeito Municipal