

Lei N.º 889/97

De 26/11/97

^ Institui o código municipal de
saúde pública e dá outras
providências.^

Parte I

Disposições Preliminares

Capítulo I

Dos conceitos, competências e responsabilidades

190
Art. 1º - A vigilância sanitária municipal será regida pelas disposições desta Lei e nas normas técnicas especiais a serem determinadas pelo serviço municipal de saúde, respeitadas no que couber à legislação federal e estadual vigente.

Parágrafo 1º - As normas contidas neste código e as normas técnicas especiais mencionadas neste artigo serão elaboradas visando zelar pela saúde e bem estar da população, tornando-a um instrumento de prevenção, punição, e sobretudo, de educação sanitária.

Parágrafo 2º - É de competência do Departamento municipal de saúde, através do Setor de Vigilância sanitária, a execução das medidas sanitárias previstas neste Regulamento.

Parágrafo 3º - A vigilância sanitária se responsabilizará também, pelos estudos visando a atualização permanente das posturas municipais referente à saúde.

Parágrafo 4º - A vigilância sanitária viabilizará a integração do município com os diversos órgãos públicos que atuem nessa área.

Art. 2º - Para efeito da execução das medidas propostas, o responsável direto por elas é o funcionário da vigilância sanitária, que serão subordinados ao Chefe do Departamento municipal de saúde que providenciará a organização

funcional do feto, a divisão de tarefas, ordenação das ideias de trabalho a serem desenvolvidas, aparelhagem da equipe fiscal, para melhor atuação, definição de planos e metas de trabalho, atuação juntamente com os inspetores sanitários na fiscalização, pedindo os funcionários lavrar autos específicos.

Art. 3º - A execução das medidas sanitárias caberá aos funcionários da Vigilância Sanitária, que terão as seguintes atribuições:

- a) - zelar pelo cumprimento das medidas descritas por este Regulamento, e demais que, porventura, venham a envolver suas tarefas diárias;
- b) - orientar corretamente a população quanto aos riscos e a prevenção que comprometa a saúde coletiva;
- c) - inspecionar estabelecimentos comerciais e industriais estipulados pela Coordenação;
- d) - lavrar autos específicos de Notificação Preliminar, Auto de Infração e Multa, Apreensão e Inutilização de Alimentos, Auto de Coleta de Amostras, Interdição Temporária e Definitiva de Estabelecimento e Processo Fiscal;
- e) - participar de campanhas de vacinação e orientações de educação sanitária;
- f) - atendimento de denúncias ligadas à saúde, descritas neste Regulamento.

Art. 4º - Compete ao funcionário da Vigilância Sanitária do município:

- a) - realizar controle de zoonoses, através de exame clínico quando possível, de animais suspeitos;
- b) - promover palestras e cursos específicos sobre alimento e zoonoses;
- c) - realizar inspeção e reinspeção de alimentos de origem animal;
- d) - lavrar laudo técnico sobre alimentos e animais;
- e) - promover e participar de campanhas de vacinação e orientações de educação sanitária;
- f) - investigar e orientar a prevenção de casos de intoxicação alimentar;
- g) - orientar e identificar os vetores transmissores de doenças;
- h) - zelar pelo cumprimento das medidas constituídas neste Regulamento.

Art. 5º - Constituirá falta grave impedir ou dificultar ação fiscalizadora, sujeito o responsável à multa pelo ato devidamente comprovado.

Parágrafo Único - O funcionário deverá apresentar seu credenciamento, no ato da fiscalização, ao responsável ou proprietário do estabelecimento.

Art. 6º - O uso obrigatório da cartela sanitária prevista neste regulamento, medindo 18,00 cm de largura x 30,00 cm de comprimento, deverá ser guardada no estabelecimento e conterá os seguintes dados:

- a) - Número relativo ao Cadastro Sanitário (Alvará de Funcionamento);
- b) - Nome do estabelecimento;
- c) - Nome do proprietário;
- d) - Endereço completo;
- e) - Número do C.G.C.;
- f) - Número da inscrição estadual;
- g) - Atividade exercida;
- h) - Espaço para anotação de data de visita, ocorrência encontrada e medidas adotadas;
- i) - Espaço para assinatura do Inspetor Sanitário.

Art. 7º - Fica obrigatório o uso de Cartaz Sanitário, que deverá ser colocado em local visível dentro do estabelecimento.

Parágrafo 1º - Deverão constar no Cartaz Sanitário as seguintes informações:

- a) - Telefone da Vigilância Sanitária, onde o público deverá apresentar suas reclamações e sugestões;
- b) - Os dizeres: "Estabelecimento Fiscalizado pela Vigilância Sanitária".

Parágrafo 2º - O Cartaz será fornecido pelo Departamento Municipal de Saúde, carimbado e assinado pelo Coordenador da Vigilância Sanitária.

Parágrafo 3º - O Cartaz deverá medir 30,00 cm de largura x 40,00 cm de comprimento.

Parágrafo 4º - O Cartaz deverá conter a classificação do estabelecimento.

Capítulo II

Dos estabelecimentos

Seção I

Do licenciamento

Art. 8º - A licença para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este Regulamento será sempre precedida de exame de local e de aprovação da autoridade sanitária competente.

Parágrafo único - Antes de iniciada a construção ou reforma das instalações de qualquer estabelecimento comercial e industrial, deverão ser observados os padrões básicos de construção, segundo manual técnico a ser instituído por portaria e atos administrativos.

Art. 9º - Nos estabelecimentos já em funcionamento, que apresentam ou venham a apresentar perigo à saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo, segundo orientação da vigilância sanitária.

Parágrafo único - O prazo para reformas ou remoção do perigo dependerá da gravidade de

natureza do problema, a critério do Inspetor Sanitário e da Coordenação.

Seção II

Da Classificação

Art. 10 - Os estabelecimentos que lidam com alimentos serão classificados de acordo com os padrões exigidos de construção, limpeza e higiene.

Parágrafo 1º - Para a classificação "2 estrelas", equivalente a "Bom", deverá apresentar:

I - área física com piso em bom estado de conservação, sem depressidades que possam ocultar sujidades, presença de ralos tampoados, piso de material impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas, paredes conservadas e limpas, com pintura impermeável, cozinha e banheiros com paredes barradas de azulejo ou tinta a óleo impermeável de cor clara, numa altura mínima de 1,50m, teto conservado e limpo, sem presença de sujidades como gordura, teia de aranha, bura- cos, etc.;

II - instalações hidráulicas e elétricas bem conservadas e em perfeito estado de funcionamento;

III - ventilação e iluminação, de acordo com as normas básicas de construção;

IV - todos os equipamentos em perfeito estado de conservação e limpeza, sem a presença de resíduos ou qualquer tipo de sujeira que possa comprometer a qualidade dos produtos ali processados;

V - as mercadorias a serem comercializadas dentro do estabelecimento, deverão obedecer uma disposição correta e, ainda:

1 - os produtos químicos deverão estar separados dos produtos alimentícios;

2 - alimentos vendidos a granel deverão estar devidamente acondicionados em recipientes com tampa;

3 - as sacarias deverão estar depositadas sobre estrados de madeira com, pelo menos, 20 cm de altura e afastadas das paredes há uma distância nunca inferior a 30 cm;

4 - os alimentos expostos sem embalagem, tais como pães, biscoitos, salgadinhos, doces, etc., deverão estar dispostos em vitrines ou cobertos com material adequado, utilizando-se para retirá-los, o pegador de aço inoxidável;

5 - os produtos cujas datas de vencimento são regulamentadas por legislação federal deverão estar rigorosamente dentro da data prevista, sendo proibido apor-lhes nova data;

VI - os estabelecimentos regidos por este regulamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, observadas as normas de higiene e limpeza a serem estabelecidas pela autoridade sanitária e, ainda:

1 - os recipientes coletores de lixo deverão ser tampados;

2 - a lavagem de pratos, colheres e outros utensílios se procederá em água corrente e limpa, utilizando também escurvedores e desinfetantes adequados;

3 - as instalações sanitárias também devem estar limpas e adequadas às normas referidas neste parágrafo.

Parágrafo 2º - serão considerados estabelecimentos ¹3 estrelas¹ aqueles que se enquadrarem ao padrão estabelecido para a categoria ¹2 estrelas¹ e, ainda, se enquadrarem nas normas técnicas especiais de alimentos e bebidas (Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos), comprovando através de laudo técnico sobre a vigilância de alimentos, cabendo à autoridade sanitária competente o enquadramento do estabelecimento nesta classificação, de acordo com ficha própria a ser definida pelo Departamento Municipal de Saúde.

Parágrafo 3º - A categoria ¹1 estrela¹ é considerada provisória, dispondo o estabelecimento do prazo de 60 dias para regularizar-se; decorrido o prazo

16
aqui estipulado, a vigilância sanitária poderá lavrar auto de interdição temporária.

Art. 11 - Os estabelecimentos classificados na categoria "2 estrelas" e "1 estrela" poderão requerer junto ao Departamento Municipal de Saúde a sua reclassificação, após o cumprimento das exigências previstas em notificação.

Seção III

Do Pessoal

Art. 12 - Toda pessoa que lidar com os gêneros alimentícios nos estabelecimentos passíveis de fiscalização fica sujeita à apresentação de atestados de saúde ou exame médico, a critério da vigilância sanitária.

Parágrafo Único - As pessoas suspeitas de portarem doenças transmissíveis e lesões cutâneas serão afastadas do serviço por tempo determinado pelo médico responsável.

Art. 13 - O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento manipulando qualquer tipo de alimento não poderá, ao mesmo tempo, manipular moeda corrente.

Art. 14 - Aos funcionários do estabelecimento cabe:

I - apresentarem-se de jaleco de cor clara, limpo,

conservado, devendo estar sempre abstergeado quando em uso;

II - para manipuladores de alimentos, torna-se obrigatório o uso de gorro ou boné;

III - os cabelos, barbas e unhas deverão apresentar-se devidamente aparados;

IV - não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, etc., quando manipulando alimentos.

Parte II

Higiene e Fiscalização Sanitária

Capítulo III

Normas Gerais de Higiene

Art. 15 - Os estabelecimentos regidos por este Regulamento deverão manter suas instalações, equipamentos e pessoal em condições sanitárias adequadas de modo a não por em risco a saúde de seus usuários.

Art. 16 - Os estabelecimentos mencionados em todo este capítulo ficam obrigados a realizar desinfecção anual ou a critério do Departamento Municipal de Saúde.

Seção I

Dos Hotéis, Pensões, Bares, Restaurantes, Lanchonetes, Padarias e Estabelecimentos Congêneros

Art. 17. As normas gerais para os estabelecimentos, do ponto de vista técnico, quanto à construção, higiene e limpeza, alimentos e bebidas, constam de manual técnico elaborado pelo Departamento Municipal de Saúde, que deverá ser respeitado pelos estabelecimentos constantes deste regulamento.

Art. 18. Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam os alimentos, é proibido:

I - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com o alimento, devendo ser afixado, no local, cartaz com os dizeres: "Proibido fumar";

II - varrer a seco;

III - ter, em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

IV - ter produtos, máquinas ou utensílios alheios às atividades;

V - uso de pratos, copos e talheres quando quebrados, lascados ou rachados;

VI - permanência de qualquer animal estranho às atividades do estabelecimento;

VII - possuir latas de lavagem destampadas e perto da área de manipulação de alimentos.

Art. 19 - Os guardanapos e demais peças de cama e mesa serão de uso pessoal, sendo vedada a sua utilização sem estarem lavados, e, quando usados, guardados em local adequado e fechado até sua remoção e lavagem.

Parágrafo único - As camas, colchões, travesseiros, assim como demais móveis, deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 20 - Aos hotéis cabe:

I - Utilização de máquinas de esterilização de roupas de cama e banho e de embalagem em plástico;

II - uso de lacre de papel nos vasos sanitários, revestindo a borda de suas tampas, sendo o mesmo desinfetado e lacrado a cada nova utilização.

Art. 21 - Aos estabelecimentos de hospedaria cabe:

I - obedecer aos artigos dispostos neste capítulo;

II - possuir dormitórios com área de 6 (seis) metros quadrados, no mínimo, quando destinados a uma

pessoa;

III - lavanderias compostas de 3 (Três) áreas isoladas para lavagem e secagem, depósito de roupas sujas e depósito de roupas limpas;

IV - sala de estar geral com área suficiente para descanso.

Art. 22 - Os estabelecimentos que fabricam e/ou comercializam alimentos previstos neste capítulo obedecerão:

I - respeitar as normas de higiene e limpeza;

II - não reutilizar alimentos de outras refeições;

III - possuir chaminés de modo a evitar a produção de fumaça ou faíscas prejudiciais à saúde;

IV - possuir instalações sanitárias com papel higiênico e toalhas de papel;

V - utilizar processos mecânicos no preparo de massas e outros produtos, restringindo-se ao máximo o uso manual;

VI - utilizar água filtrada para preparo de alimentos;

VII - conservar as massas, caldos e outras substâncias já preparadas, enquanto não utilizá-las, em recipientes adequados e protegidos, sob pena

de serem apreendidos;

VIII - manter as massas de secagem sempre sob prateleiras apropriadas.

Art. 23 - As chamadas "vitaminas vivas", compreendendo, igualmente, os sucos e refrescos de frutas naturais e artificiais, deverão obedecer, na sua fabricação, as seguintes exigências:

I - quando em sua composição for utilizada água, esta será sempre filtrada;

II - quando em sua composição for utilizado leite, este deverá ser pasteurizado;

III - uso de somente frutas frescas, devidamente acondicionadas em recipientes e ambientes adequados;

IV - preparo no momento de servir ao consumidor.

Art. 24 - As panificadoras e confeitarias cabe:

I - respeitar demais disposições constantes deste regulamento;

II - possuir amassadeiras mecânicas, restringindo-se ao máximo a manipulação manual;

III - manter as massas e alimentos, após saírem do forno, em prateleiras, em local adequado;

IV. possuir recipientes adequados para a guarda de farinha, fubá, sal, açúcar e congêneres;

V. realizar transporte e entrega de pães, biscoitos e similares em caixas plásticas ou balaios fechados e protegidos, em veículo de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Art. 25 - Em quitandas, as frutas e verduras devem estar frescas e bem acondicionadas em bancas apropriadas.

Art. 26 - Em pastelarias, além dos demais dispositivos, é obrigatório:

I. utilizar óleo de fritura não saturado e limpo;

II. manter recheios e massas sempre frescos e bem guardados;

Art. 27 - As sorveterias devem utilizar, obrigatoriamente, leite pasteurizado na fabricação dos produtos comercializados.

Seção II

De Supermercados, Armazéns,
Mercadorias e Depósitos

Art. 28 - Os supermercados devem ter área su-

siciente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza.

Parágrafo 1º - Para produtos perecíveis ou que necessitam de congelamento, deverão possuir câmaras frigoríficas na estocagem e exposição.

Parágrafo 2º - Deverão seguir os valores mínimos de espessuras de estradas referidos no art. 10.

Parágrafo 3º - Deverão respeitar os demais dispositivos deste regulamento.

Seção III

Dos Açouques, Peixarias, Casas de Aves e Bongôneres

Art. 29 - Para construção ou instalação dos estabelecimentos citados nesta seção, será necessário observar as seguintes normas:

I - piso resistente e impermeabilizado e ângulo, das paredes entre si, e destas com o piso, arredondado;

II - torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água, e ralos nos pisos, de modo a permitir a lavagem do compartimento;

III - boa ventilação natural e uso de aparelhos

eletrocutores para extermínio de insetos nocivos;

IV - pias de lavagem sifonadas para a rede de esgoto.

Art. 30 - As câmaras, balcões ou geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial do estabelecimento e destinadas, exclusivamente, a conservação de carnes, peixes e congêneres.

Art. 31 - Fica proibido nos açougues, peixarias e similares:

I - uso de machadinha, que será substituída por serra elétrica;

II - emprego de papéis velhos, jornais, etc., para envolver carnes e vísceras;

III - a salga de carnes ou industrialização das mesmas;

IV - a aplicação de serragem de madeira no piso;

V - uso de soluções anti-sépticas, sendo permitido apenas água e sabão;

VI - fumar durante atendimento ao consumidor;

VII - uso de cepo, mesas ou balcões de madeira.

Art. 32 - As carnes moídas só poderão ser ven-

didas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

Art. 33 - O transporte de carnes e similares só poderá ser feito em veículos com carrocerias isotérmicas e/ou veículos comuns desde que mantenham a temperatura adequada, sendo que os ossos devem ser guardados até o posterior recolhimento no veículo próprio.

Art. 34 - Os produtos carnes comercializados devem ser provenientes de matadouros ou abatedouros cadastrados, que tenham fiscalização sanitária, devendo estar adequados e carimbados, não sendo permitida a comercialização destes sem inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.

Art. 35 - Os utensílios de manipulação, instrumentos e ferramentas de corte devem ser feitos de material inoxidável e cabo branco, bem como mantidos em rigoroso estado de higiene.

Seção IV

Dos Estabelecimentos Industriais de Alimentos

Art. 36 - Estão compreendidos nesta seção os seguintes estabelecimentos: fábricas de doces, biscoitos, gelo, massas, conservas, torrefação de café, fábrica de

bebidas, beneficiadoras de arroz, industriais de balas e congêneres.

Parágrafo Único - Os referidos estabelecimentos devem obedecer aos dispositivos deste regulamento e à legislação estadual e federal vigentes.

Seção V

Das Farmácias, Casas de Produtos
Agropecuários, Hospitais, Clínicas
e Prestadores de serviços de saúde

Art. 37 - Os produtos veterinários de uso controlado, os agrotóxicos e afins, só poderão ser comercializados diretamente ao usuário mediante apresentação de receituário próprio, prescrito por profissional legalmente habilitado.

Parágrafo 1º - A produção, embalagem e rotulagem, o transporte, a comercialização e o destino final dos resíduos e embalagens de agrotóxicos obedecerão ao disposto na lei federal nº 7.802, de 11.07.89 regulamentada pelo decreto nº 98.816, de 11.09.90.

Parágrafo 2º - O armazenamento dos produtos referidos neste artigo deverá ser feito em local apropriado, ventilado e separado dos produtos para consumo humano e animal.

Art. 38 - A fiscalização e verificação das condições de funcionamento das farmácias, clínicas e laboratórios serão feitas pelo Departamento Municipal de Saúde, por profissional legalmente habilitado.

Art. 39 - A fiscalização do funcionamento de hospitais e casas de saúde e funções do Departamento Municipal de Saúde, em consonância com as normas da Secretaria de Estado da Saúde e Ministério da Saúde, através da Vigilância Epidemiológica Sanitária, que contará com profissionais legalmente habilitados para tal.

Parágrafo único - A comissão de Controle de Infecção Hospitalar e o responsável técnico de cada estabelecimento ficarão obrigados a colaborar e fornecer condições para o perfeito desempenho de suas funções.

Art. 40 - As saunas, casas de banho, academias de ginástica e musculação devem seguir as normas de higiene e limpeza, tanto para as instalações, como móveis, chuveiros e banheiros, como aos complementos (sabonetes, roupas, toalhas), devendo possuir médico ou profissional habilitado responsável para funcionamento adequado.

Art. 41 - Todos os estabelecimentos contemplados neste capítulo devem seguir medidas de controle quanto ao material contaminado e seguir a normatização deste regulamento no artigo específico sobre lixo específicos.

Seção VI

Dos Estabelecimentos de Estética Pessoal

Art. 42 - Os institutos de beleza, cabeleireiros e barbearias devem possuir:

I - pentes, tesouras e outros utensílios de uso coletivo, desinfetados após o uso;

II - toalhas e golas de uso individual, substituíveis após sua utilização;

III - cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel;

IV - recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados, quando se tratar de manicure e pedicure.

Parágrafo 1º - Fica proibido o uso de navalha, sendo permitido apenas as lâminas descartáveis.

Parágrafo 2º - A esterilização deve ser feita de forma adequada, seguindo as orientações da Vigilância Sanitária.

Art. 43 - Não será permitida utilização de utensílios velhos ou enferrujados para corte de cabelos e barbas, bem como manicure e pedicure.

Seção VII Dos Clubes e Estabelecimentos de Ensino

Art. 44 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários devidamente separados por sexo, observando as exigências de higiene e limpeza.

Art. 45. Os locais destinados a produção, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer as exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que for aplicável.

Art. 46 - Os reservatórios de água potável nas escolas terão capacidade adequada para o número de alunos e deverão ser lavados e desinfetados periodicamente, a critério das autoridades sanitárias.

Parágrafo Único - As escolas devem possuir bebedouros para uso individual, ou outra forma que garanta a qualidade de água, não sendo permitido uso de um mesmo recipiente por mais de um aluno.

Art. 47 - Nos clubes desportivos, as piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Parágrafo 1º - Os tanques deverão ter revestimento interno de material impermeável, superfície lisa, fundo com declividade conveniente, não sendo permitida brucos, até a profundidade de 2m

(dois metros).

Parágrafo 2º - A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água.

Parágrafo 3º - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pela manutenção e tratamento.

Parágrafo 4º - Os clubes desportivos devem possuir salva-vidas, devidamente habilitado, durante o período de funcionamento das piscinas.

Art. 48 - Os clubes desportivos devem manter um médico responsável pelos exames dos banhistas para uso de piscinas coletivas.

Art. 49 - Os vestiários e demais dependências do clube devem seguir os dispositivos deste regulamento e normas básicas de construção.

Seção VIII

Das Ambulantes e Festas Públicas

Art. 50 - São considerados festas públicas aqueles realizados nas vias públicas ou em recintos fechados de livre acesso ao público.

Parágrafo Único - Deverá ser consultada a vigilância sanitária quando da realização destes festejos, para a adequada orientação.

Art. 51 - Nos festejos populares de qualquer natureza, nas barracas de comidas e nos balcões de bebidas, deverão ser usados somente copos e pratos de papel, plásticos ou similares, descartáveis, por medida de higiene e bem estar do público.

Parágrafo único - Quando houver, por parte do órgão competente, instalação de rede de água canalizada e de águas servidas dentro das barracas, será permitido copos, pratos e utensílios permanentes, desde que sejam lavados em água corrente e limpa.

Art. 52 - Os alimentos preparados e cozidos devem estar protegidos adequadamente de forma a não oferecer riscos de deterioração, caso contrário serão apreendidos e inutilizados pela vigilância sanitária, a fim de evitar intoxicação alimentar.

Art. 53 - Deverá haver espaço suficiente para manipular os alimentos e para servir ao público, devidamente separados.

Art. 54 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres, estarão sujeitos às disposições deste regulamento, no que couber, e especificamente ao disposto nesta seção, combinados à legislação de posturas e a fins.

Parágrafo único - A localização deste tipo de comércio deverá ser definida pela Prefeitura Municipal, através de órgão competente.

Art. 55. Para efeito deste regulamento, define-se:

I - ambulante: vendedor de produtos alimentícios sem estar estabelecido, que se utiliza de banca, barraca ou carrinho de mão, atividade lucrativa de caráter eventual ou transitório;

II - ambulante transportador: aquele que se utiliza de veículo automotor para desenvolver atividade lucrativa de caráter eventual ou transitório, vendendo produtos alimentícios.

Art. 56. não é permitido ao ambulante:

I - preparo de bebidas e alimentos fracionados;

II - venda de bebidas alcoólicas;

III - venda de produtos perecíveis sem armazenamento adequado.

Parágrafo único - As normas II e III contidas neste artigo também se enquadram ao ambulante transportador, não sendo, ainda, permitido:

I - preparar e servir refeições completas;

II - vender porções fracionadas de alimento não natural.

Art. 57. Os requisitos básicos para o comércio ambulante transportador e congêneres são:

I - não utilizar veículo ou banca como dormitório;

II - possuir espaço interno suficiente para permanência de manipulador e balcão para servir ao público;

III - possuir água corrente.

Parágrafo único - A preparação, fracionamento de alimentos para venda imediata, bem como lanches rápidos, são permitidos desde que observadas as seguintes condições:

I - uso de utensílios e recipientes descartáveis, inutilizados após uma única serventia;

II - alimentos e outras substâncias bem armazenados e tampados;

III - alimentos perecíveis mantidos sob refrigeração;

IV - não deve haver contato direto das mãos com o alimento, devendo-se utilizar pegadores e espátulas.

Art. 58. A venda, pelo vendedor ambulante, de sorvetes, refrescos, alimentos prontos, para imediata ingestão, só será permitida em carruocinhas, cestos ou recipientes fechados, exceto aqueles empanetados ou com embalagem de fabricação cuja venda é permitida em caixas ou cestos abertos.

Parte III

Dos alimentos

Capítulo IV

Definições Gerais

Art. 59. - As definições relativas a alimentos estão contidas em glossário que compõe este regulamento, devendo ser respeitadas de acordo com a legislação federal.

Art. 60. - Quanto ao registro, rotulagem, padrões de identidade e qualidade dos alimentos, devem ser respeitadas as definições da Lei Federal nº 986, de 21-10-69.

Art. 61. - O emprego de aditivos intencionais nos alimentos só será tolerado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgão que a substitua, segundo o Decreto Federal nº 50.040, de 21-01-61, que normaliza o emprego de aditivos químicos nos alimentos.

Capítulo V

Da vigilância dos Alimentos

Art. 62. - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios adequados no armazenamento, transporte, exposição

e comércio.

Parágrafo 1º - no acondicionamento não é permitido contato direto com jornais, papéis tingidos, impressos ou facos destinados ao acondicionamento de livros, de acordo com a legislação vigente.

Parágrafo 2º - Os alimentos que, por força de sua comercialização, não puderem ser protegidos por invólucros, devem ser abrigados em local adequado, a fim de evitar contaminação, sendo manuseado com utensílio apropriado, para evitar contato direto com as mãos.

Art. 63 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após o uso.

Seção I

Colheita de Amostra e Análise

Art. 64 - Compete à fiscalização sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos para efeito de análise fiscal.

Parágrafo 1º - A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

Parágrafo 2º - Se o resultado de análise for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita, com apreensão do produto, lavrando auto de apreensão e depósito.

Art. 65 - A amostra representativa do alimento ou material será dividida em três partes, tomadas individualmente envolvidas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto, para servir de contra prova, e as duas outras encaminhadas ao laboratório oficial ou credenciado.

Art. 66 - Concluída a análise fiscal, o laboratório remeterá o laudo respectivo em três vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao responsável pelo alimento, outra ao produtor do alimento e, com a terceira via, instruirá o processo, se for o caso.

Parágrafo 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste regulamento, a autoridade sanitária poderá lavrar auto de infração e multa.

Parágrafo 2º - Contará o infrator, a partir do recebimento do auto, de dez dias para interpor o recurso e requerer perícia de contra prova dirigida ao Departamento municipal de saúde.

Parágrafo 3º - Em caso de alimentos ou produtos

perecíveis, o prazo para interpor recursos e perícia de contra prova é de 72 (setenta e duas) horas.

Parágrafo 4º - A perícia será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto, no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, aplicando-se à contra prova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal.

Art. 67 - Em caso de divergência dos laudos oficiais, poderá ser realizado novo exame sobre a segunda amostra em poder do laboratório.

Parágrafo único - Em caso condenatório do alimento, a fiscalização sanitária tomará as medidas cabíveis, desde a apreensão dos produtos até sua inutilização, respeitando em todos os casos a legislação federal vigente.

Art. 68 - O laboratório oficial ou credenciado deverá respeitar os prazos para análise, sendo de 15 (quinze) dias o prazo máximo a partir do recebimento da amostra e, em caso de produtos perecíveis, este prazo não poderá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

Seção II

Da Qualificação dos Alimentos

Art. 69 - Considera-se alimento deteriorado o

que tenha sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação de temperatura, parasitas, microrganismos, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, mau acondicionamento ou consequência de outros agentes.

Art. 70 - A venda de leite "in natura" será fiscalizada pela Vigilância Sanitária, desde a solicitação de ado até a fiscalização dos veículos e condições de higiene do produto; conforme Decreto Municipal.

Art. 71 - Considera-se adulterado, o leite que:

I - for adicionado água;

II - tiver sofrido subtração de qualquer de seus elementos, inclusive a gordura;

III - for adicionado substâncias conservadoras ou qualquer elemento estranho à sua composição.

Art. 72 - Os produtos, quando não se enquadrarem nos padrões estabelecidos neste regulamento, nas normas técnicas especiais e caracteres organolépticos, serão apreendidos, devendo ser:

I - condenados, quando os padrões físico-químicos e microbiológicos não forem atendidos;

II - doados, quando não venham a colocar em

risco a saúde da população, a uma instituição de caridade, mediante recibo de entrega do produto.

Art. 73. Os produtos como manteiga, queijo, pescados, ovos, mel, carnes, doces e demais de origem animal deverão sofrer inspeção veterinária federal, estadual ou municipal, contando, para isso, com a integração dos órgãos competentes na inspeção sanitária.

Art. 74. O controle para o queijo será estabelecido em normas básicas pela Secretaria de Saúde, para verificação da qualidade deste produto exposto à venda.

Art. 75. O controle de qualidade do mel de abelha será efetuado de acordo com requerimento do apicultor ou produtor ao Departamento Municipal de Saúde, através de protocolo, no qual solicitará os selos de garantia da Prefeitura, ficando a vigilância sanitária responsável pela colheita do mel e envio ao laboratório.

Parágrafo 1º - Segundo a análise serão distribuídos os selos de garantia aos produtores.

Parágrafo 2º - Em caso de mel adulterado, será suspensa a entrega do selo de garantia até novas análises.

Parágrafo 3º - O mel que não atender a legislação específica poderá ser apreendido e inutilizado.

Art. 76 - Os vinagres e bebidas também ficam sujeitos à legislação federal vigente e às normas técnicas especiais, sendo também empregado esforço ao município entre os diversos órgãos competentes para a fiscalização das normas básicas sobre bebidas.

Art. 77 - Para os produtos de fabricação caseira de consumo e comercialização no município, serão exigidos:

I - rótulo simples do produto, contendo: nome fantasia, proprietário, CGC, inscrição estadual, peso bruto, endereço, data de fabricação,

II - processos adequados de obtenção ou transformação, dentro das normas de higiene e limpeza;

III - embalagem adequada para o tipo de produto a ser comercializado.

Parágrafo 1º - A Vigilância sanitária procederá vistoria no local de manipulação destes alimentos, orientando e verificando possíveis pontos críticos de contaminação.

Parágrafo 2º - Não se enquadram neste artigo alimentos ou produtos sob controle interestadual do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Divisão Nacional de Alimentos (DINAL).

Parágrafo 3º - Os hospitais devem comunicar

casos de intoxicação ou infecção causados por alimentos, através de notificações no setor de vigilância sanitária.

Art. 78 - A vigilância manterá entendimentos com o setor da Prefeitura responsável pelo abastecimento do município, visando garantir à população a oferta de hortigranjeiros de boa qualidade, equipamentos de abastecimento e emitir o competente certificado sanitário.

Art. 79 - Para melhor cumprimento das normas contidas neste regulamento, fica a Prefeitura municipal autorizada a realizar convênio com laboratórios oficiais e/ou credenciamento estadual para as análises necessárias.

Parágrafo único - Os convênios, nos termos da lei, deverão ser referendados pela Câmara Municipal.

Parte IV

Da Higiene Pública

Capítulo VI

Da Higiene dos Terrenos, Quintais e Lias Públicas

Art. 80 - Todos os prédios, quintais e terrenos baldios localizados no perímetro urbano ficam su-

176
feitos às normas sanitárias previstas neste regulamento, e serão fiscalizados em conjunto com os demais órgãos da Prefeitura.

Art. 81- Os responsáveis por terrenos onde forem encontrados focos e viveiros de moscas, mosquitos, animais peçonhentos e formigas, ficam obrigados à execução das medidas necessárias à sua extinção, através de notificação preliminar.

Parágrafo Único - A Vigilância sanitária orientará aos responsáveis formas de controle de vetores e insetos em seus respectivos terrenos.

Capítulo VII

Lixo lixos

Art. 82 - A remoção do lixo é obrigatória, nos termos da legislação em vigor.

Art. 83 - São considerados lixos especiais aqueles que, por sua constituição, apresentem riscos maiores para a população, assim definidos:

- a) - lixos hospitalares;
- b) - lixos de laboratórios de análises e patologia clínica;
- c) - lixos de farmácias e drogarias;
- d) - lixos químicos;
- e) - lixos radioativos;
- f) - lixos clínicos e de hospitais veterinários.

Parágrafo 1º - Os lixos de laboratórios de análises e patologia clínica deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

Parágrafo 2º - Os lixos especiais tratados neste artigo serão acondicionados em recipiente resistente, de forma a impedir vazamentos, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de proadência, por órgão competente.

Parágrafo 3º - Deverão ser usados sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, resistentes, lacrados com fita crepe ou arame plastificado.

Parágrafo 4º - As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas antes de serem acondicionados em sacos plásticos.

Art. 84 - Quanto ao lixo, em geral, é proibido:

I - utilizar, quando "in natura", para alimentação de animais;

II - depositar ou ser lançado em águas de superfície;

III - queimar ao ar livre;

170
IV - ser acumulado em terrenos e habitações,
sem proteção;

V - utilizar restos de alimentos e lavagem
provenientes de hospitais.

Art. 85 - Quanto às disposições de coleta e
destino do lixo, devem ser respeitados os arti-
gos da Lei Orgânica do Município de Esti-
va.

Capítulo VIII

Do Saneamento Básico

Art. 86 - É obrigatória a ligação de toda
construção considerada habitável à rede pública
de abastecimento de água, sempre que existente.

Parágrafo 1º - Todo reservatório de água potável
deve sofrer limpeza e desinfecção periódica.

Parágrafo 2º - A execução das instalações domiciliares
adequadas para abastecimento de água e de obrigação
do proprietário, cabendo ao ocupante a sua manu-
tenção e conservação.

Parágrafo 3º - Na observância das cisternas devem
ser realizadas análises periódicas e observar as
condições e a distância recomendada pela Orga-
nização Municipal de Saúde (OMS).

Art. 87. Todos os prédios residenciais, comerciais e industriais, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgoto, serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, sempre que existente.

Parágrafo Único - A execução das instalações adequadas para a ligação à rede pública de esgoto é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a sua manutenção e conservação.

Art. 88. Quando solicitada, a autoridade sanitária poderá realizar laudo específico, se as condições encontradas indicarem falta de condições mínimas de higiene e saneamento nos prédios residenciais, comerciais e industriais.

Parágrafo Único - Uma vez constatada contaminação e orientada corretamente a sua desinfecção, não sanando o problema, torna-se obrigatório o aterramento da fonte de água.

Art. 89. O termo "piscina" abrangerá apenas a estrutura destinada a banhos de lazer, prática de esportes aquáticos e práticas fisioterápicas, desde que destinada a uso público.

Art. 90. Deverá o clube ou entidade esportiva manter funcionários para manutenção e limpeza das piscinas.

Parágrafo 1º. Devem ser respeitados os artigos

46 e 47 deste regulamento.

Parágrafo 2º - Deverá ser respeitada a legislação federal vigente, nos termos técnicos quanto à higiene das piscinas.

Parágrafo 3º - nas piscinas particulares poderá haver interferência da vigilância sanitária, desde que haja suspeita, do ponto de vista da saúde pública, de foco de infecção.

Capítulo X

Da criação de animais e controle de zoonoses

Art. 91 - não será permitida no perímetro urbano, a criação ou conservação de animais, notadamente, suínos, bovinos, eqüinos, caprinos, ovinos.

Parágrafo 1º - não se enquadram neste artigo atividades técnicas - científicas e estabelecimentos industriais e militares devidamente aprovados e autorizados por autoridade competente.

Parágrafo 2º - O não cumprimento da notificação preliminar implicará em multa e, em caso de reincidência, na apreensão dos animais.

Art. 92. É permitida a criação de cães, gatos, aves e outros de pequeno porte, desde que obedecidas as normas exigidas pela vigilância sanitária.

Parágrafo 1º - Os criatórios (viveiros, canis, etc.) instalados em local aprovado pela Prefeitura, deverão manter alto padrão de higiene e possuir licença e fiscalização do Departamento Municipal de Saúde.

Parágrafo 2º - O número de animais dentro dos criatórios deverá ser proporcional ao tamanho das instalações.

Parágrafo 3º - A criação de animais silvestres é regulamentada pela Polícia Florestal e Instituto Brasileiro do Meio-Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), devendo ser observadas as normas pertinentes destes órgãos.

Art. 93 - Todo cão deve ser conduzido em vias públicas por seu dono, devendo estar preso em coleira, evitando, assim, possíveis ataques aos transeuntes e outros animais.

Parágrafo Único - Todo animal considerado raído poderá ser capturado pelo Departamento Municipal de Serviços Urbanos.

Art. 94 - Os animais considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis ao

homem, em particular a raiva, serão recolhidos para observação em local de isolamento, sendo liberados apenas sob autorização direta do médico veterinário responsável.

Parágrafo 1.º - Os animais devem possuir atestado de vacinação anti-rábica, devendo ser vacinados antes de serem retirados do canil, caso não sejam suspeitos de portarem a raiva.

Parágrafo 2.º - Sendo suspeito, será acompanhado pelo médico veterinário e vacinado pelo proprietário, após o tempo de observação, apresentando o médico veterinário responsável o respectivo atestado.

Art. 95 - A prática de observação poderá ocorrer no domicílio do proprietário, desde que este ofereça condições adequadas de segurança para tal, ficando, ainda, o proprietário do animal responsável pelo acompanhamento, obrigado a comunicar imediatamente ao Departamento Municipal de Saúde ou médico veterinário particular da confiança do proprietário, qualquer alteração ou morte do animal.

Parágrafo Único - Os profissionais veterinários deverão comunicar ao Departamento Municipal de Saúde, em caso de suspeita ou constatação de existência de qualquer doença de animais, consideradas zoonoses, principalmente a raiva, leptospirose, toxoplasmose, cisticercose e leishmaniose.

je.

Capítulo XI

Do controle de vetores

Art. 96 - As atividades de combate, controle ou erradicação destes vetores serão objeto de planejamento e programação pelos diversos órgãos envolvidos da Prefeitura e comunidade, observados os seguintes procedimentos:

I - planejamento e programação;

II - educação sanitária e divulgação;

III - orientação técnica;

IV - levantamento dos focos e abrigo dos vetores;

V - ataque;

VI - avaliação dos resultados.

Art. 97 - O controle torna-se importante e objetivo para:

I - a diminuição da população destes vetores;

II - a redução da possibilidade de contato com as fontes de infecção e alimentos;

III - a ação educativa junto aos escolares;

IV - a divulgação do bem-estar da comunidade com o equilíbrio do meio-ambiente.

Art. 98 - Na ação contra roedores e demais vetores, caberá:

I - à autoridade sanitária, a orientação técnica da vigilância sanitária e as medidas educativas;

II - aos particulares, as medidas de anti-ratificação nas edificações que ocupam, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade;

III - à Prefeitura municipal, a execução das medidas de anti-ratificação em vias públicas e terrenos do município.

Art. 99 - Só poderão ser utilizados, para controle dos vetores, os inseticidas registrados pelo órgão federal competente e que se destinam à pronta aplicação por quaisquer pessoas, para fins domésticos, ou à aplicação e manipulação por pessoas ou organizações especializadas, para fins profissionais.

Parágrafo 1º - Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, inseticidas registrados pelo órgão federal competente e classificados como baixa e média toxicidade.

Parágrafo 2º - Os inseticidas de alta toxicidade

terão privativos de empresas e entidades especializadas.

Art. 100. A aplicação dos inseticidas e/ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

Parágrafo 1º. Este pessoal deverá utilizar equipamento adequado de proteção individual.

Parágrafo 2º. O pessoal destinado à aplicação em empresas e entidades públicas deverá possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

Art. 101. As empresas especializadas na manipulação e/ou aplicação de saneantes domissanitários e/ou raticidas somente poderão funcionar mediante registro na Vigilância Sanitária Municipal.

Parágrafo 1º. As empresas, além de obedecer ao disposto neste regulamento, deverão possuir local independente destinado à manipulação e preparo de formulações.

Parágrafo 2º. Deverão possuir instalações sanitárias dotadas de um chuveiro para cada cinco empregados e, ainda, local para armazenamento de matérias-primas e produtos preparados.

Parágrafo 3º. Os estabelecimentos citados neste artigo só poderão operar no município com assis

tência e responsabilidade efetiva de técnicos habilitados.

Parágrafo 4º - Os estabelecimentos devem adotar medidas especiais para proteger a população contra os danos ou incômodos resultantes da manipulação dos produtos inseticidas ou raticidas.

Parte VI

Das infrações sanitárias

Capítulo XII

Do processo de execução das penalidades

Art. 102 - O processo de execução das penalidades referentes às infrações sanitárias contidas neste regulamento seguem os artigos definidos na Lei Complementar nº 1, de 05.07.90, Parte II.

Parágrafo 1º - Os graus de infração, referidos no artigo 14 desta lei, serão classificados em três categorias:

I - 3º grau de infração leve: aquela em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes, com multa de 50 a 150 UFERP;

II - 2º grau ou infração grave: aquela em

que for verificada uma circunstância agravante, com multa de 200 a 300 UFIRs;

III. 1º grau de infração gravíssima: aquela em que sejam verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes, com multa de 350 a 500 UFIRs.

Parágrafo 2º - São consideradas atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para consecução do evento;

II - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública;

III - ser o infrator primário;

IV - a irregularidade cometida ser pouco significativa.

Parágrafo 3º - São consideradas circunstâncias agravantes:

I - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;

II - tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;

III - ser o infrator reincidente;

IV - ter a infração consequência grave à saúde pública.

Art. 103 - Ficará caracterizada, para efeito deste regulamento, a reincidência, quando o infrator, após decisão do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração contínua, podendo a multa ser aplicada pelo dobro do seu valor.

Parágrafo Único - A reincidência torna o infrator passível de enquadramento na penalidade de 1º grau e a caracterização da infração gravíssima.

Art. 104 - São consideradas infrações:

I - leves: falta de limpeza e higiene de estabelecimentos; falta de cartela sanitária; falta de proteção sobre alimentos; falta de desinfecção; presença de animais nos estabelecimentos; criação de animais não permitidos no regulamento;

II - graves: falta de licenciamento e alvará sanitário; pessoas doentes manipulando alimentos; venda de produtos não permitidos; entupimento de vazamento de fossa séptica, alimentos vencidos; contaminação branda de água e solo; dificultar a ação fiscalizadora;

III - gravíssimas: alimentos e/ou produtos deteriorados; contaminação ambiental por lixo ou outras substâncias tóxicas; adulteração de produtos; desrespeito às leis federais vigentes.

Art. 105. A concessão de prorrogação de prazos para cumprimento de exigências dispostas neste regulamento será de competência do Departamento Municipal de Saúde, sendo que este deverá consultar o órgão fiscalizador, para averiguação da real necessidade da prorrogação de prazo.

Art. 106 - Quando da verificação das condições sanitárias, o estabelecimento sofrer mais de duas autuações, através de auto de infração e multa, ou não se dispuser a sanar os problemas, a Vigilância Sanitária poderá instruir processo fiscal para suspender seu alvará de funcionamento.

Art. 107 - Serão também consideradas neste regulamento as seguintes infrações sanitárias federais:

I - instalar laboratórios de produção de medicamentos, drogas, cosméticos, produtos de higiene e dietéticos ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, saneantes, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente;

II - fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária;

III - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos de higiene e beleza, saneantes domissanitários e quaisquer que interessem à saúde pública;

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

Capítulo XIII

Do Processamento de multas e Recursos

Art. 108 - Transcorrido o prazo fixado de 10 (dez) dias para o exercício de defesa, então havendo interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente, para providências cabíveis.

Parágrafo único - O não recolhimento das multas no prazo fixado, acarretará juros de mora de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para recolhimento da multa.

Art. 109 - A impugnação do auto de apreensão e depósito, do auto de apreensão e inutilização

e da notificação será julgada pelo Chefe do Departamento de Saúde, em primeira instância, depois de ouvido o agente autuante.

Parágrafo 1º - O infrator poderá recorrer ao Prefeito Municipal, em segunda instância, no prazo de 10 (dez) dias, contados da decisão do Chefe do Departamento Municipal de Saúde.

Parágrafo 2º - As impugnações não terão efeitos suspensivos, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

Parágrafo 3º - O auto de apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que fora apreendido.

Parágrafo 4º - Após decisão denegatória definitiva do Prefeito Municipal, obedecidos os prazos, o processo será enviado ao órgão municipal competente, para as providências legais cabíveis.

Parte VII

Das Disposições Transitórias

Art. 110 - A implantação deste regulamento se fará a partir da data de sua publicação, tendo em vista em primeira instância, a divulgação e a orientação da população e comerciantes, por intermédio

de cartilhas de educação popular e demais meios de comunicação, através dos quais tomarão ciência da nova legislação.

Art. 111 - Os estabelecimentos regidos por este regulamento, já em funcionamento, terão prazo de até 6 (seis) meses para se adequarem aos padrões aqui definidos.

Parte VIII

Das Disposições finais

Art. 112 - Consta deste regulamento o seguinte anexo:

I - Anexo I: glossário de termos técnicos e definições sobre alimentos.

Parágrafo 1º - As normas técnicas de alimentos e bebidas, limpeza e higiene e construção de estabelecimentos comerciais devem ser consultadas nos manuais específicos, à disposição dos usuários no Departamento Municipal de Saúde.

Parágrafo 2º - As normas técnicas serão baixadas por Portaria assinada pelo Chefe do Departamento Municipal de Saúde.

Parágrafo 3º - Quanto aos padrões físico-químicos, microbiológicos e toxicológicos, deve ser consultada a legislação federal vigente nas res-

lugares da comissão nacional de normas e Pa-
drões de Alimentos (CNUPA) do Ministério da Saúde.

Prefeitura municipal de Gtira, 26 de novembro de 1997

Agência de Oliveira
Prefeito Municipal

Peandro Corrêa de Oliveira
Chefe de Gabinete