

LEI N° 7743

**DISPÕE SOBRE O CÓDIGO SANITÁRIO DO
MUNICÍPIO DE CACHOEIRO DE
ITAPEMIRIM E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

A Câmara Municipal de Cachoeiro de Itapemirim, Estado do Espírito Santo, **APROVA** e o Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais, **SANCIONA e PROMULGA** a seguinte Lei:

**Livro I
Disposições Preliminares
Capítulo I
Introdução**

Art. 1º Fica instituído o Novo Código Sanitário do Município de Cachoeiro de Itapemirim, que estabelece normas de ordem pública e interesse social para a proteção, defesa, promoção, prevenção e recuperação da saúde e a proteção do meio ambiente nele incluído o do trabalho, fundamentado nos princípios expressos nos termos dos Art.s 6º, 23 - item II; 30 - itens, I, II, III, V, VII e VIII; 194 e 196 ao 200 da Constituição Federal, nas Leis Federais nº 8080, de 19 de setembro de 1990, Lei nº 8142, de 28 de dezembro de 1990, Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990, Lei Estadual nº 6066, de dezembro de 1999, na Lei Federal nº 6437/77, e na Lei Orgânica do Município de Cachoeiro de Itapemirim, e outras leis que vierem a substituí-las.

Art. 2º Pela interdependência do seu conteúdo e do desenvolvimento de suas ações, a Vigilância Sanitária, a Vigilância Epidemiológica, a Vigilância Ambiental e a Vigilância à Saúde do Trabalhador - CEREST-CI - são tratadas, conceitualmente nesta Lei, como Vigilância em Saúde, implicando compromisso solidário do Poder Público, do setor privado e da sociedade em geral na proteção e defesa da qualidade de vida.

§ 1º. No âmbito do Município de Cachoeiro de Itapemirim, a atuação dos sistemas de Vigilância Sanitária, de Vigilância Epidemiológica, Vigilância Ambiental e de Vigilância à Saúde do Trabalhador dar-se-á de forma integrada.

§ 2º. A atuação administrativa de que trata este artigo será realizada pelos órgãos e autoridades sanitárias municipais.

§ 3º. Os órgãos e autoridades do Poder Público, bem como qualquer pessoa, entidade de classe ou associação comunitária poderão solicitar, às autoridades sanitárias, a adoção de providências ao cumprimento do presente código sanitário.

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
Nº 5926 de 14/10/19

Praça Jerônimo Monteiro, 28 • Centro
Cachoeiro de Itapemirim • ES • Cep 29300-170 • C. Postal 037
Tel.: 28 3155-5351



**PREFEITURA DE
CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM**

§ 4º. Os órgãos e autoridades sanitárias articular-se-ão com outras autoridades e órgãos municipais, para a realização e promoção de estudos e pesquisas interdisciplinares, a identificação de fatores potencialmente prejudiciais à qualidade de vida e a avaliação de resultados de interesse para a saúde.

Art. 3º Para execução dos objetivos definidos nesta lei incumbe:

I - ao Município, concorrentemente com a União e o Estado, zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde e pelo bem estar físico, mental e social das pessoas e da coletividade;

II - à coletividade em geral e aos indivíduos em particular, cooperar com órgãos e entidades competentes na adoção de medidas que visem à promoção, proteção e recuperação da saúde.

Capítulo II **Competências e Responsabilidades**

Art. 4º A Execução das medidas sanitárias previstas neste regulamento é de competência exclusiva da Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, por meio das vigilâncias Sanitária, Epidemiológica, Ambiental e Saúde do Trabalhador, de acordo com suas competências legais que para efeitos de cumprimento deste código, possui as seguintes atribuições:

I - Executar serviços e programas de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Vigilância em Saúde do Trabalhador e Vigilância Ambiental;

II - Colaborar com a União e o Estado na execução dos programas citados no item I;

III - Normatizar, em caráter complementar, procedimentos para controle de qualidade de produtos e substâncias de consumo humano;

IV - Definir as instâncias e mecanismos de controle e fiscalização das ações e serviços de saúde;

V - Expedir, nos limites de sua competência, ofícios, circulares, portarias, ordens de serviço e resoluções;

VI - Participar conjuntamente com outros órgãos, em especial com a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e com o CEREST-CI do controle dos agravos do meio ambiente, incluindo o de trabalho, que tenham repercussão na saúde individual ou coletiva;

VII - participar da formulação da política de saneamento básico.

Art. 5º A Execução das medidas sanitárias caberá às Autoridades Sanitárias definidas no artigo 6º desta Lei e aos Auditores Fiscais Sanitários da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, que terão as seguintes atribuições, além de outras previstas neste regulamento:

I - Zelar pelo cumprimento das medidas descritas por este regulamento e demais que porventura venham envolver suas atividades;

II - Exercer a atividade fiscalizadora dos domicílios, vias públicas, estabelecimentos comerciais e industriais, lavrando as devidas



notificações/intimações, apreensões, interdições, autos de infração, coleta de amostras e demais ações inerentes ao cargo;

III - Orientar corretamente os interessados, quanto à prevenção e proibição de atividades que porventura possam colocar em risco, ou comprometer a saúde coletiva.

Art. 6º Para os efeitos deste Código considera-se Autoridade Sanitária:

- I** - Prefeito Municipal;
- II** - Secretário Municipal de Saúde;
- III** - Subsecretário de Assistência e Vigilância em Saúde – SAVS;
- IV** - Gerente de Vigilância Sanitária – GVS;
- V** - Coordenador de Fiscalização Sanitária – CFS;
- VI** - Auditores Fiscais Sanitários;

Art. 7º As autoridades sanitárias, observados os preceitos constitucionais, terão livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, a qualquer dia e hora, sendo as empresas obrigadas, por seus dirigentes ou prepostos, a prestar os esclarecimentos necessários ao desempenho de suas atribuições legais e a exhibir, quando exigido, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

§ 1º. VETADO.

§ 2º. VETADO.

Art. 8º Nenhuma autoridade sanitária poderá exercer as atribuições do seu cargo sem exhibir a credencial de identificação fiscal, fornecida pela autoridade competente.

Capítulo III Poder de Polícia

Art. 9º A Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde exercerá o controle e a fiscalização da produção, manipulação, armazenamento, transporte, distribuição, comércio, dispensação e uso de:

- I** - drogas, medicamentos humanos (alopáticos, fitoterápicos e homeopáticos), insumos farmacêuticos, correlatos, produtos biológicos, dietéticos e nutrientes;
- II** - cosméticos, produtos de higiene e perfumaria;
- III** - sangue e hemoderivados;
- IV** - saneantes domissanitários, compreendendo inseticidas, raticidas, defensivos agrícolas, desinfetantes e congêneres;
- V** - alimento, matéria prima alimentar, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento irradiado, aditivo e produto alimentício;
- VI** - água para o consumo humano, fábrica de gelo e congêneres;
- VII** - produtos tóxicos e radioativos;
- VIII** - outros produtos ou substâncias de interesse à saúde.



Parágrafo único. Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e Estadual próprias, no que se refere aos produtos citados.

Art. 10. A Secretaria Municipal de Saúde, através da Gerência de Vigilância Sanitária, mediante indicação ou execução de medidas capazes de assegurar proteção à saúde da população, participará direta ou indiretamente, do controle e fiscalização:

I - habitações e seus anexos, estabelecimentos comerciais em geral e estabelecimentos comerciais de serviços na área da saúde;

II - piscinas de uso coletivo restrito, tais como as de clubes recreativos, condomínios, escolas, associações, hotéis, motéis, e congêneres;

III - das condições sanitárias das instalações prediais de águas e esgotos;

IV - das condições sanitárias do sistema público ou privado de abastecimento de água para consumo humano;

V - do sistema de coleta e destinação de dejetos, da coleta, transporte e destinação do lixo e refulos industriais;

VI - da regularização das condições sanitárias das ligações de água e esgoto à rede pública;

VII - dos terrenos baldios;

VIII - dos Institutos de beleza e estética, casas de massagem, saunas e estabelecimentos afins, salões de beleza e barbearias, pedicuros, podólogos estabelecimentos de tatuagens e piercings;

IX - estabelecimentos esportivos, de reabilitação física, academia de ginástica, de jogos, de lutas, de artes marciais, danças, atividades rítmicas, acrobáticas, musculação, natação e congêneres;

X - colônias de férias e os acampamentos em geral;

XI - estabelecimentos de ensino, creches, casa de repouso, idosos, asilos, orfanatos, casas de apoio ao portador de doenças infectocontagiosas e congêneres;

XII - hotéis, pensões, motéis e similares, clubes recreativos e similares;

XIII - estação ferroviária, rodoviária e aeroporto, no tocante às condições higiênico-sanitárias;

XIV - estabelecimentos carcerários, no tocante às condições higiênico-sanitárias;

XV - dos estabelecimentos de terapia holística, acupuntura, fitoterápica ou outras terapias alternativas;

XVI - transporte de água para abastecimento humano;

XVII - das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

XVIII - teatros, cinemas, parques de diversões, locais de reunião e circos, no tocante à legislação sanitária;

XIX - dos cemitérios, agências funerárias, necrotérios, locais de velório para uso público, bem como de inumações, exumações, transladações e cremações;

XX - cozinhas industriais, lojas de conveniências, padarias, cantinas, bufês, restaurantes e similares;

XXI - indústria de torrefação de cafés e outros grãos;

XXII - indústrias e distribuidoras de alimentos, como produtos de origem vegetal, produtos de cereais, amidos, farinhas, farelos, aditivos,



aromatizantes/aromas; chocolates e produtos de cacau; alimentos adicionados de nutrientes essenciais; embalagens virgens e recicladas; enzimas e preparações enzimáticas; gelados comestíveis, gelo; balas, bombons e gomas de mascar; produtos proteicos de origem vegetal; óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal; açúcares e produtos para adoçar; produtos de vegetais; produtos de frutas e cogumelos comestíveis; mistura para preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo; especiarias; temperos e molhos; café, chá e ervas, que não se apresentem na forma líquida;

XXIII - estabelecimentos que comercializam, manipulam, empacotam, armazenam e distribuem gêneros alimentícios em geral, gelados comestíveis, bebidas e águas minerais, no atacado e no varejo;

XXIV - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;

XXV - dos estabelecimentos que industrializam ou comercializam lentes oftálmicas e de contato e congêneres;

XXVI - estabelecimentos que comercializam e distribuem cosméticos, perfumes, produtos de higiene com ou sem fracionamento, no atacado ou no varejo;

XXVII - estabelecimentos que comercializam no atacado ou no varejo, artigos e equipamentos médicos, odontológicos, cirúrgicos e hospitalares bem como produtos ortopédicos, aparelho auditivo e outros;

XXVIII - importadora e distribuidora de produtos para saúde em geral;

XXIX - estabelecimentos que comercializam e distribuem no atacado e no varejo de saneantes, domissanitários e outros de interesse da saúde;

XXX - estabelecimentos que comercializam no atacado ou no varejo drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos e outros de interesse da saúde;

XXXI - farmácias de manipulação, drogarias, farmácias magistrais, postos de medicamentos, ervanárias e congêneres;

XXXII - de animais sinantrópicos, vetores de doença, de outros animais prejudiciais ao homem;

XXXIII - logradouros em geral nas áreas urbanas e zonas rurais;

XXXIV - policlínicas e serviços públicos de saúde afins, óticas, clínicas e consultórios médicos-odontológicos em geral e especializados, clínica de vacinação, fisioterapia, psicologia, centros, unidades e postos de saúde e congêneres;

XXXV - serviços de apoio diagnóstico como laboratório de análises clínicas, citopatológicas e anatomopatológicas, posto de coleta e outros serviços afins;

XXXVI - serviços de apoio diagnóstico, tais como: radiologia odontológica, ecocardiografias, endoscopia e outros serviços afins;

XXXVII - serviços de apoio diagnóstico por métodos gráficos, tais como: eletrocardiografia, eletroencefalografia, eletromiografia, ergometria, função pulmonar e outros serviços afins;

XXXVIII - unidade de transporte de pacientes com e sem procedimento - unidade móvel;

XXXIX - serviços de aplicação de produtos saneantes e domissanitários, tais como: desinsetizadoras, desratização e congêneres;

XL - qualquer tipo de veículo que transporte produto de interesse à saúde e de serviços de saúde, depositada em seu interior ou em trânsito;

XLI - serviços de laboratórios de próteses dentárias e laboratórios ópticos;

- XLII** - hospitais, clínicas e consultórios veterinários e congêneres;
- XLIII** - feiras livres e permanentes, no tocante às condições higiênico-sanitárias;
- XLIV** - as condições higiênico-sanitárias dos trabalhadores dos estabelecimentos sujeitos ao Licenciamento Sanitário;
- XLV** - do comércio de produtos de interesse à saúde em eventos especiais, tais como, exposições, feiras, rodeios, festas em logradouros públicos e afins;
- XLVI** - do comércio de produtos de interesse à saúde em feiras livres, quiosques, trailers, ambulantes e afins;
- XLVII** - da assistência às comunidades do Município em situação de emergência ou de calamidade pública, do controle de endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;
- XLVIII** - das atividades profissionais médicas, veterinárias, farmacêuticas, odontológicas, de enfermagem e de outras profissões afins ligadas à saúde;
- XLIX** - do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
- L** - das zoonoses;
- LI** - de qualquer outra atividade não relacionada nos incisos anteriores cujo controle esteja sujeito às ações de fiscalização sanitária;
- LII** - das fontes de radiação ionizantes e dos resíduos radioativos;
- LIII** - de hospitais, maternidades, postos de atendimento de urgências, ambulatórios, bancos de sangue, dispensários, lactários.

§ 1º. Todos os estabelecimentos regulados nos artigos 9º e 10 deverão possuir Alvará Sanitário, afixado em local visível ao público, renovável anualmente, junto à Gerência de Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde (SEMUS).

§ 2º. A renovação deverá ser requerida 60 dias antes do término de sua vigência, devendo ser protocolada no protocolo geral da Prefeitura Municipal de Cachoeiro de Itapemirim (PMCI) utilizando-se dos formulários e instruções contidas na página da PMCI, no link da SEMUS e sublink da Vigilância Sanitária e ainda mediante o recolhimento da taxa de fiscalização sanitária, definida em lei específica.

Art. 11. A emissão do alvará de funcionamento de todos os estabelecimentos regulados nos artigos 9º e 10 estará condicionada à anuência prévia da Vigilância Sanitária.

I - A liberação do Alvará Sanitário ficará condicionada ao cumprimento das normas vigentes, nas esferas Federal, Estadual, Municipal e outros regulamentos específicos, avaliado os aspectos relativos às condições de infraestrutura, procedimentos operacionais padronizados e de documentação;

II - O Alvará Sanitário é renovável anualmente, e terá prazo de até 12 meses contados a partir da data de sua expedição.

Livro II
Da Proteção da Saúde
Parte I
Do Saneamento Básico



Capítulo I Abastecimento de água

Art. 12. Todo serviço de abastecimento de água está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária.

Art. 13. Nos projetos e obras de sistemas de abastecimento de água, devem ser respeitados os princípios gerais contidos na legislação vigente.

Art. 14. Será obrigatória a limpeza e desinfecção dos reservatórios dos estabelecimentos regulados, no mínimo uma vez a cada 6 (seis) meses, de acordo com técnica recomendada pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de interesse e de saúde devem realizar a limpeza e desinfecção a cada 6 (seis meses), com registro do responsável pelo serviço.

Art. 15. A cobertura do reservatório deverá ser sempre mantida livre.

Parágrafo único. É vedada sua utilização para qualquer outra finalidade, sendo inclusive proibido acumular objetos sobre a mesma.

Art. 16. Quando não houver rede de distribuição de água ou quando o abastecimento público for reconhecidamente irregular ou precário, será permitida a utilização de água de poços, desde que satisfaçam às seguintes condições:

- I** - serem convenientemente afastados de focos de contaminação;
- II** - terem paredes estanques no trecho em que possa haver infiltração de águas de superfície;
- III** - terem as bordas superiores, no mínimo, a 40 cm (quarenta centímetros) acima da superfície do solo;
- IV** - serem cobertos e terem a abertura protegida contra a entrada de água de superfície, insetos e substâncias estranhas;
- V** - serem munidos de bombas de sucção.

Art. 17. Nos locais providos de serviços públicos de abastecimento de água só poderão ser construídos poços depois de concedida autorização do órgão ambiental competente.

I - Os poços deverão sempre estar situados em nível superior e distante, no mínimo, 15m (quinze metros) de fossas, atendidas às condições de impermeabilidade do solo;

II - Um poço de abastecimento de água servirá apenas a uma habitação, salvo no caso da existência de bomba, caixa d'água e rede de distribuição;

III - Em zonas com serviço regular de abastecimento de água, poderão ser construídos poços para fins industriais ou para uso na agricultura, desde que autorizados pelo órgão ambiental competente.

Art. 18. As águas das fontes poderão ser utilizadas para o abastecimento, desde que satisfaçam às condições de potabilidade.

Parágrafo único. As fontes deverão ser protegidas de contaminação e a adução deverá ser feita de modo a assegurar a boa qualidade da água.

Art. 19. Na captação das águas das fontes deverão ser observadas as seguintes exigências:

I - existência de caixa de captação impermeável, lavável e de fácil higienização, e devem satisfazer às exigências da autoridade competente;

II - proteção contra a infiltração de poluentes;

III - distância conveniente de fossas, sumidouros de águas servidas ou de qualquer outra fonte de contaminação.

Art. 20. A Secretaria Municipal de Saúde poderá permitir a utilização de água de poço ou fornecida por carros pipa, desde que observadas as normas técnicas pertinentes e o padrão de potabilidade estabelecido pelo Ministério da Saúde, quando inexistir rede de distribuição do sistema público de abastecimento de água ou quando o mesmo for insuficiente ou precário.

Art. 21. Toda empresa que comercializa água para consumo humano ficará sujeita à fiscalização da autoridade sanitária, em todos os aspectos que possam afetar à saúde pública dos usuários.

Capítulo II **Da coleta e destinação de esgotos**

Art. 22. Todo o serviço de coleta e disposição de esgoto sanitário estará sujeito à fiscalização da autoridade sanitária.

Art. 23. As águas residuárias deverão ser coletadas, transportadas e ter destino final, através de instalações ou sistemas de esgoto sanitário que satisfaçam às seguintes condições:

I - permitir a coleta total de todos os resíduos líquidos;

II - promover o pronto e eficiente escoamento dos materiais coletados;

III - impedir a poluição e, conseqüentemente, a contaminação das águas e dos alimentos;

IV - impedir a emissão de gases que possam poluir o ar;

V - permitir a fácil verificação, manutenção e reparo de seus dispositivos e canalizações.

Art. 24. As águas residuárias de qualquer natureza ou origem deverão ser submetidas a prévio tratamento, por processo compatível com o corpo receptor, antes da destinação final.



Art. 25. Não será permitido na rede coletora de esgoto sanitário o lançamento de despejos que contenham:

- I** - gases tóxicos ou substâncias capazes de produzi-los;
- II** - substâncias inflamáveis ou que produzam gases inflamáveis;
- III** - resíduos ou materiais capazes de causar obstruções, incrustações ou danos às instalações de coleta, transporte e tratamento;
- IV** - substâncias que possam interferir nos processos de tratamento.

Art. 26. Todas as edificações situadas em logradouros públicos localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgoto serão obrigadas a fazer as ligações ao respectivo sistema.

§ 1º. Quando a instalação predial ou qualquer dispositivo de esgoto não puder ter seus despejos conduzidos por gravidade para um coletor público, deverá ser instalada caixa coletora e dispositivo de recalque.

§ 2º. Nos casos em que não for possível, após constatação da Autoridade fiscalizadora, realizar a ligação de esgoto à rede coletora atendendo ao condicionante do paragrafo anterior, o contribuinte deverá realizar requerimento fundamentado junto à municipalidade, para aprovação de projeto de construção de fossa séptica.

§ 3º. A concessionária informará à autoridade sanitária, quando identificar a não ligação da instalação na rede coletora de esgoto, que deverá instaurar de ofício procedimento administrativo competente.

§ 4º. O município fará campanhas explicativas para incentivar e mostrar a importância da ligação da instalação à rede coletora.

§ 5º. O município poderá custear as ligações ao respectivo sistema dos imóveis que se enquadrem na classificação de tarifa social.

Art. 27. Sob nenhum pretexto, que não tenha por base condições imperiosas de Saúde Pública, será interrompida a ligação de instalações de esgoto sanitário de qualquer edificação com a rede coletora pública.

Art. 28. Não será permitida a ligação da rede de águas pluviais ou resultantes de drenagem à rede coletora de esgoto sanitário, nem tão pouco a ligação da rede coletora de esgotos sanitários à rede de águas pluviais ou resultantes de drenagens.

Art. 29. A fossa séptica deverá atender, além das exigências desta Lei e da Associação Brasileira de Normas Técnicas, as seguintes condições:

- I** - receber todos os despejos domésticos ou qualquer outros despejos de características semelhantes;
- II** - não receber águas pluviais nem resíduos industriais que possam prejudicar as condições de funcionamento;
- III** - ter capacidade adequada ao número de pessoas a que servir, com dimensionamento mínimo para a utilização de 5 (cinco) pessoas;

IV - ser construída de material com durabilidade e estanqueidade adequada ao fim a que se destina e resistente às agressões químicas e abrasivas provocada pelos despejos;

V - ter facilidade de acesso, em vista da necessidade periódica de remoção do lodo digerido;

VI - não ser localizada no interior das edificações e, sim, em áreas livres do terreno.

Art. 30. Na deposição do efluente de uma fossa séptica, deverão ser atendidas às seguintes condições:

I - nenhum manancial destinado ao abastecimento domiciliar pode ficar sujeito à poluição ou à contaminação;

II - não devem ser produzidos odores desagradáveis;

III - não deve haver presença de insetos e outros inconvenientes;

IV - não deve haver poluição ou contaminação do solo, capaz de afetar, direta ou indiretamente, a saúde de pessoas ou de animais.

Art. 31. É proibida a passagem de tubulações de abastecimento no interior ou nas proximidades de fossas, ramais de esgoto, poços absorventes, poços de visitas e caixas de inspeção.

Art. 32. É proibida a passagem de ramais ou de outras canalizações do sistema de esgotos pelo interior de depósitos ou de caixas de água, ou em suas proximidades.

Capítulo III **Do saneamento da zona rural**

Art. 33. Nenhuma fossa poderá ser construída ou instalada acima ou a menos de 30m (trinta metros) das nascentes de água e deverá ficar a uma distância mínima de 15m (quinze metros) de poços destinados ao abastecimento, atendidas às condições de impermeabilidade do solo.

Art. 34. As águas contaminadas ou de procedência duvidosa não poderão ser utilizadas para a irrigação de hortaliças.

Parágrafo único. O município providenciará, sempre que solicitado, a limpeza das fossas sépticas instaladas na zona rural ou em áreas não assistidas pela coleta de esgoto.

Capítulo IV **Das águas pluviais e de drenagem**

Art. 35. Será expressamente proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais nos ramais domiciliares ou na rede coletora de esgotos sanitários.



Art. 36. Os edifícios, sempre que construídos nas divisas dos lotes ou no alinhamento da via pública, serão providos de calhas e condutores para escoamento das águas pluviais, com diâmetro e declividade convenientes ao escoamento.

Parágrafo único. Para efeito deste artigo excluir-se-ão os edifícios cuja disposição dos telhados oriente as águas pluviais para o próprio terreno da área construída.

Art. 37. As águas pluviais provenientes das calhas e dos condutores dos edifícios com mais de três pavimentos, ou mesmo das áreas descobertas, deverão ser canalizadas até as galerias das imediações, ou rede pública de esgoto pluvial, passando sempre por baixo das calçadas.

I - Nas mudanças de direção e no encontro de coletores, deverão ser construídas caixas de inspeção;

II - As caixas coletoras deverão ser dotadas de dispositivo de retenção de materiais grosseiros.

Art. 38. Nos prédios já ligados à rede coletora de esgotos, será obrigatória a retirada de ralos ligados à referida rede e destinados a receberem águas pluviais.

Art. 39. Nos terrenos com edificações deverão ser realizadas obras que assegurem o imediato escoamento das águas pluviais.

Art. 40. Não será permitida a condução das águas resultantes da drenagem para os ramais domiciliares ou para a rede coletora de esgotos sanitários.

I - As águas de drenagem dos terrenos deverão ser conduzidas para a rede de coleta pluvial, galerias ou sarjetas, ou terem outro destino, a critério da autoridade competente;

II - Nas mudanças de direção dos condutores das águas de drenagem e no encontro de coletores, deverão ser construídas caixas de inspeção;

III - As caixas coletoras deverão ter dispositivos de retenção de materiais grosseiros.

Art. 41. Na construção de um sistema de coleta de águas pluviais, deverão ser adotadas medidas que impeçam o abrigo de animais ou procriação de insetos que podem servir de reservatórios ou transmissores de doenças.

Art. 42. Os loteamentos constituídos ficam obrigados a serem dotados de toda infraestrutura necessária para a coleta de águas pluviais.

Capítulo V Lixo

Art. 43. Todo e qualquer sistema, individual ou coletivo, público ou privado, de geração, armazenamento, coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação

final de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerados ou introduzidos no Município, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 44. A coleta, a remoção, transporte e destinação final do lixo processar-se-ão em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivos, ou do indivíduo, e ainda que não prejudiquem a estética.

Parágrafo único. A remoção do lixo é obrigatória nos termos da legislação em vigor.

Art. 45. O lixo das habitações, comércio e indústria serão devidamente acondicionados em sacos plásticos ou outro material adequado, e colocados em frente ao local, nos dias e horários definidos pela Secretaria Municipal de Serviços Urbanos ou outra a que vier substituí-la onde deverá ser recolhido pelo órgão competente.

§ 1º. Não se enquadram neste artigo os chamados lixos especiais.

§ 2º. As instalações mencionadas no caput deverão acondicionar, sempre que instruídos pela autoridade sanitária, o seu lixo de acordo com o previsto nas alíneas do artigo 48.

§ 3º. O lixo mencionado no caput deste artigo não poderá obstruir passagem de pedestres ou de veículos.

Art. 46 - Os chamados lixos especiais serão tratados conforme definido na RDC 222/2018 da ANVISA ou outra que vier a substituí-la.

Parágrafo único. Estabelecimentos que gerem os resíduos definidos na RDC 222/2018, exceto os do Grupo D, deverão manter cópia de seu Plano de Gerenciamento de Resíduos, da licença ambiental e do Programa de Gerenciamento de Resíduos da empresa responsável pelo recolhimento.

Art. 47. Para a coleta, remoção e destinação final do lixo, serão observados, ainda, as seguintes normas:

Parágrafo único. Sempre que solicitado pela vigilância sanitária ou pela Secretaria Municipal de Saúde o lixo deverá ser acondicionado em container que não tenha contato direto com o solo e não obstrua a passagem de pedestres ou veículos.

I - Não poderão ser coletados juntos, os lixos comuns e especiais;

II - Todo e qualquer saco plástico destinado ao acondicionamento do lixo, deverá ser resistente e lacrado adequadamente;

III - A coleta e o transporte do lixo serão feitos em veículos dotados de equipamentos que impeçam o lançamento de resíduos sólidos ou líquidos nas vias públicas;

IV - Não será permitido em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem, proveniente de estabelecimentos hospitalares e congêneres;

V - O solo somente poderá ser utilizado para destinação final do lixo, desde que sua disposição seja feita por meio de aterro sanitário licenciado;

VI - Nos locais onde não houver coleta regular de lixo, poderão ser tomadas outras medidas a critério da autoridade sanitária competente;

VII - A Secretaria Municipal de Saúde deverá solicitar aos responsáveis pelos projetos de destinação final de resíduos, o devido licenciamento ambiental concedido pelo Órgão competente.

Art. 48. As instalações domiciliares em edificações de uso coletivo, além do dispositivo neste regulamento técnico e em obras específicas deverão ter compartimento próprio para colocação dos recipientes de coleta com as seguintes características:

a) Contêiner ou caçamba para lixo com tampa que proporcione vedamento de material impermeável e de fácil higienização;

b) Realizar manutenção e higienização periódica.

Art. 49. Os infratores das normas previstas neste capítulo estão sujeitos às penalidades previstas neste Código Sanitário.

Capítulo VI **Habitação**

Art. 50. As habitações, terrenos não edificados e construções em geral, serão mantidos em perfeitas condições de higiene de modo a não provocar qualquer tipo de inconveniente à saúde pública ou ao meio ambiente, a critério da autoridade Sanitária.

I - O ocupante a qualquer título ou proprietário, no caso dos terrenos não edificados e construções em geral é responsável pela manutenção das condições de higiene previstas neste regulamento;

II - Nas habitações ou terrenos não edificados, encontradas irregularidades e o responsável ou proprietário não for localizado, o município regulamentará normas específicas de acordo com situação.

Art. 51. Os lotes e terrenos não edificados, localizados no Município de Cachoeiro de Itapemirim, serão mantidos em perfeitas condições sanitárias, sendo terminantemente proibido o acúmulo de lixo, vegetação, ou quaisquer tipos de objetos que possam servir de acúmulo de água e proliferação de mosquitos, sendo permitido o cultivo de hortifruticultura, bem como arborização, preferencialmente com árvores frutíferas.

Parágrafo único. Nos casos de terreno murados ou cercados, o proprietário permitirá o livre acesso da fiscalização, sempre que necessário.



Art. 52. Todos os prédios, quintais e terrenos não edificados e localizados no Município de Cachoeiro de Itapemirim, ficam sujeitos às normas sanitárias previstas neste Código, naquilo que couber.

Parte II Alimentos

Título I Gêneros Alimentícios

Capítulo I Das definições

Art. 53. A defesa e a proteção da Saúde individual e coletiva, no tocante a alimentos, serão disciplinadas pelas disposições deste Código, obedecidas em qualquer caso a legislação estadual e federal vigentes.

Art. 54. Para efeito desta Lei, considera-se:

I - Alimento: toda substância ou mistura de substâncias em estado sólido, líquido, pastoso, ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

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

III - Alimento <*in natura*>: todo alimento de origem vegetal ou animal que, para consumo imediato, seja necessário apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV - Alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substâncias nutrientes, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - Alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinados a serem ingeridos por pessoas sadias;

VI - Alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substâncias não encontradas no alimento a ser imitado;

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

VIII - Alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo para outros fins lícitos, obedecidas as normas estabelecidas pelo órgão competente;

IX - Ingrediente: todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento <*in natura*>) que entra na elaboração de um produto alimentício;

X - Aditivo Intencional: toda substância ou mistura de substâncias dotadas, ou não, de valor nutritivo ajuntado ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação de alimento;



XI - Aditivo incidental: toda substância residual ou migrada presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos à matéria-prima alimentar e o alimento <in natura>, e do contato do alimento com os Art.s e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII - Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento <in natura> adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtidas por processo tecnológico adequado;

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

XIV - Padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares alimentos <in natura> e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV - Rótulo: Identificação impressa, litografada, pintada, gravada a fogo, a pressão ou autoadesiva, aplicada diretamente sobre recipientes, embalagens, invólucros ou qualquer protetor de embalagem externo ou interno, não podendo ser removido ou alterado durante o uso do produto e durante o seu transporte ou armazenamento;

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

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

XVIII - Órgão competente: é o órgão técnico específico da Administração Municipal, bem como órgãos federais e estaduais congêneres;

XIX - Laboratório Oficial: o órgão técnico específico da Secretaria de Saúde e outros com os quais a Vigilância Sanitária Municipal mantenha convênio, bem como os órgãos federais, estaduais e congêneres;

XX - Autoridade Fiscalizadora: o funcionário legalmente autorizado dos órgãos fiscalizadores competentes;

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

XXII - Análise prévia: a análise que precede ao registro;

XXIII - Análise fiscal: a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos desta Lei;

XXIV - Estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria prima alimentar, alimento <in natura>, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

Capítulo II Da Fiscalização

Art. 55. A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades sanitárias municipais, estaduais e federais no âmbito de suas atribuições, devendo observar-se, ainda, as seguintes normas:

I - A fiscalização se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o vínculo empregado para a sua divulgação;

II - O policiamento da autoridade sanitária, será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos;

III - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, e venda de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene;

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

V - É vedado manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-las ou corrompê-las;

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

VII - Nenhum produto alimentício poderá ser exposto à venda sem estar convenientemente embalado, mediante dispositivo ou invólucro adequado;

VIII - Pessoas que constituam fontes de infecção de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, por alimentos, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas, somente poderão exercer atividades que envolvam manipulação de gêneros alimentícios, quando, a juízo da autoridade sanitária, dessa atividade não decorra risco para a saúde pública ou inconveniência de outra espécie para os consumidores;

IX - Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, ninguém será admitido ao trabalho sem prévio atestado de saúde ou similares, fornecido por profissional médico legalmente habilitado;

X - Os gêneros alimentícios ou bebidas depositadas, ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária;

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

Capítulo III
Da Análise Fiscal, Da Perícia da Contraprova, Da Apreensão, Da Interdição,
Da Inutilização de Alimentos

Art. 56. Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando necessário, a colheita de amostras de alimentos, matéria-prima para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal:

Parágrafo único. A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Art. 57. Os alimentos com data de validade expirada serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art. 58. Os alimentos apresentados como deteriorados e os alterados de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art. 59. A autoridade sanitária lavrará os termos de apreensão e inutilização em 03 (três) vias que especificará o nome do infrator, o endereço, sua qualificação, a data, a natureza, a marca, a quantidade, a qualidade e a procedência do produto, bem como o auto de infração, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste por duas testemunhas, ou ainda na falta destas, será enviado o referido auto de infração por carta registrada com comprovante de recebimento.

Parágrafo único. Não se conformando com as conclusões da autoridade sanitária, o interessado consignará protesto no próprio termo, fazendo-se, neste caso, coleta de amostra do produto para análise fiscal e suspendendo-se a inutilização até decisão definitiva.

Art. 60. Quando o valor da mercadoria for menor que 01 (uma) UFCI, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

Art. 61. Os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, não poderão ser expostos à venda em estabelecimentos de gêneros alimentícios.

Parágrafo único. Excluem-se deste artigo, os alimentos especialmente preparados para serem consumidos em estado de germinação e devidamente identificados.

Art. 62. Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude, serão interditados pela autoridade sanitária.



§ 1º. A interdição do alimento para análise fiscal será iniciada com a lavratura do termo de apreensão em depósito, assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria ou na recusa deste por duas testemunhas, e especificará a natureza, tipo, marca, procedência, quantidade, nome do fabricante e do detentor.

§ 2º. Da mercadoria interditada serão colhidas amostras representativas do lote, para análise fiscal, devendo ainda observar:

a) Serão colhidas em triplicata representando o lote ou a partida da mercadoria sob fiscalização e tornadas invioláveis para assegurar a sua autenticidade e conservadas adequadamente para assegurar as suas características originais;

b) Das amostras colhidas, uma será utilizada em laboratório oficial, para análise fiscal, outra ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento e a terceira permanecerá no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual perícia de contraprova.

§ 3º. Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a colheita das amostras na forma prevista neste regulamento, será o mesmo levado ao laboratório oficial, onde na presença do possuidor ou responsável e o perito por ele indicado ou na sua falta por duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

§ 4º. A interdição da mercadoria não se fará por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, e, para os produtos perecíveis, por 72 (setenta e duas) horas, decorridas as quais considerar-se-á liberada.

§ 5º. Os prazos para interdição poderão variar, podendo ser maiores ou menores que 120 dias, de acordo com determinação da Secretaria Estadual de Saúde ou da Anvisa.

§ 6º. Os alimentos de origem clandestina serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária.

Art. 63. Quando houver indícios flagrantes de risco para a saúde, a apreensão de amostra será acompanhada da suspensão da venda ou da fabricação do produto, em caráter preventivo ou cautelar, pelo tempo necessário à realização dos testes de provas, análises ou outras providências requeridas.

Art. 64. A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes, deverão ser fornecidos à autoridade fiscalizadora.

Parágrafo único. Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado a liberação da mercadoria interditada dentro de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento do laudo respectivo ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de alimentos perecíveis.

Art. 65. Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o interessado acerca da conclusão.

§ 1º. A notificação de que trata este artigo será acompanhada de uma via do laudo analítico e deverá ser feita dentro de 10 (dez) dias, ou 24 (vinte e quatro) horas quando se tratar de alimento perecível, a contar da data do recebimento do laudo de análise condenatório.

§ 2º. Decorrido o prazo referido no parágrafo anterior, sem que o interessado tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo de análise fiscal será considerado definitivo.

§ 3º. Se a análise fiscal condenatória se referir à amostra colhida em fiscalização de rotina, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria.

§ 4º. O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituído, no todo ou em parte, até que se esgote o prazo referido no § 4º do Artigo 62, salvo a hipótese prevista no parágrafo único do Artigo 64.

Art. 66. A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado, lavrando-se a respectiva ata.

§ 1º. Ao perito indicado pelo interessado, que deverá ser legalmente habilitado, serão dadas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais documentos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º. Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator, apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora, e nessa hipótese, prevalecerá, como definitivo, o laudo condenatório.

§ 3º. Aplicar-se-á à perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto ao emprego de outro.

Art. 67. A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias corridos, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Parágrafo único. Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento, em razão do laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova ou nos casos de constatação em flagrante de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 68. Os Termos de Apreensão e Inutilização serão examinados e julgados apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando ao infrator qualquer direito à devolução dos produtos da respectiva apreensão automaticamente, salvo se o interessado formalizar requerimento à Vigilância Sanitária e houver despacho fundamentado da autoridade sanitária competente, determinando a devolução do produto.

Capítulo IV Do Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 69. A construção, instalação, reforma ou ampliação de todos os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação contidos neste código sanitário, deverá ser precedida de viabilidade pelo setor competente e consulta prévia aprovada pela Vigilância Sanitária, sendo necessários os seguintes documentos, sem prejuízo de outros que venham a ser exigidos pela autoridade sanitária e outros regulamentos específicos vigentes:

- I** - Habite-se Sanitário;
- II** - Procedimentos Operacionais Padrão (POP), de acordo com o previsto neste Código Sanitário;
- III** - Plano de Gerenciamento de Resíduos e/ou Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde, conforme legislação específica;
- IV** - Memorial descritivo dos produtos e serviços prestados;
- V** - Controle de vetores e pragas por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária do Município ou onde estiver licenciada e cadastrada junto à Vigilância Sanitária de Cachoeiro de Itapemirim;
- VI** - Higienização dos reservatórios de água no mínimo a cada 06 (seis) meses, com registro escrito especificando data e dados de quem a realizou;
- VII** - Os estabelecimentos onde se fabriquem, manipulem, beneficiem, comercializem, acondicionem alimentos devem implantar e possuir ainda os seguintes documentos no estabelecimento:

- a) Manual de Boas Práticas de Fabricação/Manipulação;
- b) Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Higienização de reservatórios; Higiene e saúde dos manipuladores; Estocagem e armazenamento de produtos acabados; Procedimento Padrão de Higiene Operacional.
- c) Memorial descritivo dos produtos fabricados;

§ 1º. O habite-se sanitário citado no inciso I é obtido após a análise e a aprovação do projeto arquitetônico, feita pela Vigilância Sanitária Estadual.

§ 2º. A Higienização dos reservatórios, mencionada no inciso VI, poderá ser feita por funcionários da própria empresa ou por serviço terceirizado devendo ficar arquivado na empresa cópia do procedimento, informando os produtos utilizados.



§ 3º. Toda documentação citada no inciso VII deve ser atualizada, a critério da autoridade sanitária, e mantida no estabelecimento à disposição do órgão de vigilância sanitária competente para fiscalização.

Art. 70. Os estabelecimentos definidos neste código sanitário têm que ser independentes e autônomos apenas com acesso ao exterior sem qualquer comunicação com habitações.

I - Deve ter acesso independente e exclusivo para pessoal, matéria-prima e combustível;

II - A edificação deve estar ligada à rede pública de abastecimento de água ou abastecimento alternativo de água;

III - A autoridade sanitária poderá liberar a instalação em ambientes domésticos ou com ligação direta com os mesmos, para as atividades em que não haja grande circulação de pessoas e que apresentem baixo risco sanitário ou ainda que sejam respaldadas por legislação Federal ou Estadual.

Art. 71. Todos os estabelecimentos sujeitos a este código sanitário devem ter as instalações de água, esgoto, energia elétrica, proteção e combate a incêndio, telefonia e outras existentes, em consonância com as exigências e normas técnicas, código de obras e postura municipal, assim como às legislações pertinentes a cada uma das instalações.

Art. 72. Os produtos utilizados no processamento de roupas e na limpeza e higienização de artigos e ambientes devem possuir registro no órgão competente.

Art. 73. Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, comercializem, acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar, ou falsificar alimentos, observando ainda as seguintes normas:

I - Só será permitido, nos estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovados pela autoridade sanitária;

II - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração e/ou de congelamento nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis;

III - A exigência de que trata o inciso II se estende aos veículos de transportes de gêneros alimentícios;

IV - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem produtos alimentícios e bebidas, é proibido:

a) Fumar, conforme lei específica;

b) Varrer a seco;

c) Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

V - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios, haverá depósitos adequados dotados de tampa, ou recipientes descartáveis, para a coleta de resíduos;

VI - Será obrigatório rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios;

VII - Os funcionários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão obrigados:

a) A apresentar atestado de saúde ocupacional atualizado anualmente;

b) A usar vestuário adequado à natureza dos serviços durante o trabalho;

c) A manter rigoroso asseio pessoal;

d) A obrigatoriedade da apresentação do atestado de saúde ocupacional, ou similar, referida na alínea "a" do item VII é extensiva a todos aqueles que mesmo não sendo funcionários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios estejam vinculados de qualquer forma à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual;

Parágrafo único. Nas instalações sanitárias destinadas aos funcionários, será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão líquido antibacteriano e inodoro, toalhas de papel ou secador de ar quente e um aviso fixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de higienização das mãos após seu uso, e ainda lixeira com tampa acionada por pedal dotada de saco de lixo.

Capítulo V **Da Interdição de Estabelecimentos**

Art. 74. A autoridade sanitária competente poderá determinar a interdição parcial ou total do estabelecimento cujas atividades são reguladas por este código sanitário e suas normas técnicas especiais, quando:

I - funcionarem sem o respectivo alvará sanitário em vigor;

II - suas atividades e/ou condições insalubres constituírem perigo para a saúde pública;

III - da aplicação de penalidade decorrente de processo administrativo;

IV - os seus responsáveis se opuserem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer forma, a ação da autoridade competente.

Art. 75. A interdição parcial ou total de estabelecimento será feita após lavratura do Termo de Interdição em 03 (três) vias que deverá conter:

I - nome do infrator;

II - nome do estabelecimento, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação;

III - local, data e hora do fato;

IV - descrição da infração e menção do dispositivo legal infringido;

V - exigências a cumprir;

VI - nome legível, cargo e assinatura da autoridade sanitária;

VII - assinatura do autuado, ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas e do auditor fiscal sanitário;



§ 1º. Na impossibilidade de se arrolar duas testemunhas o Termo de Interdição será encaminhado por AR, ou na impossibilidade desses, deverá ser publicado no Diário Oficial do Município.

§ 2º. No caso de dificuldade na execução da interdição, com resistência por parte do infrator, a autoridade sanitária poderá solicitar auxílio da força policial, no que se fizer necessário.

Art. 76. A interdição de que trata o artigo anterior terá seu término quando forem sanadas as irregularidades que ensejaram o fato, mediante desinterdição realizada pela autoridade competente.

Capítulo VI Das Disposições Gerais

Art. 77. Somente poderão ser expostas à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos <in natura>, aditivos para alimentos, materiais, artigo e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos, matérias-primas alimentares <in natura>, que:

I - Tenham sido previamente registrados no órgão competente, quando aplicável, de acordo com exigências da legislação vigente;

II - Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - Tenham sido rotulados na conformidade com a legislação de rotulagem;

IV - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimentos padronizados ou aquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado;

V - Sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda, em locais de comércio de gêneros alimentícios, devidamente protegidos;

VI - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados, ou usados recipientes descartáveis;

VII - Os estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão possuir instalações que permitam a desinfecção de louças, talheres, bem como lavagem adequada de copos de vidro;

VIII - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir, por outra forma, a sua imediata identificação;

IX - O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos <in natura> ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente;

X - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregadas no seu fabrico, deverão obedecer às disposições deste código sanitário;



XI - Os alimentos destinados exclusivamente à exportação poderão ser fabricados de acordo com as normas vigentes no País para o qual se destinam.

§ 1º. O maquinário, os aparelhos, os utensílios, os recipientes, os vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, trituração, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos, deverão ser de material adequado que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

§ 2º. A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente os materiais referidos no parágrafo anterior, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Código Sanitário.

§ 3º. Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um dos seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente.

Art. 78. Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e as tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na Legislação Federal pertinente e nas Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde e/ou do Ministério da Agricultura, quando for o caso.

Título II **Estabelecimentos Comerciais e Industriais** **De Gêneros Alimentícios**

Capítulo I **Das Disposições Preliminares**

Art. 79. A fabricação, produção, elaboração, fracionamento beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas ao fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo deverão se processar em rigorosa conformidade com as disposições legais regulamentares e técnicas vigentes, e em condições que não sejam nocivas à saúde.

Art. 80. Os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios deverão obedecer às exigências legais e possuir as dependências de que tratam este código sanitário.

Art. 81. É vedada a utilização de embalagens devassáveis de molhos, temperos de mesas e congêneres, conforme lei específica.

Art. 82. Qualquer embalagem que entrar em contato com o alimento deve ser de material inerte, atóxico e inodoro.

Art. 83. Os estabelecimentos alimentícios que utilizam gorduras de origem vegetal ou animal para fritura devem acondicionar tal resíduo em embalagens



adequadas, resistentes e que possam ser hermeticamente fechadas até a destinação final.

Parágrafo único. O resíduo que se refere o *caput* anterior deverá ser destinado à reciclagem por estabelecimentos competentes.

Capítulo II **Das Especificações das Diferentes Dependências**

Art. 84. Deve haver torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte industrial e/ou comercial do estabelecimento.

I - Todos os estabelecimentos terão obrigatoriamente, reservatórios de água, com capacidade mínima correspondente ao consumo diário, devidamente protegido contra a presença de vetores, pragas e corpos estranhos;

II - Os reservatórios de águas, quando subterrâneos deverão ser devidamente protegidos contra infiltração de qualquer natureza;

III - Os reservatórios de água deverão ser submetidos à higienização a cada 6 (seis) meses, mantendo-se o registro escrito com data e nome de quem a realizou, a disposição da autoridade sanitária.

Art. 85. Os pisos, tetos e paredes deverão ser revestidos com material não absorvente, de cor clara, resistente, liso, impermeável e livre de trincas.

Art. 86. As seções industriais e residenciais, bem como as instalações sanitárias, deverão formar conjuntos distintos e não poderão comunicar-se diretamente entre si.

Art. 87. As instalações sanitárias deverão ter o piso e paredes revestidos de materiais resistentes, lisos, impermeáveis e não absorventes, até a altura do teto e dotadas ainda de porta com mola e aberturas teladas.

I - Os sanitários deverão ser dotados de pia com água corrente, sabonete líquido antibacteriano e inodoro, dispenser com papel toalha, papel higiênico, lixeira com saco plástico resistente e tampa acionada por pedal;

II - Os sanitários deverão ser separados por sexo, não podendo ter comunicação direta com as áreas de manipulação.

Art. 88. Os vestiários devem possuir antecâmaras com abertura para o exterior, mas não devem ter comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos, podendo utilizar-se da mesma antecâmara do sanitário do sexo correspondente e ter com ele comunicação por meio de porta, devendo, ainda possuir:

I - Um armário para cada empregado;

II - Piso e paredes, até a altura do teto revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

III - Teto ou forro de material resistente, liso e impermeável;

IV - Portas com mola e aberturas teladas.



Art. 89. Os depósitos de matéria-prima, adegas e despensas terão:

I - Paredes revestidas até a altura do teto, de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

II - Piso de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, devendo possuir declividade de forma a permitir o perfeito escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados;

III - Teto ou forro de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

IV - Aberturas teladas;

V - Portas com mola e proteção na parte inferior, a fim de impedir a entrada de insetos e roedores.

Art. 90. As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

I - Paredes revestidas, até a altura do teto, de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

II - Piso de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, devendo possuir declividade de forma a permitir o perfeito escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados;

III - Teto ou forro de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

IV - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo estes ser confeccionados ou revestidos de material resistente, liso, impermeável e não absorventes.

V - Portas com molas e aberturas teladas, para evitar a entrada de insetos e outros animais que possam contaminar os alimentos;

VI - Pias em inox ou outro material sanitário, cujos despejos passarão obrigatoriamente por caixas coletoras;

VII - Área não inferior a 20m², não podendo a largura ser inferior a 3,5m e devendo ser compatível com o fluxo de produção do estabelecimento;

VIII - Ventilação e iluminação adequadas;

IX - Fica vedada a instalação de tubulação de esgoto no teto, exceto, nas áreas onde for inevitável a instalação de tubulação suspensa, quando deverão ser tomadas precauções especiais para proteção contra vazamento, dentro das normas usuais;

§ 1º. A utilização de pedras, granitos, mármore ou outro material não sanitário está condicionado à avaliação técnica do risco sanitário.

§ 2º. A sala de embalagem deverá ter área mínima de 6m² e possuir local apropriado para estocagem do material de embalagem pronto para ser utilizado.

Art. 91. As salas ou câmaras de secagem obedecerão às mesmas exigências para as salas de manipulação.

Art. 92. As cozinhas devem possuir:

I - Área mínima de 20m², não podendo a largura ser inferior a 3,5m;

II - Paredes revestidas, até a altura do teto, de material resistente liso, impermeável e não absorvente;

III - Piso de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, devendo possuir declividade de forma a permitir o perfeito escoamento das águas de lavagem, através de ralos sifonados;

IV - Teto ou forro de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

V - Portas com molas e aberturas teladas, para evitar a entrada de insetos e outros animais que possam contaminar os alimentos;

VI - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo estes ser confeccionados ou revestidos de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

a) A utilização de pedras, granitos, mármore ou outro material não sanitário deve ser conforme o risco sanitário;

b) A água deve ser corrente, fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização das louças, talheres e demais utensílios de uso;

c) Pias, cujos despejos passarão obrigatoriamente por caixa de coleta.

Parágrafo único. A área de que trata o inciso I deste artigo deverá ser compatível com o fluxo de produção do estabelecimento.

Art. 93. As copas obedecerão às mesmas exigências referentes às cozinhas, com exceção da metragem mínima, a qual deverá ser compatível com o fluxo de produção do estabelecimento.

Art. 94. Em todas as seções ou áreas que manipulem, fabriquem, comercializem alimentos e em áreas onde haja consumação de alimentos estas deverão obedecer ainda:

I - Ser dotadas de lavatório com água corrente de uso exclusivo para higienização de mãos, sabonete líquido antibacteriano e inodoro, toalhas de papel não reciclado ou secador de ar quente e um aviso fixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso, e ainda lixeira com tampa acionada por pedal, dotadas de saco de lixo.

Parágrafo único. Os supermercados e congêneres deverão disponibilizar também os itens supra, em quantidade adequada, em áreas próximas ao setor de hortifrutigranjeiros, açougue e peixarias.

Art. 95. Os depósitos para combustíveis deverão ser de uso exclusivo e não terão comunicação direta com a sala de manipulação, devendo ser instalados de modo que não prejudiquem a higiene e o asseio do estabelecimento.

§ 1º. Quando destinados à carvão e lenha, deverão ser em local fechado, com aberturas teladas e dotados de porta com molas.

§ 2º. Deverão atender as normas técnicas e de segurança preconizadas por legislação vigente que regulamenta a matéria.

Art. 96. As seções de expedição, de venda e com consumação terão:

- I** - Área mínima de 10m², não podendo a largura ser inferior a 2,5m;
- II** - Paredes revestidas, até a altura do teto, com material resistente, liso, impermeável e não absorvente;
- III** - Piso de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, com declividade de forma a permitir o perfeito escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados;
- IV** - Teto ou forro de material resistente, liso, impermeável e não absorvente.

§ 1º. A área de que trata o inciso I deste artigo deverá ser compatível com o fluxo de consumo no estabelecimento.

§ 2º. As exigências referentes ao revestimento das paredes e do piso poderão ser modificadas, tendo em vista a finalidade e a categoria do estabelecimento.

Art. 97. As estufas terão condições técnicas condizentes com a destinação específica, obedecido no que couber o disposto neste regulamento.

Art. 98. Os mercados, supermercados e estabelecimentos congêneres deverão além das exigências para os estabelecimentos de trabalho em geral, satisfazer as seguintes normas:

- I** - Seus locais de venda obedecerão às exigências técnicas previstas neste código sanitário, no que lhes forem aplicáveis;
- II** - Piso revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente devendo possuir declividade de forma a permitir o perfeito escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados;
- III** - Paredes e teto ou forro de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;
- IV** - Portas, janelas e outras aberturas em números suficientes e dotadas de tela milimétrica, a fim de permitir ventilação adequada e impedir a entrada de insetos e roedores;
- V** - Abastecimento de água e rede interna para escoamento de águas residuais e de lavagem.

Art. 99. Os açougues, casas de aves abatidas e peixarias terão no mínimo os seguintes ambientes:

- I** - Área de expedição;
- II** - Área de manipulação;
- III** - Área de desossa;
- IV** - Sala administrativa, quando couber;
- V** - Vestiário e instalação sanitária.

Art. 100. Os açougues, casas de aves abatidas e peixarias terão:



I - Paredes revestidas até a altura do teto com material resistente, liso, impermeável e não absorvente, preferencialmente com cantos arredondados, de cor clara, de modo a não alterar as características do produto;

II - Piso revestido com material resistente, liso, impermeável e não absorvente, devendo possuir declividade de forma a permitir o perfeito escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados;

III - Bancadas de inox, liso, não absorvente e de fácil higienização;

IV - Pia em inox com água corrente, para higienização de instrumental, cujos despejos deverão passar por caixa de coleta;

V - Pia em inox para lavagem de mãos provida de sabonete líquido, papel toalha e lixeira acionada por pedal revestida de sacola plástica;

VI - Instalação frigorífica adequada à demanda;

VII - Iluminação artificial, quando necessário, que mantenha as características organolépticas do produto;

VIII - Lixeira de pedal e tampa revestida de sacola plástica;

IX - Suporte para pendurar carcaça na área de desossa, de altura não inferior a 2,30m de altura;

X - Área mínima de 20m², não podendo a largura ser inferior a 3,5m, com exceção dos entrepostos que terão área mínima de 40m², não podendo a largura ser inferior a 5m;

XI - Área mínima para desossa de 6m², com ganchos de material inoxidável para sustentar as carcaças das carnes na etapa de desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

a) Pia em inox para lavagem de mãos provida de sabonete líquido, papel toalha e lixeira acionada por pedal revestida de sacola plástica.

XII - Disponibilizar aos funcionários equipamentos de proteção individual;

XIII - Balcões frigoríficos, freezer, câmaras frias e/ou geladeiras em perfeito estado de conservação para armazenagem e/ou disposição dos alimentos;

a) Possuir termômetro de máxima e mínima com pelo menos dois registros diários em planilha à disposição da autoridade sanitária.

Art. 101. É vedado nos estabelecimentos citados no artigo anterior:

I - O depósito de carnes moídas e bifes batidos, devendo estes produtos, serem fracionados/processados no ato da venda e na presença do consumidor;

II - A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

III - O preparo de produtos de carne ou a sua manipulação para qualquer fim;

IV - O preparo de pescados e conservas de peixe;

V - A permanência de carnes na bancada, devendo as mesmas permanecer o tempo mínimo necessário para proceder à desossa;

VI - Instalação sanitária contígua à área de manipulação;

VII - Disponibilizar o consumo de carnes, pescados, aves e produtos de origem animal que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente;

VIII - Bancadas confeccionadas de material absorvente.

Art. 102. Os depósitos frigoríficos terão o piso revestido de material impermeável e antiderrapante, e as paredes, até a altura do teto, impermeabilizadas com material liso e resistente.

Art. 103. Os matadouros-frigoríficos, matadouros, triparias, charqueadas, fábricas de linguiças e de conservas de carnes, gorduras e produtos derivados, fábricas de conservas de pescados e estabelecimentos congêneres obedecerão ao disposto na legislação aplicável.

Capítulo III Dependências Físicas

Art. 104. As quitandas e casas de frutas, as casas de venda de aves e ovos, os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de frutas e de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, serão constituídos, no mínimo, por seção de venda, além de observar as normas previstas para estabelecimentos de trabalho em geral.

§ 1º. É vedado a utilização de bancadas de madeira não revestidas ou de qualquer outro material que possa contaminar, alterar ou adulterar o alimento e/ou as características organolépticas dos alimentos.

§ 2º. Nas bancas de exposição de verduras, frutas e legumes é vedado a utilização de jornais, papéis inadequados, sacos reciclados ou outro material não permitido para forrá-las, sendo proibida também a utilização destes materiais para embrulhá-los.

Art. 105. Os cafés, bares e botequins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação e sanitários.

Art. 106. Os restaurantes terão no mínimo os seguintes ambientes: cozinha, copa, vestiário, sanitários, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

Art. 107. As pastelarias, lanchonetes e estabelecimentos congêneres terão cozinha, sala de manipulação, depósitos de matéria-prima, depósito de trigo, vestiário, banheiro e seção de venda.

§ 1º. Nos estabelecimentos de pequeno porte, a área de manipulação poderá ser ao lado da seção de venda.

§ 2º. Se no mesmo estabelecimento houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima.

Art. 108. As atividades de Padarias com Panificação, Fábrica de Massas e Congêneres devem possuir no mínimo 60m² e ter seguintes ambientes, sem prejuízo de outros que venham a ser exigidos pela autoridade sanitária e legislação que complementa a matéria.

- I** - Ambiente para atividades administrativas;
- II** - Recepção;
- III** - Depósito de matéria-prima, insumos e trigo;
- IV** - Sala de manipulação não inferior a 20m², e largura não inferior a 3,5m²;
- V** - Sala ou área de embalagem e rotulagem;
- VI** - Depósito de embalagem;
- VII** - Depósito de inflamáveis e/ou lenha;
- VIII** - Depósito de produtos acabados;
- IX** - Área de vendas ou de expedição;
- X** - Vestiário com instalação sanitária completa;
- XI** - Depósito de material de limpeza (DML).

§ 1º. As fábricas de massas e panificadoras com venda deverão ter todos os ambientes delimitados, sendo a área de consumação não inferior a 10m² e largura não inferior a 2,5m²;

§ 2º. As salas de embalagem, secagem, depósito de combustível e cozinha, serão exigidas conforme a natureza do estabelecimento e o processamento das operações industriais.

Art. 109. Os estrados deverão ser de material resistente, de fácil higienização e impermeável.

Parágrafo único. É vedada a utilização de estrados de madeiras.

Art. 110. Os tetos das zonas de forno devem ser em material não inflamável.

Art. 111. O espaço livre entre o teto e a parte superior do forno e estufas deve ser superior a 60cm, sendo que este intervalo se aplica a todos os equipamentos mecânicos.

Art. 112. A fabricação, produção, elaboração, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito de armazenamento, distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas ao fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo deverão ainda:

- I** - Ter equipamento adequado ao ramo produtivo;
- II** - Móveis em número suficiente de material apropriado, liso resistente e impermeável;
- III** - Janelas e aberturas devem ser protegidas com tela tipo mosquiteiro de malha fina para impedir a entrada de insetos;
- IV** - Portas lisas, pintadas com tinta impermeável, em bom estado de conservação, com fechamento automático, ajustada nos batentes e borracha de vedação;
- V** - Luminárias devem estar protegidas contra explosão e quedas acidentais;
- VI** - Instalações elétricas devem estar embutidas e/ou protegidas em tubulações externas e íntegras;



- VII** - É vedada tubulação exposta de rede de esgoto;
- VIII** - Refrigeradores, congeladores e câmaras frigoríficas adequadas ao ramo de alimento e a capacidade produtiva;
- IX** - Utensílios de material não contaminante, e local apropriado para armazenamento;
- X** - Lâminas de aço apropriadas para o corte de pão francês;
- XI** - Lavatório exclusivo para a higienização das mãos, dotado de papel para toalha não reciclado, sabonete líquido, lixeira de pedal com tampa revestida de sacola plástica e aviso para a lavagem de mãos;
- XII** - Equipamentos e utensílios que entrem em contato com alimentos devem ser de materiais lisos, impermeáveis resistentes à corrosão;

Parágrafo único. A higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser de acordo com o registrado no Procedimento Operacional Padrão e com frequência que garanta a manutenção dessas condições, e minimize o risco de contaminação do alimento.

Art. 113. O manejo dos resíduos deverá atender legislação vigente pertinente à matéria e ainda:

I - O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte em número e capacidade suficientes para conter resíduos;

II - Local adequado para armazenamento de resíduos de forma a evitar contaminação e propagação de vetores e pragas urbanas;

Art. 114. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo os seguintes temas:

- I** - Contaminantes alimentares;
- II** - Doenças transmitidas por alimentos;
- III** - Manipulação higiênica dos alimentos;
- IV** - Boas práticas de manipulação e fabricação;

Art. 115. As salas de embalagem, secagem, depósito de combustível e cozinha, serão exigidas conforme a natureza do estabelecimento e o processamento das operações industriais.

Art. 116. As fábricas de doce, de conservas de origem vegetal e estabelecimentos congêneres terão:

- I** - Depósito de matéria-prima;
- II** - Sala de manipulação;
- III** - Sala de embalagem;
- IV** - Sala de expedição e/ou venda;
- V** - Cozinha;
- VI** - Estufa ou sala de secagem;



- VII** - Local para caldeiras;
VIII - Depósito de combustível.

Parágrafo único. A sala de embalagem, a cozinha, a estufa e o depósito de combustível serão exigidos conforme a natureza do estabelecimento e o processamento das operações industriais.

Art. 117. Os estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café terão:

- I** - Dependências destinadas à torrefação, moagem e embalagem, independentes ou não, de acordo com o material industrial utilizado;
II - Depósito de matéria-prima;
III - Seção de venda e/ou expedição;

Parágrafo único. Nas torrefações é obrigatória a instalação de aparelhos para evitar a poluição do ar e a propagação de odores característicos.

Art. 118. As doçarias e serviços de alimentação para festas e estabelecimentos congêneres terão:

- I** - Sala de manipulação;
II - Depósito de matéria-prima;
III - Seção de venda com consumação e/ou seção de expedição.

Título III **Feiras Livres e Permanentes**

Capítulo I **Disposições Preliminares**

Art. 119. A organização e o funcionamento das Feiras Livres e das Feiras Permanentes do Município dar-se-ão de acordo com o disposto nos Art.s subsequentes.

Art. 120. Considera-se Feira Livre o local previamente designado, com a utilização de instalações comerciais precárias e removíveis, sem caráter permanente, para a comercialização dos produtos constantes do artigo 134 deste código sanitário.

Art. 121. Considera-se Feira Permanente o local edificado com utilização de instalações comerciais fixas, em caráter permanente, para a comercialização dos produtos mencionados nos artigos 135 e 136 deste Código.

Art. 122. As Feiras Livres e Permanentes têm as seguintes finalidades:

- I** - Levar ao consumidor das áreas pré-determinadas os produtos alimentícios e outros em melhores condições de higiene e qualidade;



II - Abastecer as áreas carentes pela falta de equipamentos especializados nesses locais;

III - Agilizar a distribuição da produção agrícola de Cachoeiro de Itapemirim, ou de outros Municípios vizinhos;

IV - Constituir-se, paulatinamente, num ponto de atração turística;

V - Possibilitar a comercialização de produtos e de gêneros alimentícios, tipo caseiros, dificilmente encontrados no comércio e indústria normalmente estabelecidos;

VI - Propiciar a venda de produtos de artesanato.

Art. 123. Para os fins deste Código, entende-se por:

I - PRODUTOR RURAL - aquele devidamente cadastrado no órgão próprio da Secretaria da Agricultura e/ou em órgão equivalente;

II - PRODUTOS DE ARTESANATO - aqueles assim qualificados pelo órgão competente de Governo Municipal;

III - ALIMENTO TIPO CASEIRO - aquele preparado em local não industrial que atenda aos dispositivos da legislação sanitária vigente.

Capítulo II **Da Organização e do Funcionamento**

Art. 124. O município de Cachoeiro de Itapemirim poderá ter uma ou mais Feiras Livres ou Permanentes, observados o interesse e possibilidade da Administração em construí-las ou organizá-las, bem como as necessidades comprovadas de cada comunidade.

Art. 125. Na elaboração de projetos para a construção de Feiras Permanentes serão observadas, além das normas de arquitetura e urbanismo, as relativas à saúde pública, saneamento e limpeza.

Art. 126. Os dias, horários e locais de funcionamento e abastecimento das Feiras Livres e Permanentes serão fixados pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 127. As Feiras Livres ou Permanentes deverão obrigatoriamente contar com um recipiente ou local adequado para o recebimento de detritos sólidos decorrentes da atividade comercial.

Art. 128. Caberão aos comerciantes das Feiras Livres as descargas dos detritos sólidos, decorrentes da atividade comercial, em lixeiras fixas existentes na área da feira.

Parágrafo único. Na comercialização de pescados e crustáceos, o recipiente de que trata o artigo 144, deverá conter saco plástico resistente para o recolhimento das vísceras.



Art. 129. Não serão permitidas modificações na pintura e na estrutura física dos boxes e lojas das Feiras Permanentes, sem prévia autorização da Secretaria Municipal de Agricultura.

Capítulo III Da Habilitação do Feirante

Art. 130. Toda pessoa física ou jurídica que, nas Feiras Livres e Permanentes, desejar praticar a comercialização, deverá inscrever-se na Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 131. A concessão de bancas, barracas, boxes, áreas ou lojas, nas Feiras Livres ou Permanentes, dependerão da existência de vaga e será feita por processo seletivo, mediante critérios a serem estabelecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 132. Concedida a Banca, Barraca, Box, Área ou Loja, será expedido ao concessionário o Cartão de Identificação do Feirante, segundo modelo único a ser aprovado para todas as Feiras Livres e Permanentes pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 133. Antes do início de suas atividades e mediante a apresentação do Cartão de Identidade do Feirante, os feirantes ficam obrigados a se inscrever no cadastro de Contribuintes da Secretaria Municipal da Fazenda e adquirir o Alvará de Funcionamento na forma de que estabelece a legislação própria.

Art. 134. É permitido o feirante ocupar mais de um Box ou área contígua na mesma Feira Permanente.

Capítulo IV Da Comercialização

Art. 135. A comercialização do âmbito das Feiras Livres e Permanentes somente será permitida para:

- I** - Produtos hortifrutigranjeiros, compreendendo ovos, legumes, verduras, frutas nacionais e estrangeiras;
- II** - Cereais a granel;
- III** - Produtos de artesanato, trabalhos manuais, e obras de arte, quando vendidos pelo autor;
- IV** - Pescados e crustáceos;
- V** - Aves e animais vivos de pequeno porte;
- VI** - Flores e plantas ornamentais de viveiros;
- VII** - Doces, queijos, manteigas, milhos, farináceos, essências, temperos e especiarias tipo caseiro, desde que não fabricada no local;
- VIII** - Caldo de cana.



§ 1º. A venda de animais de pequeno porte, não será permitida sem Atestado de Inspeção Veterinária ou Sanitária, fornecida pelo órgão competente ou Médico Veterinário credenciado.

§ 2º. Todos os gêneros alimentícios que não sofram processo de cocção deverão estar acondicionados adequadamente, de modo a evitar contaminação por poeira, perdigoto, insetos e roedores, bem como dispostos de forma a não permitir ao consumidor contato direto com os mesmos.

§ 3º. Nas bancas de exposição de verduras, frutas e legumes é proibida a utilização de jornais, papéis inadequados, sacos reciclados ou outro material não permitido para forrá-las, sendo proibida também a utilização destes materiais para embrulhá-los.

Art. 136. Serão permitidas nas Feiras Permanentes sem prejuízo da comercialização dos produtos referidos no artigo 135, as seguintes modalidades de comércio.

- I** - Mercenarias;
- II** - Açougues;
- III** - Confeccções;
- IV** - Armario em geral;
- V** - Utensílios de cozinha;
- VI** - Pequenos serviços, tais como de funileiro e sapateiro;
- VII** - Calçados e bijuterias.

Parágrafo único. o percentual de boxes destinados às modalidades de comércio mencionadas neste artigo será fixado pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Capítulo V **Das Normas Sanitárias**

Art. 137. Os feirantes ficam obrigados a manter:

- I** - Os produtos oferecidos em perfeitas condições de higiene e conservação;
- II** - Os pescados e crustáceos, permanentemente, em temperatura abaixo de 8°C, em tabuleiros ou caixas de material inoxidável ou outro material sanitário, coberto do mesmo material, devendo a água proveniente do degelo ser recolhida em recipiente adequado, com tampa e despejada em local apropriado;
- III** - As aves e animais vivos de pequeno porte, expostos à venda em gaiolas de ferro galvanizado, providas de recipiente próprio para alimentos com água, com fundo móvel, de forma a permitir a limpeza diária;
- IV** - Os doces do tipo caseiro, vendidos a peso, embrulhados em papel impermeável ou protegidos em vasilhames adequados de alumínio ou aço inoxidável, dotados de tampa.



Art. 138. A venda de pescado nas feiras livres, em filés ou em postas, só será permitida quando solicitada pelo comprador, devendo o peixe ser cortado em sua presença.

Art. 139. As feiras livres e permanentes e similares deverão atender às exigências vigentes neste regulamento, e ainda:

I - A comercialização de carnes, pescados e derivados de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida desde que, acondicionados sob refrigeração e protegido de agentes externos;

II - Os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados, devem dispor de reservatório suficiente para abastecimento de água potável;

III - É vedada a comercialização de produtos de origem animal sem inspeção do órgão competente;

IV - Os manipuladores de alimentos devem estar uniformizados com jaleco, gorro em cor clara e calçado fechado;

V - É vedado ao manipulador de alimento o manuseio de dinheiro;

VI - As bancas deverão ser padronizadas, revestidas de materiais impermeáveis e previamente aprovadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 140. Fica proibido o livre trânsito ou permanência de animais nas feiras livres.

Art. 141. O vendedor ambulante de alimentos tais como: churrasquinhos, cachorro quente, doces, churros, pipoca, algodão doce, picolés, sorvetes, bolos, sucos, salgado e seus correlatos deverão ter autorização da vigilância sanitária municipal, atender os termos dispostos neste código sanitário e ainda:

I - Alimentos que necessitam de refrigeração e bebidas não alcoólicas somente poderão ficar acondicionados em caixas térmicas, com revestimento impermeável e higienizável, com gelo filtrado, de procedência confirmada por notas fiscais, não podendo, o mesmo, entrar em contato direto com o alimento.

II - Pratos, talheres e copos utilizados para servir alimentos somente poderão ser descartáveis, devendo estar protegidos da contaminação ambiente.

§ 1º. O gelo reutilizável pode ser utilizado em substituição ao gelo comum.

§ 2º. A gordura de origem vegetal ou animal utilizada para fritura deve ser devidamente acondicionada em embalagens adequadas, resistentes e que possam ser hermeticamente fechadas até a destinação final.

§ 3º. O resíduo que se refere o parágrafo anterior deverá ser destinado à reciclagem por estabelecimentos competentes.

Art. 142. O uso de luvas descartáveis não dispensa a higienização das mãos, devendo ser avaliada a segurança e o risco sanitário pela autoridade competente.

Art. 143. A indicação dos espaços para localização do comércio ambulante ou eventual tem caráter de autorização precária, podendo ser alterada, a qualquer tempo, a critério da Administração Municipal.

Art. 144. O vendedor ambulante, após o horário de funcionamento de suas atividades, deve retirar o seu mobiliário do espaço autorizado e fazer a limpeza, às suas expensas, depositando os resíduos sólidos, devidamente acondicionados em sacos plásticos resistentes e descartáveis, em lugar apropriado para a coleta pelo órgão competente.

Título IV **Classificação dos Estabelecimentos Comerciais e Industriais de Gêneros Alimentícios e Similares**

Art. 145. A Gerência de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, periodicamente, estabelecerá critérios para avaliar os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios e similares, a fim de classificá-los em (04) quatro categorias: (A) ótimo, (B) bom, (C) razoável e (D) deficiente.

§ 1º. A classificação será feita por somatória de pontos e os estabelecimentos analisados pelos auditores fiscais sanitários receberão um certificado padronizado, que deverá ser afixado em local visível pelo público.

§ 2º. Às categorias {A}, {B}, {C} e {D} serão atribuídas, simbolicamente, um número respectivo de estrelas:

- I** - Classificação {A}: (ótimo) - (05) cinco estrelas;
- II** - Classificação {B}: (bom) - (04) quatro estrelas;
- III** - Classificação {C}: (razoável) - (03) três estrelas;
- IV** - Classificação {D}: (deficiente) - (02) duas ou (01) uma estrela.

§ 3º. A revisão de classificação atribuída a um estabelecimento comercial e/ou industrial, só poderá ser feita com o preenchimento, pelo auditor fiscal sanitário, de novo roteiro de classificação e só ocorrerá nas seguintes circunstâncias:

- I** - Anualmente, de forma obrigatória;
- II** - Em qualquer tempo, quando requerida pelo proprietário do estabelecimento;
- III** - Quando comprovado, mediante inspeção da autoridade sanitária competente, que o estabelecimento deixou de atender ao disposto nas normas sanitárias vigentes.

§ 4º. A categoria {D} é considerada provisória, dispondo o estabelecimento de prazo não superior a (60) sessenta dias para regularizar-se, findo o qual serão tomadas as medidas cabíveis e previstas neste regulamento técnico.



Parte III
Da Unidade de Vigilância em Zoonoses – Doenças Transmissíveis

Capítulo I
Das Disposições Iniciais

Art. 146. Cabe a Unidade de Vigilância em Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde, o controle das zoonoses em todo território do Município, devendo este sempre que necessário, atuar em parceria com a Vigilância Epidemiológica e/ou Sanitária.

Parágrafo único. Para todos os efeitos deste código sanitário, entende-se por zoonoses, as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais e o homem e vice-versa.

Art. 147. É proibido criar ou conservar quaisquer animais de pequeno, médio e grande porte, que por sua natureza, espécie, quantidade, ou má instalação, possam ser causa de insalubridade, ou risco de saúde à população.

I - Fica vedado em especial a criação no perímetro urbano de suídeos, equídeos, bovídeos, caprinos e ovinos.

II - Será permitida a criação e/ou alojamento e/ou manutenção em residências particulares, de animais domésticos e/ou de companhia, desde que atendidas as normas legais pertinentes;

III - Excetua-se ao disposto neste artigo a criação de animais em sítios, chácaras ou fazendas;

IV - Os proprietários de animais domésticos serão obrigados a cumprir as medidas sanitárias e de segurança determinadas, para cada caso, pela autoridade sanitária;

V - A criação e a manutenção de aves e outros de interesse comercial, assim como os canis ou gatis de propriedade privada e atividades congêneres, somente poderão funcionar após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais e expedição da licença pelo órgão sanitário responsável.

Art. 148. Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos:

I - Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os animais devidamente atrelados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas;

II - É de responsabilidade dos proprietários dos animais, enquadrados no inciso I deste artigo, a remoção dos dejetos por eles deixados nas vias públicas;

III - Também fazem exceção ao disposto neste artigo o estabelecimento adequadamente instalado para a criação, venda, exposição, competição e tratamento de animais e os abatedouros licenciados pelos órgãos competentes;

IV - A manutenção de animais em edifícios condominiais será regulamentada pelas respectivas convenções, obedecendo ao disposto neste Código e ao disposto na legislação respectiva em vigor.



Art. 149. Fica proibido a permanência de animais em estabelecimentos comerciais e industriais de alimentos e medicamentos assim como nos serviços de interesse à saúde e serviço de saúde, tais como clínicas, consultórios, hospitais, dentre outros.

Art. 150. São de responsabilidade dos proprietários de animais a perfeita condição de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar destes.

Art. 151. Na coordenação das ações básicas da unidade de vigilância em zoonoses, caberá à Secretaria Municipal de Saúde promover:

I - A mais ampla integração dos recursos humanos, técnicos e financeiros, principalmente para que o município possa dispor de uma estrutura física, orgânica e técnica, capaz de atuar no controle e/ou erradicação de zoonoses;

II - Articulações intra e interestaduais para intercâmbio técnico-científico;

III - Ações que possibilitem melhorar o diagnóstico laboratorial para a raiva humana e animal, leishmaniose, leptospirose, bem com outras zoonoses de interesse da saúde pública;

IV - Medidas visando impedir a proliferação de animais sinantrópicos, com previsão de instalações, equipamentos específicos e recursos humanos capacitados para executar essas ações;

V - O estímulo ao serviço de vigilância epidemiológica para zoonoses;

VI - A capacitação de recursos humanos em todos os níveis;

VII - Ações de educação em saúde, tais como campanhas de esclarecimento popular junto às comunidades ou através dos meios de comunicação e difusão através de parceria com a Secretaria Municipal de Educação.

Art. 152. Constitui objetos básicos das ações de prevenção e controle das zoonoses:

I - Prevenir, reduzir e eliminar riscos causadores de morbidade e mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pelas zoonoses urbanas prevalentes;

II - Preservar a saúde da população humana mediante o emprego dos conhecimentos especializados de saúde pública, objetivando promover o bem-estar dos indivíduos, evitando-lhes danos ou incômodos causados por animais.

Art. 153. Todo proprietário ou possuidor de animais, a qualquer título, deverá observar as disposições legais e regulamentos pertinentes e adotar as medidas indicadas pelas autoridades competentes para evitar a transmissão de zoonoses.

Art. 154. É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada, de acordo com legislação vigente ou outra que vier a complementar a matéria.

Art. 155. O proprietário de animais fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, garantindo-lhe condições de

segurança, bem como acatar as determinações emanadas e implementar as medidas necessárias para sanar os problemas encontrados, no prazo determinado.

Art. 156. Todo proprietário de animal é obrigado a mantê-lo permanentemente imunizado contra a raiva e outras doenças, de acordo com a legislação sanitária.

Art. 157. É vedada a disposição em terrenos, ruas, estradas, várzeas, rios, córregos ou a céu aberto dos cadáveres de animais que vierem a óbito, bem como dispor nestes locais ossadas e resíduos de animais abatidos para consumo humano, cabendo ao proprietário dar a disposição adequada aos mesmos, de acordo com as determinações da autoridade sanitária municipal.

Art. 158. É proibido, no Município de Cachoeiro de Itapemirim, salvo em situações excepcionais, a juízo do órgão sanitário e de meio ambiente responsável, e sem prejuízo da Legislação Federal e Estadual respectivas, a criação, manutenção e o alojamento de animais selvagens ou da fauna exótica.

Art. 159. É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado de coleiras e focinheiras, sendo conduzidos por pessoas com idade adulta e com força física suficiente para controlar os animais.

Parágrafo único. Será apreendido pela autoridade sanitária e recolhidos pelo centro de controle de zoonose os cães mordedores viciosos, condição esta constatada pela autoridade sanitária ou comprovada mediante os boletins de ocorrência policial.

Capítulo II Da Captura

Art. 160. Para todos os efeitos deste código sanitário, considera-se:

I - Pequenos animais: caninos, felinos, aves e lagomorfos e roedores domésticos;

II - Médios animais: suínos, caprinos e ovinos;

III - Grandes animais: bovinos, equídeos e bubalinos.

Art. 161. Os animais encontrados soltos, nas vias e logradouros públicos, que representem risco iminente para a saúde pública, sem as condições previstas neste Código, serão recolhidos sob a guarda da Unidade de Vigilância em Zoonoses.

Art. 162. Será apreendido pela autoridade sanitária e recolhidos e mantidos, sob a guarda da Unidade de Vigilância em Zoonoses, qualquer animal:

I - Suspeito de raiva ou outra zoonose;

II - Cujas criação ou uso sejam vedados pelo presente regulamento e legislação própria.



Parágrafo único. Os animais apreendidos por força deste artigo somente poderão ser resgatados se constatado pela autoridade sanitária que não subsistem as causas ensejadas da apreensão.

Art. 163. Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários ou responsáveis.

Parágrafo único. Quando o ato danoso for cometido sob a guarda do preposto estender-se-á a este a responsabilidade a que alude o presente artigo.

Art. 164. A secretaria municipal de saúde, não responde por indenizações nos casos de:

- I** - Dano, óbito, fuga ou roubo do animal apreendido;
- II** - Eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal durante o ato ou período de apreensão.

Art. 165. O proprietário de animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados em local apropriado e aprovado pela autoridade sanitária competente, nos casos em que o mesmo não for recolhido sob a guarda da Unidade da Vigilância em Zoonoses, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada por laudo fornecido pelo médico veterinário.

Capítulo III **Da Prevenção de Endemias**

Art. 166. Aos munícipes e aos responsáveis pelos estabelecimentos públicos e privados em geral compete adotar as medidas necessárias à manutenção de suas propriedades limpas, sem acúmulo de lixo e materiais inservíveis, evitando condições que propiciem a instalação e proliferação dos vetores causadores da dengue e outras endemias.

Art. 167. Ficam os responsáveis por borracharias, empresas de recauchutagem, desmanches, depósitos de veículos e outros estabelecimentos afins obrigados a adotar medidas que visem a evitar a existência de criadouros dos vetores citados no artigo anterior e ainda:

- I** - Dispor de abrigo para guarda de seus materiais;
- II** - Efetuar vistoria periódica com registro escrito contendo ainda os dados de quem a realizou, além das vistorias realizadas pelo centro de controle de zoonoses;
- III** - Caso verificado foco de vetores deve ser imediatamente informado às vigilâncias epidemiológica e ambiental.

Art. 168. Ficam os responsáveis por cemitérios obrigados a exercer rigorosa fiscalização em suas áreas, determinando a imediata retirada de vasos ou recipientes que contenham ou retenham água em seu interior, permitindo o uso, apenas, daqueles que contenham terra.



Art. 169. Ficam os responsáveis por obras de construção civil e por terrenos obrigados a adotar medidas tendentes à drenagem permanente de coleções líquidas, originadas ou não por chuvas, bem como a limpeza das áreas sob sua responsabilidade, providenciando o descarte de materiais inservíveis que possam acumular água.

Art. 170. Ficam os responsáveis por imóveis dotados de piscinas obrigados a manter tratamento adequado da água, de forma a não permitir a instalação ou proliferação de mosquitos.

Art. 171. Nas residências, nos estabelecimentos comerciais, em instituições públicas e privadas, bem como em terrenos, nos quais existam caixas d'água, ficam os responsáveis obrigados a mantê-las permanentemente tampadas, com vedação segura, impeditiva da proliferação de mosquitos.

Capítulo IV Dos Estabelecimentos Veterinários

Art. 172. São considerados estabelecimentos veterinários de interesse à Saúde, os estabelecimentos destinados, ao ensino, à pesquisa, ao lazer, ou qualquer outra utilização pelo homem, não especificada neste regulamento, mas que, por sua atividade, possam, direta ou indiretamente, constituir riscos à saúde da população.

Parágrafo único. Também são considerados estabelecimentos veterinários, os que realizarem processamento a nível industrial, mesmo os de pequeno porte, destinados à:

- a) Carne e derivados;
- b) Os de leite e derivados;
- c) Os de pescado e derivados;
- d) Os de ovos e derivados;
- e) Os de mel e cera de abelhas e seus derivados;
- f) E as casas atacadistas ou exportadoras de produtos de origem animal.

Art. 173. Os estabelecimentos veterinários devem possuir além do previsto neste código sanitário, os seguintes documentos em arquivo, sem prejuízo de outros que venham a ser exigidos pela legislação que complementa a matéria:

- I** - Licença Ambiental emitida pelo órgão competente, quando couber;
- II** - Certidão de Regularidade Técnica, emitido pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária da respectiva jurisdição, afixado em local visível ao público;
- III** - Procedimentos Operacionais Padrão, de acordo com o previsto:
 - a) Limpeza e higienização de ambientes e superfícies;
 - b) Limpeza e higienização de reservatórios de água potável;
 - c) Esterilização de instrumental médico veterinário;
 - d) Armazenamento de medicamentos veterinários e correlatos;
 - e) Armazenamento de alimentos para animais e seus correlatos;
 - f) Guarda de animais vivos e em óbito.



IV - Memorial descritivo dos produtos e serviços prestados.

Parágrafo único. Toda documentação deve ser atualizada e mantida no estabelecimento com cópia à disposição do órgão de vigilância sanitária competente para fiscalização.

Art. 174. Somente será concedida licença e expedido alvará sanitário aos estabelecimentos veterinários devidamente legalizados perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária e a autoridade sanitária municipal.

Art. 175. Os estabelecimentos veterinários são obrigados, na forma da legislação vigente, a manter um médico veterinário responsável, ou zootecnista quando couber, pelo seu funcionamento com registro no respectivo conselho de classe.

Art. 176. Constitui dependências, instalações, recintos e partes dos estabelecimentos veterinários e ainda devem atender, de acordo com classificação de resolução específica do CFMV:

I - Sala de recepção e/ou espera - área não inferior a 8,00m² com largura não inferior a 2,5m;

II - Sala de consultas - área não inferior a 8m² com largura não inferior a 2,5m;

III - Sala de curativos - área não inferior a 8m² com largura não inferior a 2,5m;

IV - Sala de cirurgia - área não inferior a 10m², sendo sua largura não inferior a 3m;

V - Antecâmara - área não inferior a 3m², largura não inferior a 1,5m;

VI - Pia em inox para lavagem e desinfecção das mãos e braços dos profissionais envolvidos nas cirurgias, dotada de torneira que dispense acionamento com uso das mãos;

VII - Sala de esterilização - área não inferior a 4m², sendo sua largura não inferior a 1,5m;

a) Deve ser provida de pia em inox, bancadas em inox e autoclave compatível com o volume de atendimento.

VIII - Sala para abrigo de animais, acomodações individuais tipo baias, boxes de fácil higienização e com coleta diferenciada de lixo;

IX - É vedado o seu acesso contíguo às dependências destinadas à cirurgia e laboratórios;

X - Ser provida de dispositivos que evitem a propagação de ruídos incômodos e exalação de odores;

XI - Ser provida de água corrente suficiente para a higienização ambiental;

XII - O escoamento das águas servidas deve ser ligado à rede de esgoto, com caixa de sedimentação;

XIII - Sala de radiografias: deve ter dimensão compatível com o tamanho da espécie a que se destina; suas especificações de proteção ambiental e individual devem obedecer à legislação vigente pertinente a matéria.

Art. 177. O estabelecimento veterinário que possuir canil:

I - Deve ser individual constituído de material impermeável, possuir área compatível com o tamanho dos animais que abriga;

II - Em estabelecimentos destinados ao adestramento e/ou pensão o canil deve dispor de área coberta e área de sol.

Art. 178. Nos estabelecimentos veterinários onde se usarem gaiolas para acondicionamento animal, estas devem ser confeccionadas em metal inoxidável, galvanizado ou com pintura antiferruginosa e possuir fundo removível de fácil higienização.

Art. 179. Todas as dependências dos estabelecimentos veterinários devem ainda atender:

I - Tamanho compatível com a espécie a que se destina;

II - O piso de material liso, impermeável, resistente a pisoteio e a desinfetantes;

III - Tetos e paredes de material liso, impermeável, resistente a desinfetantes;

IV - As janelas devem ser providas de telas resistentes que impeçam a passagem de vetores e a fuga de animais.

Art. 180. O quadro de funcionários das clínicas, hospitais, consultórios e ambulatórios veterinários incluirão: médico veterinário responsável e equipe compatíveis com a atividade.

Art. 181. Os rodeios, por serem estabelecimentos nômades, quando não contarem com médico veterinário em seu quadro de pessoal, poderão contratar profissional veterinário em cada praça onde se apresentem.

Art. 182. Fica vedado aos circos neste município a utilização de animais exóticos e selvagens em suas apresentações.

Art. 183. Os estabelecimentos veterinários destinados ao atendimento médico cirúrgico poderão manter e utilizar aparelhos emissores de radiação, obedecidas as disposições legais vigentes.

Art. 184. Os aparelhos radiológicos portáteis, utilizados na clínica médica e cirúrgica de animais de grande porte, dos exóticos e/ou silvestres, deverão ter alvará sanitário específico que defina seus limites de uso.

Art. 185. O veículo utilizado para transporte de pequenos animais, como cães e gatos, deve dispor de caixas de transportes fixas que não ofereçam riscos à saúde dos mesmos.

Parágrafo único. O material interno de revestimento do veículo, bem como das caixas de transporte deve ser impermeável, de fácil higienização e limpeza.

Parte IV Higiene do Trabalho

Art. 186. Nos estabelecimentos de trabalho que ofereçam perigo à saúde dos trabalhadores ou a de qualquer pessoa, os proprietários serão obrigados a executar os melhoramentos necessários à eliminação destes perigos, sob pena de, não o fazendo, sofrer interdição parcial ou total do estabelecimento.

Art. 187. Visando a preservação da saúde e a integridade dos trabalhadores, os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos que ofereçam risco à saúde, devem disponibilizar à autoridade sanitária sempre que solicitado o ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) dos trabalhadores.

Art. 188. Os comprovantes de exames médicos ocupacionais admissionais, periódicos e demissionais dos trabalhadores deverão ser mantidos atualizados e disponíveis para verificação da autoridade sanitária.

Art. 189. O proprietário de qualquer tipo de estabelecimento instalado neste município deve colocar à disposição dos trabalhadores os EPI's - Equipamentos de Proteção Individual, adequados ao tipo de atividade desenvolvida pela empresa conforme descrito nas Normas Regulamentadoras pertinentes.

Art. 190. Em todo e qualquer estabelecimento de trabalho deve observar o disposto na norma regulamentadora e/ou legislação específica vigente ou em outras leis e normas que vier a substituí-la.

Livro III Promoção da Saúde

Título I Maternidade, Infância, Adolescência e Velhice

Art. 191. O Órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde orientará a organização de proteção à maternidade, à infância, à adolescência e à velhice, coordenando as iniciativas nesse sentido e estimulará a criação e o desenvolvimento de instituições públicas e privadas que, de qualquer modo visem àqueles objetivos, oferecendo assistência técnica, material e financeira dentro dos recursos existentes.

Parágrafo único. A cooperação técnica e material do Governo Municipal às instituições, públicas ou privadas, de proteção e assistência à maternidade, à infância, à adolescência e à velhice, será prestada mediante a elaboração de planos de organização e direção, normas e padrão de funcionamento de serviços e através de concessão de subvenções e auxílios, de acordo com a disponibilidade Orçamentária e Financeira da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 192. A Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão competente, além de orientar e coordenar os serviços de proteção e assistência à maternidade, à



infância, à adolescência e à velhice, também os executará, direta ou indiretamente através da rede de saúde municipal e conveniada.

Capítulo I **Das Instituições de Longa Permanência para Idosos**

Art. 193. Este capítulo é aplicável a toda Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI), governamental ou não governamental, destinada à moradia coletiva de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar.

Art. 194. As ILPI's deverão, no que couber, além do disposto neste regulamento, possuir os seguintes documentos:

- I** - Estatuto registrado, Registro de entidade social e Regimento Interno;
- II** - Responsável Técnico (RT) pelo serviço, que responderá pela instituição junto ao órgão competente;
- III** - Contrato formal de prestação de serviço com o idoso, responsável legal ou Curador, em caso de interdição judicial, especificando o tipo de serviço prestado bem como os direitos e as obrigações da entidade e do usuário;
- IV** - Registro de vacinação obrigatória dos residentes conforme estipulado pelo Plano Nacional de Imunização do Ministério da Saúde;
- V** - Procedimentos Operacionais Padrão de todos os serviços prestados pela instituição no que se refere aos cuidados ao idoso, alimentação, manutenção e limpeza dos ambientes e equipamentos.

Parágrafo único. O RT a que se refere o inciso II deste artigo tem que possuir formação de nível superior com registro no respectivo conselho de classe.

Art. 195. A ILPI poderá terceirizar os serviços, sendo obrigatória a apresentação do contrato e da cópia do alvará sanitário da empresa terceirizada e demais documentações pertinentes à matéria, sempre que solicitado pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. A instituição que terceirizar estes serviços está dispensada de manter quadro de pessoal próprio e área física específica para os respectivos serviços.

Art. 196. A ILPI deve apresentar recursos humanos, com vínculo formal de trabalho, que garantam a realização das atividades, conforme legislação específica.

Art. 197. Todos os profissionais devem fazer uso de sapato fechado, calça comprida e avental ou jaleco em cor clara.

Art. 198. Todos os profissionais devem fazer uso de EPI's de acordo com as atividades desenvolvidas e seguindo as Normas Regulamentadoras pertinentes.



Art. 199. A ILPI deve possuir equipe multiprofissional com registro nos respectivos Conselhos de Classe conforme o grau de dependência dos idosos, através de convênios e/ou acordos institucionais.

Art. 200. A ILPI deve oferecer instalações físicas em condições de habitabilidade, higiene, salubridade, segurança e garantir a acessibilidade a todas as pessoas, especialmente àquelas com dificuldade de locomoção.

Art. 201. A ILPI deve atender às dimensões exigidas em legislação específica.

Art. 202. É vedado manter plantas venenosas nas dependências das ILPI.

Art. 203. Os dormitórios devem apresentar tipos de camas diferentes conforme o grau de dependência dos idosos, devendo ser de material liso e impermeável.

Art. 204. Cabe ao Responsável Técnico (RT) da Instituição de Longa Permanência para Idosos a responsabilidade pelos medicamentos em uso pelos idosos, respeitados os regulamentos de Vigilância Sanitária quanto à guarda e administração.

§ 1º. Os medicamentos sujeitos ao controle especial devem ser guardados em armário fechado com chave.

§ 2º. Em caso de intercorrência médica, cabe ao RT providenciar o encaminhamento imediato do idoso ao serviço de saúde de referência previsto no Plano de Atenção à Saúde e comunicar a sua família ou representante legal, sendo que para o encaminhamento, a instituição deve dispor de um serviço de remoção destinado a transportar o idoso, segundo o estabelecido no Plano de Atenção à Saúde.

Art. 205. A ILPI poderá, dentro da conveniência, possibilitar aos idosos independentes, desde que solicitado, a efetuarem todo o cuidado com as roupas e objetos de uso pessoal.

Título II Saúde Mental

Art. 206. A política Sanitária do Município, com referência à saúde mental, é orientada pela Secretaria Municipal de Saúde, no sentido de promoção da saúde mental e prevenção da doença e da redução, ao mínimo possível, das internações em estabelecimentos hospitalares psiquiátricos seguindo a proposta da reforma psiquiátrica brasileira, observando-se em qualquer caso as seguintes normas:

I - A Secretaria Municipal de Saúde estimulará o desenvolvimento de programas de saúde mental, através das organizações privadas, visando à prevenção das doenças mentais aos quais dará assistência técnica e material, dentro dos recursos existentes;



II - Somente poderá ser internado em estabelecimentos psiquiátricos, o paciente que, após o indispensável exame, for reconhecido como doente mental e quando os recursos extra-hospitalares forem insuficientes, conforme legislação pertinente a matéria;

III - São passíveis de cassação de licença para funcionamento, pelas autoridades competentes, os estabelecimentos psiquiátricos que procederem à internação de pacientes em desacordo com o disposto no inciso anterior;

IV - A Secretaria Municipal de Saúde prestará assistência técnica, material e financeira, de acordo com a disponibilidade orçamentária e financeira, aos estabelecimentos filantrópicos, que se destinarem ao tratamento de doentes mentais, avaliando-os ou subvenciando-os nos termos da legislação vigente;

V - A Secretaria Municipal de Saúde estabelecerá a orientação básica para a execução das atividades de Saúde mental e exercerá a fiscalização do seu fiel cumprimento;

VI - A Secretaria Municipal de Saúde promoverá investigações epidemiológicas sobre a prevalência e a incidência das doenças mentais no município;

VII - As instituições de amparo ao paciente com transtornos mentais e os centros de recuperação profissional para alcoólatras e outros toxicômanos, exercerão suas atividades de higiene mental, através de organizações específicas, com profissionais da área;

VIII - A Secretaria Municipal de Saúde organizará e estimulará a criação de Centros de Atenção Psicossocial e Residências Terapêuticas para amparo aos pacientes egressos de hospitais psiquiátricos, bem como às suas famílias viabilizando a reinserção sócio-familiar;

IX - A Secretaria Municipal de Saúde implantará equipes de saúde mental para dar suporte aos serviços existentes e para o atendimento das demandas de tratamento em regime ambulatorial, assim como providenciarão para as equipes de estratégia saúde da família e os agentes comunitários de saúde cursos de capacitação e treinamentos em saúde mental.

Título III **Higiene Dentária**

Art. 207. É obrigatória a fluoretação das águas destinadas aos sistemas de abastecimento da população em todo o Município de Cachoeiro de Itapemirim.

Art. 208. A Secretaria Municipal de Saúde promoverá assistência odontológica à população, de acordo com os recursos disponíveis e prioridades que forem fixadas.

§ 1º. A assistência odontológica terá caráter eminentemente preventivo.

§ 2º. Os programas de assistência odontológica de órgãos ou entidades públicas ou privadas do Município de Cachoeiro de Itapemirim obedecerão às normas baixadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Título IV Educação em Saúde

Art. 209. A educação em saúde é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde desenvolvida em nível central, regional ou local.

Art. 210. Os aspectos educativos das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde deverão ser planejados e avaliados pelo órgão especializado de educação em saúde.

Art. 211. A execução das atividades educativas dos programas de saúde ficará a cargo do pessoal da Secretaria Municipal de Saúde em suas áreas de ação, em conformidade com as suas funções.

Art. 212. Cabe à Secretaria Municipal de Saúde e ao órgão central, a coordenação de atividades educativas com outras instituições, direta ou indiretamente, ligadas à saúde, principalmente às escolas.

Art. 213. A Secretaria Municipal de Saúde estimulará por todos os meios ao seu alcance o desenvolvimento de atividades de Saúde Pública, paralelamente ao progresso da ciência e da técnica sanitária, visando ao controle de acidentes pessoais e de doenças que por sua elevada prevalência, constituam problemas de interesse coletivo, tais como o câncer, diabetes mellitus, as afecções cardiovasculares, as doenças infectocontagiosas, parasitárias e outras não transmissíveis.

Art. 214. A Secretaria Municipal de Saúde, através dos órgãos competentes, promoverá programas de educação sanitária e os estudos das causas de acidentes pessoais e das doenças mais prevalentes no âmbito municipal.

Art. 215. Visando o combate às doenças não transmissíveis a Secretaria Municipal de Saúde, promoverá atividades especializadas para diagnóstico precoce e tratamento adequado, dos doentes, bem como estimulará o exame periódico dos grupos populacionais relacionados com maior prevalência ou incidência da doença.

Art. 216. Na luta contra as doenças não transmissíveis de interesse coletivo e acidentes pessoais, a Secretaria Municipal de Saúde poderá prestar colaboração técnica às instituições públicas ou privadas, de reconhecido mérito, que a ela se dediquem.

Livro IV Recuperação da Saúde

Título Único Assistência Médico-Hospitalar-Farmacêutica

Capítulo I Hospitais e Similares



Art. 217. Para os fins deste código sanitário considera-se:

I - Assistência médico-hospitalar: a assistência prestada ao paciente, ao convalescente ou portador de seqüela psicossomática, destinando-se precisamente à recuperação da saúde, ou substanciada no diagnóstico e tratamento precoces, na limitação da incapacidade e na reabilitação;

II - Hospitais: as instituições aparelhadas em pessoal e materiais, que se destinam a receberem pacientes, sob regime de internação, para diagnóstico e/ou tratamento, por período superior a 24 horas;

III - Casa de convalescentes: as instituições aparelhadas em pessoal e materiais destinados a atender pacientes que receberam alta hospitalar e considerados convalescentes;

IV - Instituições para-hospitalares de assistência médica: os estabelecimentos devidamente aparelhados para prestar serviços de diagnóstico e/ou tratamento de pacientes ou de acidentados, com cuidados médicos e/ou de enfermagem, onde o paciente pode permanecer até 24 horas;

V - Ambulatório: o estabelecimento destinado ao diagnóstico e/ou ao tratamento de pacientes não hospitalizados;

VI - Consultório: sala destinada à prestação de assistência médica ou de outros profissionais de saúde de nível superior;

VII - Clínica: local onde, como característica principal, um ou mais médicos e/ou profissionais de nível superior exerçam atividades profissionais de diagnóstico e/ou tratamento de doença, que realizam ou não procedimentos invasivos;

VIII - Posto de atendimento de urgência: os estabelecimentos destinados à assistência médico-cirúrgico de urgência, com cuidados permanentes de medicina e enfermagem onde o paciente não pode ficar internado por mais de 24 horas;

IX - Estabelecimento privado de vacinação: unidades assistenciais de saúde que realizam vacinação para prevenção de doenças imunopreveníveis e que não integram a rede de serviços estatais ou privados conveniados ao Sistema Único de Saúde.

Art. 218. Compete à Secretaria Municipal de Saúde, no campo de assistência médico-hospitalar:

I - Orientar e fiscalizar a assistência médico-hospitalar, tanto dos órgãos oficiais como dos particulares respeitando as competências Federal, Estadual e Municipal de acordo com as responsabilidades pactuadas entre as três esferas de governo;

II - Sugerir medidas destinadas à expansão da rede hospitalar do município aprovando e baixando normas para a orientação de hospitais gerais ou especializados, oficiais ou privados, a fim de assegurar tratamentos eficientes aos doentes e levando-se em conta as normas Federais e Estaduais vigentes.

Art. 219. A Assistência médico-hospitalar pode ser executada direta ou indiretamente pela Secretaria Municipal e de Estado da Saúde, neste caso, através de instituições privadas e/ou filantrópicas conveniadas.

Art. 220. Para fins de assistência médica e educacional, os menores excepcionais serão assistidos em estabelecimentos especializados a eles destinados, ou em seções apropriadas de outras entidades, num e noutro caso, devidamente registrados na Secretaria Municipal de Saúde e inscritos no órgão próprio incumbido na concessão de auxílio e subvenções do setor de Serviços Sociais da PMCI.

Art. 221. Nenhuma instituição, de qualquer natureza, poderá dar consultas médicas, fornecendo ou não medicamentos, sem que esteja devidamente licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

Art. 222. A Secretaria Municipal de Saúde incentivará a criação de instituições de combate ao alcoolismo e outras toxicomanias que tenham por objetivos a prevenção do vício e a recuperação da saúde.

Art. 223. Os estabelecimentos deverão possuir, no mínimo, as seguintes instalações de acordo com suas definições:

I - Ambulatório: consultórios, sala de espera e sala de curativos, com lavatório contendo água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável e lixeira com pedal e tampa revestida de sacola plástica;

II - Posto de Atendimento de Urgência: sala administrativa, consultórios, sala de curativos e facultativamente, sala de Raios-X e sala de gesso, e ainda, sala de repouso, sala de injeções e suturas, com lavatório contendo água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável e lixeira com pedal e tampa revestida de sacola plástica;

III - Consultório: recepção com banheiro, sala de atendimento com lavatório contendo água corrente, sabonete líquido antibacteriano e inodoro, papel toalha descartável e lixeira com pedal e tampa revestida de sacola plástica;

IV - Clínica: recepção com banheiro para ambos os sexos, salas de atendimento e ou auxílio diagnóstico com lavatório contendo água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável e lixeira com pedal e tampa revestida de sacola plástica.

§ 1º. Os estabelecimentos como as Instituições para-hospitalares de assistência médica, terão seus padrões mínimos especificados nas Normas Especiais.

§ 2º. Este capítulo é aplicável a todos os consultórios do profissional médico, enfermeiro, nutricionista, fisioterapeuta, fonoaudiólogo, terapeuta ocupacional, psicólogo, assistente social e outros profissionais da saúde que prestam atendimento ao paciente/cliente em consultórios públicos ou privados, abrangendo todos os estabelecimentos assistenciais de saúde de médio e alto risco sanitário.

Art. 224. Os estabelecimentos assistenciais de saúde além do disposto neste regulamento, devem possuir:

I - Cópias do certificado de especialização dos profissionais de acordo com a atividade desenvolvida;

II - Contrato formal de prestação de serviço, especificando o tipo de serviço prestado bem como os direitos e as obrigações do profissional e do paciente/cliente;

III - Registro de vacinação dos profissionais de saúde contra Hepatite B, Influenza, Difteria e Tétano;

IV - Procedimentos Operacionais Padrão, em local visível e de fácil acesso, atualizado, datado e assinado pelo profissional responsável, para as atividades desenvolvidas;

V - Registro de ocorrências;

VI - Prontuário clínico conforme regulamentação pelo órgão de classe competente;

VII - Procedimento Operacional Padrão e registro de manutenção e limpeza dos aparelhos e equipamentos do consultório.

Art. 225. Todos os profissionais devem fazer uso de sapato fechado, calça comprida e jaleco em cor clara e não fazer uso de adornos.

Art. 226. Todos os profissionais devem fazer uso de EPI, de acordo com as atividades desenvolvidas, oferecendo-os ao paciente/cliente quando necessário.

Art. 227. Os profissionais de saúde devem estar devidamente registrados no respectivo Conselho de Classe.

Art. 228. Os estabelecimentos assistenciais de saúde devem atender aos requisitos de infraestrutura física, previstos neste capítulo, além das exigências estabelecidas em legislações pertinentes a matéria.

Parágrafo único. Os estabelecimentos assistenciais de saúde devem ser dotados de rampas e ou elevadores para facilitar o acesso e a movimentação dos pacientes/clientes.

Art. 229. Os estabelecimentos assistenciais de saúde devem apresentar a seguinte estrutura:

I - Pisos, tetos e paredes: devem ser de cor clara, liso e impermeável;

II - Rampas, Escadas e Elevadores: devem ser executadas conforme legislação específica vigente;

III - Sanitário: 01 sanitário para o consultório e 01 sanitário para o paciente/cliente, ambos dotados de vaso sanitário com assento e tampa, lavatório, papelera com papel toalha não reciclado e saboneteira com sabonete líquido antibacteriano e inodoro;

IV - Copa ou cozinha: deve seguir as normas específicas em vigor;

V - Armário para os funcionários: deve ser em número e tamanho adequados em conformidade com a quantidade de funcionários;

VI - Local para guarda de material de limpeza: deve estar armazenado em local fechado, distante dos produtos e materiais para assistência ao paciente/cliente e dos alimentos, podendo fazer uso de armários;

VII - Local para esterilização: os consultórios podem possuir somente equipamentos de esterilização dentro do mesmo, desde que estabelecidas rotinas de assepsia e manuseio de materiais a serem esterilizados;

VIII - Os consultórios devem possuir as seguintes metragens:

- a) Consultório Indiferenciado: 7,5m²;
- b) Consultório de Enfermagem: 6m²;
- c) Consultório de Terapia Ocupacional com Consulta Individual: 7,5m²;
- d) Sala de Terapia Ocupacional com Consulta de Grupo: 2,2m² por paciente com no mínimo 20m²;
- e) Consultório de Serviço Social com Consulta em Grupo: 6m² + 0,8m² por paciente;
- f) Sala de Imunização: 6m²;
- g) Consultório de Fonoaudiologia: 7,5m²;
- h) Consultório de Ortopedia: 7,5m²;
- i) Demais Consultórios: A depender dos equipamentos utilizados e do tipo de procedimento.

§ 1º. Em caso de consultórios de ginecologia, proctologia e urologia, deve haver sanitário contíguo para os pacientes.

§ 2. Clínicas deverão dispor de sanitário para ambos os sexos dotados de vaso sanitário com assento e tampa, lavatório, papeladeira com papel toalha não reciclado e saboneteira com sabonete líquido antibacteriano e inodoro.

§ 3º. As clínicas devem apresentar um ambiente individualizado, denominado Depósito de Material de Limpeza – DML.

§ 4º. As clínicas devem possuir uma Central de Material Esterilizado, de acordo com legislação vigente pertinente a matéria.

Art. 230. Todo o local destinado à lavagem das mãos deve ser dotado de suporte para sabonete líquido e papel toalha não reciclado e lixeira com pedal e tampa revestida com sacola plástica.

Parágrafo único. Em caso de lixo infectante, este deve ser acondicionado em sacola branca leitosa e os materiais perfuro-cortantes devem ser desprezados em caixa coletora específica.

Art. 231. As camas/macas dos consultórios devem ser revestidas de material liso e impermeável, sendo recomendado o uso de lençol descartável.

I - O lençol descartável deve ser trocado a cada paciente/cliente;

II - Após o término da assistência, as camas/macas devem ser desinfetadas com a fricção de álcool a 70%;

III - No caso de utilização de lençol não descartável estes devem ser substituídos a cada paciente/cliente devendo estar disponíveis em número adequado ao atendimento da demanda.

Art. 232. Os consultórios de ginecologia, proctologia e urologia, devem disponibilizar aventais descartáveis para os pacientes.

Art. 233. Cabe ao profissional de saúde a responsabilidade pelos produtos e medicamentos existentes em seu consultório.

I - Os medicamentos sujeitos ao controle especial devem ser guardados em armário fechado com chave e prescritos em receituário próprio pelo profissional competente;

II - O profissional de saúde deve realizar rotina de verificação quanto à validade dos produtos e medicamentos existentes em seu consultório, segregando-os e identificando-os quando vencidos.

Art. 234. Os produtos e medicamentos existentes nos estabelecimentos assistenciais de saúde, ou prescritos pelo profissional competente, devem possuir registro no órgão competente.

Art. 235. Em caso de clínicas, estas devem ser pessoa jurídica, devendo requerer alvará sanitário, preferencialmente, em nome da clínica. Neste caso, o alvará sanitário da clínica deve apresentar um responsável técnico.

Art. 236. As agulhas descartáveis utilizadas em acupuntura devem ser eliminadas após o uso; caso sejam usadas agulhas não descartáveis, estas devem ser esterilizadas em autoclave e mantidas sob a guarda do paciente/cliente, sendo vedada a permanência destas nas dependências do consultório/clínica.

Capítulo II **Estabelecimentos de Assistência Odontológica**

Art. 237. Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias, prontos socorros odontológicos, e congêneres, deverão satisfazer além das legislações vigentes pertinentes a matéria, as seguintes:

I - Piso e paredes, até a altura do teto, revestido com material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

II - Tetos pintados de cor clara;

III - Sala de atendimento odontológico providas de portas, separados até a altura do teto por paredes ou divisões ininterruptas, laváveis e impermeáveis com área mínima de 10m² cada, providos de água corrente e esgoto próprio;

IV - Possuir manuais de normas e rotinas;

V - Implantar e possuir procedimento operacional padrão de biossegurança;

VI - Possuir lavatório com água corrente para assepsia das mãos de toda equipe de atendimento, dotado de sabonete líquido, escovas de mão, papel toalha descartável e ainda dispositivo que permita a abertura e o fechamento das torneiras sem o uso das mãos;

VII - Possuir instalações sanitárias adequadas, sem comunicação direta com as áreas de trabalho;

VIII - Possuir gabinete odontológico adequado, em bom estado de conservação, limpeza e desinfecção;

IX - Possuir compressor em bom estado de conservação, instalado fora da área de atendimento ou caso seja na área de atendimento com proteção acústica;

X - Possuir cuspeira em perfeito estado de limpeza, com água corrente, sem vazamento na junção e encanamentos e sugador com ponteira descartável;

XI - Autoclave com controle de temperatura e pressão adequadas e em perfeitas condições de uso e limpeza, respeitando os padrões tempo/temperatura de esterilização, conforme legislação federal vigente. Além de registro de manutenção preventiva de equipamento de acordo com a norma do fabricante ou anualmente;

XII - Instrumental clínico e cirúrgico esterilizado, validado, acondicionado sobre a forma de kits odontológicos em local adequado, em perfeito estado de conservação e em número suficiente para o atendimento realizado diariamente;

XIII - Todos os produtos fracionados devem ser rotulados com data de fabricação e validade, marca e tipo de produto; além disso, o estabelecimento deverá guardar a embalagem original até que o produto seja inteiramente utilizado.

Parágrafo único. É vedada a instalação de compressor em sanitários.

Art. 238. O laboratório e a oficina de prótese odontológica, além das exigências referentes à higiene do trabalho, deverão satisfazer as seguintes:

I - Área mínima de 10m²;

II - Pisos e paredes, até a altura do teto, de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

III - Teto/forro pintado de cor clara;

IV - Pia com água potável corrente e esgoto adequado;

V - Fontes de calor com isolante térmico adequado;

VI - Quando forem utilizados combustíveis em tubos ou botijões, os mesmos serão mantidos isolados e distantes das fontes de calor;

VII - Os gases, vapores, fumaças e poeiras deverão ser removidas por meios adequados.

§ 1º. O laboratório de prótese odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista, não poderá ter porta comunicante com consultório dentário.

§ 2º. Os estabelecimentos de prótese odontológica devem obrigatoriamente funcionar na presença física de um cirurgião dentista ou um técnico de prótese dentária, inscrito junto ao Conselho Regional de Odontologia, que assume o papel de responsável técnico pelo estabelecimento.

Capítulo III

Farmácias, Drogarias, Ervanarias, Postos de Medicamentos, Unidades Volantes, Dispensários e Depósitos de Drogas, Medicamentos, Insumos Farmacêuticos e Correlatos

Art. 239. As definições referentes ao **Capítulo III** serão as mesmas constantes na Lei Federal 5.991/73, ou outra que vier substituí-la.

Parágrafo único. Todas as alterações referentes à área física, endereço, ramo de atividade deverão ser previamente autorizadas pela autoridade sanitária local.

Art. 240. O controle sanitário e a fiscalização do comércio e distribuição de medicamentos, a dispensação, a representação, a importação ou a exportação de drogas, medicamentos, cosméticos, produtos de higiene, perfumes e outras drogas, insumos farmacêuticos e correlatos obedecerá à legislação em vigor sobre a matéria, além das normas atinentes ao presente Regulamento.

Art. 241. O comércio, a distribuição, a dispensação, a representação, a importação ou a exportação de drogas, medicamentos, cosméticos, produtos de higiene, perfume e outras drogas, insumos farmacêuticos e correlatos, poderá ser exercido somente por empresas e estabelecimentos licenciados pelo órgão sanitário competente.

Art. 242. As atividades de comércio, a distribuição, a dispensação, a representação, a importação ou a exportação de drogas, medicamentos, cosméticos, produtos de higiene, perfume e outras drogas, insumos farmacêuticos e correlatos, devem possuir os seguintes documentos no estabelecimento, sem prejuízo de outros que venham a ser exigidos pela legislação que complementa a matéria:

- I** - Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE) expedida pela ANVISA;
- II** - Autorização Especial de Funcionamento (AE) para farmácias, quando aplicável;
- III** - Licença ou Alvará Sanitário expedido pelo órgão Estadual ou Municipal de Vigilância Sanitária, segundo legislação vigente, afixado em local visível ao público;
- IV** - Certidão de Regularidade Técnica, emitido pelo Conselho Regional de Farmácia da respectiva jurisdição, afixado em local visível ao público;
- V** - Manual de Boas Práticas Farmacêuticas, conforme a legislação vigente e as especificidades de cada estabelecimento;
- VI** - Procedimentos Operacionais Padrão, de acordo com o previsto no Manual de Boas Práticas Farmacêuticas;
- VII** - Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde, conforme legislação específica.
- VIII** - Memorial descritivo dos produtos e serviços prestados.

Parágrafo único. Toda documentação deve ser atualizada e mantida no estabelecimento com cópia à disposição do órgão de vigilância sanitária competente para fiscalização.

Art. 243. As drogarias devem ser projetadas e instaladas com área mínima de 60m², dimensionadas, construídas ou adaptadas com infraestrutura compatível com as atividades a serem desenvolvidas, possuindo, no mínimo ambientes para:

- I** - Atividades administrativas;
- II** - Recebimento e armazenamento dos produtos com área mínima de 6m² e não possuir largura inferior a 2m²;

III - Dispensação de medicamentos com área mínima de 40m² e não possuir largura inferior a 2m²;

IV - Depósito de material de limpeza;

V - Sanitário.

Parágrafo único. Todos os ambientes devem possuir área compatível com o porte do estabelecimento.

Art. 244. O ambiente destinado aos Serviços Farmacêuticos, quando houver, deverá dispor de:

I - Local específico para esta finalidade, separado, adequado, equipado, dotado de pia com água corrente, sabonete líquido, toalha descartável para as mãos e lixeira de pedal e tampa revestida de sacola plástica para material infectante;

II - Área mínima de 4,0 m² e com largura não inferior a 1,5m.

III - Instalações em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e em bom estado de conservação;

IV - Piso de material resistente, liso, impermeável, e não absorvente e as paredes revestidas, até a altura do teto, com material resistente, liso, impermeável e não absorvente, de cor clara, a critério da autoridade sanitária;

V - Profissional devidamente habilitado para realização dos procedimentos através de curso / treinamento comprovado através de certificado, que deve estar afixado em local visível;

VI - Condições para o descarte de perfurocortantes de forma adequada com vistas a evitar riscos de acidentes e contaminação, bem como, dos outros resíduos resultantes da aplicação de injetáveis.

Art. 245. Nos estabelecimentos que optarem pela não realização de serviços farmacêuticos será registrado no alvará sanitário e constará no processo, a declaração do proprietário a proibição do procedimento, sendo cabíveis as sanções legais.

Art. 246. As farmácias magistrais devem observar as exigências relacionadas à infraestrutura física, estabelecidas na legislação específica de Boas Práticas de Manipulação de Preparações Magistrais e Oficiais para Uso Humano.

Art. 247. As farmácias e drogarias instaladas na sede do município, participarão de plantão no sistema de rodízio, para atendimento à comunidade conforme escala emitida pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. Durante os plantões de que trata o caput deste artigo, as Farmácias e Drogarias que não estiverem funcionando deverão afixar em local visível ao público, cartaz padronizado pela Gerência de Vigilância Sanitária, contendo obrigatoriamente as seguintes informações: Nome Fantasia do Estabelecimento de plantão, endereço e telefone, devendo providenciar meios para que estes cartazes permaneçam afixados nos locais à disposição da população.

Art. 248. Para o controle, a escrituração e guarda de substâncias e medicamentos sujeitos ao controle especial, as farmácias e drogarias deverão possuir:

I - Instalações seguras e adequadas com acesso restrito ao farmacêutico, fora da área de dispensação, provido de armários aprovados pela autoridade sanitária que permitam a guarda dos produtos em boas condições de higiene, de conservação e em ordem que facilite a fiscalização;

II - As drogarias e depósitos de drogas que armazenam produtos altamente inflamáveis em grande quantidade deverão contar com dispositivo de segurança, determinados pelas autoridades competentes;

III - Software para escrituração dos movimentos de entrada, saída e estoque daqueles produtos;

IV - Cópia atualizada, à disposição da autoridade sanitária, da escrituração dos movimentos de entrada, saída e estoque daqueles produtos;

V - Comprovante atualizado de envio dos relatórios periódicos, conforme definido pela ANVISA, do SNGPC ou outro que vier a substituí-lo.

Parágrafo único. A escrituração será feita por sistema informatizado previamente avaliado e aprovado pela vigilância sanitária conforme legislação vigente que regulamenta a matéria ou outra que vier a substituí-la.

Art. 249. A instalação de Distribuidoras de Medicamentos deverá ter área mínima de 80m², com seguintes ambientes:

I - Área para recepção e expedição de mercadorias, separadas da área de armazenamento;

II - Sala do responsável técnico;

III - Área administrativa;

IV - Área de quarentena;

V - Área para depósito de medicamentos;

VI - Área para depósito de medicamentos termolábeis, quando aplicável;

VII - Sala-cofre para a guarda de medicamentos controlados quando aplicável;

VIII - Área distinta para o armazenamento de produtos inflamáveis quando aplicável;

IX - Área para o armazenamento de imunobiológicos quando aplicável;

X - Local adequado para carga e descarga de mercadorias, protegido da ação do sol e da chuva e anexo às áreas de recepção e expedição.

Art. 250. O local para instalação de ervanarias deverá obedecer, no que couber, ao disposto que se refere este capítulo.

Art. 251. A instalação de postos de medicamentos deverá obedecer à legislação Federal e Estadual vigente ou outra que vier a substituí-la:

I - Somente será autorizada a instalação de Posto de Medicamento nas localidades de difícil acesso, com população de até 3.000 (três) mil habitantes e que num raio de 10(dez) quilômetros não houver farmácia, drogaria ou outro Posto de

Medicamentos já instalado. Deverá ficar o Posto de Medicamentos sob a responsabilidade de pessoa idônea, com capacidade e condições necessárias para proceder a dispensação;

II - A autorização de que trata o inciso I deste artigo será concedida em caráter precário e no caso de instalação de uma drogaria na mesma localidade o Posto de Medicamentos terá sua autorização suspensa, devendo o mesmo ser transformado em drogaria ou ter suas atividades encerradas.

Art. 252. Os estabelecimentos de comércio varejista de produtos farmacêuticos sem manipulação de fórmula que exerçam a atividade remota ficam sujeitos ao licenciamento da autoridade sanitária e as normas previstas neste regulamento e demais regulamentos que vierem a complementar a matéria.

Art. 253. Os estabelecimentos a que se refere este capítulo deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para quaisquer outros fins, nem servir de passagem para qualquer outro local do edifício, devendo obedecer, ainda, às seguintes normas:

I - Ser providos de armações ou armários, que permitam a guarda dos produtos em boas condições de higiene, de conservação e em ordem que facilite a fiscalização;

II - Deverá permanecer durante todo o horário de funcionamento um responsável técnico legalmente habilitado pelo Conselho Regional de Farmácia da respectiva jurisdição;

III - Qualquer alteração na constituição da empresa, quanto à responsabilidade técnica e em suas instalações, será exigido requerimento protocolado para adequações ao licenciamento sanitário;

IV - Os responsáveis técnicos pelo estabelecimento deverão apresentar identificação de sua função que permita a fácil visualização;

V - Seus funcionários deverão trabalhar uniformizados e apresentar identificação de sua função que permita fácil visualização;

VI - Funcionários que trabalham na manipulação de fórmulas e aplicação de injetáveis o uso do jaleco de cor branca é obrigatório bem como o uso dos demais EPI's

VII - Todos os ambientes que tratam neste capítulo devem possuir divisões ininterruptas, superfícies internas piso, paredes e teto em perfeitas condições, lisas e impermeáveis, em cor clara, resistentes aos agentes sanitizantes e facilmente laváveis.

Capítulo IV

Dos Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia e seus congêneres

Art. 254. O local para instalação dos Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citopatologia e Congêneres, além das disposições referentes à higiene do trabalho, deverão satisfazer as seguintes exigências da legislação federal pertinente ou outra que vier substituí-la.



Art. 255. Os locais citados no artigo anterior deverão possuir, quando aplicável, sem prejuízo das exigências das legislações pertinentes a matéria:

I - Bancadas constituídas de material liso, impermeável, lavável e resistente às soluções desinfetantes;

II - Piso de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, paredes revestidas até a altura do teto, com material resistente, liso, impermeável e não absorvente e de cor clara;

III - Teto e forro constituídos de material impermeável, resistentes, de fácil higienização e desinfecção, lisas e livres de rachaduras;

IV - Todas as salas destinadas à realização de análises deverão ser dotadas de lavatório para higienização de mãos com água corrente, papel toalha, sabonete líquido e lixeira com pedal e tampa revestida por sacola plástica;

V - Bancadas de inox;

VI - Armário fechado de material impermeável, resistente e de fácil higienização;

VII - Salas de microbiologia e parasitologia deverão dispor de sistema de exaustão de ar;

VIII - Manter distância mínima de 60cm entre os equipamentos;

IX - Área provida de chuveiro de emergência e lava-olhos;

X - Depósito de material de limpeza;

XI - Depósito de equipamentos e materiais;

XII - Responsável técnico devidamente habilitado e registrado no conselho de classe respectivo;

XIII - Contar com refrigerador exclusivo para acondicionamento dos kits, de meios de cultura e insumos de microbiologia, reagentes e acondicionamento de sangue;

XIV - Registro de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

§ 1º. Os refrigeradores devem ser dotados de termômetro de máxima e mínima e planilha de registro com duas medições diárias de temperatura.

§ 2º. A manutenção preventiva deverá ser realizada de acordo com o manual do fabricante e na falta deste deverá ser anual.

Art. 256. As atividades de Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, e seus correlatos deverão, além do previsto neste código sanitário, implantar e possuir os seguintes documentos no estabelecimento, sem prejuízo de outros que venham a ser exigidos pela autoridade sanitária e legislação que complemente a matéria:

I - Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações e equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório de água;
- d) Higiene e saúde dos técnicos;
- e) Estocagem e armazenamento de produtos e material biológico;

f) Desinfecção e/ou esterilização de equipamentos e superfícies, quando aplicável;

II - Memorial descritivo dos serviços prestados.

Parágrafo único. Toda documentação deve ser atualizada e mantida no estabelecimento com cópia à disposição do órgão de vigilância sanitária competente para fiscalização.

Art. 257. As atividades de Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, Posto de Coleta Laboratorial e seus correlatos deverão dispor de instruções escritas e atualizadas nas rotinas técnicas implantadas.

Art. 258. As atividades de coleta domiciliar, em empresa ou em unidade móvel devem estar vinculadas a um laboratório clínico e devem seguir os requisitos aplicáveis definidos na legislação vigente.

Art. 259. As atividades de Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, e o Posto de Coleta Laboratorial devem manter disponíveis os registros de formação e qualificação de seus profissionais compatíveis com as funções desempenhadas.

Art. 260. Todos os profissionais de Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Postos de Coletas e seus correlatos deverão ser vacinados em conformidade com a legislação vigente.

Art. 261. As atividades de Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, Postos de Coleta e seus correlatos deverão possuir:

I - Recepção;

II - Sala de coleta;

III - Sanitário para ambos os sexos;

IV - Salas destinadas à realização das análises.

Art. 262. As atividades de Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, Postos de Coleta e seus correlatos deverão possuir equipamentos e instrumentos de acordo com a complexidade do serviço e necessários ao atendimento de sua demanda:

I - Manter instruções escritas referentes a equipamento ou instrumento, as quais podem ser substituídas ou complementadas por manuais do fabricante em língua portuguesa;

II - Realizar e manter registros das manutenções preventivas e corretivas;

III - Verificar ou calibrar os instrumentos a intervalos regulares, em conformidade com o uso, mantendo os registros dos mesmos;

IV - Verificar a calibração de equipamentos de medição mantendo registro das mesmas.

Parágrafo único. Os equipamentos e instrumentos utilizados, nacionais e importados, devem estar regularizados junto ao órgão competente.

Art. 263. Os equipamentos que necessitam funcionar com temperatura controlada devem possuir termômetro de máximas e mínimas efetuando-se, no mínimo, dois registros diários.

Art. 264. Deve ser mantido registros dos processos de preparo e do controle da qualidade dos reagentes e insumos preparados.

Art.s 265. Todos os produtos fracionados ou preparados pelo laboratório devem estar rotulados de acordo com a legislação vigente.

Art. 266. Os Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, e seus correlatos que utilizar metodologias próprias, devem documentá-las incluindo, no mínimo:

- I** - Descrição das etapas do processo;
- II** - Especificação e sistemática de aprovação de insumos, reagentes, equipamentos e instrumentos;
- III** - Sistemática de validação.

Parágrafo único. O Laboratório Clínico deve manter registro de todo o processo e especificar no laudo que o teste é preparado e validado pelo próprio laboratório.

Art. 267. As atividades de Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, Postos de Coleta e seus correlatos devem manter atualizados e disponibilizar, a todos os funcionários, instruções escritas de biossegurança, contemplando no mínimo os seguintes itens:

- I** - Normas e condutas de segurança biológica, química, física, ocupacional e ambiental;
- II** - Instruções de uso para os equipamentos de proteção individual e de proteção coletiva;
- III** - Procedimentos em caso de acidentes;
- IV** - Manuseio e transporte de material e amostra biológica.

Art. 268. O responsável técnico dos Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, Postos de Coleta e seus correlatos deverão documentar o nível de biossegurança dos ambientes e/ou áreas, baseado nos procedimentos realizados, equipamentos e microorganismos envolvidos, adotando as medidas de segurança compatíveis.



Art. 269. Os Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, Postos de Coleta e seus correlatos devem disponibilizar ao paciente ou responsável, instruções escritas e ou verbais, em linguagem acessível, orientando sobre o preparo e coleta de amostras tendo como objetivo o entendimento do paciente.

Art. 270. Os Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, Postos de Coleta e seus correlatos devem fornecer ao paciente ambulatorial ou ao seu responsável, um comprovante de atendimento com: número de registro, nome do paciente, data do atendimento, data prevista de entrega do laudo, relação de exames solicitados e dados para contato com o laboratório.

I - Deverão dispor de meios que permitam a rastreabilidade da hora do recebimento e/ou coleta da amostra;

II - A amostra deve ser identificada no momento da coleta ou da sua entrega quando coletada pelo paciente.

Art. 271. A amostra de paciente deve ser transportada e preservada em recipiente isotérmico, quando requerido, higienizável, impermeável, garantindo a sua estabilidade desde a coleta até a realização do exame, identificado com a simbologia de risco biológico, com os dizeres "Espécimes para Diagnóstico" e com nome do laboratório responsável pelo envio.

Art. 272. Quando da terceirização do transporte da amostra, deve existir contrato formal obedecendo aos critérios estabelecidos neste Código.

Art. 273. Os Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, Postos de Coleta e seus correlatos devem dispor de instruções escritas, disponíveis e atualizadas para todos os processos analíticos, podendo ser utilizadas as instruções do fabricante.

Parágrafo único. O processo analítico deve ser o referenciado nas instruções de uso do fabricante, em referências bibliográficas ou em pesquisa cientificamente válida conduzida pelo laboratório.

Art. 274. Os Laboratórios de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, Postos de Coleta e seus correlatos devem monitorar a fase analítica por meio de controle interno e externo da qualidade.

Capítulo V
Da Preservação da Saúde
Institutos e Clínicas de Fisioterapia e de Beleza sob Responsabilidade de
Profissional de Saúde e Congêneres



Art. 275. Os Institutos, Clínicas de Fisioterapia, de Beleza, e congêneres, sob responsabilidade de profissional de saúde, além das exigências referentes à higiene do trabalho, deverão satisfazer as seguintes:

I - Piso e parede, até a altura do teto, de material resistente, liso, impermeável, e não absorvente;

II - Forros ou tetos em cor clara;

III - Compartimento separado até a altura do teto por paredes ou divisões laváveis, impermeáveis, não absorventes ininterruptas, de cor clara, e destinados a:

a) Consultas;

b) Recepção;

c) Administração;

d) As exigências referentes à estrutura física devem atender as demais legislações pertinentes à matéria.

Art. 276. A responsabilidade técnica referente aos estabelecimentos previstos no *caput* deste Art. será exercida por profissional regularmente inscrito no respectivo conselho de classe.

Capítulo VI

Dos Institutos e Salões de Beleza, Podólogo, sem Responsabilidade de Profissionais de Saúde, Cabeleireiros, Barbearias, Saunas, Casas de Banho, Estúdios de Tatuagem e Piercing

Art. 277. Os locais em que se instalarem institutos e/ou Salões de Beleza, podólogo, sem responsabilidade de profissional de saúde, Cabeleireiros e Barbearias, terão:

I - Área mínima de 10m² adequada à atividade;

II - Compartimentos de atendimento individuais, separados, higienizáveis, com no mínimo 2m de altura e largura não inferior a 2m, dotados de lavatório para higienização das mãos com provisão de sabão líquido, papel toalha descartável para secagem das mãos e lixeira com pedal e tampa revestida com sacola plástica.

III - Piso, paredes e tetos de material liso, impermeável, lavável, resistente, em cores claras.

Art. 278. As casas de banho observarão as disposições referentes aos institutos e salões de beleza, no que lhes forem aplicáveis, e mais as seguintes:

I - As banheiras serão de material impermeável, lavável e aprovadas pelo órgão competente;

II - É vedada a existência de aparelhos de fisioterapia nos estabelecimentos de que trata este Capítulo;

III - Em todos os estabelecimentos referidos neste Capítulo é obrigatório a desinfecção e esterilização dos locais, equipamentos e utensílios sendo estabelecido por meio de Procedimento Operacional Padrão (POP).

Art. 279. O responsável legal do estabelecimento será o responsável por todos os serviços prestados.

Art. 280. Os estabelecimentos denominados Estúdios de Tatuagens e Piercing onde se realizam os procedimentos inerentes às práticas de tatuagem e de piercing devem:

I - Possuir alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária deste Município, devendo obedecer aos seguintes critérios;

II - Funcionar sob responsabilidade do proprietário legal pelo estabelecimento ou de profissional habilitado com regulamentação técnica para tal finalidade, capacitado, que trabalhe efetivamente no local e conheça e aplique as condutas e critérios do presente regulamento e acompanhe todo o processo de trabalho;

III - Os estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo deverão contar com:

§ 1º. Identificação clara e precisa, de forma que a sua finalidade seja facilmente compreendida pelo público;

§ 2º. Cadastro de clientes atendidos, organizado de tal forma que possa ser objeto de rápida verificação por parte das autoridades sanitárias competentes, contendo os seguintes registros:

- a) Identificação do cliente: nome completo, idade, sexo e endereço completo;
- b) Data do atendimento do cliente;

§ 3º. Livro de registro de acidentes, contendo:

- a) Anotação de acidente, de qualquer natureza, que envolva o cliente ou o executor de procedimentos;
- b) No caso da prática de tatuagem, inclui-se a anotação de reação alérgica aguda após o emprego de substância corante, reação alérgica tardia que o cliente venha a comunicar ao responsável pelo estabelecimento;
- c) No caso da prática de piercing, inclui-se a anotação de complicações que o cliente venha a comunicar ao responsável pelo estabelecimento, tais como: infecção localizada, dentre outras;
- d) Data da ocorrência do acidente.

Art. 281. No que se refere à estrutura física, os Gabinetes de Tatuagem e de Piercing deverão ser dotados de:

I - Interligação com os Sistemas Públicos de Abastecimento de Água Potável e de Esgoto Sanitário;

II - Piso e parede, até a altura do teto, de material resistente, liso, impermeável, e não absorvente;

III - Forros ou tetos em cor clara;



IV - Compartimento separado até a altura do teto por paredes ou divisões laváveis, impermeáveis, não absorventes, ininterruptas, de cor clara;

V - Ambiente individualizado para a realização de procedimentos inerentes à prática de tatuagem e de piercing;

VI - Pia com bancada e água corrente.

Art. 282. É proibido fazer funcionar Gabinetes de Tatuagem e de Piercing em sótãos e porões de edificações, assim como em edificações insalubres.

Art. 283. Somente poderão ser empregadas para a execução de procedimentos inerente tintas atóxicas registradas no órgão sanitário competente de acordo com legislação pertinente, fabricadas especificamente para tal finalidade.

Art. 284. Nos Gabinetes de Tatuagem e de Piercing, produtos, artigos e materiais descartáveis destinados à execução de procedimentos, deverão ser acondicionados em armários exclusivos para tal finalidade, limpos, sem umidade e que sejam mantidos fechados.

I - Possuir depósito de material de limpeza;

II - Todos os produtos fracionados devem ser rotulados com data de fabricação e validade, marca, tipo de produto e guardar a embalagem original.

Art. 285. Os resíduos sólidos gerados nestes estabelecimentos e que apresentam risco potencial à Saúde Pública e ao meio ambiente devido à presença de agentes biológicos, deverão constar no plano de gerenciamento de resíduos de acordo com legislação sanitária pertinente.

Art. 286. É vedada a realização da prática de tatuagem e piercing, em menores de idade, assim considerada nos termos da legislação em vigor.

Parágrafo único. Excetua-se do disposto no *caput* deste artigo a colocação de bríncos nos lóbulos das orelhas e as tatuagens e piercing previamente autorizadas por escrito pelos pais ou responsáveis legais, devendo esta autorização permanecer arquivada no estabelecimento por 05 (cinco) anos.

Art. 287. A construção, instalação, reforma ou ampliação dos estabelecimentos previstos nos capítulos I e II deverá ser precedida de anuência prévia da vigilância sanitária competente, sendo necessários os seguintes documentos:

I - Alvará Sanitário atualizado expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, quando aplicável;

II - Habite-se sanitário;

III - Memorial descritivo dos serviços prestados;

IV - Procedimentos Operacionais Padrão de serviços prestados, armazenamento e estoque de produtos, esterilização de instrumentais, manutenção e limpeza dos ambientes e equipamentos;

V - Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), quando aplicável;



VI - Controle de pragas e vetores por firma licenciada no município de origem e cadastrada na Vigilância Sanitária de Cachoeiro de Itapemirim;

VII - Registro de vacinação obrigatória dos funcionários conforme estipulado pelo Plano Nacional de Imunização de Ministério da Saúde;

VIII - Registro de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos.

Art. 288. Os estabelecimentos previstos nos capítulos I e II deverão ter área destinada para limpeza e esterilização de materiais e utensílios com pia exclusiva para tal finalidade e ainda:

I - Pia em inox, exclusiva para lavagem de instrumental;

II - Bancada em inox;

III - Utilização de autoclave para esterilização de instrumentais esterilizáveis;

IV - Instrumentais estéreis devem permanecer embalados individualmente, rotulados e armazenados em local próprio;

V - Possuir número de instrumental estéril de acordo com a quantidade de clientes;

VI - Nos estabelecimentos que prestem serviço de manicure e pedicure que não exista a autoclave é obrigatório a fixação em local visível ao público, com fonte de tamanho 28 ou maior, maiúscula a seguinte informação: "A realização de procedimentos de manicure e pedicuro somente será efetuado com utensílios e materiais individuais dos clientes." Não sendo permitida a guarda deste instrumental no estabelecimento em questão;

VII - Os materiais perfurocortantes devem ser estéreis e de uso único, devendo ser descartados após o uso;

VIII - Materiais diversos de uso individual e descartável para realização de todos os procedimentos prestados:

a) As peças que forem de material resistente deverão ser desinfetadas imediatamente após a utilização;

b) Utilizar somente toalhas limpas, devendo estas ser lavadas a cada uso;

c) As lixas e palitos deverão ser descartáveis;

d) É vedada a utilização de bacias com água para serviços de manicure e pedicuro;

e) As lâminas de navalhas deverão ser descartáveis;

f) Os perfurocortantes deverão ser desprezados em recipiente rígido e específico para este fim;

g) Cadeiras, colchões e macas revestidos de material impermeável e em bom estado de conservação;

h) Papel lençol descartável individual para maca;

i) Limpeza e desinfecção de artigos e superfícies;

j) A cera de depilação de uso único;

k) Utilizar apenas produtos com registro no órgão competente;

IX - Todos os funcionários devem receber treinamento contínuo com emissão de certificado em relação à higiene e técnicas corretas de biossegurança.

Capítulo VII

Dos Hotéis, Casas de Pensão e Estabelecimentos Congêneres

Art. 289. Nos hotéis, motéis, pousadas, pensões e estabelecimentos congêneres, não serão permitidos paredes de madeira para divisão de dormitórios, devendo observar ainda as seguintes normas:

I - Haverá instalações sanitárias para ambos os sexos, na proporção de um vaso e um chuveiro para cada 20 pessoas, excluídos no cômputo geral, os apartamentos que disponham de instalações sanitárias próprias;

II - Os dormitórios que não dispuserem de instalações sanitárias privativas deverão possuir lavatórios com água corrente.

Parágrafo único. É obrigatório no estabelecimento que trata este capítulo o treinamento registrado por meio de um manual de boas práticas todo o processo de limpeza, higienização e desinfecção de superfícies laváveis de uso coletivo tais como: banheiras, ofurôs, entre outros.

Art. 290. Aplicar-se-ão aos hotéis, motéis, pousadas, pensões e estabelecimentos congêneres as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 291. Aplicar-se-ão aos hotéis, motéis, pousadas, pensões e estabelecimentos congêneres as disposições relativas a lavanderias industriais, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 292. As diversas dependências que porventura existirem nestes estabelecimentos, serão regidas por regras específicas de cada atividade realizada, constante neste regulamento e/ou legislações específicas, tais como cozinhas, saunas, piscinas, lavanderias, dentre outros.

Capítulo VIII

Das Lavanderias

Art. 293. As lavanderias e estabelecimentos afins deverão atender no que lhes for aplicável, todas as exigências deste código sanitário.

Art. 294. As lavanderias realizarão o processamento e a distribuição das roupas em perfeitas condições de higiene e conservação.

Art. 295. Das documentações:

I - Alvará Sanitário do ano corrente;

II - Habite-se sanitário;

III - Memorial Descritivo dos serviços realizados;

IV - POP's dos serviços prestados, higienização e limpeza de veículos de transportes, superfícies e ambientes;



V - Controle integrado de vetores e pragas urbanas com desinsetização e desratização de ambientes internos e externos com empresa regulamentada e registrada junto à vigilância sanitária.

Art. 296. As paredes, pisos, tetos e bancadas de material liso, impermeável, lavável, cor clara, de fácil higienização, resistente à água e isento de desenhos e arranhaduras que dificultem a limpeza.

Art. 297. Nas lavanderias deverão existir locais separados para recebimento e depósito de roupa suja, independentes dos destinados à roupa limpa.

Parágrafo único. Os setores ou áreas deverão compreender as seguintes atividades:

- a) Área suja: coleta, separação ou triagem, pesagem, lavagem;
- b) Área limpa: centrifugagem, secagem, calandragem, prensagem;
- c) Rouparia: costura, estocagem, distribuição.

Art. 298. A coleta da roupa suja deve ser realizada em horário preestabelecido e a roupa suja deve permanecer o menor tempo possível na unidade.

I - Durante a operação de coleta, o servidor deve usar EPI's;

II - A roupa suja deve ser colocada direta e imediatamente no hamper, em sacos de tecido forte de algodão ou nylon, sendo que para a roupa contaminada devem ser usados sacos plásticos;

III - Os sacos de tecidos devem ser fechados com cordão, tiras largas de borracha ou com uma aba costurada na parte superior, os de plástico são fechados com um nó;

IV - Os sacos podem ser caracterizados por cores, conter o nome do local e a data da coleta.

Art. 299. Em lavanderias hospitalares, terminadas as operações de recepção, separação, pesagem e lavagem, toda área suja deve ser higienizada e desinfetada. E após a desinfecção do local de trabalho, os servidores não poderão sair para outras áreas sem antes tomar banho de chuveiro, trocando sua roupa de trabalho.

Art. 300. Devem ser tomadas todas as medidas necessárias, em todos os locais de trabalho, para evitar a contaminação através de desinfecção de ambientes, adotar barreiras técnicas e físicas e o controle do fluxo de pessoas e roupas para impedir contaminações.

Art. 301. O transporte de roupas servidas, assim como o das roupas limpas, deverá ser feito em invólucros apropriados.

Art. 302. Os carros de transporte de roupa devem ser fechados, identificados com os dados da empresa sendo o uso exclusivo.

Parágrafo único. Aos carros utilizados na remoção dos sacos de roupa suja é vedada a utilização para o transporte de roupa limpa.

Art. 303. Os carros de transporte de roupa suja e de roupa limpa devem ser higienizados, desinfetados e adotar barreiras técnicas, físicas a fim de evitar contaminação e disseminação de doenças.

Art. 304. Nas localidades em que houver rede coletora de esgotos, as águas residuais terão destinos e tratamento de acordo com legislação pertinente à matéria.

Art. 305. As lavanderias deverão ser abastecidas por rede pública de distribuição de água.

Parágrafo único. Nas localidades onde não houver rede de distribuição de água ou quando o abastecimento for irregular ou precário, será permitido o uso de água de poços ou de outra procedência, desde que comprovada a sua boa qualidade anualmente, mediante apresentação de análises bacteriológicas e físico-químicas, de acordo com a legislação e portarias do Ministério da Saúde, pertinentes à matéria.

Art. 306. As lavanderias que não dispuserem de instalações apropriadas para secagem de roupas ou equipamentos que efetuem a secagem das mesmas, deverão ter locais destinados a esta finalidade, com insolação e ventilação adequadas.

Art. 307. O esgoto da lavanderia deve ter uma capacidade suficiente para receber o efluente de todas as máquinas de lavar, simultaneamente, não incorrendo no perigo de transbordamento e contaminação.

I - Deve haver a instalação de uma caixa de suspensão com tela para reter os fiapos de roupa e impedir o entupimento da rede;

II - Em lugares onde inexistir rede de esgotos, as águas residuais das lavanderias devem receber o prévio tratamento, de acordo com legislação vigente pertinente a matéria.

Art. 308. A ventilação deve propiciar um ambiente de trabalho adequado impedindo a disseminação de microorganismos.

Parágrafo único. Far-se-á o tratamento do ar na saída da área contaminada, por meio de filtros térmicos ou químicos, que requerem boa limpeza e manutenção, quando aplicável.

Art. 309. Devem ser instalados exaustores, em condições de alta temperatura e umidade.

Capítulo IX **Dos Portos, Aeroportos, Estações Rodoviárias e Ferroviárias**

Art. 310. As condições de higiene e todas as instalações que importem à saúde ou possam afetar a segurança do público, nas estações rodoviárias e ferroviárias, estarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária.



Art. 311. Nas estações ferroviárias e rodoviárias deverão existir, obrigatoriamente, e em número suficiente, instalações sanitárias para uso do público.

I - As instalações sanitárias serão destinadas separadamente a cada sexo e deverão ser mantidas em perfeito estado de funcionamento bem como irrepreensivelmente limpas e dotadas de papeleira para papel toalha, saboneteira para sabonete líquido e lixeira com pedal e tampa revestida por sacola plástica;

II - Nas estações de trânsito rápido será opcional a instalação de sanitários.

Livro V **Dos Locais de Recreação, Acampamentos e Piscinas**

Título I **Das Piscinas e dos Clubes Recreativos**

Capítulo I **Disposições Gerais**

Art. 312. Para efeito de construção ou reforma, além de aprovação do projeto pela Secretaria Municipal de Obras, nenhuma piscina, localizada na área do Município, poderá ser utilizada sem prévia anuência da Secretaria Municipal de Saúde, que também exercerá o controle sanitário permanente da mesma.

I - O termo piscina, para efeito deste código sanitário, abrange a estrutura destinada a banhos e prática de esportes aquáticos, bem como os respectivos equipamentos de tratamentos de água, casa de bombas, filtros e outros acessórios, vestiários e todas as demais instalações que se relacionam com o seu uso e funcionamento;

II - Aos funcionários da Secretaria Municipal de Saúde, quando no desempenho de suas funções fiscalizadoras, é assegurado o livre acesso às piscinas e suas dependências, para coleta de amostra e verificação do cumprimento deste código sanitário.

Art. 313. As PISCINAS são classificadas em 03 (três) categorias:

I - PARTICULARES: as de uso exclusivo de seu proprietário;

II - COLETIVAS: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;

III - PÚBLICAS: as utilizadas pelo público em geral.

Parágrafo único. As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências deste capítulo.

Art. 314. As piscinas deverão ter equipamentos para recirculação e tratamento de água, salvo se forem projetadas para utilização de água natural com circulação permanente e com vazão suficiente para uma boa renovação da água.

I - O maquinário e os equipamentos das piscinas deverão permitir a recirculação de todo o volume de água em um período de 08(oito) horas para as piscinas coletivas de área superior a 50 m², havendo 03. (três) recirculações diárias. Para as piscinas públicas e as coletivas de área inferior a 50 m², a recirculação deverá ocorrer, no máximo, em 06 (seis) horas, havendo 04 (quatro) recirculações diárias;

II - A taxa de filtração máxima permitida para filtros de areia convencionais é 7,5 m³/m²/hora ou 180 m³/m²/dia;

III - A taxa de filtração máxima permitida para filtros de terra diatomácea é de 5 m³/m²/hora ou 120 m³/m²/dia;

IV - O sistema de recirculação terá um dispositivo de medição que permita a verificação de vazão e da taxa de filtração.

Capítulo II Da Construção

Art. 315. Toda piscina deverá ser projetada, construída e equipada de modo a facilitar sua manutenção, limpeza e a permitir a operação em condições sanitárias satisfatórias e observar, ainda, as seguintes exigências:

I - Ser isolada da área de trânsito dos expectadores, com alambrado de 1m de altura;

II - As entradas de água de retorno dos filtros serão distribuídas em toda a orla da piscina, em espaços de 6m no máximo, e terão pressão uniforme e as saídas, na parte mais profunda, para permitir o conveniente esgotamento;

III - O revestimento interno será de material resistente, liso e impermeável, não sendo permitida a pintura das paredes imersas;

IV - A declividade do fundo não poderá exceder a rampa de 7% (sete por cento), sendo vedadas mudanças bruscas até a profundidade de 1,80 m e instalação de degraus ou obstáculos nas partes imersas;

V - O escoamento das águas de excesso deverá ser feito por calha contínua nas paredes internas ou declividade acentuada no calçamento que contorna a piscina, sendo ambos os sistemas dotados de ralos que facilitem o rápido escoamento de água para o esgoto, evitando o seu fluxo à piscina;

VI - Os sistemas de suprimentos de água de piscina e do lava-pés deverão situar-se a uma altura mínima de 0,15 m acima do nível máximo de cada tanque, não permitindo interconexão com a rede pública de abastecimento. Os sistemas de esvaziamento dos tanques, da piscina e do lava-pés, não deverão permitir a comunicação direta com a rede de esgoto;

VII - Nos pontos de acesso à piscina haverá chuveiros, compostos de no mínimo 12 (doze) bicos ajustáveis, distribuídos em 04 (quatro) filas de 03 (três), de modo a atingir o banhista vertical e perpendicularmente e lava-pés, com dimensões mínimas de 0,3m de comprimento, 0,30m de profundidade, 0,80m de largura, com profundidade útil de 0,20m, construído de modo a obrigar que o banhista percorra toda sua extensão, devendo o cloro residual, ser mantido entre 0,2 e 2,5 mg/L localizados entre o chuveiro e a piscina e ainda localizados de forma a tornar obrigatória as suas utilizações antes da entrada do banhista na área da piscina;



VIII - Na parte mais profunda da piscina, e equidistante das paredes será marcada uma "área negra", circular ou quadrada, com 0,15 m de diâmetro ou de lado respectivamente;

IX - A instalação elétrica deverá ser projetada e executada de forma a não acarretar perigo ou risco aos banhistas, expectadores e ao público em geral;

X - Nenhuma piscina coletiva e/ou pública poderá ser utilizada sem que esteja presente um salva-vidas habilitado e que disponha dos mínimos recursos necessários a primeiros socorros: varas compridas, boias presas em cordas, cilindro de oxigênio com capacidade mínima de 1,5m³, manômetro com válvula redutora e fluxômetro, sistema capaz de proporcionar assistência ventilatória assistida ou controlada, constituído de bolsa com capacidade mínima de 03 (três) litros, válvula sem reinalação e máscaras nos tamanhos pequeno, médio e grande, cânula orofaríngea nos tamanhos pequeno, médio e grande, aparelho portátil para respiração artificial, sala de primeiros socorros com maca, cobertores e uma caixa de primeiros socorros pronta para uso, telefone e números de emergência hospitalar;

XI - A casa de máquinas, para abrigo dos equipamentos de tratamento de água das piscinas, terá uma faixa livre em toda a volta dos equipamentos para maior facilidade de operação e manutenção e será de 0,60m de largura, no mínimo, e de 1m na área de operação de fácil acesso através de escada padrão larga e fixa;

XII - A instalação de trampolins ou plataformas de altura inferior a 03 (três) e entre 03 (três) e 10 (dez) metros, só será permitida em pontos correspondentes à profundidade de 03 e 05 metros, respectivamente;

XIII - As piscinas cobertas ou internas deverão ser providas de dispositivos que assegurem adequada ventilação e iluminação;

XIV - O maquinário e os equipamentos de tratamento de água funcionarão ininterruptamente, durante as vinte e quatro horas do dia de modo a garantir perfeitas condições de higiene e qualidade da água;

XV - O equipamento para a circulação de água será provido sempre de um conjunto de duas ou mais bombas, cada qual com capacidade tal que, à parada de uma bomba, as demais tenham capacidade total igual à vazão do projeto.

Art. 316. Os vestiários obedecerão aos requisitos sanitários, e terão capacidade suficiente para atender a ambos os sexos, nas seguintes proporções:

I - Para o sexo masculino: um chuveiro, um vaso sanitário e um mictório para quarenta banhistas e um lavatório para sessenta;

II - Para o sexo feminino: um chuveiro, dois vasos sanitários, para quarenta banhistas e um lavatório para sessenta.

Capítulo III Das Condições da Água

Art. 317. A aferição de qualidade da água das piscinas em uso deverá ser realizada às expensas dos responsáveis, através de análises bacteriológica, física e química discriminada abaixo, com periodicidade semestral e deverá obedecer aos seguintes requisitos:



I - Qualidade bacteriológica:

a) De cada piscina deverá ser examinado um número representativo de amostras;

b) Cada amostra será constituída de cinco porções de 10ml, exigindo-se no mínimo, 80% (oitenta por cento) de três amostras consecutivas, apresentem ausência de germes do grupo coliformes nas cinco porções de 10ml, que constituem cada um deles;

c) A contagem em placas deverá apresentar número inferior a 200 (duzentos) UFC (unidade formadora de colônia) por ml em 80% (oitenta por cento) de três amostras consecutivas.

II - Qualidades física e química:

a) Visibilidade da área negra prevista no artigo 315, item VIII, deverá ser conseguida com nitidez por um observador em pé, situado junto à borda da piscina;

b) O pH da água deverá permanecer entre 7,2 e 8,4;

c) A concentração do cloro na água será de 0,4 a 1 mg/L quando o residual for cloro livre, ou de 1,5 a 2 mg/L quando o residual for cloro combinado;

d) Ausência de depósitos no fundo, bem como de espumas ou materiais sobrenadantes;

e) Temperatura não superior a 25°C, nem abaixo de 4°C, ou acima de 10°C, da temperatura ambiente em se tratando de piscina de água aquecida.

Art. 318. A verificação da qualidade da água nas piscinas será feita rotineiramente, pelos seus próprios operadores, através dos ensaios de pH e de cloro-residual, a fim de controlar sua operação, independentemente dos exames bacteriológicos e outros que se façam necessários executar pela autoridade sanitária.

I - Os operadores das piscinas deverão, diariamente, preencher a ficha de controle, cujo modelo será fornecido pela autoridade sanitária e apresentá-la à fiscalização quando solicitada;

II - É de responsabilidade do proprietário a realização, anual ou sempre que autoridade sanitária julgar necessário, dos exames bacteriológicos da qualidade da água e de potabilidade quando couber para verificação das condições de balneabilidade.

Art. 319. A desinfecção da água das piscinas será feita com emprego de cloro ou de seus compostos, ou outras substâncias de eficácia comprovada.

I - A aplicação de cloro ou de seus compostos, ou outras substâncias químicas, será feito por cloradores, hipocloradores ou similares, de modo a manter o residual de cloro referido no Art. 317, item II, alínea "c", durante todo o período de funcionamento da piscina;

II - Quando for empregado cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos técnicos quanto à localização, instalação, ventilação, exaustão e segurança da casa de cloração, além da proteção dos operadores, para evitar os riscos provenientes do escapamento de gás.

Capítulo IV Do Funcionamento

Art. 320. As piscinas só poderão ser operadas por pessoas habilitadas, que possuam certificado de aprovação em curso de Operadores de Piscinas, ministrado por órgão competente.

§ 1º. Sem prejuízo de outras atribuições porventura fixadas pela autoridade sanitária ou pela administração das piscinas, constituem tarefas básicas do operador de piscinas:

- a) Manter o registro diário em livro próprio, com modelo aprovado pela autoridade sanitária, das operações de tratamento e controle;
- b) Promover o cumprimento deste regulamento;
- c) Verificar rotineiramente o controle da qualidade da água, especialmente no que se refere ao pH e cloro residual;
- d) Facilitar por todos os modos o trabalho de inspeção sanitária a ser executada pela autoridade competente.

§ 2º. Para efeito do cumprimento da alínea "c" do parágrafo primeiro deste artigo, a entidade responsável pela piscina disporá para uso do operador de todo o material de laboratório necessário, bem como de local apropriado para sua instalação.

Art. 321. Os frequentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos periódicos e apresentados ao responsável no ato da entrada e não deve ter sido realizado a mais de 4 (quatro) meses.

I - Caberá aos responsáveis pelas piscinas, manter um registro de exames médicos de seus associados;

II - O ingresso à piscina deverá ser impedido aos frequentadores que apresentarem, no intervalo entre os exames médicos, afecções de pele, tais como: inflamação do aparelho visual, auditivo, respiratório e outras enfermidades infectocontagiosas;

III - Os usuários só terão acesso às piscinas após banho prévio, não sendo permitido o uso de óleos bronzadores ou similares, e proibido, ainda, a introdução de alimentos e animais nessas áreas.

Art. 322. O número máximo permissível de banhistas utilizando as piscinas ao mesmo tempo, não deverão exceder de um para cada 2 m² de superfície líquida.

Art. 323. Os dispositivos deste Código, atinentes ao banhista, deverão ser afixados em local visível das piscinas.

Título II

Das Colônias de Férias, dos Acampamentos em Geral ou Área de Lazer

Art. 324. Os acampamentos, colônias de férias, área de lazer e congêneres deverão preencher as exigências mínimas deste código sanitário, no que se refere às normas sanitárias.

Art. 325. Nenhuma Colônia de Férias, Acampamento ou Área de Lazer será instalada sem autorização prévia da autoridade competente, observando, ainda, as seguintes normas:

I - O responsável pela colônia de férias, acampamento e área de lazer e congêneres de qualquer natureza, fará os exames bacteriológicos periódicos das águas destinadas ao seu estabelecimento, quaisquer que sejam as suas procedências;

II - Os acampamentos de trabalho e/ou recreação e as colônias de férias deverão ser instaladas em terreno seco, e com declividade suficiente ao escoamento das águas pluviais;

III - Quando as águas de abastecimento provierem de fontes naturais, esta deverá ser devidamente protegida contra poluição; se provierem de poços perfurados, estes deverão preencher as exigências previstas na legislação;

IV - Nenhuma instalação sanitária poderá ser instalada a menos de 100m das nascentes de água ou poços destinados a abastecimentos.

V - O lixo será coletado em recipiente fechado e nos locais desprovidos de coleta pública o descarte será realizado de acordo com a legislação federal vigente.

Título III

Dos Cinemas, Teatros, Centros de Convenções e Eventos, Circos e Parques de Diversões de Uso Público e Congêneres

Art. 326. As instalações destinadas aos cinemas, teatros, centros de convenções e eventos, circos e parques de diversões de uso público e congêneres, somente poderão funcionar autorizados pelo órgão competente.

Art. 327. As salas de espetáculo serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante do ar, com capacidade mínima de 50 m³/hora por pessoa.

Parágrafo único. Quando instalados sistemas de ar condicionados, serão obedecidas as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Art. 328. As instalações sanitárias nos cinemas, teatros, Centros de Convenções de Eventos e Congêneres, destinadas ao público, serão separadas por sexo e independentes para cada ordem de localidade.

§ 1º. Admitindo-se a proporcionalidade numérica do sexo, essas instalações sanitárias deverão conter, no mínimo, um vaso para cada 80 pessoas, um lavatório e um mictório para cada 120 pessoas.

§ 2º. As instalações sanitárias deverão ser dotadas de papel para papel toalha, saboneteira para sabonete líquido e lixeira com pedal e tampa revestida por sacola plástica.

Art. 329. As paredes dos cinemas, teatros centros de convenções de eventos e congêneres, na parte interna, deverão receber revestimento liso impermeável e resistente, até a altura a de 2m. Outros revestimentos poderão ser aceitos conforme a categoria do estabelecimento.

Art. 330. Nos cinemas, teatros, centros de convenções de eventos e congêneres, será obrigatória a instalação de bebedouro automático para uso dos expectadores.

Art. 331. A declividade do piso nos cinemas, teatros e casas de espetáculos deverá ser tal que assegure ampla visibilidade ao expectador sentado em qualquer ponto ou ângulo do salão.

Art. 332. Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias independentes para cada sexo, na proporção mínima e um mictório para cada 140 frequentadores.

Parágrafo único. Os animais dos circos deverão possuir registro de vacinação contra raiva e de outras vacinas que se fizerem necessárias de acordo com a espécie animal.

Título IV

Dos Cemitérios, Crematórios, Necrotérios, locais destinados a velórios, Funerárias e congêneres

Art. 333. Os cemitérios, crematórios, necrotérios, locais destinados a velórios e funerárias só poderão ser construídos, reformados, ampliados ou instalados, depois de autorizados pelos órgãos competentes.

Art. 334. A construção, instalação, reforma ou ampliação dos estabelecimentos de que trata este capítulo deverá ser precedida de anuência prévia da vigilância sanitária competente, sendo necessários os seguintes documentos:

- I** - Licença ambiental emitida pelo órgão competente;
- II** - Demais exigências constantes deste código sanitário.

Art. 335. Todos os estabelecimentos que tratam neste capítulo devem atender as seguintes condições:

- I** - Não possuir comunicação física com ambiente de domicílio ou outro estabelecimento;
- II** - Disporem das seguintes instalações: sala administrativa, sala de descanso com iluminação e ventilação adequadas;



III - Sala de velório, ambiente exclusivo e com área mínima de 15 m², quando aplicável;

IV - Copa dotada de pia com água corrente, bebedouros e demais exigências de acordo com as normas sanitárias vigentes;

V - Sanitários para ambos os sexos de acordo com as normas sanitárias vigentes;

VI - Toda a estrutura física deverá ser revestida de material impermeável, lavável, de cor clara e de fácil higienização;

VII - Implantar programa de controle de pragas e vetores, incluindo a desinsetização e desratização em todo estabelecimento incluindo áreas externas e veículos;

VIII - Cópia do documento do responsável técnico pelos estabelecimentos que procedam à Conservação de Restos Mortais Humanos e/ou Tanatopraxia (médico inscrito no CRM-ES e certidão de responsabilidade técnica expedido por esse conselho), quando aplicável;

IX - Cópia do Registro Geral, CPF e comprovante de escolaridade de 2º grau do agente funerário, responsável pela conservação de cadáveres sob supervisão do médico, quando aplicável;

X - Disponibilizar equipamentos de proteção individual e coletiva, de acordo com o previsto no Programa Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de prevenção de Riscos Ambientais (PPRA);

XI - Instalações elétricas e hidráulicas embutidas nas paredes ou protegidas, facilitando a circulação de pessoas e a higienização do ambiente;

XII - Janelas e demais aberturas destinadas à ventilação do ambiente, onde sejam realizados procedimentos de higienização, tamponamento, armazenagem temporária ou conservação de restos mortais humanos, protegidas contra a entrada de insetos e outros animais;

XIII - Sala de recepção e espera para atendimento ao usuário;

XIV - A entrada do estabelecimento deve ser independente daquela utilizada para embarque e desembarque de restos mortais humanos;

XV - Área para embarque e desembarque de carro funerário: área exclusiva, com acesso privativo, distinto do acesso público ao estabelecimento funerário, com área mínima de 21m²;

XVI - Depósito de Material de Limpeza (DML): ambiente obrigatório, exclusivo para guarda dos materiais, equipamentos e saneantes utilizados nos procedimentos de limpeza e desinfecção do estabelecimento, bem como a sua preparação para o uso. Deve possuir área mínima de 2m² e tanque em inox para a realização dos procedimentos de limpeza dos materiais utilizados;

XVII - Os estabelecimentos que funcionarem em regime de plantão deve dispor de sala de plantonista com área mínima de 6m² e condições de conforto para repouso;

XVIII - Recursos para lavagem das mãos: pia ou lavatório com torneira que dispensa o contato das mãos para o fechamento da água, provisão de sabão líquido, papel toalha descartável para secagem das mãos;

Art. 336. Os vasos ornamentais e demais adornos deverão ser feitos de modo a não conservarem água, que permita a procriação de insetos.

Art. 337. O cemitério deverá ter um Livro de Registro de Atas, à disposição da autoridade sanitária, devidamente rubricado, onde serão anotados: nome, idade, sexo, município de residência, causa de morte, município de ocorrência, data do óbito e data da inumação.

Parágrafo único. Não será registrada a causa de morte no caso desta não constar no Atestado Médico da Certidão de Óbito, sendo anotado apenas que se trata de morte natural.

Art. 338. Estabelecimentos que realizem Procedimento de Conservação de Restos Mortais deverão ter um Livro de Registro de Atas à disposição da autoridade sanitária.

Art. 339. Os crematórios deverão atender as seguintes condições:

I - Estarem situados ou localizados em zona rural, afastados de habitações, escolas, fábricas, hospitais ou outras edificações de uso coletivo;

II - Serem construídos de alvenaria e atender a todas as exigências das habitações em geral no que lhes for aplicável;

III - Terem câmara crematória que assegure completa incineração.

Parágrafo único. Será permitida a construção de velórios junto aos crematórios, desde que devidamente autorizados e que atendam a legislação pertinente à matéria.

Art. 340. Serviços prestados por funerárias:

I - Comércio de artigos funerários (urnas, velórios, paramentação e floricultura);

II - Remoção dia e noite, translados (terrestres e aéreos, nacionais e internacionais);

III - Tanatopraxia (higienização, troca de vestimenta, maquiagem e embalsamamento).

a) Deverá ser exercido por profissional habilitado com certificado técnico;

b) Sala para tanatopraxia deverá atender:

§ 1º. Sala com acesso restrito aos funcionários do setor, devendo possuir área mínima de 9m² para uma mesa tanatológica, acrescentando-se 5m² por mesa tanatológica adicional.

§ 2º. Sistema mecânico de exaustão;

§ 3º. Recursos para lavagem das mãos: pia ou lavatório com torneira ou comando que dispensa o contato das mãos para o fechamento da água, provisão de sabão líquido, papel toalha descartável para secagem das mãos;

§ 4º. Mesa ou bancada tanatológica para higienização de restos mortais humanos, com formato que facilita o escoamento de líquidos, em inox, liso,

impermeável e que possibilite processos repetidos e sucessivos de limpeza, descontaminação e desinfecção;

§ 5º. Sala ou área para higienização e esterilização de materiais e equipamentos;

§ 6º. Bancada com pia em inox, impermeável para higienização de equipamentos e materiais.

Art. 341. As casas funerárias só poderão exercer as suas atividades depois de licenciadas pela autoridade sanitária municipal.

Art. 342. É vedado o uso de caixões metálicos ou de madeira revestida interna ou externamente com material metálico, excetuando-se os destinados a:

- I - Embalsamados;
- II - Exumados;
- III - Cadáveres que não tenham de ser com eles enterrados, sendo obrigatória a desinfecção após o uso.

- **Art. 343.** O transporte de cadáver só poderá ser feito em veículo identificado, especialmente destinado a esse fim.

Art. 344. O veículo deverá no lugar em que pousar a urna, ter revestimento de placa em inox ou de outro material impermeável, e ser lavados e desinfetados após o uso.

Art. 345. O veículo funerário deverá ser licenciado junto a Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 346. É vedado ao agente funerário, proprietário e empregados de estabelecimento de artigos funerários, e de serviços e empresas funerárias, particulares ou contratadas, ter em seu poder ou nos respectivos estabelecimentos os impressos para declaração de óbito.

Livro VI Ações Complementares

Título I Estatística

Art. 347. A Secretaria Municipal de Saúde deverá coletar, analisar e divulgar dados estatísticos de interesse à saúde, para alimentar os Sistemas de Informação em Saúde.

Parágrafo único. Os hospitais e demais estabelecimentos de saúde públicos, privados ou conveniados ao SUS, além de todos os profissionais de saúde, estão obrigados a remeter regular e sistematicamente aos órgãos próprios da Secretaria



Municipal de Saúde, os dados de relevância epidemiológica, em especial os relativos às doenças de notificação compulsória.

Título II **Preparação de Pessoal Técnico**

Art. 348. O preparo, o aperfeiçoamento e a especialização de pessoal profissional e de pessoal técnico auxiliar de saúde pública, serão proporcionados por cursos de pós-graduação, pelo ensino técnico e pelo treinamento em serviço.

Art. 349. O preparo e treinamento em serviço, de pessoal técnico auxiliar, serão realizados pela Secretaria Municipal de Saúde e a formação ou aperfeiçoamento e especialização em saúde pública, serão feitos em escolas reconhecidas para tanto.

Art. 350. A Secretaria Municipal de Saúde deverá mandar, anualmente às escolas especializadas, servidores para frequentarem cursos de:

- I** - Pós-graduação, aperfeiçoamento e especialização em saúde pública;
- II** - Formação de pessoal técnico auxiliar de saúde pública;
- III** - Formação e aperfeiçoamento fiscal;
- IV** - Outros de interesse da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 351. A Secretaria Municipal de Saúde poderá conceder bolsas de estudos a seus servidores, para frequentarem os cursos mencionados nos artigos anteriores.

Livro VII **Da Fiscalização Sanitária para Promoção, Proteção e Recuperação da Saúde**

Título I **Da Sujeição a Regime Especial de Fiscalização**

Capítulo I **Disposições Gerais**

Art. 352. Todas as diretrizes deste Código preconizam fundamentalmente eliminar, minimizar ou prevenir agravos à saúde da população, competindo à Vigilância Sanitária planejar, programar e coordenar todas as ações de prevenção e promoção da saúde, relacionadas com a Vigilância Sanitária, no Município de Cachoeiro de Itapemirim.

Parágrafo único. A execução das ações da Vigilância Sanitária será realizada pelos auditores fiscais sanitários, de forma ininterrupta e sob a supervisão da autoridade sanitária imediata.

Art. 353. Serão submetidas a regime especial de fiscalização, as atividades de interesse à saúde, de serviços à saúde e ambientes de trabalho e ainda que:



- I** - Apresentar indício de omissão ou negligência na promoção, proteção e prevenção à saúde da população;
- II** - Tiver praticado algum ato de agravo à saúde da população;
- III** - Houver cometido crime contra a saúde pública;
- IV** - Violar a legislação sanitária.

Título II

Das Irregularidades encontradas nos estabelecimentos

Capítulo I

Do Termo de Obrigações a Cumprir – TOC

Art. 354. O Termo de Obrigações a Cumprir será celebrado entre o proprietário, representante legal e/ou responsável técnico quando exigível do estabelecimento infrator, perante a Gerência de Vigilância Sanitária e o Auditor Fiscal Sanitário que realizou a ação fiscalizadora, dando origem ao relatório técnico sanitário com as não conformidades encontradas no estabelecimento.

Art. 355. Os prazos para as adequações das não conformidades contidas no relatório técnico sanitário serão pactuadas mediante Termo de Obrigações a Cumprir (TOC).

Art. 356. Na proposta do Termo de Obrigação a Cumprir, deverá constar:

- I** - Identificação e endereço do estabelecimento e a qualificação do proprietário ou responsável;
- II** - Qualificação do responsável técnico, quando exigível;
- III** - Listagem das ações corretivas que serão realizadas para cada não conformidade identificado, com o respectivo prazo para sua realização;
- IV** - Assinaturas da Gerência de Vigilância Sanitária e do Coordenador de Fiscalização de Vigilância Sanitária;
- V** - Assinatura do Auditor Fiscal Sanitário responsável que realizou a ação fiscalizadora;
- VI** - Assinatura do Proprietário, representante legal e/ou responsável técnico do estabelecimento.

Art. 357. A partir da assinatura do TOC, o estabelecimento deverá enviar à Vigilância Sanitária relatório e, quando couber, registro fotográfico informando o andamento das adequações, de acordo com os prazos definidos no TOC.

Parágrafo único. O envio dos relatórios não impede que a autoridade sanitária proceda reinspeção no estabelecimento a qualquer momento, para avaliar o andamento das adequações.

Art. 358. Os prazos máximos concedidos no TOC serão de 90 dias, podendo ser revistos por igual período, a pedido protocolado e devidamente fundamentado pelo interessado, e após análise da Gerência de Vigilância Sanitária.



Art. 359. A validade do Alvará Sanitário Provisório, não poderá exceder ao prazo máximo acordado, e deverá constar a seguinte anotação: "Estabelecimento em Adequação", que será concedido após a assinatura do TOC.

Art. 360. O não atendimento ao TOC configura não atendimento à legislação sanitária e, portanto uma infração sanitária, sujeitando o estabelecimento/serviço às penalidades cabíveis de acordo com este código sanitário.

Capítulo II **Do Termo de Ajuste de Conduta - TAC**

Art. 361. No caso de existirem infrações decorrentes do não cumprimento de requisitos legais já anteriormente pactuados ou não, que podem afetar em grau crítico a qualidade do produto ou serviço e/ou a segurança dos trabalhadores e usuários, a Secretaria Municipal de Saúde através da Gerência de Vigilância Sanitária celebrará com estabelecimento infrator Termo de Ajuste de Conduta na forma de conciliação extrajudicial.

§ 1º. O Termo de Ajuste de Conduta será celebrado entre o Ministério Público do Estado do Espírito Santo, Procurador Geral do Município, a Gerência de Vigilância Sanitária Municipal e o proprietário, representante legal e do responsável técnico, quando exigível do estabelecimento infrator.

§ 2º. Visando a garantia do cumprimento das ações corretivas negociadas, o responsável técnico deve ser profissional devidamente habilitado no conselho de classe, conforme legislação específica, participando do Termo de Ajuste de Conduta na qualidade de consultor.

Art. 362. Na proposta do Termo de Ajuste de Conduta, deverá constar:

I - Identificação e endereço do estabelecimento e a qualificação do proprietário ou responsável legal;

II - Qualificação do responsável técnico, quando exigível;

III - Listagem das ações corretivas que serão realizadas para cada não conformidade identificada, com o respectivo prazo para sua realização.

Art. 363. O proprietário ou representante legal, deverá providenciar declaração da viabilidade do estabelecimento frente às necessidades de investimento nas ações corretivas.

Art. 364. Se as ações corretivas negociadas forem aprovadas pelas partes, será lavrado pela Gerência de Vigilância Sanitária Municipal o Termo de Ajuste de Conduta - TAC, que deverá ser assinado pelo proprietário ou representante legal e/ou responsável técnico, quando exigível, assim como pelo Secretário Municipal de Saúde, Gerência de Vigilância Sanitária, representante do Ministério Público Estadual da Comarca e do Procurador Geral do Município.



Art. 365. Os prazos máximos concedidos no TAC serão de 180 dias, e não serão revistos, salvo por ordem judicial.

Art. 366. A validade do Alvará Sanitário Provisório, não poderá exceder ao prazo máximo acordado, e deverá constar a seguinte anotação: "Estabelecimento em Adequação", que será concedido após a assinatura do TAC.

Art. 367. A Gerência de Vigilância Sanitária será responsável por monitorar e acompanhar o cumprimento das ações propostas e negociadas no TAC.

Art. 368. O infrator terá ciência no ato de assinatura do TAC que em caso de descumprimento das ações negociadas, além das penalidades de multa, interdição do estabelecimento e cassação do alvará sanitário, aplicadas pela Vigilância Sanitária, o mesmo será passível de ação civil e criminal cabíveis, a serem promovidas pelo Ministério Público da Comarca de Cachoeiro de Itapemirim.

Título III

Procedimento Administrativo das Infrações de Natureza Sanitária

Capítulo I

Da Competência

Art. 369. As autoridades sanitárias municipais, no exercício de suas funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, lavrar autos de infração e termo de apreensão, termos de interdição, expedir notificação/intimação quando for o caso, impuser penalidade referente à repreensão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhes é atribuída, em qualquer dia e horário.

Parágrafo único. Verificada a ocorrência da irregularidade será lavrado, de imediato, auto de infração, pela autoridade sanitária.

Capítulo II

Das Infrações e das Penalidades

Art. 370. Considera-se infração, para fins deste código sanitário, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, a preservação e recuperação da saúde.

Art. 371. Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único. Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vier a



determinar deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 372. Quando o infrator for integrante da administração pública, direta ou indireta, a autoridade sanitária notificará o superior imediato do infrator e, se não forem tomadas as providências para a cessação da infração no prazo estipulado, comunicará o fato ao Ministério Público, com cópia do processo administrativo instaurado para apuração do ocorrido.

Parágrafo único. As infrações sanitárias que também configurarem ilícitos penais serão comunicadas à autoridade policial e ao Ministério Público.

Art. 373. As infrações sanitárias classificam-se:

I - Leves: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;

II - Graves: aquelas em que for verificada a existência de uma circunstância agravante.

III - Gravíssimas: aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 374. São circunstâncias atenuantes:

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

II - A errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente à incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;

III - O infrator, por espontânea vontade imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV - Ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;

V - Ser infrator primário e a falta cometida, de natureza leve.

Art. 375. São circunstâncias agravantes:

I - Ser infrator reincidente;

II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, decorrente do consumo pelo público, do produto elaborado, em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - O infrator coagir outrem para a execução material de infração;

IV - Ter a infração consequência calamitosa à saúde pública;

V - Se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixa de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé.

Art. 376. Para os efeitos deste Código, ficará caracterizada a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

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

Art. 377. Para a imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

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

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

Art. 378. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 379. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações à Legislação Sanitária serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

- I** - Advertência;
- II** - Multa pecuniária;
- III** - Apreensão de produto;
- IV** - Inutilização de produto;
- V** - Interdição de produto;
- VI** - Suspensão de fabricação e/ou comercialização de produtos;
- VII** - Interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;
- VIII** - Proibição de propaganda, quando for o caso;
- IX** - Cancelamento de licença sanitária.

Art. 380. Para a aplicação da pena de advertência, por infração à legislação da vigilância sanitária, é mister a coexistência dos requisitos da primariedade e da ausência de dolo ou de má-fé, e principalmente não acarrete nenhum tipo agravado à saúde da coletividade, sendo fundamentada em despacho pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. É vedada a substituição da pena de multa, já imposta no Auto de Imposição de Penalidade, pela pena de advertência.

Art. 381. A pena de multa será cobrada em U.F.C.I. (Unidade Fiscal de Cachoeiro de Itapemirim), ou outra que vier substituí-la.

Art. 382. A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

- I** - Nas infrações leves, de cinquenta (50) até duzentos e cinquenta (250) U.F.C.I. (Unidade Fiscal de Cachoeiro de Itapemirim);



II - Nas infrações graves, de duzentos e cinquenta e um (251) até um mil e quinhentos (1500) U.F.C.I. (Unidade Fiscal de Cachoeiro de Itapemirim);

III - Nas infrações gravíssimas, de um mil e quinhentos e um (1501) até vinte mil (20.000) U.F.C.I. (Unidade Fiscal de Cachoeiro de Itapemirim).

Art. 383. As multas previstas neste Capítulo serão aplicadas em dobro, em valor triplo e assim sucessivamente, em caso de reincidência.

Art. 384. Na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 385. A autoridade sanitária competente poderá aplicar sumariamente a pena de apreensão e/ou inutilização de produtos, equipamentos e utensílios de interesse à saúde, manifestamente avariados, alterados ou deteriorados, considerados de risco à saúde, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo único. Caberá ao detentor ou responsável pelo produto, equipamentos e utensílios de interesse à saúde condenados pela Autoridade Sanitária, o ônus do recolhimento, transporte e Inutilização, acompanhado pela autoridade sanitária até não mais ser possível a utilização.

Art. 386. Não sendo cumprida a exigência estabelecida neste Código e em outros regulamentos, a autoridade sanitária poderá interditar temporariamente seções, estabelecimentos, produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e outros, relacionados à saúde.

Parágrafo único. É vedado ao detentor ou responsável pelos produtos, equipamentos, utensílios e recipientes interditados, entregá-lo para consumo ou uso, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria em despacho pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

Art. 387. A penalidade de interdição de produtos e suspensão de vendas e/ou fabricação de produto, poderá ser aplicada de imediato, pela autoridade sanitária, sempre que o risco à saúde da população o justificar, nas seguintes modalidades:

- I** - Cautelar;
- II** - Por tempo determinado;
- III** - Definitiva.

Art. 388. A medida de interdição cautelar será aplicada em estabelecimento ou produto, quando for constatado indício de infração sanitária em que haja risco para a saúde da população.

I - A medida de interdição cautelar total ou parcial, do estabelecimento ou do produto poderá, mediante processo administrativo, tornar-se definitiva;

II - A interdição cautelar do estabelecimento perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.



Art. 389. Para efeitos legais, as penas de apreensão e de interdição de estabelecimento, produtos, equipamentos e utensílios serão acompanhados de termo próprio que especificará o motivo, a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor ou responsável.

Art. 390. A pena de interdição administrativa será aplicada sempre que for constatado risco iminente para a saúde pública e as circunstâncias de fato aconselharem o cancelamento do alvará sanitário ou a interdição do estabelecimento.

Art. 391. A penalidade de suspensão de fabricação e/ou comercialização de produtos, ocorrerá a critério da autoridade competente, podendo ser por tempo determinado ou definitivo, desde que seja por decisão irrecurável e após publicação no diário oficial.

Art. 392. A penalidade de proibição de propaganda, somente será aplicada após a publicação no diário oficial, sobre sua condenação irrecurável em processo originário.

Art. 393. A pena de cancelamento da licença sanitária será aplicada somente quando o infrator for reincidente de infração classificada como gravíssima, cuja decisão for irrecurável e após publicação no diário oficial de município.

Art. 394. As penalidades previstas neste Código serão aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes da Secretaria Municipal de Saúde, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Art. 395. O infrator poderá recorrer da decisão de imputação de sanção administrativa em decorrência da infração sanitária no que couber:

- I** - Em Primeira Instância à GVS - Gerência de Vigilância Sanitária;
- II** - Em Segunda Instância ao Secretário Municipal de Saúde.

Parágrafo único. A sanção administrativa imputada permanece em vigor durante todo o período em que estiver tramitando a defesa, impugnação ao recurso em qualquer das instâncias, salvo se suspensa por ordem judicial.

Art. 396. São infrações sanitárias, de forma complementar as seguintes:

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

Pena - Advertência, interdição, cancelamento de autorização e de licença, e/ou multa.

II - 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 do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - Advertência, interdição, cancelamento da licença e/ou multa.

III - Instalar ou manter em funcionamento consultórios médicos, odontológicos e de pesquisas clínicas, clínicas de hemodiálise, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de estética, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termais, climatéricas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas, ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de óticas, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - Advertência, intervenção, interdição e/ou multa.

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

Pena - Advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.

V - Fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária:

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

VI - 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.

VII - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:

Pena - Advertência, e/ou multa.

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

Pena - advertência, interdição, cancelamento de licença ou autorização, e/ou multa.

IX - Opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias:

Pena - Advertência, e/ou multa.

X - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

Pena - Advertência, intervenção, interdição, cancelamento de licença e/ou multa.

XI - Aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa de lei e normas regulamentares:

Pena - Advertência, interdição, cancelamento de licença, e/ou multa.

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

Pena - Advertência, interdição, cancelamento da licença, e/ou multa.

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

Pena - Advertência, intervenção, interdição, cancelamento da licença e registro, e/ou multa.

XIV - 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, intervenção, interdição, cancelamento de licença e/ou multa.

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

Pena - Advertência, inutilização, interdição, e/ou multa.

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

Pena - Advertência, interdição, cancelamento do registro, da licença e autorização, e/ou multa.

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

Pena - Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.

XVIII - Importar ou exportar, expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde cujo prazo de validade tenha se expirado, adulterar, ou apor-lhes novas datas, após expirado o prazo:

Pena - Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da licença e da autorização, e/ou multa.

XIX - Industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado:

Pena - Advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa.

XX - 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, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da autorização e da licença, e/ou multa.

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

Pena - Advertência, apreensão, Inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.

XXII - Aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou frequentados por pessoas e animais:

Pena - Advertência, interdição, cancelamento de licença e de autorização, e/ou multa.

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

Pena - Advertência, interdição, e/ou multa.

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

Pena - Advertência, interdição, e/ou multa.

XXV - Exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal:

Pena - Interdição e/ou multa.

XXVI - Cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal:

Pena - Interdição, e/ou multa.

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

Pena - Advertência, interdição, e/ou multa.

XXVIII - Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública:

Pena - Advertência, apreensão, Inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa.

XXIX - 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, cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda e/ou multa.

XXX - Expor ou entregar ao consumo humano, sal refinado, moído ou granulado que não contenha iodo na proporção estabelecida pelo Ministério da Saúde:

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

XXXI - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente:

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

XXXII - Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por pessoas física ou jurídica, que operem a prestação de serviços de interesse da saúde pública em embarcações, aeronaves, veículos terrestres, terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículo terrestres:

Pena - Advertência, interdição, cancelamento de autorização de funcionamento e/ou multa.

XXXIII - Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por empresas administradoras de terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículos terrestres:

Pena - Advertência, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento e/ou multa:

XXXIV - Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas à importação ou exportação, por pessoas física ou jurídica, de matérias-primas ou produtos sob vigilância sanitária:

Pena - Advertência, apreensão, Inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa.

XXXV - Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e às boas práticas de fabricação de matérias-primas e de produtos sob vigilância sanitária:

Pena - Advertência, apreensão, Inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa.

XXXVI - Proceder à mudança de estabelecimento de armazenagem de produto importado sob interdição, sem autorização do órgão sanitário competente:

Pena - Advertência, apreensão, Inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa.

XXXVII - Proceder à comercialização de produto importado sob interdição:

Pena - Advertência, apreensão, Inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa.

XXXVIII - Deixar de garantir, em estabelecimentos destinados à armazenagem e/ou distribuição de produtos sob vigilância sanitária, a manutenção dos padrões de identidade e qualidade de produtos importados sob interdição ou aguardando inspeção física:

Pena - Advertência, apreensão, Inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa.

XXXIX - Interromper, suspender ou reduzir, sem justa causa, a produção ou distribuição de 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 do registro do produto, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa;

XL - Deixar de comunicar ao órgão de vigilância sanitária do Ministério da Saúde a interrupção, suspensão ou redução da fabricação ou da distribuição dos medicamentos referidos no inciso XXXIX:

Pena - Advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa;



XLI - Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por pessoas física ou jurídica, que operem a prestação de serviços de interesse da saúde pública em embarcações, aeronaves, veículos terrestres, terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículo terrestres:

Pena - Advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento, cancelamento do registro do produto, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa.

Parágrafo único. Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da administração Pública ou por ela instituída, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequados e à existência de responsabilidade técnica.

Art. 397. O desrespeito ou desacato à autoridade sanitária competente, em razão de suas atribuições legais, bem como o embargo oposto a qualquer ato de fiscalização de leis ou atos regulamentares em matéria de saúde, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

Capítulo III **Do Termo de Notificação / Intimação**

Art. 398. O Termo de Notificação/Intimação é instrumento de fé pública, coercitivo, para ser lavrado em 03 (três) vias, assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a fazer e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de quaisquer penalidades previstas neste Código, devendo sempre indicar explicitamente, o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como, do dispositivo legal que o fundamenta, destinando-se a segunda via ao notificado/intimado devendo ainda conter:

I - Nome do infrator, endereço, bem como os demais elementos necessários a sua qualificação;

II - Local, data e hora da lavratura onde a irregularidade foi verificada;

III - Descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - Relação enumerada da(s) adequação(s) ou medida(s) exigida(s);

VI - A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto. Havendo recusa do infrator em assinar o termo, será feita neste a menção do fato pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;

VII - Nome e cargo legíveis e assinatura da autoridade sanitária;



Parágrafo único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado da Notificação/Intimação por meio de correspondência registrada com aviso de recebimento, ou publicado em edital no diário oficial, considerando-se efetiva a notificação/intimação, após cinco dias da data de publicação no diário oficial do município.

Art. 399. A Notificação/Intimação deve sempre indicar, explicitamente, as exigências de forma enumerada e o prazo concedido para seu cumprimento, o qual nunca excederá de sessenta dias.

Art. 400. O prazo concedido para o cumprimento da Notificação/Intimação poderá ser prorrogado, após avaliação da autoridade sanitária, por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de cento e vinte dias.

Parágrafo único. Excetuam-se os casos celebrados através de Termo de Obrigação a Cumprir (TOC).

Art. 401. Expirado aquele prazo, somente o Gerente de Vigilância Sanitária ou seu eventual substituto, poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça novo aprazamento de cento e oitenta dias, contado do tempo decorrido desde a data da ciência da Notificação/Intimação.

Art. 402. Das decisões que concederem ou denegarem prorrogação de prazo, será dado ciência diretamente ao interessado ou representante, ou na impossibilidade da efetivação dessa providência, será o despacho publicado por edital no diário oficial do município, considerando-se efetiva sua ciência cinco dias após a publicação.

Capítulo IV Do Processo Administrativo

Art. 403. Constatadas irregularidades configuradas como infração sanitária nesta lei ou em outros diplomas legais, a autoridade sanitária, no exercício de sua função fiscalizadora, lavrará o auto de infração, de imediato, no local em que for verificada a infração ou na sede da repartição.

Art. 404. As infrações sanitárias serão apuradas em Processo Administrativo próprio, iniciado com a lavratura do Auto de Infração, que deverá obedecer inicialmente os seguintes trâmites:

I - Do Auto de Infração, acompanhado dos seguintes documentos:

a) Primeira via de todos os termos emitidos como: notificação, apreensão, inutilização e interdição e/ou denúncia;

II - Aguardar o prazo de quinze dias para apresentação da defesa ou impugnação referente ao auto de infração.



Parágrafo único. O prazo do inciso II corre ininterruptamente a partir do primeiro dia útil da ciência do infrator, incluindo-se o dia do vencimento. Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte se o vencimento cair em dia em que não houver expediente normal.

Art. 405. Não sendo apresentada a defesa ou impugnação, o auto do processo administrativo será encaminhado para 1ª Instância de Julgamento - Gerência de Vigilância Sanitária, para demais providências cabíveis.

Capítulo V Do Auto de Infração

Art. 406. O Auto de Infração deverá observar os ritos e os prazos estabelecidos neste código sanitário.

Art. 407. O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidades previstas neste Código, devendo sempre indicar explicitamente, o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como, do dispositivo legal que o fundamenta, devendo ser lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao autuado devendo ainda conter:

I - Nome do infrator, endereço, bem como os demais elementos necessários a sua qualificação;

II - Local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

III - Descrição da infração e menção do(s) dispositivo(s) legal (is) ou regulamentar transgredido(s);

IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto. Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita neste a menção do fato pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;

VI - Nome e cargo legíveis e assinatura da autoridade autuante;

VII - Prazo de quinze dias para apresentação de defesa ou impugnação do auto de infração, contados de sua ciência.

§ 1º. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de correspondência com Aviso de Recebimento, ou publicado em edital no diário oficial, considerando-se efetiva a notificação cinco dias após a publicação.

§ 2º. As defesas dos autos de infração somente serão apreciadas se protocoladas através de requerimento próprio, devidamente fundamentadas, no setor de protocolo da PMCI.

Art. 408. Impõe-se o Auto de Infração quando:

I - Não forem cumpridas as exigências contidas no Termo de Notificação/Intimação dentro do prazo concedido para tal;



II - Se verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidades previstas nesta lei;

III - Pelo desacato e desrespeito à autoridade sanitária no exercício de sua função fiscalizadora.

Art. 409. As autoridades sanitárias ficam responsáveis pelas declarações que fizeram nos Autos de Infração, sendo passível de punição, por falta grave em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 410. Quando apesar da lavratura do Auto de Infração, subsistir, ainda, para o infrator obrigação a cumprir, será ele compelido a fazê-lo no prazo de 30 (trinta) dias.

§ 1º. O prazo para cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado da autoridade competente.

§ 2º. O não cumprimento da obrigação subsistente no prazo fixado, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

Art. 411. A defesa ou impugnação do auto de infração será julgada em Primeira Instância pela Gerência de Vigilância Sanitária, o qual terá prazo de 60 (sessenta) dias, para proferir sua decisão, fundamentada nos documentos juntados ao processo, prorrogáveis por igual período, quando expressamente motivada.

§ 1º. A decisão que não manteve o auto de infração será arquivada e tal fato será comunicado ao infrator e a autoridade sanitária autuante.

§ 2º. A decisão que manteve o auto de infração, culminará na lavratura do Auto de Imposição de Penalidade.

Art. 412. O autuado tomará ciência da decisão de primeira instância, através de expediente acompanhado da cópia da decisão, por carta registrada com comprovante de recebimento.

Parágrafo único. Concomitantemente poderá ser enviado o Auto de Imposição de Penalidade, caso a defesa ou impugnação não for acolhida.

Capítulo VI Do Auto de Imposição de Penalidade

Art. 413. O Auto de Imposição de Penalidade será expedido após o julgamento em primeira instância, que decidiu pela condenação do infrator, e a ciência do Auto de Imposição de Penalidade se dará na seguinte ordem de preferência.



- I** - Pessoalmente;
- II** - Correspondência com aviso de recebimento;
- III** - Por edital, se estiver em local incerto e não sabido.

§ 1º. O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez na imprensa oficial do Município, ou ficará exposto em local de acesso ao público, considerando-se efetivada a notificação após cinco dias da data da publicação.

§ 2º. As multas que não forem pagas ou impugnadas nos prazos regulamentares serão inscritas na Dívida Ativa do Município.

Art. 414. O Auto de Imposição de Penalidade é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação de penalidades imposta ao infrator após julgamento da defesa em primeira instância, quando houver e o dispositivo legal que o fundamenta, devendo ser lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao autuado devendo ainda conter:

- I** - Nome do infrator, endereço, bem como os demais elementos necessários a sua qualificação;
- II** - O número, série e a data do Auto de Infração respectivo;
- III** - O número, série e a data do Termo de Notificação/Intimação, quando for o caso;
- IV** - O número, série e a data do Termo de Apreensão e Inutilização, quando for o caso;
- V** - Descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamento transgredido;
- VI** - Indicação do dispositivo legal que comina penalidade imposta ao infrator;
- VII** - A assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto. Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será colhida a assinatura de duas testemunhas, quando possível ou enviada correspondência registrada com aviso de recebimento;
- VIII** - Prazo de quinze dias para apresentação de recurso da decisão de 1ª Instância, contados de sua ciência.

§ 1º. A ciência do Auto de Imposição de Penalidade será acompanhada da cópia da decisão de primeira instância referente à defesa ou a impugnação do autuado.

§ 2º. Os recursos dos autos de imposição de penalidade somente serão apreciados se protocoladas através de requerimento próprio, devidamente fundamentos, no setor de protocolo da PMCI.

§ 3º. Transcorrido o prazo do inciso VIII, sem interposição de recurso, o infrator deverá efetuar o recolhimento integral da multa, no prazo de trinta dias, contando da data do recebimento do Auto de Imposição de Penalidade, sob pena de inscrição na dívida ativa do município e cobrança judicial.

Art. 415. Na impossibilidade de efetivação de providência a que se refere o inciso VII do artigo 414, o autuado será notificado por meio de correspondência registrada com aviso de recebimento ou publicação em edital no diário oficial, considerando-se efetivo cinco dias após a publicação.

Art. 416. Nos casos em que a infração exigir a pronta ação da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, às penalidades de apreensão, interdição e de Inutilização poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

Art. 417. A autoridade julgadora de 1ª Instância estabelecerá o valor da multa constante no Auto de Imposição de Penalidade com base na análise da gravidade da infração, circunstância e conforme classificação neste código sanitário.

Parágrafo único. Os valores das multas sanitárias serão fixados em U.F.C.I. - Unidade Fiscal de Cachoeiro de Itapemirim ou por outro índice de atualização no caso de sua extinção.

Capítulo VII Do Recurso

Art. 418. O recurso interposto pelo infrator referente ao Auto de Imposição de Penalidade será julgado em 2ª Instância, por comissão julgadora instituída e nomeada pelo Secretário Municipal de Saúde, a qual terá o prazo de trinta dias para pronunciar-se em despacho fundamentado, sobre a homologação ou arquivamento do auto de imposição de penalidade, prorrogáveis por igual período, quando expressamente motivada.

§ 1º. A comissão julgadora de que trata o caput desse artigo será composta de quatro membros, sendo eles:

- a) Secretário Municipal de Saúde;
- b) Subsecretário de Assistência e Vigilância em Saúde;
- c) Consultor Interno ou cargo equivalente, lotado na Subsecretaria de Assistência e Vigilância em Saúde; e
- d) Representante do Conselho Municipal de Saúde, Coordenador da Comissão Permanente de Vigilância Sanitária.

§ 2º. A comissão deverá buscar o consenso dos membros na tomada de decisão. Não havendo consenso, na expedição do despacho decisório entre os componentes da comissão, a decisão final ficará a cargo do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 419. Os recursos interpostos das decisões não definitivas somente terão efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente.

Art. 420. A decisão referente ao recurso de 2ª Instância poderá impugnar a decisão de 1ª Instância no todo ou em parte.



Art. 421. O autuado será notificado do julgamento em 2ª Instância, condenatória definitiva ou arquivamento do processo, através de expediente acompanhado da cópia da decisão final.

Art. 422. Da decisão de 2ª Instância não caberá recurso de reconsideração.

Art. 423. O recurso não será conhecido quando interposto:

- I** - Fora do prazo;
- II** - Perante órgão incompetente;
- III** - Por quem não seja legitimado;
- IV** - Após exaurida a esfera administrativa.

Capítulo VIII **Da Conclusão do Processo Administrativo**

Art. 424. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos, sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária competente proferirá a decisão final com a indicação das medidas impostas ao infrator, dando o processo por concluso.

Art. 425. Depois de proferido o julgamento, e as infrações cometidas forem consideradas gravíssimas, trazendo alto risco à saúde da população, a autoridade sanitária competente deverá enviar cópia dos autos ao Ministério Público e/ou Procuradoria Geral do Município para ajuizamento da ação cabível contra o infrator.

Capítulo IX **Das Multas**

Art. 426. Transcorridos os prazos fixados no inciso VIII do artigo 414, sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento de multa, o processo será encaminhado para inscrição em dívida ativa e cobrança judicial.

Art. 427. O recolhimento das multas ao órgão arrecadador competente será feito mediante guia de recolhimento.

Art. 428. O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

- I** - Pessoalmente, ou por seu procurador, à vista do processo; ou
- II** - Mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada com comprovante de recebimento, ou através do diário oficial do município, considerando-se efetiva após a publicação.

Capítulo X **Disposições Gerais**

Art. 429. As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em cinco anos.

§ 1º. A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato de autoridade competente que objetive a sua apuração e consequente imposição de pena.



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

Art. 430. Ao infrator é assegurado o contraditório e a ampla defesa, em todas as fases do processo administrativo.

Art. 431. Antes de proferida a decisão definitiva, a qualquer tempo, a autoridade julgadora de primeira ou segunda instância poderá solicitar por despacho diligências aos setores da prefeitura e a outros órgãos.

Parágrafo único. O autuado será notificado por carta registrada com comprovante de recebimento, com cópia de qualquer novo documento juntado no processo administrativo, com prazo de cinco dias para apresentar sua manifestação, a partir da ciência.

Art. 432. Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado "a rogo" na presença de testemunha, quando possível, ou na falta desta, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 433. Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio do Diário Oficial do Município, será certificado no processo administrativo o número da página e data da publicação.

Art. 434. A publicação do edital referente a processo administrativo sanitário constará o resumo do Auto de Infração ou Decisão Definitiva, e será publicada uma única vez, no Diário Oficial do Município.

Art. 435. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 436. Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Lei nº 3.161, de 14 de setembro de 1989 e o Decreto nº 7.848, de 30 de janeiro de 1991.

Cachoeiro de Itapemirim/ES, 11 de outubro de 2019.

VICTOR DA SILVA COELHO
Prefeito Municipal