

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DECRETO N.º 7665 DE 15 DE MAIO DE 1995.

Aprova o Regulamento a que se refere o Artigo 24 da Lei n.º 4151 de 03 de maio de 1995, dispões sobre Inspeção e Fiscalização Sanitária.

O Prefeito Municipal de Colatina, do Estado do Espírito Santo, usando de suas atribuições legais, DECRETA:

Artigo 1º - Fica aprovado o Regulamento a que se refere o artigo 24 da Lei 4151, de 03 de maio de 1995, que dispõe sobre Inspeção e Fiscalização Sanitária no campo de competência da Secretaria Municipal de Saúde, na forma do texto anexo a este Decreto.

Artigo 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogada as disposições em contrário.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal de Colatina, em 15 de maio de 1995.

Prefeito Municipal

Registrado no Gabinete do Prefeito Municipal de Colatina em 15 de maio de 1995.

Chefe do Gabinete do Prefeito

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE COLATINA

ANEXO AO DECRETO N° 7665

PARTE I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artigo 1° - O Poder de Polícia Sanitária do Município de Colatina tem como finalidade promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária;

- I. Da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;
- II. Dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
- III. Das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, adicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
- IV. Dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
- V. Das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- VI. Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
- VII. Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins para uso público;
- VIII. Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;
- IX. Das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;
- X. Da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
- XI. Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;
- XII. Das condições das águas destinadas ao estabelecimento público e privado;
- XIII. Das condições sanitárias da coleta, transporte e destino de lixo e refugos comerciais;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- XIV. Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos comerciais;
- XV. Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais , localizados no território do Município;
- XVI. Do controle de endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;
- XVII. Do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
- XVIII. Das agências funerárias e velórios;
- XIX. Das zoonoses.

§ 1º - Excetuado o inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Alvará de Autorização Sanitária, renovável anualmente junto à Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º - A aplicação do inciso XIX caberá ao Departamento de Saúde Pública da Secretaria Municipal de Saúde.

PARTE II
DO SANEAMENTO BÁSICO

CAPÍTULO I
DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO E PRIVADO

Artigo 2º - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de águas o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Parágrafo único – Compete ao órgão credenciado pelo poder público a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de água de Colatina.

Artigo 3º - Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 4º - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

Parágrafo único – Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes da Parte II deste regulamento, naquilo que couber, a critério de autoridade sanitária competente.

Artigo 5º - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

Artigo 6º - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanente em bom estado de conservação e funcionamento.

Artigo 7º - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável onde não houver sistema de abastecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

§ 1º - Os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

§ 2º - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:

- a) paredes impermeabilizadas até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo;
- b) tampa de concreto;
- c) extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;
- d) dispositivo que desvie as águas de chuva e calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.

§ 4º - Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

CAPÍTULO II
DAS ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETORAS DE ESGOTO

Artigo 8º - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em área servida por sistema oficial de coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrando e isolando fossas existentes.

Parágrafo único – A execução das instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalações permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Artigo 9º - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras providências feitas à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

§ 1º - Todos os prédios, de qualquer espécie, ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgotos, com adequado destino final dos efluentes, desde que não haja rede oficial de acordo com modelo fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º - Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento do seu esgoto será obrigado a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza sistemática e à conveniência da saúde pública.

§ 3º - Nas regiões periféricas e favelas, poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Artigo 10º - As fossas sépticas devem satisfazer, no mínimo, às condições especificadas nos parágrafos deste artigo.

§ 1º - Receberem todos os despejos domésticos ou qualquer outros despejos de características semelhantes.

§ 2º - Não receberem águas pluviais, nem despejos industriais que possam prejudicar o seu funcionamento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

§ 3º - terem capacidade adequada ao número de pessoas a atender.

§ 4º - Serem construídas com material de durabilidade e estanqueidade adequadas ao fim a que se destinam.

§ 5º - Terem facilidade de acesso, tendo em vista a necessidade periódica de remoção de lodo digerido ou sucção de objetos.

§ 6º - Que não se observem odores desagradáveis, presença de insetos e outros inconvenientes.

§ 7º - Não haja poluição ou contaminação do solo nem da água capaz de afetar a saúde de pessoas ou animais, direta ou indiretamente.

CAPÍTULO III
DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

Artigo 11 – Processar-se-ão, em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º - Não poderá ser o lixo utilizado, quando “*in natura*” para alimentação de animais.

§ 2º - Não poderá o lixo ser depositado sobre o solo.

§ 3º - Não poderá o lixo ser queimado ao ar livre.

§ 4º - Não poderá o lixo ser lançados em águas de superfície.

§ 5º - É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou terrenos vazios de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas das moscas e de outros insetos, e animais daninhos.

§ 6º - O lixo séptico e os restos alimentares dos hospitais poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através da coleta especial feita pelo órgão municipal competente ou credenciado.

§ 7º - Não será permitido, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagens provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

§ 8º - Compete ao órgão credenciado pelo poder público municipal a coleta e o destino final do lixo.

PARTE III

DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES

Artigo 12º - Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o seu consumo no comércio, serão regulados em todo o município pelas disposições deste regulamento.

Artigo 13º - Para os efeitos desta regulamentação, considera-se:

- I. **ALIMENTO:** Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.
- II. **MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR:** Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e /ou transformação de natureza física, química ou biológica.
- III. **ALIMENTO “IN NATURA”:** Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exijam, 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 substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.
- V. **ALIMENTO DIETÉTICO:** Todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.
- VI. **ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL:** Todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição predomina, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.
- VII. **ALIMENTO IRRADIADO:** Todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União.

- VIII. **ADITIVO INTENCIONAL:** Toda substância ou mistura de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada no alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.
- IX. **ADITIVO INCIDENTAL:** Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a “matéria-prima alimentar” e o alimento “in natura” e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.
- X. **ALIMENTO SUCEDÂNEO:** Todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.
- XI. **COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO:** Substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e deles retiradas, inativas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado , antes da obtenção do produto final.
- XII. **PRODUTOS ALIMENTARES:** Todo alimento derivado da matéria-prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.
- XIII. **PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE:** O estabelecimento pelo órgão competente da União, dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in-natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.
- XIV. **RÓTULO:** Qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- XV. **EMBALAGEM:** Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.
- XVI. **PROPAGANDA:** A difusão por qualquer meio de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “*in natura*”, ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.
- XVII. **ANÁLISE DE CONTROLE:** Aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem a registro.
- XVIII. **ANÁLISE PRÉVIA:** A análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios, de coadjuvante da tecnologia de fabricação de alimentos.
- XIX. **ANÁLISE FISCAL:** A efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste regulamento e de suas normas técnicas especiais.
- XX. **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, artigos e equipamentos a entrar em contato com os mesmos.
- XXI. **ÓRGÃO COMPETENTE:** O órgão competente da União, bem como os órgão federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados.
- XXII. **AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE:** O servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.
- XXIII. **LABORATÓRIO OFICIAL:** O órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município.

Parágrafo único: Considera-se ainda:

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- a) **COMÉRCIO AMBULANTE:** Para efeitos deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerça de maneira itinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realiza vendas a domicílio;
- b) **SERVIÇOS TEMPORÁRIOS:** O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas.
- c) **MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO:** Materiais que mantenham as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com o mesmo.
- d) **APROVEITAMENTO CONDICIONAL:** Utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para consumo humano direto, que, após tratamento, adquira condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.

XXIV. ANÁLISE DA ROTINA: A efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita à sua qualidade, e que servirá para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

CAPÍTULO II
DO REGISTRO

Artigo 14 – Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

§ 1º – O registro concedido será válido em todo o território nacional, com duração máximo de 10 (dez) anos, a contar ou por ela delegado.

§ 2º - O registro de que trata este artigo não exclui aqueles, exigidos por lei para outras finalidades, que não as de exposições à venda ou entrega de consumo.

Artigo 15 – Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- a) os aditivos intencionais;
- b) as embalagens;
- c) os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;
- d) os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Artigo 16 – Ficam dispensados do registro:

- I. as matérias primas alimentares e os alimentos “in natura”;
- II. os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por Resolução da Comissão Nacional e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou órgão que substitua;
- III. os produtos alimentícios, destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em resolução da CNNPA ou órgão que substitua;
- IV. os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde pública municipal, elaborado no próprio estabelecimento, apesar de Ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia, fiscal e de controle, garantindo assim a qualidade para o consumo.

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM

Artigo 17 – Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com este regulamento e demais dispositivos que regem o assunto.

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

Artigo 18 – Os rótulos deverão mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis:

- I. a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observando a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;
- II. nome ou marca do alimento;
- III. nome da empresa responsável;
- IV. endereço completo da firma responsável;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- V. número de registro do alimento no órgão competente da União;
- VI. indicação, se for o caso, de aditivo intencional, mencionando e indicando o código de identidade correspondente;
- VII. número de identificação da partida e lote, ou data de fabricação quando se tratar de alimento perecível;
- VIII. o peso ou o volume líquido;
- IX. outras indicações que venham a ser fixadas em Regulamento ou Normas Técnicas Especiais;

§ 1º - Todos os dizeres do rótulo deverão ser redigidos em Português e, contendo palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universal consagrada.

§ 2º - Os rótulos dos alimentos destinados à exportação poderão ter as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º - Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais devem mencionar a alteração autorizada.

§ 4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos alimentos devem, sempre que possível ser acompanhados de denominação comum correspondentes.

Artigo 19 – Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Artigo 20 – Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração “colorido artificialmente”.

§ 1º - A expressão “colorido artificialmente” deve ser seguida do código do corante.

§ 2º - O estabelecido neste artigo e no § 1º deverá constar no painel do rótulo, em forma facilmente localizável e legível.

Artigo 21 – Os rótulos dos alimento enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

Artigo 22 – As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem em consonância com a classificação constantes do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Artigo 23 – Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto a origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

Artigo 24 – A venda de alimentos a granel será regulamentada pela autoridade sanitária municipal, consoante com a legislação federal específica.

CAPÍTULO IV
DOS ADITIVOS

Artigo 25 – Só será permitido o uso de aditivo intencional quando:

- I.** comprovada sua inocuidade;
- II.** não induzir consumidor a erro ou confusão;
- III.** utilizado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos ou órgão que a substitua;
- IV.** satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V.** estiver registrado no órgão competente da União.

Parágrafo único – Os aditivos intencionais registrados automaticamente cancelados os seus registros, quando nova concepção científica ou tecnológica vier a condenar o seu emprego no alimento.

CAPÍTULO V
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Artigo 26 – São dotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo de alimento pelo órgão competente da União abrangendo:

- I.** denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;
- II.** requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;
- III.** aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;
- IV.** requisitos aplicáveis a peso e medida;
- V.** requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;
- VI.** métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

§ 1º - Os requisitos de higiene, adotados e observados, abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes toleráveis.

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma da legislação em vigor e por iniciativa do poder público, ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3º - Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos serem embalados e rotulados de forma a distinguí-los do alimento padronizado correspondente.

§ 4º - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Artigo 27 – Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo único – os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgão que a substitua.

CAPÍTULO VI
DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Artigo 28 – O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuem, comercializam ou consomem alimentos.

§ 1º - Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações.

Artigo 29 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, de papéis ou filmes impressos, e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

§ 2º - Os gêneros alimentícios, que, por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação, e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

§ 3º - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 30 – O alimento só poderá estar exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Artigo 31 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Parágrafo único – Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Artigo 32 – Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Artigo 33 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Artigo 34 – Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Artigo 35 – As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmo, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

SEÇÃO I
COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 36 – Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou quando necessário, colheitas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Artigo 37 – A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina

Parágrafo único – Se o resultado da análise de rotina for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrando o auto de Apreensão e Depósito.

Artigo 38 – A colheita de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Colheita de amostra em 3(três) vias assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

§ 1º - A amostra representativa do alimento ou material relacionado será dividida em 3 (três) partes, tornadas individualmente invioláveis e autenticadas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

§ 2º - As amostras referidas neste artigo serão colhidas em quantidade adequada à realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.

§ 3º - Se a quantidade ou fácil alterabilidade da mercadoria não permitir respectivamente a colheita das amostras de que trata o § 1º deste artigo ou a sua conservação nas condições em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde na presença do possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal.

§ 4º - A análise fiscal prevista no artigo 36 deverá ser feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 39 – Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor do alimento, e com a 3ª (terceira) via instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste regulamento ou da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará Auto de Infração.

§ 2º - Constará do Auto de Infração o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.

§ 3º - No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 72 (setenta e duas) horas.

§ 4º - Decorridos os prazos de que se trata os §§ 2º e 3º deste artigo, sem que o infrator tenha apresentado recurso ou requerido perícia de contraprova, a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

§ 5º - Se o resultado da análise for condenatório e se referir a amostra em fiscalização de rotina, sem apreensão do produto, efetuar-se-á apreensão e depósito do produto ainda existente, devendo neste caso, proceder a nova colheita de amostra.

§ 6º - A autoridade competente dará ciência do resultado da análise ao possuidor ou responsável pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não tiver sido caracterizada a infração, bem como ao produtor, se necessário.

Artigo 40 – A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito do laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

§ 1º - O requerimento da perícia de contraprova, indicará desde logo o perito, devendo a indicação recair em profissional que preencha os requisitos legais.

§ 2º - Serão fornecidas todas as informações solicitadas pelo perito do requerente, inclusive relativas à análise fiscal condenatória e demais documento que julgar necessários.

§ 3º - O possuidor ou responsável pelo produto apresentará a amostra sob sua guarda, na data fixada, para perícia de contraprova.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

§ 4º - A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresenta indícios de violação.

§ 5º - Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova colheita, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 6º - Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.

§ 7º - A ata de que trata o parágrafo anterior ficará arquivada no laboratório oficial ou credenciado.

§ 8º - O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Artigo 41 – Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Artigo 42 – Em caso de divergências entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultado desta última com o da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º - O recurso de que trata este artigo deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de seu recebimento.

§ 3º - Esgotado o prazo referido no § 2º deste artigo, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia da contraprova.

Artigo 43 – No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 500 UPFMC (quinhentas Unidades Padrão Fiscal do Município de Colatina), confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se técnica de amostragem estatística adequada.

Parágrafo único – Excetuando-se os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) de seu total, após seleção cabível.

Artigo 44 – No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades de federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal competente ou congênera da unidade federativa de procedência do produto.

SEÇÃO III
DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Artigo 45 – Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

- I.** estejam em perfeito estado de conservação;
- II.** por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;
- III.** sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;
- IV.** obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Artigo 46 – São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

- I.** contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;
- II.** transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;
- III.** contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;
- IV.** contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;
- V.** sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- VI.** estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas; tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;
- VII.** por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido operados, da origem ao consumidor;
- VIII.** tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;
- IX.** sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;
- X.** tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substâncias prejudicial à saúde;
- XI.** sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos à venda, sem a devida proteção.

Artigo 47 – Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou conseqüência de outros agentes.

Artigo 48 – consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

- a)** cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;
- b)** que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou acondicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;
- c)** que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e minerais alterados;

Artigo 49 – Não poderão ser comercializados os alimentos que:

- I.** provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;
- II.** não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeitos;
- III.** não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;
- IV.** estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;
- V.** não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal concernentes ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Artigo 50 – não são considerados fraude, falsificação ou adulteração às alterações havidas nos produtos, substâncias ou insumos e outras, em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

CAPÍTULO VII

NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Artigo 51 – É proibido:

- I.** fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;
- II.** na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- III.** utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;
- IV.** a utilização de gordura ou de óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;
- V.** a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;
- VI.** manter acima de 16°C (dezesesseis graus Celsius) a margarina e de 10°C (dez graus Celsius) a manteiga;
- VII.** a venda de leite sem pasteurização;
- VIII.** a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;
- IX.** manter acima de 10°C (dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal como: moles e semi-duros;
- X.** fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada.

Artigo 52 – Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vitaminas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

- I.** serão elaboradas no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II.** serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;
- III.** quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;
- IV.** quando o gelo for usado na composição do resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento;

Artigo 53 – Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

- I.** serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo o rigor de higiene;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- II.** a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;
- III.** o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos;
- IV.** só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;
- V.** a estocagem e a raspagem da cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;
- VI.** os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;
- VII.** quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento;
- VIII.** os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Artigo 54 – Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius).

Artigo 55 – O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegidos, e os veículos, adequados, de uso exclusivo para tal fim.

Artigo 56 – Deverá ser mantido rigoroso controle do período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

PARTE IV
DAS BEBIDAS E VINAGRES

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artigo 57 – Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

Parágrafo único – Para efeito deste Decreto, bebida é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humano no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal competente.

Artigo 58 – É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste regulamento, e em desacordo com as normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Artigo 59 – A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

CAPÍTULO II
DA ROTULAGEM

Artigo 60 – A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegado, observado o disposto neste regulamento.

Parágrafo único – Rótulo será qualquer identificação expressa ou gravada sobre o continente da bebida.

Artigo 61 – O rótulo deve mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições da lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

- I.** o nome do fabricante, produtor, engarrafador e estandarizador;
- II.** o endereço do local de produção o estandarização, engarrafamento e/ou acondicionamento;
- III.** o nome, marca, classe, tipo e natureza do produto;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- IV.** o número do registro do produto;
- V.** a expressão “Indústria Brasileira”;
- VI.** o conteúdo líquido;
- VII.** a graduação alcóolica do produto, se bebida alcóolica;
- VIII.** os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe;

§ 1º - Ressalvada a marca e o nome consagrado pelo consenso público, o rótulo que contiver palavras estrangeiras deve apresentar a respectiva tradução em Português, com idêntica dimensão gráfica.

§ 2º - O rótulo de bebida destina à exportação poderá ser escrito, no todo ou em parte, no idioma do país de destino.

§ 3º - As disposições deste artigo não se aplicam ao rótulo de bebida estrangeira.

§ 4º - A declaração superlativa de qualidade do produto deverá observar a classificação prevista no padrão de identidade e qualidade.

§ 5º - O rótulo não poderá conter denominação, símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que possibilite erro ou equívoco sobre a origem, natureza e composição do produto, nem atribuir-lhe finalidade, qualidade ou característica nutritiva que não possua.

§ 6º - A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra “artificial” de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

Art. 62 – A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra “artificial” de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

CAPÍTULO III
DA VIGILÂNCIA DE BEBIDAS E VINAGRES

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 63 – Para efeito de análise fiscal, ou de rotina, será realizada a colheita de amostra de bebida destinada ao comércio ou consumo.

§ 1º - As amostras de cada produto serão compostas de 03 (três) lotes, e cada lote apresentará uma quantidade não inferior a 2 (dois) litros do produto colhido.

§ 2º - A amostra deverá ser autenticada e tornada inviolável na presença do interessado e, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas, se possível o for.

§ 3º - Um dos lotes será utilizado na análise fiscal pelo laboratório oficial e outro permanecerá em poder da fiscalização, guardado em condições de conservação e inviolável, e o último ficará em poder do interessado para a perícia de contraprova.

Artigo 64 – O resultado da análise fiscal deverá ser conhecido no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da colheita da amostra do produto.

Artigo 65 – Realizada a análise, o laboratório oficial remeterá o respectivo laudo em 03 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora, que no prazo de 05 (cinco) dias, enviará 01 (uma) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto, mantendo a terceira em poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

Artigo 66 – O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova.

§ 1º - A perícia da contraprova deverá ser requerida dentro do prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da análise condenatória, sob pena de instauração do processo.

§ 2º - No requerimento da contraprova o interessado mencionará seu perito dentro do prazo de 05 (cinco) dias, devendo o indicado satisfazer os requisitos técnicos e legais pertinentes à perícia, sob pena de recusa liminar.

Artigo 67 – Os métodos oficiais de análise serão aplicados à contraprova.

Artigo 68 – A perícia de contraprova será realizada em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável pela análise anterior.

§ 1º - O perito do interessado realizará a análise de que trata este artigo.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

§ 2º - A perícia de contraprova não excederá o prazo de 30 (trinta) dias contados da data do requerimento, salvo se as condições técnicas do produto demandarem a sua prorrogação.

§ 3º - Não será realizada perícia de contraprova, se a amostra em poder do interessado apresentar indícios de violação.

§ 4º - Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado Auto de Infração e efetuada nova colheita, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 5º - Ao perito do interessado será dado conhecimento de análise condenatória, prestadas as informações que solicitar e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa.

§ 6º - Da perícia da contraprova serão lavrados laudo e ata assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópia à autoridade fiscalizadora e ao perito do interessado.

§ 7º - Se os peritos apresentarem laudos divergentes, o desempate será feito por um terceiro perito, eleito de comum acordo o, em caso negativo, designado pelo Secretário Municipal de Saúde, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do laboratório oficial, com a assistência dos peritos anteriormente nomeados.

§ 8º - Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não será permitida a sua repetição.

Artigo 69 – As disposições dos artigos 63 a 68 serão também aplicadas às bebidas estrangeiras.

PARTE V
DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS

Artigo 70 – Todo o estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I.** Alvará de Autorização Sanitária;
- II.** Caderneta de Inspeção Sanitária autenticada;
- III.** água corrente potável;
- IV.** pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- V.** ralos no piso;
- VI.** ventilação e iluminação adequada;
- VII.** pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;
- VIII.** recipientes com tampa, adequados para lixo;
- IX.** vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- X.** asa toalhas, copos; xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processos de esterilização;
- XI.** câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para a conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- XII.** armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestido internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;
- XIII.** as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;
- XIV.** perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
- XV.** açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem a entrada de insetos.

§ 1º - O Alvará de Autorização Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecidas as especificações deste regulamento e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

§ 2º - A Caderneta de Inspeção Sanitária, padronizada através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde, deverá estar exposta em local visível dentro do estabelecimento e ser apresentada quando exigida pela autoridade sanitária competente.

§ 3º - O modelo padronizado de que trata o parágrafo anterior deverá ter obrigatoriamente:

- a) dimensões – 0,17m (dezesete centímetros) de largura por 0,23m (vinte e três centímetros) de comprimento;
- b) 50 (cinquenta) páginas numeradas;
- c) advertência, com destaque:

“Esta Caderneta só tem valor se autenticada pela autoridade competente”.

§ 4º - A Caderneta de Inspeção Sanitária será exigida em todos os estabelecimentos de que trata este regulamento.

§ 5º - A autenticação da Caderneta de Inspeção Sanitária será feita no órgão fiscalizador competente.

§ 6º - Constarão da Caderneta de Inspeção Sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas deste Decreto e outras observações de interesse da Autoridade Sanitária.

§ 7º - Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes deste regulamentos, a Caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente da Saúde Pública para a devida anotação, no prazo de 10 (dez) dias, a partir do contrato respectivo.

Artigo 71 – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

- I.** ter em depósito substâncias nocivas à saúde que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- II.** fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;
- III.** varrer a seco;
- IV.** ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
- V.** uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;
- VI.** comunicar diretamente com residência;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- VII.** utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;
- VIII.** permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;
- IX.** jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária;
- X.** sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária;
- XI.** nos casos não mencionados nos itens IX e X deste artigo serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:
 - a)** serem impermeabilizados adequadamente;
 - b)** possuírem pé direito de 2,00m (dois metros)
 - c)** guarda-copo;
 - d)** escada de acesso fixa com corrimão;
 - e)** não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de $\frac{1}{5}$ (um quinto) da área do compartimento em que forem instalados;
 - f)** não serão permitidos divisões nos jiraus, nem o seu fechamento com paredes de qualquer espécie;
 - g)** manter rigoroso asseio, higiene e limpeza.

Artigo 72 – Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando possuírem local apropriado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Artigo 73 – Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes embuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Artigo 74 – Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

SALÕES DE VENDA

Artigo 75 – Além das demais disposições constantes neste regulamento, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

- I.** piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II.** paredes revestidas com material adequado de modo a permitir fácil limpeza e higienização;
- III.** teto de material que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV.** balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;
- V.** pia com água corrente.

Parágrafo Único – Materiais não previstos nesta regulamentação deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária, seguindo normas técnicas específicas.

COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Artigo 76 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:

- I.** piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem;
- II.** paredes impermeabilizadas com azulejos ou de material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
- III.** teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV.** aberturas teladas com tela à prova de insetos;
- V.** água corrente quente e fria;
- VI.** fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;
- VII.** mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;
- VIII.** filtro para água que atenda à demanda;

- IX.** é proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, teto e piso.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Artigo 77 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

- I.** piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II.** paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) na cor clara, e o restante das paredes pintados na cor clara;
- III.** teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV.** não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;
- V.** vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;
- VI.** portas providas de molas.

§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público.

§ 2º - Além dos dispositivos contidos no artigo supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo; a critério da autoridade sanitária.

ANTE SALAS

Artigo 78 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as ante-salas deverão possuir:

- I.** piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- II. paredes impermeabilizantes com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00 m(dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;
- III. lavabo com água corrente;
- IV. sabão;
- V. toalha de mão descartável ou toalha de rosto.

DEPÓSITOS DE ALIMENTOS

Artigo 79 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:

- I. piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II. estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:
 - a) dimensões
 - largura, ou um dos lados: 3,00m (três metros), no máximo;
 - comprimento, ou o outro lado: não estipulado;
 - b) distância entre um estrado e o piso: 0,20m (vinte centímetros), no mínimo;
 - c) distância entre um estrado e uma parede: 0,50m (cinquenta centímetros), no mínimo;
 - d) quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro: 0,50m (cinquenta centímetros), no mínimo.
- III. paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;
- IV. teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.

VESTIÁRIOS

Artigo 80 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os vestiários deverão possuir:

- I. cômodos separados por sexo;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- II.** paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes, pintado na cor clara;
- III.** piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- IV.** teto liso, de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e adequada higienização;
- V.** porta provida de mola;
- VI.** armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

Parágrafo Único – ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifês, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagens, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados neste regulamento, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II
DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES
CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS,
PEIXARIAS E CONGÊNERES

Artigo 81 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

- I.** no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;
- II.** embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III.** ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- IV.** os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Artigo 82 – É proibido no estabelecimento:

- I.** o uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- II.** o depósito de carnes moídas e bifes batidos;
- III.** a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado a carne;
- IV.** lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;
- V.** o uso de cepo;
- VI.** a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;
- VII.** a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
- VIII.** dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade competente, sob pena de apreensão e multa.

Artigo 83 – Os veículos de transporte, entre a distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados, serão aprovados pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

- I.** dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de termoisolante;
- II.** dispor de revestimento metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;
- III.** possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;
- IV.** possuir, para transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso facilitando sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo. Deverão os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares, possuir carrocerias fechadas e vedadas;
- V.** no transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, sob a condição de representar, no mínimo 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;
- VI.** o pescado será acondicionado por espécie, e em caixas de material não corrosível, e liso, mantidas em bom estado de conservação e limpeza;

VII. o peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

Parágrafo Único – A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

CAPÍTULO III

DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS, PASTELARIAS, VITAMINAS, “DRIVE-IN”, CERVEJARIAS, RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS, E CONGÊNERES

Artigo 84 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I.** as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;
- II.** estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidas em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

Artigo 85 – É proibido nos estabelecimentos servir à mesa, pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

CAPÍTULO IV

DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES

Artigo 86 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I.** a copa, com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2,00m (dois metros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- II.** teto liso, pintado na cor clara;
- III.** dormitórios com área de 6,00 m² (seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e 4,00m² (quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;
- IV.** as instalações sanitárias, além das disposições contidas no artigo 77 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo, com acesso independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;
- V.** sala de estar geral, com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;
- VI.** as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

Artigo 87 – Além das demais disposições contidas no artigo 71 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos servir à mesa, pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Artigo 88 – As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Artigo 89 – As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m (dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

- I.** local para lavagem e secagem de roupas;
- II.** depósitos de roupas servidas;
- III.** depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

Artigo 90 – No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato e ntre elas.

CAPÍTULO V

DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Artigo 91 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, ou estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I.** fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;
- II.** recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;
- III.** amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massas e demais produtos;
- IV.** lonas para cobrir e enformar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

Artigo 92 – Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Artigo 93 – O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 94 – As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

CAPÍTULO VI

DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES E OUTROS ANIMAIS,
CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES

Artigo 95 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- I.** bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros
- II.** mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 1(um) metro, no mínimo, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda;
- III.** gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves;

Artigo 96 – Além das disposições contidas no Artigo 71 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

- I.** o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;
- II.** aves doentes;
- III.** frutas sazoadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou geminadas;
- IV.** hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Artigo 97 – Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se às mesmas as exigências deste regulamento e mais as seguintes:

- I.** área proporcional à demanda, na proporção de 8 (oito) aves por metro quadrado;
- II.** cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;
- III.** piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

CAPÍTULO VII
DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BIFÊS, CONGELADOS E
ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Artigo 98 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- I. além das disposições contidas no artigo 75 deste regulamento, poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação;
- II. vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação para o preparo, uso ou transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:
 - remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldamento com água fervente ou vapor e secagem;
- III. fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:
 - a) coifa;
 - b) dutos;
 - c) chapéu;
 - d) exaustor;
- IV. triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente;
- V. equipamentos que produzam calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo 0,50m (cinquenta) do teto e das paredes.

CAPÍTULO VIII

**DAS FÁBRICAS DE BISCOITOS, FÁBRICAS DE DOCES,
FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO, FÁBRICAS DE MASSAS,
FÁBRICAS DE SALGADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS
DE ORIGEM VEGETAL, TORREFAÇÕES DE CAFÉ,
FÁBRICAS DE MEDIDAS, REFINARIAS DE AÇÚCAR,
BENEFICIADORAS DE ARROZ, INDÚSTRIAS DE BALAS
E CONGÊNERES**

Artigo 99 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as seguintes normas:

- I. sala de embalagem de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- II.** vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:
- remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldo com água fervente ou vapor, e secagem;
- III.** fogão apropriado com sistema de exaustão, quando necessário, composto das seguintes partes:
- a) coifa;
 - b) dutos;
 - c) chapéu;
 - d) exaustor;
- IV.** isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor;
- V.** serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios, e afastados no mínimo 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;
- VI.** terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita triagem a serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;
- VII.** terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;
- VIII.** serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Artigo 100 – Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem

Parágrafo único – A câmara de secagem terá:

- a) paredes impermeabilizadas até a altura de 2,00 m (dois metros) com azulejos na cor clara ou material eficiente e teto liso, pintado na cor clara.

- b) abertura para o exterior envidraçada e telada.

Artigo 101 – Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;
- b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;
- c) ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

CAPÍTULO IX

DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES

Artigo 102 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos deverão possuir:

- I.** vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:
 - remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor, e secagem.
- II.** os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;
- III.** os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;
- IV.** no caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5° C (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;

- V. os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;
- VI. durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18°C (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, -5°C (cinco graus Celsius negativos).

Artigo 103 – Além das disposições contidas no artigo 71 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

CAPÍTULO X
DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Artigo 104 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, principalmente os capítulos II (Açougues), III (Bares), V (Padarias), VI (Quitandas), IX (Casas de Frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I. áreas suficientes para estocagem, a condicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;
- II. câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

CAPÍTULO XI
DOS TRAILERES, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES

Artigo 105 – Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber, e especificamente aos dispostos neste capítulo.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 106 – No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

- I.** preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, “churros”, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamentos aprovados pelo órgão sanitário do Município;
- II.** preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão fiscalizador competente.

Artigo 107 – A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

- I.** realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa, cozinha e balcão para servir ao público;
- II.** o compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo com dormitório;
- III.** serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;
- IV.** os alimentos, substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;
- V.** os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio, suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso, de serem servidos quentes, ser mantidos em temperaturas acima de 60°C (sessenta graus Celsius), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;
- VI.** serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente, ou solução desinfetante aprovada.

Artigo 108 – Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

CAPÍTULO XII
DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DO PROGRAMA ABC
(ALIMENTOS A BAIXO CUSTO), FEIRAS DE COMIDAS
TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO E SIMILARES

Artigo 109 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos relacionados.

Artigo 110 – Todos os alimentos à venda dos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéris , ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Artigo 111 – Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiadamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

- I.** devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;
- II.** a comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;
- III.** os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósitos suficiente para o abastecimento de água corrente;
- IV.** é proibido o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;
- V.** bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

CAPÍTULO XIII
DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTRO ESPORTIVOS,
CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE
ESPETÁCULOS E SIMILARES

Artigo 112 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, deverão atender às exigências deste capítulo.

Artigo 113 – As piscinas são classificadas em:

- I.** Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;
- II.** Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;
- III.** Públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob administração direta ou indireta de órgãos governamentais.

Parágrafo Único – as piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências desta regulamentação, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

Artigo 114 – As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Artigo 115 – As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Artigo 116 – O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconexão com a rede pública de abastecimento e as redes das instalações sanitárias.

Artigo 117 – As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com rede de esgoto sanitário.

Parágrafo Único – Haverá um ladrão em torno do tanque com orifícios necessários para o escoamento de água.

Artigo 118 – Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo Único – A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, num período máximo de 8 (oito) horas.

Artigo 119 – As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Artigo 120 – Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

- I.** o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;
- II.** o fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m (dois metros)

Artigo 121 – Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina e construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00m (três metros) de comprimento, 0,30m (trinta centímetros) de profundidade e 0,80m (oitenta centímetros) de largura.

Parágrafo Único – Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com renovação, com a lâmina líquida de 0,20m (vinte centímetros), no mínimo.

Artigo 122 – Além das disposições contidas nos artigos 70, 77 e 80 deste regulamento, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

- I.** vasos sanitários e lavabos na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens e 1 (um) para cada 40 (quarenta) mulheres;
- II.** mictórios na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens;
- III.** chuveiros na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) banhistas.

Parágrafo Único – É vedado o uso de estrados de madeira.

Artigo 123 – A qualidade de água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

I. Qualidade Microbiológica:

- a) de cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um número representativo de amostras;
- b) cada amostra será constituída de 5 (cinco) porções de 10ml, exigindo-se , no mínimo, que 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo Coliforme nas 5 (cinco) porções de 10 ml que constituem cada uma delas;
- c) a contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentas) colônias por mililitro, em 80% (oitenta por cento) e 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas;

II. Qualidade física e química:

- a) para verificar a limpeza da água do tanque, será colocado um disco negro de 15cm de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;
- b) o pH de água deverá ficar entre 7,0 (sete) e 8,0 (oito);
- c) a concentração de cloro na água será de 0,4 (quatro décimos) 1mg/l (um miligrama por litro) quando o residual for de cloro livre, ou de 1,5 (um e meio) a 2mg/l (dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado;
- d) a concentração de NO₂ (nitrito) não deverá ser superior 0,1 Pm (um décimo de parte por milhão).

Parágrafo Único – Serão realizados os exames previstos no artigo 123, no mínimo 3 (três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Artigo 124 – A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Artigo 125 – O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder a 1 (um) para cada 2,00m² de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador do tanque o banho de chuveiro.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 126 – As piscinas estarão sujeitas à interdição e o não cumprimento das prescrições constantes deste regulamento, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

Parágrafo Único – Os casos de interdição serão comunicados por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Artigo 127 – O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Artigo 128 – Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento de água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.

Artigo 129 – As colônias de férias se aplicam as disposições referentes a hotéis e similares, bem como relativas aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Artigo 130 – As colônias de férias e os acompanhamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Artigo 131 – Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

- I.** sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuais;
- II.** instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;
- III.** adequada coleta e adequado destino dos resíduos sólidos, de maneira que satisfaça às condições de higiene;
- IV.** instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo Único – A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à autoridade sanitária, em diante resultados de exames de laboratório.

Artigo 132 – Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso, ser assegurado rápida evacuação dos espectadores.

Artigo 133 – As portas de saídas das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente 0,01m (um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m (dois metros) por vão.

Artigo 134 – Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Artigo 135 – As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00m³ (treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa, a cada hora.

§ 1º - Quando instalado sistema de ar condicionado, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

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

Artigo 136 – As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes condições:

- I. área mínima de 12m² (doze metros quadrados), pé direito de 3,00m (três metros);
- II. porta de abrir para fora e construída de material incombustível;
- III. ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;
- IV. instalação sanitária.

Artigo 137 – As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios serão separadas por sexo.

Parágrafo Único – Deverão conter, no mínimo, um vaso sanitário para cada 100 (cem) pessoas, um lavatório e um mictório para cada 200 (duzentas) pessoas, admitindo-se

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

igualdade entre o número de homens e o de mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,00m (dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

Artigo 138 – Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros, com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção mínima de 1 (um) para cada 300 (trezentas) pessoas.

Artigo 139 – As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2,00m (dois metros).

Artigo 140 – Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias, provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200 (duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

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

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

Artigo 141 – Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Artigo 142 – Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender, além das normas e especificações gerais, mais os seguintes requisitos:

- I. pé direito não inferior a 4,00m (quatro metros);
- II. área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

III. ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capaz de proporcionar suficiente renovação de ar interior.

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

Artigo 143 – Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste regulamento.

Parágrafo único – Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias para tais finalidades.

Artigo 144 – As creches devem atender no que couber, às disposições deste regulamento, e as seguintes:

- a) berçário, com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados), e no mínimo 3,00m² (três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50m (cinquenta centímetros);
- b) seleta para amamentação com área mínima de 6,00m (seis metros quadrados), providas de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;
- c) cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00m² (quatro metros quadrados), no mínimo;
- d) compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m² (três metros quadrados), no mínimo;
- e) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Artigo 145 – Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

- a) terem os dormitórios área de 6,00m² (seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00m² (quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

- b) terem nas instalações sanitárias 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 10 (dez) pessoas assistidas;
- c) terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m² (cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;
- d) terem refeitório com área mínima com 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m² (cinquenta centímetros quadrados) por pessoa assistida;
- e) terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;
- f) paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 (dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintadas de cor clara;
- g) terem pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

Artigo 146 – Os estabelecimentos citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública, o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.

CAPÍTULO XIV
DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIROS,
BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS, SAUNAS,
LAVANDERIAS E SIMILARES.

Artigo 147 - Além das demais disposições constantes deste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

- I.** pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;
- II.** toalhas e golas de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;
- III.** insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- IV. cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;
- V. quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados e flambados.

Artigo 148 – As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

- I. as banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente da saúde pública e serão lavadas e desinfectadas após cada banho;
- II. o sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;
- III. as roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfectadas;
- IV. é proibido atender pessoas que sofram de demartoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Artigo 149 – As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente o inexistente.

Parágrafo Único – As lavanderias devem possuir locais destinados a:

- a) depósito de roupas a serem lavadas;
- b) operações de lavagens;
- c) secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;
- d) depósito de roupas limpas

CAPÍTULO XV
DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 151 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas a seguir:

Artigo 152 – As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.

§ 1º - Estes compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de vaso sanitário em número correspondente, no mínimo a 1(um) para cada 25 (vinte e cinco) alunas; 1 (um) para cada 40 (quarenta) alunos; 1(um) mictório para cada 40 (quarenta) alunos e 1(um) lavatório para cada 60 (sessenta) alunos ou alunas.

§ 2º - Deverão, também, ser previstas instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário para cada 10 (dez) salas de aula; e os lavatórios serão em número não inferior a 1 (um) para cada 6 (seis) salas de aula e os pisos, paredes e teto obedecerão às normas constantes e aplicáveis deste regulamento.

Artigo 153 – É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e 1(um) mictório para cada 200 (duzentos) alunos; um vaso sanitário para cada 100 (cem) alunos e 1 (um) lavatório para cada 200 (duzentos) alunas e alunos somados.

Parágrafo Único – Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada 100 (cem) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1 bebedouro para cada 100 (cem) alunos.

Artigo 154 – É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção mínima de 1(um) para cada 200 (duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1(um) bebedouro para cada 100 (cem) alunos.

Parágrafo Único – Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 155 – Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Artigo 156 – Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Artigo 157 – Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

Parágrafo Único – As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

Artigo 158 – Os reservatórios de água potável dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combate a incêndio, não inferior à correspondente a 50 (cinquenta) litros por aluno.

Parágrafo Único – Esse mínimo será de 100 (cem) litros por aluno, nos semi-internatos e de 150 (cento e cinquenta) litros por aluno, nos internatos.

CAPÍTULO XVI

DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

Artigo 159 – Além das demais condições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 m(dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Artigo 160 – É proibido nos estabelecimentos acima citados:

- I.** expor à venda, ou ter em depósito, substância tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se apresente à confusão com bebidas;

- II.** venda de bebidas fracionadas.

CAPÍTULO XVII

DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Artigo 161 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste capítulo.

Artigo 162 – Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00m (dois metros), na cor clara.

Parágrafo Único – No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou material eficiente no mínimo até 2,00m (dois metros) de altura e o restante das paredes pintado na cor clara, inclusive o teto.

Artigo 163 – É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

- I.** expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;
- II.** comercialização de alimentos fracionados.

CAPÍTULO XVIII

DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE NECRÓPSIA E SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS

Artigo 164 – As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios ficam sujeitos à disposição deste regulamento, no que couber, a critério da autoridade sanitária competente, e especificamente às disposições deste capítulo.

Artigo 165 – Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáver nas agências funerárias.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 166 – Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias.

Artigo 167 – Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

- I.** sala de vigília, com área não inferior 20,00m² (vinte metros quadrados);
- II.** sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;
- III.** bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento;
- IV.** o bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado a velório.

Artigo 168 – Os velórios e necrotérios deverão ficar a 3,00m (três metros), no mínimo, afastado das divisas dos terrenos vizinhos.

Artigo 169 – Os necrotérios, salas de necrópsias e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

- I.** sala de necrópsia, com área não inferior a 16m² (dezesesseis metros quadrados), e nesta deverá existir pelo menos:
 - a)** mesa de necrópsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;
 - b)** lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necrópsia e do piso;
- II.** câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00m² (oito metros quadrados);
- III.** sala de recepção e espera;
- IV.** crematório;
- V.** tanques para tratamento.

Artigo 170 – Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

- I.** em regiões elevadas, na contravertente da água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- II.** em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios, se não houver risco de inundação;
- III.** nos casos nos incisos I e II, autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de dois metros;
- IV.** deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15 (quinze) metros quando houver redes de água, e por uma faixa de 30 (trinta) metros, quando na região não houver redes de água;
- V.** as faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

Artigo 171 – Nos cemitérios deverá haver, pelo menos:

- I.** local para administração e recepção;
- II.** depósito de materiais e ferramentas;
- III.** vestiários e instalação sanitária para os empregados;
- IV.** instalações sanitárias para o público, separados para cada sexo.

Artigo 172 – Nos cemitérios, pelo menos 20% de suas áreas serão destinadas a arborização ou ajardinamento.

§ 1º - Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

§ 2º - Nos cemitérios-parque, poderá ser dispensada a destinação da área mencionada neste artigo.

Artigo 173 – Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

Artigo 174 – Os projetos referentes à construção de crematórios deverão ser submetidas a prévia aprovação da autoridade sanitária.

Parágrafo Único – Os projetos, que se referem o artigo anterior, deverão ser acompanhados e aprovados pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Artigo 175 – Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e sala para necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste regulamento.

Artigo 176 – Pertencentes aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000m² (vinte mil metros quadrados).

PARTE VI
DO PESSOAL

Artigo 177 – Para o exercício das atividades abaixo relacionadas será obrigatória a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle de empresas por ela credenciadas;

- I.** produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;
- II.** hotelaria e similares;
- III.** clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza, de cabelereiras e barbeiros, pedicure e manicure;
- IV.** em todos os estabelecimentos dispostos neste regulamento;
- V.** outras atividades que exijam contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 178 – A Carteira de Saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão, no mínimo, uma vez por ano.

§ 1º - As empresas portadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciadas pela Secretaria Municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico de seus próprios empregados.

§ 2º - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Artigo 179 – Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Parágrafo Único – Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Artigo 180 – Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Artigo 181 – As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial:

- I.** deve manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II.** quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestiário adequado, de cor clara;
- III.** quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV.** devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização da instalação sanitária;
- V.** quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados ou protegidos;
- VI.** não devem tocar diretamente com as mãos os alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;
- VII.** os cortes, queimaduras e erosões de pêlo supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- VIII.** não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- IX.** não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- X.** ao empregado-caixa, incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com os alimentos.

Artigo 182 – É proibida a entrada de pessoas estranhas aos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único – Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando todavia sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

PARTE VII
DOS ANIMAIS

Artigo 183 – Não será permitida, a critério da autoridade sanitária competente, a criação ou conservação de animais vivos, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causa de insalubridade e/ou incomodidade.

§ 1º - Não se enquadram neste artigo entidades técnico-científicas e de ensinos, estabelecimentos industriais e militares devidamente aprovados e autorizados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados ara tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

PARTE VIII
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 184 – Considera-se infração, para os fins deste regulamento e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentadas e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Artigo 185 – Responde pela infração quem, por ação ou emissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º - Exclui imputação de infração a causa do corrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria, deterioração de produtos ou bens da saúde pública.

§ 2º - A interpretação do artigo supra citado e seu §1º, será de sua competência da Junta de Julgamentos Fiscais, bem como a sua aplicação.

Artigo 186 – As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penas cabíveis:

- I. advertência;
- II. multa;
- III. apreensão de produtos;
- IV. inutilização de produtos;
- V. suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VI. propor cancelamento de registro de produtos;
- VII. interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VIII. cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- IX. cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária do estabelecimento.

Artigo 187 – São infrações sanitárias:

- I. construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Penalidades: Advertência, apreensão de produtos, inutilização, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multa ou não.

II. extrair, produzir, transformar, preparar, manipular, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação pertinente;

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

III. fazer propaganda dos produtos alimentícios e outras que interessem à saúde pública, contrariando a legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;

Penalidades: Advertência, suspensão de vendas, cumuladas ou não com multa.

IV. aqueles que tiverem o dever legal de notificar doenças transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ou regulamentos vigentes, deixarem de fazê-lo;

Penalidades: Advertência e/ou multa; interdição.

V. impedir, dificultar, deixar de executar, opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde;

Penalidades: Advertência, cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

VI. impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;

Penalidades: Advertência, multa, interdição.

VII. opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias;

Penalidades: Advertência e/ou multa, e/ou interdição.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

VIII. obstar-se ou dificultar ou desacatar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções;

Penalidades: Cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados ou não com multa, sem prejuízo de responsabilidade criminal no caso que couber.

IX. rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessem à saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares.

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados ou não com multa.

X. alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente;

Penalidades: Proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulado ou não com multa.

XI. expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo expirado;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XII. expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte sem observância das condições necessárias para sua preservação;

XIII. descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para o transporte de gêneros alimentícios;

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados ou não com multa.

XIV. deixar de cumprir as exigências das normas pertinentes a habitações em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimentos de ensino, locais de diversões públicas e

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

reuniões, estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização.

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XV. fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, proposição de cancelamento de registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XVI. descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando a aplicação da legislação pertinentes;

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulados ou não com multa.

XVII. Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

- a) contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;
- b) estiverem deteriorados ou alterados;
- c) contiverem aditivos proibidos ou perigosos;

Artigo 188 – Os Fiscais Municipais de Saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias estritamente na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

Parágrafo Único – A competência dos Fiscais Municipais de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III e IV do artigo 186, ficando os demais, V, VI, VII, VIII e IX condicionados ao apoio e supervisão da chefia imediata e corpo técnico.

Artigo 189 – As autoridades fiscalizadoras mencionadas no artigo 188 terão livre ingresso em todos os locais e estabelecimentos previstos neste regulamento, a qualquer dia e hora.

PARTE IX
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO
AUTO DE INFRAÇÃO

Artigo 190 – As infrações ao disposto neste regulamento serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observadas o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento e no regulamento da Junta em 1.^a e 2.^a instâncias.

Parágrafo Único – Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações.

Artigo 191 – O Auto de Infração será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1.^a (primeira) via à instrução do processo, a 2.^a (segunda) via ao autuado, a 3.^a (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

- I.** o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada ou razão social, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo;
- II.** o ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;
- III.** a disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV.** indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;
- V.** o prazo de 20 (vinte) dias para a impugnação do auto de infração;
- VI.** nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com BM;
- VII.** a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único – Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com

aviso de recebimento ou por edital publicado na Imprensa Oficial, considerando-se efetivada a notificação, 10 (dez) dias após a publicação.

TERMO DE INTIMAÇÃO

Artigo 192 – Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á a lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único – O prazo fixado no Termo de Intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à diretoria do Departamento de Fiscalização Sanitária, após informação do agente autuante.

Artigo 193 – O termo de Intimação será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1.^a (primeira) via ao processo de solicitação do Alvará de Autorização Sanitária, quando houver, a 2.^a (segunda) via ao intimado, a 3.^a (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

- I.** o nome da pessoa física ou a denominação da entidade intimada – razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;
- II.** a disposição legal ou regulamento infringido;
- III.** a medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV.** o prazo para sua execução;
- V.** nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com BM;
- VI.** a assinatura do intimado, ou na ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Parágrafo Único – Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do Termo de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na Imprensa Oficial.

AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Artigo 194 – Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto neste regulamento, será lavrado o Auto de Apreensão e Depósito para que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Artigo 195 – O Auto de Apreensão e Depósito será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1.^a (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2.^a (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3.^a (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

- I.** nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos – razão social e o endereço completo;
- II.** o dispositivo legal;
- III.** a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV.** nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do depositário fiel dos produtos, e assinatura;
- V.** nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com BM;
- VI.** a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA

Artigo 196 – Para que se proceda a análise fiscal ou de rotina será lavrado o Auto de Colheita de Amostra.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 197 – O Auto de Colheita de Amostra será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1.^a (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2.^a (segunda) via ao responsável pelos produtos, a 3.^a (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

- I.** o nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto – razão social e endereço completo;
- II.** o dispositivo legal utilizado;
- III.** a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV.** nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com BM;
- V.** assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

AUTO DE APREENSÃO

Artigo 198 – O Auto de Apreensão será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1.^a (primeira) via à autoridade sanitária competente, a 2.^a (segunda) ao autuado, a 3.^a via ao agente fiscalizador, e conterà:

- I.** o nome da pessoa física, ou denominação da entidade autuada – razão social e seu endereço completo;
- II.** o dispositivo legal utilizado;
- III.** a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV.** o destino dado ao produto;
- V.** nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e seu BM;
- VI.** a assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Artigo 199 – Lavrar-se-á o Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, equipamentos diversos e outros quando:

- I.** os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- II.** os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste regulamento e disposição contidas em regulamentos do Estado-membro da União, ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;
- III.** o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições deste regulamento;
- IV.** o estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;
- V.** em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres dispostas nesta regulamentação;
- VI.** em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados na Imprensa Oficial.

Artigo 200 – Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no item IV do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde poderão, após sua apreensão:

- I.** ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;
- II.** ser inutilizados no próprio estabelecimento;
- III.** a critério da autoridade sanitária, poderão ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-lhe a multa;
- IV.** no caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será dada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas neste regulamento;
- V.** se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contidos no inciso III;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- VI.** poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Artigo 201 – As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

- I.** serem tais entidades cadastradas no Departamento de Fiscalização Sanitária;
- II.** apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;
- III.** apresentarem recibo, em papel timbrado, será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios;
- IV.** o recibo a que se refere o item anterior, será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.

Parágrafo Único – Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto neste regulamento.

Artigo 202 – As doações obedecerão à programação do Departamento de Fiscalização Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

TERMO DE INTERDIÇÃO

Artigo 203 – O Termo de Interdição será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas destinando-se a 1ª (primeira) via à chefia imediata, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterá:

- I.** o nome da pessoa física ou denominação da entidade atuada – razão social, especificando o ramo de sua atividade e o seu endereço completo;
- II.** os dispositivos legais infringidos;
- III.** a medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV.** nome e função, ou cargo, legíveis da autoridade atuante e sua assinatura e BM;
- V.** nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e seu BM;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

VI. a assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Artigo 204 – A suspensão da interdição será julgada pelo Chefe do Departamento de Saúde Pública atendendo pedido fundamentado do interessado, cabendo recurso para o Secretário Municipal de Saúde.

PROCESSAMENTO DE MULTA E RECURSO

Artigo 205 – Transcorrido o prazo fixado no artigo 191, sem que haja interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

Parágrafo Único – O não recolhimento das multas estabelecidas no Anexo I deste regulamento, no prazo fixado, acarretará de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado, acarretará em mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.

Artigo 206 – Havendo interposição de recursos, o processo, após decisão denegatória definitiva, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

Artigo 207 – O infrator poderá oferecer impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação no prazo de 20 (vinte) dias, excetuando casos previstos nos artigos 39 - §§ 2º e 3º e 66 - § 1º, contados da sua ciência ou da publicação da Imprensa Oficial, quando couber.

Parágrafo Único – o Auto de Apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que fora apreendido.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 208 – A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação será julgada pelo Chefe de Departamento de Saúde em 1ª (primeira) instância, sendo o infrator intimado pessoalmente ou através de publicação de todos os atos praticados no processo administrativo.

Artigo 209 – Em sendo indeferida a impugnação de que trata o artigo anterior, o infrator poderá recorrer ao Secretário Municipal de Saúde em 2ª (segunda) instância, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação da decisão na Imprensa Oficial.

Artigo 210 – As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

Artigo 212 – Cabe a autoridade sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para abertura do processo referente a inquéritos dos crime contra a saúde pública.

§ 1º - A apuração, instrução e conclusão dos crimes a que se refere o presente artigo será de total e exclusiva competência do Departamento de Saúde Pública, cabendo recurso à 2ª (segunda) instância nos prazos previstos neste regulamento.

§ 2º - O Departamento de Saúde Pública e o Secretário Municipal de Saúde, na elucidação dos crimes contra a saúde pública, poderá requisitar documentos, laudos e mesmo informações sobre pessoas físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária.

§ 3º - Após a conclusão do processo, ao qual se refere o presente artigo, autoridade competente, encaminhará o processo à Procuradoria Geral do Município para as providências cabíveis junto ao órgão policial, ministério público ou judicial.

PARTE X
DO CONTROLE DAS ZOOSE
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Artigo 213 – Cabe ao Departamento de Saúde Pública da Secretaria Municipal de Saúde o controle de zoonoses em todo o território do Município.

Parágrafo Único – Para todos os efeitos deste Decreto, entendem-se por zoonoses as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais vertebrados e o homem.

Artigo 214 – Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

Parágrafo Único – Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os animais devidamente atrelados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II

DA CAPTURA

Artigo 215 – Para todos os efeitos deste Decreto, consideram-se:

- I.** Pequenos animais: caninos, felinos e aves;
- II.** Médios animais: suínos, caprinos e ovinos;
- III.** Grandes animais: bovinos, eqüinos, asininos, muares e bubalinos.

Artigo 216 – O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, sem as condições previstas no parágrafo único do artigo anterior, será apreendido o recolhido ao Departamento de Controle de Zoonoses.

§ 1º - O animal poderá ser resgatado somente pelo seu legítimo proprietário o representante legal, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas, conforme anexo II.

§ 2º - Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo o animal será devidamente alimentado, assistido por médicos-veterinários e pessoal preparado para tal função.

§ 3º - Os prazos, contados do dia subsequente ao da apreensão do animal, a que se refere o parágrafo anterior são de:

- 2 (dois) dias, no caso de pequenos animais;

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- 5 (cinco) dias, no caso de médios e grandes animais.

§ 4º - Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados junto ao Departamento de Controle de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior, terão um dos seguintes destinos:

- a) doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou a entidade filantrópica, devidamente cadastradas pela SMSA;
- b) sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico-veterinário e os de origem desconhecida.

Artigo 217 – O proprietário de animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados nas instalações do Departamento de Controle de Zoonoses ou em local designado pelo proprietário, e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada por laudo fornecido pelo médico veterinário.

Artigo 218 – O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações do Departamento de Controle de Zoonoses será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

Artigo 219 – Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pela autoridade sanitária competente, no sentido de impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem-estar do homem.

PARTE XI

Artigo 220 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 221 – Os prazos mencionados no presente regulamento correm ininterruptamente.

Artigo 222 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas, ou, na falta desta, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Artigo 223 – Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão certificadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Artigo 224 – A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo Único – Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que facilitem imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Artigo 225 – Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obstrução por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo das penalidades previstas.

Artigo 226 – As autoridades competentes, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Artigo 227 – As normas técnicas especiais de que trata o artigo 1º da lei 4.151 de 03 de maio de 1995, serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Artigo 228 – Ficam sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária para funcionamento junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

Artigo 229 – O Alvará de Autorização Sanitária terá validade por 12 (doze) meses, a contar da data e sua concessão.

Artigo 230 – O estabelecimento que possuir o Alvará de Autorização Sanitária, ao ser vendido ao arrendado, deverá, concomitantemente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará de Autorização Sanitária pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Alvará de Autorização Sanitária, durante as fases de processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados, na compra ou arrendamento, a situação em que se encontram, em face das exigências deste regulamento.

§ 2º - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará de Autorização Sanitária, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o Alvará de Autorização Sanitária.

§ 3º - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Artigo 231 – O poder público municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Colatina, 15 de maio de 1995.