PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

ESTADO DE SÃO PAULO

ABERTURA DO CÓDIGO SANITÁRIO

PARTE I - Disposições Gerais.....01

PARTE II - Ações de Proteção, Promoção e Preservação da Saúde 01

LIVRO I - Programação de Saúde 01

LIVRO II - Participação e Controle Social 02

LIVRO III - Saneamento do Meio 04

Capítulo I - Saneamento Ambiental e Organização Territorial.....04
Capítulo II - Limpeza Pública e Destino de Resíduo.....05
SEÇÃO I - Disposições Gerais e Transitórias.....05
SEÇÃO II - Acondicionamento do Lixo e Apresentação à Coleta 07
SEÇÃO III - Destino Final do Lixo.....09
SEÇÃO IV - Da Limpeza e Conservação de Logradouros Públicos e Vias 10
SEÇÃO V - Da Limpeza de Áreas Livres.....13
SEÇÃO VI - Da Limpeza e Conservação de Feiras Livres.....14

Capítulo III - Água e Esgoto.....15
Capítulo IV - Saneamento das Edificações.....15

LIVRO IV - Controle Epidemiológico.....16
Capítulo I - Ações de Vigilância Epidemiológica.....16
Capítulo II - Controle de Zoonoses.....20
SEÇÃO I - Controle de Vetores do Dengue e Febre Amarela.....20
Capítulo III - Serviço de Verificação de Óbito.....22

LIVRO V - Serviços de Interesse da Saúde.....24
Capítulo I - Dos Estabelecimentos que Comercializam - Gêneros Alimentícios.....24
Capítulo II - Do Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios e Feiras Livres.....30

LIVRO VI - Substâncias e Produtos de Interesse da Saúde.....34
Capítulo I - Dos Alimentos e da Higiene da Alimentação Pública.....34
Capítulo II - Dos utensílios, Vasilhames e Outros Materiais.....41
Capítulo III - Da Embalagem e Rotulagem.....42

PARTE III - Infrações de Natureza Sanitária.....43

LIVRO I - Das Competências, infrações e Penalidades.....43
Capítulo I - Competência.....43
Capítulo II - Infrações e Penalidades.....45

LIVRO II - Procedimentos Administrativos das Infrações de Natureza Sanitária.....48
Capítulo I - Auto de Infração.....48
Capítulo II - Termo de Intimação.....49
Capítulo I - Auto de Infração 48
Capítulo II - Termo de Intimação.....49
Capítulo III - Auto de Imposição de Penalidade.....50
Capítulo IV - Processamento das Multas.....52
Capítulo V - Recursos.....52
Capítulo VI - Colheita de Amostras de Análise Fiscal.....53
Capítulo VII - Interdição de Alimentos 55

Capítulo VIII - Apreensão e Inutilização de Alimentos.....57
Capítulo IX - Perícia de Contra Prova.....58

LIVRO III - Disposições Finais e Transitórias.....60

P.25.223/94

LEI Nº 3832, DE 30 DE DEZEMBRO DE 1994

Institui o Código Sanitário do Município de Bauru e dá outras providências.

TIDEI DE LIMA, Prefeito Municipal de Bauru, Estado de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte lei:

PARTE I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - Fica instituído o Código Sanitário do Município de Bauru.

Artigo 2º - As normas expressas neste Código dispõe sobre a proteção, promoção e preservação da saúde no campo de competência da Prefeitura do Município de Bauru.

Artigo 3º - É garantido o sigilo nas denuncias à Autoridade Sanitária.

PARTE II
AÇÕES DE PROTEÇÃO, PROMOÇÃO E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE

LIVRO I
PROGRAMAÇÃO DA SAÚDE

Artigo 4º - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, previamente identificar fiscalizar e controlar os fatores determinantes e condicionantes da Saúde individual e coletiva, incluindo ações referente à saúde da criança e do Adolescente da Mulher, do idoso, do trabalhador, dos portadores de deficiência, da saúde mental, bucal e do controle das doenças transmissíveis e não transmissíveis.

Artigo 5º - As ações de saúde devem contemplar aquelas individuais e coletivas desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde através de equipamentos próprios, conveniados e contratados, compreendendo a proteção, promoção e recuperação da saúde individual e coletiva dos cidadãos, e seguir normas editadas nesta lei.

Artigo 6º - Compete ainda à Secretaria Municipal de Saúde a realização e atualização periódica do diagnóstico de saúde da população em sua área de abragência, identificando os principais problemas, riscos e agravos à saúde, através de inquéritos, investigações e levantamentos de dados necessários à promoção e avaliação das medidas de controle.

Parágrafo Único - As unidades de Saúde deverão valer-se de todos os dados e informações pertinentes e necessários para este fim sejam eles de natureza demográfica, sócio-econômica, ambiental, estatísticas de saúde e outros.

Artigo 7º - As instituições do Poder Público, os estabelecimentos de atenção e assistência a saúde, outros tipos de estabelecimento de interesse da saúde, quer sejam de natureza agropecuária, industrial, comercial ou de prestação de serviços, e os profissionais de saúde ou cidadãos relacionados pela autoridade de saúde municipal, devem, quando solicitados, fornecer regular e sistematicamente às autoridades sanitárias, os dados necessários à elaboração e atualização do diagnóstico de saúde da população.

LIVRO II
PARTICIPAÇÃO E CONTROLE SOCIAL

Artigo 8º - A Secretaria Municipal de Saúde contará com:
I - A Conferência Municipal da Saúde;
II - O Conselho Municipal da Saúde;
III - O Fundo Municipal de Saúde.

Artigo 9º - A Conferência Municipal de Saúde reunir-se-à a cada 4 (quatro) anos com característica de evento de discussão, análise e fixação de diretrizes gerais da política municipal de saúde, podendo ser convocada, extraordinariamente, pelo Poder Executivo ou pelo Conselho Municipal de Saúde, conforme artigo 18 da Lei Municipal nº 3598, de 7 de julho de 1993.

Artigo 10 - Ao Conselho Municipal de Saúde, de acordo com a Lei Municipal nº 3598, de 7 de julho de 1993, de caráter permanente, como órgão deliberativo do Sistema Único de Saúde- SUS, no âmbito municipal, sem prejuízo das funções do Poder Legislativo, compete:
I - Supervisionar gerenciamento do Fundo Municipal de Saúde;
II - Aprovar, por deliberação, no prazo de 30 (trinta) dias o Plano Municipal de Saúde, podendo emendá-lo, respeitadas as limitações orçamentárias. Caso o Conselho não delibere no prazo fixado, considera-se aprovado tacitamente o Plano;
III - Fiscalizar a execução do Plano Municipal de Saúde, podendo para isso requerer informações, relatórios, cronogramas e outros elementos necessários;
IV - Examinar as propostas encaminhadas pela Secretaria Municipal de Saúde, modificadoras do Plano Municipal de Saúde;
V - Propor medidas para o aperfeiçoamento da organização do Plano Municipal de Saúde;
VI - Controlar, mensalmente, a receita e despesa do Fundo Municipal de Saúde;
VII - Comunicar, de pleno, ao Prefeito e à Câmara Municipal, as irregularidades na execução de Planos ou no gerenciamento do Fundo;
VIII - Opinar sobre a expansão de recursos humanos e materiais, bem como sobre investimentos a serem efetuados no âmbito da Saúde;
IX - Discutir os problemas de Saúde suscitados pela população.

Artigo 11 - O Fundo Municipal de Saúde, de acordo com a Lei nº 3289, de 13 de dezembro de 1990, tem por objetivo criar condições financeiras e de gerência dos recursos destinados ao desenvolvimento das ações de Saúde, executadas ou coordenadas pela Secretaria Municipal de Saúde, que compreendem:
I - O atendimento à saúde universalizado, integral, regionalizado e hierarquizado;
II - A vigilância sanitária;
III - A vigilância epidemiológica e ação de saúde de interesse individual e coletivo correspondente;
IV - O controle e a fiscalização das agressões ao meio ambiente, nele compreendido o ambiente de trabalho em comum acordo com as organizações competentes das esferas federal e estadual.

LIVRO III
SANEAMENTO DO MEIO

CAPÍTULO I
Saneamento Ambiental e Organização Territorial

TÍTULO I
Disposições Gerais e Transitórias

Artigo 12 - Constituem fatores ambientais de risco à Saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade no meio ambiente, principalmente os relacionados a organização territorial, ambiente constituído, saneamento ambiental, proliferação de artrópodes nocivos, vetores e hospedeiros intermediários, atividades produtivas e de consumo, além das substâncias tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou danos à Saúde, vida ou qualidade de vida.

Artigo 13 - As ações de saúde referentes ao ambiente, além de estimular a ação conjunta entre órgãos afins nas três esferas de poder, terá a (SEMMA) Secretaria Municipal do Meio Ambiente como órgão consultor e tem por objetivo:

I - Assegurar condições de desenvolvimento adequado à saúde nas atividades básicas do homem como: habitação, circulação, recreação e trabalho;

II - Propiciar melhoria, manutenção e controle da qualidade do ambiente, nele incluindo o do trabalho, garantindo condições de saúde, conforto, higiene, salubridade, segurança e bem-estar individual e coletivo;

III - Estimular a participação dos cidadãos para elevar a qualidade de vida da cidade e manter as conquistas adquiridas quanto ao uso racional do ambiente e da saúde;

IV - Intervir diretamente no uso e na ocupação do solo para manutenção do equilíbrio estabelecendo:

a) a prevalência do direito coletivo ao ambiente saudável e equilibrado, em relação a indivíduo;

b) o planejamento, monitoramento e fiscalização do uso dos recursos ambientais;

c) a proteção aos ecossistemas, incluindo suas áreas e espécies representativas;

d) o fornecimento, controle e eliminação das atividades pontencial ou efetivamente poluidores;

e) a recuperação de áreas degradadas e proteção das áreas ameaçadas de degradação ambiental;

f) a racionalização do uso do solo, água, flora, ar e subsolo;

g) o incentivo ao estudo, pesquisa e emprego de tecnologia orientadas para o uso racional e proteção dos recursos ambientais e de saúde;

h) os programas de educação de saúde ambiental específico voltados para a população levantando as situações de risco, agravos à saúde e má utilização de recursos materiais ou artificiais;

i) as normas e padrões, em cooperação com órgãos afins, de proteção e melhoria da qualidade ambiental e da saúde, dentro da sua competência;

j) prévio parecer técnico sobre a implantação, o licenciamento e o controle de empreendimentos e atividades que interfiram na qualidade do ambiente e da saúde;

k) a definição de áreas de atuação e programas nos quais a ação do Executivo deva ser prioritária.

Artigo 14 - As normas para Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo no Município de Bauru, devem seguir as disposições da Lei Municipal nº 2339, de 15 de fevereiro de 1982, bem como as alterações que possa ocorrer.

Artigo 15 - Todo assentamento urbano, para fins domésticos, comerciais, industriais ou mistos será provido de sistema de drenagem que impeça a estagnação de águas pluviais.

Artigo 16 - Todo sistema viário possuirá um sistema de drenagem visando impedir a erosão do solo e a estagnação de águas pluviais.

CAPÍTULO II

Limpeza Pública e Destino de Resíduos

SEÇÃO I
Disposições Gerais e Transitórias

Artigo 17 - Para os efeitos deste Código, lixo é o conjunto heterogêneo constituído de materiais sólidos resíduais, provenientes de atividades humanas, bem como de animais mortos ou detritos que, por sua natureza, coloque em risco a saúde pública.

Artigo 18 - Compete à Prefeitura Municipal a remoção de:
I - Resíduos domiciliares;
II - Materiais de varreduras domiciliares;
III - Resíduos sólidos originários de estabelecimento público, institucionais, de prestação de serviços e comerciais de características domiciliares;
IV - Animais mortos de pequeno porte.

Parágrafo Único - No que se refere o inciso III, devem ter tarifação especial, definida pela municipalidade, os grandes jardins comerciais e prestações de serviços.

Artigo 19 - Cabe à Prefeitura, diretamente ou por delegação, mediante tarifas de recolhimento, estabelecer a remoção dos seguintes materiais:
I - Resíduos considerados infectantes, provenientes de serviços de saúde e congêneres;
II - Animais mortos de grande porte;
III - Restos de limpeza e poda de jardins.

Artigo 20 - Compete ainda à Prefeitura Municipal:
I - A limpeza das áreas públicas em aberto;
II - A capinação e roçada dos leitos das ruas, bem como a remoção do produto resultante;
III - O tratamento e destinação final dos resíduos;
IV - A conservação da limpeza pública executada na área do Município;
V - A limpeza e desobstrução do sistema de drenagem, de águas pluviais.

Artigo 21 - A execução dos serviços de limpeza pública de competência da Prefeitura Municipal, poderá ser realizada diretamente ou por delegação, não sendo vedada a contratação em ambos os casos de firmas especializadas, previamente cadastradas, observadas as disposições pertinentes à matéria.

Artigo 22 - É proibido realizar triagem ou catação no lixo, de qualquer objeto, material, resto ou sobra, mesmo se de valor insignificante, seja qual for sua origem.

Parágrafo Único - A triagem só será permitida em casos e locais, expressamente autorizados, a critério da Prefeitura ou a quem delegar.

Artigo 23 - Os lixos ou resíduos sólidos não devem ser lançados em cursos d'água, lagos e lagoas, salvo na hipótese de necessidade de aterro de lagoas artificiais, autorizados pelo órgão estadual de controle da poluição e de preservação ambiental.

Artigo 24 - É proibido atear fogo em lixo, de qualquer natureza, depositado nas ruas, calçadas e terrenos baldios.

Artigo 25 - Os resíduos sólidos ou semi-sólidos de qualquer natureza não devem ser colocados ou incinerados a céu aberto, tolerando-se apenas:

I - A acumulação temporária de resíduos de qualquer natureza, em locais previamente aprovados, desde que isso não ofereça risco à saúde pública e ao meio ambiente, a critério das autoridades de controle da poluição e de preservação ambiental ou de saúde pública;

II - A incineração de resíduos sólidos ou sem-sólidos de qualquer natureza, a céu aberto, em situações de emergência sanitária.

Artigo 26 - Os resíduos resultantes dos serviços de saúde e congêneres, devem ser armazenados, em abrigos apropriados para guarda dos recipientes, obedecendo as Normas Técnicas da ABNT, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções em vigor ou que venham a sair que tratam da questão, tanto a nível Estadual e Federal.

Parágrafo Único - O estabelecimento gerador de resíduos de serviços de saúde, cuja produção semanal não exceda 700 (setecentos) litros, pode optar pela instalação de um abrigo reduzido, obedecendo as normas vigentes.

SEÇÃO II

Acondicionamento do Lixo e Apresentação à Coleta

Artigo 27 - O lixo domiciliar a ser coletado regularmente deve apresentar-se dentro de sacos plásticos, com capacidade máxima de 100 (cem) litros, não ultrapassando o peso máximo de 30 kg ou 40 kg cada embalagem.

§ 1º - Dependendo do tipo de lixo a ser embalado, os sacos plásticos dever ser reforçados.

§ 2º - É proibido acumular lixo a fim de utilizá-lo ou removê-lo, para outros locais que não estabelecidos pela Prefeitura.

§ 3º - Não pode ser acondicionado com o lixo domiciliar qualquer outro tipo de lixo.

§ 4º - O lixo deve ser apresentado à coleta no máximo com 2 (duas) horas de antecedência de sua efetuação.

Artigo 28 - Os materiais recicláveis do lixo domiciliar, tais como papéis, plásticos, vidros, metais, borrachas, pilhas e outros, devem, paulatinamente e através de campanhas periódicas ser acondicionadas em sacos plásticos, conforme determinação do artigo anterior.

§ 1º - Os materiais perfurantes ou cortantes devem ser protegidos antes do acondicionamento, evitando-se acidentes.

§ 2º - Os materiais recicláveis, sempre que possível serão coletados distintamente do lixo orgânico.

Artigo 29 - Os resíduos considerados infectantes, provenientes de serviços de saúde, devem obedecer o seguinte:

I - Ser acondicionado em saco plástico, branco leitoso, com capacidade máxima de 40 (quarenta) litros cada;

II - Resíduos perfurantes ou cortantes, após desinfecção, devem ser acondicionados em recipientes rígidos;

III - Os resíduos infectantes procente de análise clínicas, hemoterapia e pesquisa microbiológica, devem ser submetido a esterilização na unidade geradora;

IV - Os resíduos líquidos infectantes, como sangue, secreções, excreções e outros líquidos orgânicos, devem ser submetidos a tratamento na própria instituição, anterior ao lançamento na rede pública de esgoto, conforme exigência do órgão competente de controle ambiental;

V - Os resíduos infectantes, compostos por membros, fetos, órgãos e tecidos humanos, devem ser acondicionado, separadamente, em plásticos e armazenados em câmara fria no serviço de anatomia patológica.

§ 1º - O transporte dos resíduos referidos acima, será feito por veículos adequados, revestidos de material plástico, fibra de vidro ou aço inox, liso e resistente à lavagem.

§ 2º - A remoção de que trata este artigo, deve ter roteiro e horário pré-estabelecido, devendo ser de conhecimento geral, para garantir segurança e higiene à população.

§ 3º - Os estabelecimentos geradores de resíduos de serviços de saúde têm que ter um responsável qualificado pelos serviços de limpeza, pois não serão coletados resíduos infectantes ou comuns sem o devido acondicionamento.

Artigo 30 - Os resíduos sólidos de natureza tóxica, bem como os que contém substâncias inflamáveis, corrosivas, explosivas, radioativas e outras consideradas prejudiciais, devem sofrer tratamento ou acondicionamento adequado, no próprio local de produção, e nas condições estabelecidas pelo órgão estadual de controle da poluição e de preservação ambiental.

Artigo 31 - O lixo "in natura" independente da sua origem, não pode ser utilizado na agricultura ou na alimentação de animais.

SEÇÃO III
Destino Final do Lixo

Artigo 32 - O lixo domiciliar orgânico deve ter seu destino final conforme legislação do meio ambiente em vigência.

Artigo 33 - O lixo considerado infectante, proveniente de serviços de saúde, deve sofrer um tratamento e/ou destinação final correta e ambientalmente aceita pelos órgãos de controle de poluição e saúde.

SEÇÃO IV
Da Limpeza e Conservação das Vias e Logradouros Públicos

Artigo 34 - O proprietário/usuário de imóvel deve proceder à varrição de seu próprio passeio, de forma a mantê-lo limpo, inclusive, eliminando frestas, buracos, rachaduras que atrapalhem o serviço de limpeza, bem como favoreçam ao crescimento de vegetação/mato.

Artigo 35 - O produto resultante da varredura dos prédios e dos passeios públicos a eles pertinentes deve ser recolhido em recipientes recomendados, sendo proibido o acúmulo dos mesmos na sarjeta ou leito da rua.

Artigo 36 - Qualquer ato que pertube, prejudique ou impeça a execução da varrição, ou de outros serviços de limpeza pública, sujeitará o infrator às penalidades previstas neste Código.

§ 1º - A solicitação da remoção de veículos estacionados que impeçam a execução do serviço de limpeza pública, deve ser prontamente atendida, sob pena de apreensão do veículo e pagamento das multas e despesas decorrentes.

§ 2º - A sinalização ou reserva, por particulares, de locais para estacionamento ou entrada e saída de veículos, com cavaletes ou outros objetos, será punida com a apreensão desses materiais, sem prejuízo da multa prevista neste Código.

Artigo 37 - Os executores de obras ou serviços, em logradouros públicos devem manter os locais de trabalho permanentemente limpos.

§ 1º - O executor que não cumprir as determinações da autoridade competente ficará sujeito às sanções previstas neste Código.

§ 2º - A remoção de todo material remanescente, bem como a varrição e lavagem do local, devem ser providenciadas imediatamente, após a conclusão das obras ou serviços, ou no mínimo diariamente, quando se tratar de serviços prolongados, considerando-se os riscos que possam causar nas vias e logradouros públicos.

§ 3º - Os serviços de limpeza previstos neste artigo, podem ser executados pela Prefeitura, ou por delegação, cobrado em dobro o custo correspondente, sem prejuízo das multas cabíveis.

Artigo 38 - Nos passeios, canteiros, jardins, áreas e logradouros públicos é proibido expor ou depositar animais, mercadorias, objetos, mostruários, cartazes, faixas, placas e assemelhados, materiais de construção, entulhos, terras e resíduos de qualquer natureza, sob pena de apreensão dos mesmos, bem como os veículos utilizados para o transporte e pagamento das despesas de remoção.

Parágrafo Único - O disposto neste artigo aplicar-se-á também a veículos abandonados em vias públicas, por mais de 5 (cinco) dias consecutivos.

Artigo 39 - É proibido lançar ou atirar nas vias, jardins, escadarias, córregos, rios, bocas de lobo, outras áreas e logradouros públicos, papeis, invólucros, casas, resíduos ou lixo de qualquer natureza.

Parágrafo Único - Exceto confete e serpentina em dias especiais.

Artigo 40 - Salvo autorização prévia e escrita é proibida, nas vias e logradouros públicos, publicidade ou propaganda, mediante a distribuição de panfletos, folhetos, comunicados ou materiais, impressos, distribuidos manualmente, atirados de veículos, aeronaves ou edificações, ou oferecidos em mostruários ou qualquer outra forma.

§ 1º - Os infratores terão o material apreendido sumariamente, sem prejuízo da multa prevista neste Código.

§ 2º - O disposto neste artigo não se aplica a materiais previstos em regulamentações específicas.

Artigo 41 - É proibido descarregar ou despejar águas servidas de qualquer natureza em vias, praças, jardins, escadarias, vielas, passagens e quaisquer áreas e logradouros públicos.

Parágrafo Único - Excluem-se da restrição deste artigo as águas de lavagem de prédios, cuja a construção não permite o escoamento para o interior, desde que a lavagem e limpeza sejam feitas entre 22 (vinte e duas) e 8 (oito) horas e, no perímetro central entre 23 (vinte e três) e 7 (sete) horas.

Artigo 42 - Nos passeios ou leitos das vias e logradouros públicos, é proibido:

I - Derramar óleo, gordura, graxa, tinta, líquidos de tinturarias, nata de cal ou de cimento;

II - Preparar concreto ou argamassa;
III - Lavar ou reparar veículos ou qualquer tipo de equipamento.

§ 1º - No que se refere o inciso II, podem ser permitidas a utilização dos passeios para esse fim, desde que utilizadas caixas ou tabuados apropriados, não ocupando mais de 1/3 (um terço), da largura do passeio.

§ 2º - Ao infrator serão aplicadas as sanções previstas neste Código inclusive apreensão e remoção de material, sem prejuízo da obrigação da limpeza do local e da reparação dos danos eventualmente causados.

§ 3º - Os serviços previstos no parágrafo anterior, poderão ser executados pela Prefeitura ou por delegação, a seu critério, cobrados em dobro o custo correspondente, sem prejuízo da multa cabível.

Artigo 43 - O transporte em veículos de resíduos, terras, agragados, ossos, adubo, lixo curtido e qualquer material a granel, deve ser executado de forma a não provocar derramento na via pública e poluição local.

§ 1º - O transporte de quaisquer materiais ou resíduos, que sejam feitos em caminhões/veículos com carroceria aberta deverão obrigatoriamente estar protegidos por lonas devidamente amarradas para evitar qualquer espalhamento.

§ 2º - As caçambas em geral (basculantes, carretas, tipo de brook e outras) não poderão ter sua carga ultrapassada os limites de altura das laterais mesmo que atendam ao parágrafo 1º.

Artigo 44 - É proibido riscar, borrar, escrever e colar cartazes, nos seguintes locais;

I - Árvores de logradouros públicos;

II - Gradis, parapeitos, viadutos, pontes, canais e túneis;

III - Postes de iluminação, placas indicativas de trânsito, semáforos, hidrantes, caixas de concreto, telefones públicos, alarmes de incêndio e de coleta de lixo;

IV -Guias de calçamento, passeios e revestimentos de logradouros públicos, bem como escadarias de edifícios públicos ou particulares;

V - Estátuas, monumentos, colunas, paredes, muros, tapumes de edifícios públicos ou particulares;

VI - Outros equipamentos urbanos.

Artigo 45 - É proibido produzir poeiras ou borrifar líquidos que incomodem os vizinhos ou transeuntes, quando da construção, demolição, reforma, obras de aterro, desaterro, pintura ou limpeza de fachadas de edifícios.

SEÇÃO V
Da Limpeza de Áreas Livres

Artigo 46 - Em qualquer área ou terreno, assim como ao longo ou no leito de rios, canais, córregos, lados e depressões, bueiros, valetas de escoamento, poços de visita e outros pontos de sistema de água pluviais, é proibido, depositar, obstruir ou lançar resíduos de qualquer espécie.

Artigo 47 - Os responsáveis por imóveis não edificados, mesmo aqueles cercados, murados, devem mantê-los limpos, roçados e capinados, na forma e sob as sanções previstas neste Código.

Artigo 48 - A limpeza das áreas, ruas internas, entradas e serviços dos agrupamentos de edificações constitui obrigação dos proprietários e usuários, que devem colocar os resíduos recolhidos em pontos de coleta que facilitem a remoção pela Prefeitura, ou a quem esta delegar, observando determinações articuladas neste Código.

SEÇÃO VI
Da Limpeza e Conservação das Feiras Livres

Artigo 49 - Constitui obrigação dos feirantes, que operem nas feiras de qualquer natureza, instaladas nas vias e logradouros públicos, manter limpa a área de localização de suas barracas.

§ 1 º - Considera-se área de localização de barracas de feirantes, aquelas que abrangem não somente o lugar ocupado pela barraca, mas também o espaço externo de circulação, até as áreas divisórias com as barracas laterais e fronteiriças, além das partes confinantes com alinhamento ou muros de vias e logradouros públicos.

§ 2º - No caso de não instalação de barracas, a responsabilidade pela limpeza dessa área livre, deve ser transferida para os feirantes limítrofes, considerada a linha divisória.

Artigo 50 - Os feirantes, imediatamente após o encerramento da feira, devem recolher os detritos e resíduos, eventualmente existentes nas calçadas e vias públicas, procedendo a varrição do loca, respeitada a área de localização de suas barracas.

§ 1º - Os feirantes que comercializam pescados, vísceras de animais de corte e de aves abatidas, devem realizar a higienização do local.

§ 2º - Os resíduos, uma vez acondicionados em sacos plásticos, pelos feirantes, serão recolhidos pelo setor responsável da limpeza pública.

Artigo 51 - Além das multas previstas, os infratores do disposto nos artigos 49 e 50 deste Código serão punidos:

I - Com suspensão da atividade, pelo prazo de 10 (dez) dias, na primeira reincidência e de 30 (trinta) dias na seguinte;
II - Com o cancelamento da matrícula e revogação da permissão de uso nos demais casos, a juízo da Prefeitura.

CAPÍTULO III
Água e Esgoto

Artigo 52 - Todo e qualquer serviços de abastecimento de água ou de coleta e disposição de esgotos devem sujeitar-se ao controle do Departamento de Água e Esgoto (DAE).

Artigo 53 - Os projetos de sistemas de abastecimentos de água ou de coleta e disposições de esgoto devem ser elaborados em obediência às normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e às normas e especificações adotadas pelo órgão técnico encarregado de aprová-los - CETESB.

Artigo 54 - As instalações prediais de água e esgoto devem seguir as normas e especificações da ABNT e aquelas adotadas pelas entidades responsáveis pelos sistemas, as quais caberá fiscalizar estas instalações, sem prejuízo da fiscalização exercida pela autoridade sanitária.

CAPÍTULO IV
Saneamento das Edificações

Artigo 55 - Nenhuma construção, reforma, ampliação de edificação, qualquer que seja o fim a que se destina poderá ser iniciada ou autorizada sem que os projetos e especificações atendam as exigências deste Regulamento e suas Normas Técnicas Especiais (NTE), bem como outras disposições previstas na Legislação Federal, Estadual e Municipal em vigência.

§ 1º - Os projetos a que se refere este artigo, devem obter a aprovação pela autoridade municipal competente.

§ 2º - A verificação referente neste artigo deve ser feita mediante vistoria pela autoridade municipal competente, que expedirá o correspondente alvará de "Habite-se" ou de "utilização".

Artigo 56 - As normas para edificações de residências, comércio, serviços e indústrias, devem seguir as disposições da Lei Municipal nº 2371/82 e complementadas no que couber por legislação Federal e Estadual, bem como as alterações municipais que possam ocorrer.

Artigo 57 - As Normas, Padrões de Construções e Instalações de Serviços de Saúde devem atender Portaria nº 400 do Ministério da Saúde, de 6 de dezembro de 1977, bem como a legislação Estadual vigente e futuras alterações que venham a ocorrer.

Artigo 58 - As normas referentes às edificações dos estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios, devem atender as disposições constantes no Livre V, Capítulo I, deste Regulamento, complementadas, no que couber, por legislação Federal, Estadual e Municipal vigentes ou futuras.

LIVRO IV
CONTROLE EPIDEMIOLÓGICO

CAPÍTULO I
Ações de Vigilância Epidemiológica

Artigo 59 - Para os efeitos deste regulamento, entende-se por Vigilância Epídemiológica o conjunto de atividades que proporcionam a informação indispensável para conhecer, detectar ou prever qualquer mudança que possa ocorrer nos fatores condicionantes do processo saúde-doença, com a finalidade de recomendar e adotar oportunamente as medidas indicadas que levem à prevenção e controle da doença.

Artigo 60 - As ações de Vigilância Epidemiológica devem ser efetuadas pelos serviços de saúde públicos e/ou privados, devidamente habilitados e compreendem as seguintes funções:
I - Reunir as informações necessárias e atualizadas;
II - Processar, analisar e interpretar dados;
III - Realizar ações de controle, que podem ser executadas a curto, médio e longo prazo.

Artigo 61 - Entende-se por notificação compulsória a comunicação à autoridade sanitária, de casos suspeitos ou confirmados das doenças classificadas a nível internacional, nacional, estadual e os agravos à saúde que as autoridades sanitárias municipais julgarem necessários.

Artigo 62 - A notificação compulsória de doenças deve ser feita por qualquer cidadão, sendo obrigatória aos profissionais de saúde e a todos os serviços de atenção e assistência à saúde.

Parágrafo Único - A notificação deve ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, por telefone, telegrama, carta ou impresso adequado.

Artigo 63 - Recebida a notificação, a autoridade sanitária é obrigada a proceder à investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguação da disseminação da doença na população sob risco.

Parágrafo Único - As autoridades sanitárias podem exigir ainda, quando houver indicação, coleta de material para quaisquer exames laboratoriais que se fizerem necessários.

Artigo 64 - As autoridades sanitárias devem cumprir as normas e os fluxos de informação do Sistema de Vigilância Epidemiológica.

Artigo 65 - A notificação compulsória de doenças, tem caráter sigiloso, obrigando-se as autoridades sanitárias a mantê-lo.

Artigo 66 - A identificação do paciente foram do âmbito médico-sanitário, será feita, excepcionalmente, em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade sanitária e com conhecimento prévio do paciente ou responsável.

Artigo 67 - A Secretaria Municipal de Saúde, através do Serviço de Vigilância Epidemiológica, deve propor, executar e avaliar as medidas de controle, tais como: tratamento, isolamento, desinfecção, quarentena, vigilância sanitária, quimioprofilaxia, vacinação, etc.

Artigo 68 - O isolamento domiciliar esta sujeito à vigilância direta das autoridades sanitárias, a fim de garantir a execução das medidas profiláticas necessárias e o tratamento clínico, que pode ficar a cargo do médico, de livre escolha do doente.

Artigo 69 - Caberá às autoridades sanitárias, dentre outras atribuições que se fizerem pertinentes e de acordo com as legislações em vigor, o seguinte:

I - Determinar o período de isolamento, para cada caso, tendo em vista os interesses da saúde coletiva;
II - Fornecer para efeitos legais, documento comprobatório de imposição e duração do isolamento e/ou quarentena;
III - Complementar ou sustituir a desinfecção adequada, conforme a doença, através de medidas de controle aos vetores biológicos e seus reservatórios;
IV - Determinar durante do período de quarentena, os locais em que devem permanecer as pessoas e ela sujeitas.

Artigo 70 - As pessoas sob vigilância sanitária devem comunicar, previamente, a mudança de domicílio ao responsável pelo Serviço de Vigilância em Saúde, cabendo a este dar ciência do fato ao responsável pelo Serviço de Vigilância em Saúde do local para onde se dirige o indivíduo.

Artigo 71 - Os comunicantes e os indivíduos que de qualquer modo se expuserem aos riscos de contrair uma doença transmissível, devem ser protegidos por meio de vacinas, soros ou seus derivados, antibióticos, quimioterápicos ou outros agentes antimicrobianos adequados, sempre que houver indicações.

Artigo 72 - Havendo suspeita de epidemia no município, distrito ou bairro, a autoridade sanitária do local deverá imediatamente:

I - Confirmar os casos clinicamente e/ou por meio de provas laboratoriais;
II - Verificar se a incidência atual da moléstia é significativamente maior que a habitual;
III - Comunicar a ocorrência ao seu chefe imediato;
IV - Adotar as medidas de profilaxia indicadas.

Artigo 73 - Frente a ocorrência de epidemias, caberá às autoridades sanitárias adotar medidas de controle pertinente, podendo inclusive acionar outros setores da administração pública e da sociedade civil, quando necessário.

Parágrafo Único - Em caso de epidemia poderá ser providenciado o fechamento total ou parcial de qualquer estabelecimento e de quaisquer locais abertos ao público, durante o período que a autoridade sanitária julgar necessário.

Artigo 74 - O Serviço Municipal de Vigilância Epidemiológica deve executar e/ou controlar e avaliar as atividades de vacinação de rotina, intensificações, vacinação de bloqueio e campanhas indiscriminadas ou seletivas.

Artigo 75 - É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou reponsabilidade.

Parágrafo Único - Só será dispensada da vacinação obrigatória a pessoa que apresentar atestado médico e/ou contra-indicação explícita à aplicação da vacina.

Artigo 76 - Anualmente, para o pagamento do salário família, será exigido do segurado a comprovação o de que os beneficiários e seus dependentes receberam as vacinas obrigatórias na forma da legislação vigente.

Artigo 77 - Toda pessoa vacinada tem o direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

Artigo 78 - As vacinas obrigatórias e seus respectivos atestados são gratuitos, inclusive quando executados por profissionais em suas clínicas, consultórios ou por estabelecimentos privados de prestação de serviços de saúde, quando credenciados.

CAPÍTULO II
Controle de Zoonoses

Artigo 79 - As ações de controle de zoonoses devem ser executadas pelo órgão municipal competente, conforme Lei Municipal nº 3372, de 29 de agosto de 1991, que cria o Centro de Controle de Zoonoses, bem como as alterações vigentes e as que possam ocorrer.

Artigo 80 - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses:

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

II - Preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiências da saúde pública veterinária.

Artigo 81 - Constituem objetivos básicos das populações animais:

I - Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimentos aos animais;

II - Preservar a saúde e o bem estar da população humana, evitando-lhe danos ou incômodos causados por animais..

Artigo 82 - Os procedimentos referentes ao controle de zoonoses e fauna sinantrópica será alvo de normatização, exceto o controle do Dengue e Febre Amarela conforme descrito na Seção I, deste capítulo.

Parágrafo Único - No que se refere à apreensão de animais, obedecer-se-à o disposto na Lei Municipal nº 2792, bem como suas alterações.

SEÇÃO I
Controle de Vetores do Dengue e Febre Amarela

Artigo 83 - Para efeitos deste Regulamento, entende-se por Aedes aegypti e Aedes albopíctus, os artrópedes que podem atuar como vetores mecânicos de transporte dos agentes etiológicos causadores do Dengue e Febre Amarela.

Artigo 84 - O controle, quando possível a erradicação do Aedes aegyptis e Aedes albopíctus, é de responsabilidade conjunta da Prefeitura Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde e de órgãos do Estado e particulares, e de toda a comunidade, cuja atividade envolva a saúde pública.

Artigo 85 - As atividades de combate, controle ou erradicação a esses vetores são objetos de planejamento e programação, observados os seguintes procedimentos:

I - Levantamento do problema, compreendendo:
a) delimitação da área atingida, identificação, quantificação e causas;
b) escolha das medidas de controle (mecânico, biológico e/ou químico) cabíveis;
II - Ataque;
III - Avaliação dos resultados;
IV - Vigilância;
V - Educação Sanitária.

Artigo 86 - Os produtos e processos utilizados no combate aos vetores, devem obedecer às normas de segurança vigentes de proteção ao meio ambiente, água de abastecimento e alimentos, não expondo a população a riscos de saúde.

Parágrafo Único - As autoridades sanitárias devem observar no exercício de suas atribuições, as normas de segurança e higiene do trabalho, bem como realizar o monitoramento da saúde dos trabalhadores e aplicadores de inseticidas, mediante exames clínicos e toxicológicos pertinentes.

Artigo 87 - As autoridades sanitárias no exercício de suas ações de orientação e fiscalização, além do que expressa a legislação vigente, devem adotar os seguintes procedimentos administrativos:

I - Determinar ao proprietário ou ocupante de qualquer imóvel ou estabelecimento público ou particular, destinado à utilização comum ou individual, que não mantenha objetos, equipamentos, recipientes ou plantas que possam acumular água em seu interior;
II - Nos casos em que não for possível evitar o acúmulo de água em quaisquer dos materiais acima citados, tendo em vista a peculiaridade da atividade exercida, a autoridade sanitária determinará a forma adequada de proteção;
III - Dentre as medidas fiscalizadoras ressalta-se a observância dos seguintes preceitos:

a) os objetos, equipamentos, recipientes ou plantas que possam acumular água não devem ser expostas a céu aberto;
b) os resíduos sólidos provenientes da coleta de lixo não devem ficar expostos, devendo portanto receber recobrimento de terra diariamente;
c) as caixas d'água devem permanecer sempre cobertas, de forma a impedir a entrada de insetos;
d) os espelhos d'água, fontes, chafarizes e piscinas sem recirculação, devem ser esvaziados totalmente, a cada semana;
e) os depósitos de pneus, de materiais de construção, de materiais reciclados, ferros-velhos e desmanches de automóveis , devem tomar medidas preventivas que evitem o acúmulo de água;

f) as lajes de imóveis, especialmente dos prédios em construção, devem ser protegidas evitando-se o acúmulo de água;
g) os vasos ornamentais existentes em parques, igrejas, templos, residências, escolas, instituições, estabelecimentos industriais e comerciais, devem ter água substituída por areia grossa úmida;
h) os vasos existentes em cemitérios não devem conservar a água a fim de evitar a proliferação do mosquito.

Artigo 88 - O proprietário ou Locatário de qualquer imóvel deve permitir o acesso, na área correspondente, da pessoa designada para realizar atividades de fiscalização, orientação, controle, combate e erradicação dos vetores da Dengue e Febre Amarela.

CAPÍTULO III
Serviço de verificação de Óbitos

Artigo 89 - A declaração de óbito ou atestado de óbito, documento indispensável para o sepultamento, deve ser feito em impresso especialmente destinado a esse fim, de acordo com a legislação em vigência.

Artigo 90 - Todos os campos constantes do formulário de declaração de óbito devem ser preenchidos de maneira clara e correta.

Artigo 91 - Compete ao Serviço de Verificação de Óbito do Município de Bauru, instituído pela Lei nº 3050, de 5 de junho de 1989 e regulamentada pelo Decreto nº 6383, de 16 de agosto de 1992, as seguintes atribuições:

I - Realizar as necrópsias de pessoas identificadas, desde que falecidas de morte natural sem assistência médica ou com atestado de óbito de moléstia mal definida, inclusive as que forem encontradas mortas em qualquer lugar do Município de Bauru, sem sinais de violência, bem como aquelas que forem encaminhadas pelo Instituto Médico Legal;
II - Fornecer a respectiva declarações do óbitos para os falecimentos ocorridos nas hipóteses prevista no inciso I, deste artigo;
III - Proceder ao registro de óbitos a expedir a guia de sepultamento, dentro dos prazos legais, para os corpos necropsiados e não reclamados, caso em que o sepultamento poderá ser feito, 48 (quarenta e oito) horas após a necrópsia, salvo a hipótese de cadáveres putrefatos, quando deverá ser feito imediatamente;
IV - encaminhar ao Instituto Médico Legal (IML) os casos suspeitos de morte violenta verificados antes ou no decorrer da necrópsia e aqueles de morte natural, de identificação desconhecida sem sinais de violência, comunicando, sempre que couber à autoridade policial;
V - Fiscalizar o embarque de cadáveres, ossadas ou restos exumados, para fora do Município, expedindo os competentes documentos de "livre trânsito", para os casos de morte natural;
VI - Realizar e/ou fiscalizar embalsamentos e formolização, de acordo com a legislação sanitária e convenções internacionais em vigor;
VII - Lacrar as urnas funerárias que se destinam ao Exterior, nos casos de morte natural;
VIII - Cumprir e fazer cumprir a legislação a respeito, de modo especial à Lei Estadual nº 5452, de 22 de dezembro de 1986.

LIVRO V
Serviços de Interesse da Saúde

CAPÍTULO I
Dos Estabelecimentos que Comercializam Gêneros Alimentícios

Artigo 92 - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, além de atender às condições referentes às habilitações e aos locais de trabalho em geral, devem ter dependências mínimas adequadas ao fluxo de comercialização ou manipulação.

Artigo 93 - Deverá existir, sempre que a autoridade sanitária julgar necessário, torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte comercial do estabelecimento.

Parágrafo Único - Todos os estabelecimentos devem ter, obrigatoriamente, reservatório de água com capacidade correspondente ao consumo diário, respeitado o mínimo de 1.000 (mil) litros.

Artigo 94 - As paredes acima da barra e os tetos, devem ser lisos e pintados com tinta impermeável e de cor clara.

Artigo 95 - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, só podem coexistir com residências ou dormitórios, quando o prédio dispuser de aposentos especiais para este fim, adequadamente separados da parte comercial.

Parágrafo Único - Nos casos a que se refere o presente artigo, os compartimentos da habitação não podem ter comunicação direta com as dependências ou locais destinados ao preparo, manipulação, armazenamento ou venda de gêneros alimentícios.

Artigo 96 - A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarrete longa permanência do público, devem ter instalações sanitárias adequadas, à disposição dos seus frequentadores.

§ 1º - Os sanitários devem ser separados e identificados, para cada sexo.

§ 2º - Os sanitários não podem comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, devendo existir entre eles antecâmaras dotadas de portas e aberturas para o exterior.

Artigo - 97 - As instalações sanitárias devem ter piso de material cerâmico, paredes revestidas até 2,00 metros de altura no mínimo, com material cerâmico vidrado, porta com molas e aberturas teladas.

Artigo 98 - Dispor de vestiários para funcionários de ambos os sexos, não podendo os mesmos comunicar-se diretamente com os locais de trabalho.

§ 1º - As instalações sanitárias destinadas aos funcionários, obrigatoriamente, devem ter sabonete, lavatório com água corrente, papel toalha, papel higiênico e um aviso afixado em local visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso.

§ 2º Os vestiários de uso dos funcionários devem ainda possuir:

I - Um armário para cada empregado;
II - Paredes revestidas até 1,50 metros, no mínimo, com material liso e impermeável;
III - Piso de material liso, resistente e impermeável;
IV - Portas com mola
V - Aberturas teladas.

§ 3º - Os vestiários não podem ser utilizados como depósitos de materiais de qualquer espécie.

Artigo 99 - Os depósitos de matéria prima, adegas e despensas devem ter:

I - Paredes revestidas de material cerâmico vidrado até a altura de 2,00 metros, no mínimo;
II - Pisos revestidos de material cerâmico ou equivalente:

III - Aberturas teladas:
IV - Portas com mola e com proteção, na parte inferior , evitando-se a entrada de roedores.

Artigo 100 - As cozinhas devem ter:

I - Área mínima de 10 metros quadrados, não podendo a menor dimensão ser inferior a 2,50 metros;
II - Piso revestido de material cerâmico;
III - Paredes revestidas até altura mínima de 2,00 metros com material cerâmico vidrado e a parte superior pintada a cores claras com tinta lavável;
IV - Aberturas teladas;
V - Portas com mola;
VI - Dispositivos para retenção de gorduras em suspensão;
VII - Mesa de manipulação constituída somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
VIII - Pias, cujos despejos devem passar obrigatoriamente por uma caixa de gordura;
IX - Água corrente para higienização das louças, talheres e demais utensílios.

Artigo 101 - As copas obedecem as mesmas exigências referentes às cozinhas, com exceção da área, a qual deve ser condizente com as necessidades do estabelecimento, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 102 - As copas quentes obedecem as mesmas exigências relativas às cozinhas, com exceção da área, que devem ter no mínimo 4 metros quadrados.

Artigo 103 - As salas de acondicionamento ou armazenamento devem possuir paredes de 2,00 metros de altura no mínimo, e piso de material liso, resistente e impermeável.

Artigo 104 - As seções de venda com consumação devem ter :

I - Área não inferior a 10 metros quadrados com dimensão mínima de 2,50 metros;
II - Piso revestido com material cerâmico ou equivalente;
III - Paredes revestidas com material cerâmico vidrado até altura mínima de 2,00 metros.

Parágrafo Único - As exigências referentes ao revestimento do piso e paredes poderão ser modificadas, a juízo da autoridade sanitária, considerando a finalidade e categoria do estabelecimento.

Artigo 105 - As quitandas e casas de frutas, locais de venda de aves e ovos, empório, armazéns, depósitos de frutas, verduras e legumes e estabelecimentos congêneres, devem ser constituídos, no mínimo, por seção de vendas.

Artigo 106 - Os cafés, bares e botequins devem ser constituídos no mínimo, por seção de venda com consumação.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos de que trata este artigo, que mantenha serviços de lanches, devem possuir também copa quente.

Artigo 107 - As pastelarias e estabelecimentos congêneres devem possuir cozinhas, depósitos de gêneros alimentícios e seção de vendas com consumação.

Parágrafo Único - Se no mesmo estabelecimento houver vendas de caldo de cana, deve haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas ás do depósito de matéria-prima, bem como para depósito de bagaços.

Artigo 108 - As docerias e estabelecimentos congêneres devem ter:

I - Sala de manipulação;

II - Depósito de matéria-prima;
III - Seção de venda com comunicação e/ou seção de expedição.

Artigo 109 - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente, mantidos em rigoroso estado de asseio e higiene.

§ 1º - Os estabelecimentos referidos no presente artigo devem ser periodicamente desinsetizados.

§ 2º - Sempre que se tornar necessário, a juízo da fiscalização sanitária, os referidos estabelecimentos devem ser, obrigatoriamente, pintados ou reformados.

Artigo 110 - Nos estabelecimentos e locais onde se preparem, manipulem, armazenem ou vendam gêneros alimentícios, é proibido:

I - Fumar;
II - Varrer a seco;
III - Permitir a atividade e permanência de quaisquer animais.

Artigo 111 - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios devem ainda, observar os seguintes preceitos de higiene:

I - Lavar louças, talheres, copos e utensílios em água corrente, não sendo permitida, sob qualquer hipótese ou pretexto, a lavagem em baldes, tonéis ou vasilhames;
II - Ter açucareiros do tipo que permitam a retirada de açucar sem o levantamento de tampa;
III - Guardar as louças e talheres em armários com portas e suficientemente ventilados, não podendo ficar expostos a poeiras e insetos;
IV - Manter os banheiros e pias permanentemente limpos;
V - As aberturas para o exterior devem ser obrigatoriamente teladas;
VI - Os balcões e armários devem repousar diretamente no piso, sobe base de concreto;
VII - Os balcões devem ser de mármore, granito ou material liso resistente e impermeável.
VIII - As pias e ralos devem ter ligação sifonada para a rede de esgoto;
IX - Os ralos de esgoto devem ser do tipo com tampa.

Artigo 112 - Nos estabelecimentos onde se preparem, manipulem, armazenem ou vendam gêneros alimentícios devem existir, obrigatoriamente, recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo e pedal, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Artigo 113 - Em todo e qualquer local de trabalho deve haver iluminação suficiente da atividade, levando-se em consideração a luminosidade exterior.

Artigo 114 - Os proprietários empregados dos estabelecimentos de gêneros alimentícios devem obrigatoriamente:

I - Apresentar, anualmente, a respectiva carteira de saúde à repartição sanitária compete para a necessária revisão;
II - Usar vestiário adequado à natureza do serviço (aventais, gorros, luvas e demais equipamentos), durante o período de trabalho;
III - Manter o mais rigoroso asseio pessoal (banho diários, unhas aparadas e limpas, higiene das mãos antes de manusear qualquer alimento, etc.) e evitar quaisquer outros hábitos inconvenientes.

§ 1º - As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo funcionários registrados, estejam vinculados de qualquer forma à preparação, manipulação, armazenamento ou venda de gêneros alimentícios em caráter habitual.

§ 2º - Todo aquele que infringir por mais de 2 (duas) vezes quaisquer das disposições deste artigo poderá, a critério da autoridade sanitária, ter suspensos, temporárial ou definitivamente, os efeitos de sua carteira de saúde.

Artigo 115 - Todo estabelecimento ou local destinado à preparação, manipulação, armazenamento ou venda de alimentos deve possuir:

I - Alvará de funcionamento, especificando a atividade que está autorizado a exercer, afixado em local visível ao público;
II - Caderneta de controle sanitário.

§ 1º - O alvará de funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste Regulamento e da Legislação em vigor.

§ 2º - A caderneta de controle sanitária conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades, que por ventura tenham sido aplicadas.

Artigo 116 - Nos locais em que se preparem, manipulem, armazenem ou vendam gêneros alimentícios, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Artigo 117 - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração e/ou de congelamento, nos estabelecimentos em que se preparem, manipulem, armazenem ou vendam produtos alimentícios perecíveis.

CAPÍTULO II
Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios

Artigo 118 - Para o comércio ambulante ou permissionários de gêneros alimentícios, os equipamentos devem satisfazer as condições mínimas de higiene e possuir:

I - Compartimento, providos de tampas com parte rigorosamente justapostas e serem revestidas de material liso, e resistente, impermeável, atóxicos e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;
II - Proteção contra o sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;
III - Equipamento de refrigeração ou isolamento térmico, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
IV - Equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devem ser submetidos a essas operações antes do consumo, utilizando-se queimador a gás dotado de válvula de segurança. É vedado o uso de fogareiros de querosene, lenha, carvão ou butijão de 2 Kg de capacidade;
V - Reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;
VI - Pia com torneira e água potável corrente, com recolhimento de seus afluentes, com capacidade mínima de 200 litros, removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, devendo ser esgotado no bueiro mais próximo, no caso de trailler e barraca.
VII - Recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionável com os pés.

Artigo 119 - Os equipamentos ou veículos destinados ao comércio de pescados, miúdos, vísceras, aves abatidas, frios e embutidos devem ser isotérmico, revestido internamente de material liso e

resistente, impermeável, de fácil limpeza, cantos arredondados e dotados de dispositivos que permitam o escoamento e recolhimento da água proveniente do gelo.

Artigo 120 - Os equipamentos de que trata o ítem anterior devem ser dotados de vitrines. Os produtos devem permanecer à vista do consumidor em temperatura adequada:

I - Pescados até + 4,5ºC;
II - Demais produtos até + 6ºC.

Artigo 121 - Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sanduíches, devem possuir ainda, compartimentos separados para pão e recheio. Este deve ser mantido em recipiente isotérmico em temperatura adequada às suas características:

I - Recheio frio até 6ºC;
II - Recheio quente acima de 65ºC.

Artigo 122 - As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor. O equipamento deve ser confeccionado em madeira impermeabilizada ou outro material resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza.

Artigo 123 - Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.

Artigo 124 - Os alimentos semi preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou similares, sem contato manual.

Artigo 125 - É proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo, não embalados, sem a proteção adequada contra inseto, poeira ou outras formas de contaminação.

Artigo 126 - Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidades, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclável.

Artigo 127 - O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável.

Artigo 128 - Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachet individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido.

Artigo 129 - Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como copos, canudos, entre outros.

Artigo 130 - Nos equipamentos ambulantes móveis destinados ao comércio de gêneros alimentícios, fica vedado o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo de comércio e, em especial, o transporte de passageiros.

Artigo 131 - No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem no caso de sanduíche e congêneres.

Artigo 132 - As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à execessão dos equipamentos de mistura e dispensação automática de suco e refrigerantes.

Parágrafo Único - É vedado ao comércio ambulante a venda de bebidas alcoólicas.

Artigo 133 - No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato:

I - Direto ou indireto com jornal;
II - Direto com papéis coloridos ou impressos;
III - Direto com papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-lo.

Artigo 134 - Além das obrigações previstas neste regulamento, os ambulantes, permissionários e seus auxiliares, devem:

I - Manter seu equipamento sempre limpo e em bom estado de conservação;
II - Manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente de atividade, quantas vezes for necessário;
III - Vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;
IV - afixar, em lugar visível do equipamento, o cartão de identificação;
V - Trazer consigo os comprovantes de estar em dia com os tributos municipais relativos à sua atividade, o alvará de funcionamento e a carteira de saúde;
VI - Revalidar anualmente o alvará de funcionamento e a carteira de saúde;
VII - Usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo cabelo e guarda-pó ou avental de cor clara mantidos fechados e limpos;
VIII - Manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:

a) unhas limpas e curtas:
b) cabelo e barba feitas ou aparadas;
c) não fumar, espirrar, tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes enquanto estiver manipulando alimentos;
d) não passar a mão na boca, nariz, cabelo e/ou cabeça;
e) as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário após o uso do sanitário;

IX - Observar e cumprir rigorosamente as exigências sanitárias previstas na legislação em vigor;
X - Respeitar o horário de trabalho estabelecido pelo órgão competente.

Artigo 135 - A base de operação ambulante de gêneros alimentícios não preparados no local de venda, pode localizar-se na residência do interessado, porém deve possuir:

I - Alvará sanitário:
II - Todas as facilidades para a completa higienização de equipamentos;
III - Local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação;
IV - Local adequado para semi-preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficientes em perfeitas condições de higiene e limpeza, e com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas nas aberturas e com proteção na parte inferior das portas);
V - Pia com água corrente tratada, ou cloração da água a ser utilizada, caso não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento;
VI - Destino adequado dos dejetos, conforme legislação em vigor.

LIVRO VI
SUBSTÂNCIA E PRODUTOS E INTERESSE DA SAÚDE

CAPÍTULO I
Dos Alimentos e da Higiene da Alimentação Pública

Artigo 136 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através do Serviço de Vigilância Epidemiológica e Sanitária a fiscalização sobre preparo, manipulação, acondicionamento, conservação , armazenamento e venda de gêneros, produtos e substâncias alimentícias em geral.

§ 1º - A fiscalização do serviço compreende, também:

a) Os aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento e venda de gêneros, produtos e substâncias alimentícias em geral;
b) Os locais de preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, exposição ou venda de gêneros, produtos ou substâncias alimentícias em geral.

§ 2º - Para efeito deste Código, consideram-se gêneros alimentícios todas as substâncias ou misturas destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos necessários ao seu desenvolvimento, ou manutenção, incluídos, também, os aditivos e outras substâncias empregadas em tecnologia alimentar.

Artigo 137 - É proibido preparar, manipular, acondicionar, conservar, armazenar, vender, expor à venda, expedir ou dar ao consumo, gêneros alimentícios alterados, adulterados e falsificados ou impróprios, por qualquer motivo, a alimentação humana ou nocivos à saúde ou que estiverem em desacordo com as prescrições deste Código e aquelas da legislação vigente.

§ 1º - Impróprio para consumo será todo gênero alimentício:

a) danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou abolorecido, de características físicas ou organolépticas anormais, contendo quaisquer sujidades;
b) que demonstrar pouco cuidado na manipulação ou no acondicionamento;
c) que for fraudado, adulterado ou falsificado;
d) que for alterado ou deteriorado, bem como contaminado ou infestado por parasitos;
e) contiver substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
f) que for prejudicial ou imprestável à alimentação humana por qualquer motivo.

§ 2º - Contaminado ou deteriorado será todo gênero alimentício:

a) que contiver parasitos e microorganismos patogênicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais;
b) que contiver microorganismos capazes de indicar contaminação de origem fecal humana ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir o estufamento do vasilhame.

§ 3º - Alterado será todo gênero alimentício que tiver sido prejudicado em sua pureza, composição ou características organolépticas pela ação da umidade, temperatura, microorganismos, parasitos, prolongada ou deficiente conservação e mal acondicionamento.

§ 4º - Adulterado ou falsificado será todo gênero alimentício:

a) que tiver sido misturado com substâncias que modifiquem sua qualidade, reduzam seu valor nutritivo ou provoque sua deterioração;
b) que tiver sido tirado, mesmo parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;
c) que contiver substâncias ou ingredientes nocivos à saúde;

d) que tiver sido, total ou parcialmente, substituído por outro de qualidade inferior;
e) que tiver sido colocado, revestido, aromatizado ou adicionado de substâncias estranhas visando ocultar qualquer fraude ou alteração ou aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos na legislação em vigor.

§ 5º - Fraudado será todo gênero alimentício:

a) que tiver sido, total ou parcialmente, substituído em relação ao indicado no recipiente;
b) que, na composição, peso ou medida, diversificar do enunciado invólucro ou rótulo.

Artigo 138 - Nenhum indivíduo portador de doenças infecto-contagiosas ou afetado de dermatoses exsudativas ou esfoliativas ou com ferimentos visíveis ou infeccionados, pode trabalhar com gêneros alimentícios.

§ 1º - Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, nenhum indivíduo pode ser admitido ao trabalho sem dispor, previamente, de carteira de saúde expedida pelo órgão competente.

§ 2º - Para ser concedida licença a vendedor ambulante de gêneros alimentícios, deve-se satisfazer a exigência estabelecida no parágrafo anterior.

Artigo 139 - Somente poderão ser expostos a venda os gêneros alimentícios, matérias-primas alimentares, alimentos "in- natura" aditivos para alimentos que:

I - Tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências do Ministério da Saúde;
II - Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;
III - Tenham sido rotulados segundo as disposições deste Regulamento e da legislação em vigor.

Artigo 140 - O asseio e limpeza adequados deverão ser observados no preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento e vendas de gêneros, produtos e substâncias alimentícias em geral.

§ 1º - Os gêneros alimentícios não perecíveis devem ser armazenados em local seco e ventilado, provido de estrados ripados de material resistente e afastados cerca de 20 cm do chão e da parede, para evitar umidade e permitir limpeza adequada.

§ 2º - Os gêneros alimentícios perecíveis expostos à venda, deverão ficar protegidos contra poeira e insetos, por meio de caixas, armários, dispositivos envidraçados ou invólucros adequados, ou, quando necessário, mantidos em geladeiras, balcões refrigerados ou câmaras frigoríficas, ou ainda em condições especiais de temperaturas para a sua conservação.

§ 3º - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in-natura" e aquele que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Artigo 141 - Em relação aos gêneros alimentícios não perecíveis expostos à venda, deverão ser observados os seguintes preceitos de higiene:

I - As latarias não podem estar estufadas, enferrujadas, amassadas ou com vazamentos:
II - Os frascos de vidro não podem apresentar tampas enferrujadas, fungos ou fermentação;
III - As garrafas de vidro não devem estar trincadas, lascadas, ou conterem impurezas no conteúdo;
IV - As embalagens plásticas devem estar íntegras e, de preferência, serem transparentes para facilitar a visualização do produto.

Artigo 142 - Os gêneros alimentícios, quando congelados, devem permanecer em temperatura superior a -15º C.

Parágrafo Único - O descongelamento de gêneros alimentícios deve ser feito sob refrigeração, nunca em temperatura ambiente e, após o descongelamento serem consumidos em até 24 horas.

Artigo 143 - Os produtos alimentícios embutidos, como salames, salsichas, mortadelas e produtos similares devem ser suspensos em ganchos de metal polido ou estanhado ou colocados em recipientes apropriado, observados os preceitos de higiene e de temperatura adequados e manutenção de sua pureza.

Artigo 144 - Os produtos alimentícios defumados ou salgados poderão ficar sob temperatura ambiente, mas em locais secos e arejados.

Parágrafo Único - Os produtos defumados ou salgados devem ser suspensos em ganchos de metal polido ou estanhado ou colocados em recipientes apropriados.

Artigo 145 - Os frios de modo geral devem ser conservados sob refrigeração em temperatura até 10º C. As peças de frios começadas precisam estar protegidas com plásticos transparentes ou filme de PVC.

Artigo 146 - O leite pasteurizado, bem como a manteiga, queijo fresco e outros derivados do leite expostos à venda, devem ser conservados em recipientes apropriados, sob refrigeração, em temperatura até 10º C, devidamente protegidos de contaminação, impurezas e insetos, satisfeitas, ainda as demais condições de higiene.

§ 1º - O leite pasteurizado deve exibir a data de fabricação sendo obrigatória a venda no mesmo dia.

§ 2º - O leite esterilizado acondicionado em embalagem longa vida, com prazo de validade descrito na embalagem, deve ser conservado em temperatura ambiente. Quando aberto é necessário obedecer os mesmos critérios de refrigeração que trata este artigo.

Artigo 147 - Para as frutas, verduras e legumes, expostos à venda devem ser observado os seguintes preceitos de higiene:

I - Serem frescas;
II - Estarem lavadas:
III - Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequados para o consumo, mediato e imediato;
IV - Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca;
V - Serem colocados sob mesas ou estantes rigorosamente limpas e afastadas um metro, no mínimo das ombreiras das portas externas do estabelecimento;
VI - Não serem descascadas nem ficarem expostas em fatias;
VII - Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica.

Artigo 148 - Em relação às frutas, verduras e legumes que forem utilizados crus no preparo de alimentos, deverão ser obedecidas as seguintes exigências:

I - Lavados em água corrente;
II - Desinfetados em vasilhames plásticos, contendo água e cloro, conforme as determinações da legislação em vigor;
III - quando abertos ou fatiados, estarem protegidos em plásticos transparentes ou filme PVC e conservados sob refrigeração, em temperatura até 10º C;
IV - Serem preparados no momento de serem servidos ao consumidor;

V - quando em sua composição entrar água, esta deve ser potável comprovadamente pura;
VI - Quando em sua composição entrar leite, este deve ser pasteurizado.

Parágrafo Único - Não será permitida a conservação de produtos preparados, bem como sua reutilização;

Artigo 149 - É proibida a irrigação de plantações de hortaliças, legumes e frutas com água contaminada, em particular que contenham dejetos humanos.

Artigo 150 - As carnes de bovinos, suínos, ovinos, caprinos, galináceos e pescados só podem ser vendidas nas casas de carnes, seções específicas de supermercados, frigoríficos, matadouros, avículas, casas de frios e peixarias.

§ 1º - Fazem exceção as carnes autorizadas no comércio de ambulantes e feiras livres.

§ 2º - As carnes utilizadas no preparo de alimentos devem ficar, obrigatoriamente, em câmaras frigoríficas ou balcões refrigerados.

§ 3º - As carnes preparadas não devem ser colocadas em locais com resíduos de carnes cruas.

§ 4º - No preparo dos alimentos, não utilizar carnes de qualquer tipo, que estejam amolecidas ou pegajosas, soltando-se facilmente de ossos, com alterações de cor ou cheiro.

Artigo 151 - Para serem expostos à venda, os ovos devem ser previamente selecionados e estarem em perfeito estado.

Artigo 152 - Os produtos prontos ou semi-prontos são considerados aptos para o consumo durante alguns dias, dependendo de sua natureza, se forem conservados em ambientes refrigerados com temperatura próxima de 4ºC, porém , não superior a 6ºC, ou aquecido acima de 65ºC.

Artigo 153 - Os produtos não embalados exigem a refrigeração ou aquecimento para a garantia da saúde do consumidor, como o caso de doces com recheio ou coberturas, musses, empadas, coxinhas, croquetes, e outros.

§ 1º - Todos os alimentos expostos sem embalagens devem ser manipulados com pegadores, pinças, luvas plásticas ou similares.

§ 2º - O comerciante deve verificar constantemente se os doces, confeitos e outros produtos afins não estão deteriorados.

§ 3º - O óleo onde são fritos os alimentos deve ser trocado quando se apresentar escuro e espumoso, pois nesse estado há alteração na qualidade dos produtos.

Artigo 154 - O gelo destinado ao uso alimentar deve ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação.

Artigo 155 - Os gelados comestíveis durante o armazenamento devem ser mantidos a uma temperatura máxima permitida de 5º C.

Artigo 156 - Os alimentos em geral, incluindo a matéria-prima alimentar, o alimento “in natura”, bem como o uso de aditivos nos alimentos devem ter suas características conforme o disposto na legislação vigente.

CAPÍTULO II
Dos Utensílios, Vasilhames e Outros Materiais

Artigo 157 - Os utensílios, aparelhos, recipientes, vasilhames ou outros materiais empregados no preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento, conservação e vendas de gêneros alimentícios devem ser de material adequado, que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

§ 1º - A autoridade sanitária interditará, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste regulamento e da legislação em vigor.

§ 2º - Todos os resíduos alimentares devem ser retirados dos utensílios e equipamentos, visando evitar o crescimento de bactérias.

§ 3º - A mesa de manipulação deve ser de material impermeável e liso.

§ 4º - Os utensílios não devem apresentar sinais de ferrugem.

§ 5º - As câmaras frigoríficas e os balcões refrigerados devem ser lavados com escova e detergente e descongelados quando apresentarem camadas de gelo maior que um cm.

§ 6º - Os equipamentos e utensílios, tais como as peças de máquinas de frios, de moer carne, facas, mesas, copos e caixas plásticas, devem ser lavados sempre que necessário e diariamente com água, detergente, escovas apropriadas e devidamente protegidos de poeiras, insetos ou outras formas de contaminação.

CAPÍTULO III
Da Embalagem e Rotulagem

Artigo 158 - Todo gênero alimentício exposto à venda em vasilha ou invólucro de qualquer natureza deve ser adequadamente rotulado ou designado observadas as prescrições da legislação vigente.

Parágrafo Único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos internacionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como as matérias-primas alimentares e produtos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Artigo 159 - Os rótulos devem mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observados a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade, ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou não padronizados;
II - Nome e/ou marca do alimento;
III - Nome do fabricante ou produtor;
IV - Sede da fábrica ou local de produção;
V - Número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;
VI - Indicação do emprego de aditivo internacional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;
VII - Número de identificação da partida, lote, data de fabricação e prazo máximo de consumo quando se tratar de alimento perecível;
VIII - Peso ou volume líquido;
IX - A advertência "mantenha sob refrigeração", quando se tratar de gêneros alimetícios que necessitem tal cuidado;
X - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento.

Artigo 160 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento, que não sejam as estabelecidas por este Regulamente e legislação em vigor.

Artigo 161 - Os alimentos industrializados quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, devem ser acompanhados de indicação ao consumidor da qualidade, natureza e tipo de alimento, bem como dos aditivos empregados.

Artigo 162 - Os invólucros utilizados na embalagem, de produtos alimentícios devem ser inodores e não podem conter substâncias nocivas à saúde.

§ 1º - Os produtos alimentícios que não estiverem em embalagem específica ou apropriada devem, obrigatoriamente, ser embrulhados em plásticos ou papel que não tenham corante, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

§ 2º - Não é permitido a utilização de jornais, papéis ou impressos usados, mesmo que o contato deste com os produtos seja de forma indireta.

PARTE III
INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA

LIVRO I
DAS COMPETÊNCIA, INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO I
Competência

Artigo 163 - São autoridades Municipais de Vigilância em Saúde.

I - Secretário Municipal de Saúde;
II - Diretores de Departamento e Divisão de Vigilância em Saúde;
III - Diretores e/ou Chefias de Unidades de Saúde devidamente nomeadas pelo Prefeito para tal atividade;
IV - Agentes e Técnicos do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde.

Artigo 164 - As Autoridades Municipais de Vigilância em Saúde, no exercício de suas atribuições, são competentes para exigir o cumprimento deste Código e legislação pertinentes, podendo expedir autos de infração e impor penalidades objetivando a prevenção das ações ou omissões que possam, por qualquer forma, comprometer a saúde pública.

Parágrafo Único - Às Autoridades Municipais de Vigilância em Saúde fica assegurada ainda proteção funcional, jurídica e policial para o exercício de suas atribuições.

Artigo 165 - Em conformidade com o disposto nas leis federal e estadual e, considerando as ações de Vigilância Sanitária assumidas pela Secretaria Municipal de Saúde, as infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidade de:

I - Advertência;
II - Multa;
III - Apreensão de produtos;
IV - Inutilização de produtos;
V - Interdição de produtos;
VI - Suspensão de venda de produtos;
VII - Interdição parcial ou total do estabelecimento.

Artigo 166 - Aos agentes de saneamento e chefias de Seção de Vigilância em Saúde fica atribuído competência para aplicação da pena prevista no inciso I do artigo 165.

Artigo 167 - A competência das Diretorias de Vigilância em Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III e IV do artigo 165.

Artigo 168 - Ao Diretor de Departamento de Vigilância em Saúde compete a aplicação de penalidades enumeradas no artigo 165.

Artigo 169 - Verificada, a ocorrência de irregularidade será lavrado, de imediato, auto ,de infração pelas autoridades ligadas à Vigilância Sanitária.

Artigo 170 - Quando no exercício de suas atribuições específicas, as autoridades de Vigilância Sanitária, gozarão de livre acesso a quaisquer locais, em qualquer dia e horário, podendo utilizar-se de todos os meios e equipamentos necessários a avaliação sanitária, inclusive máquina fotográfica e filmadora, ficando responsável civil e criminalmente pela guarda das informações de caráter sigiloso.

CAPÍTULO II
Infrações e Penalidades

Artigo 171 - Considera-se infração, para os fins deste Regulamento, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Artigo 172 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe der causa ou concorreu para a sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Artigo 173 - As infrações sanitárias classificam-se em:

I - Leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;
II - Graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
III - Gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Artigo 174 - São circunstâncias atenuantes:

I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
II - A errada compreensão de norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;
III O infrator por expontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que for imputado;
IV - Ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;
V - A irregularidade cometida ser pouco significativa;
VI - Ser o infrator primário.

Artigo 175 - São circunstâncias agravantes:

I - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;
II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contraria o disposto na legislação sanitária;

III - Tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;
IV - O infrator coagir outrem para a execução material de infração;
V - Ter a infração conseqüência calamitosa à saúde pública;
VI - Ser, o infrator, reincidente.

Artigo 176 - Para os efeitos deste Regulamento, ficará caracterizada a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuadas.

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

Artigo 177 - Para a imposição da pena e à sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - As circunstâncias atenuantes ou agravantes;
II - A gravidade do fato, tendo em vistas as suas conseqüências para a saúde pública;
III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Artigo 178 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Artigo 179 - A pena de multa consiste:

I - Nas infrações leves, de 1,5 a 7 UVFM (Unidade de Valor Fiscal Municipal);
II - Nas infrações graves, de mais de 8 a 15 UVFM (Unidade de Valor Fiscal Municipal);
III - Nas infrações gravíssimas, de mais de 16 a 57 UVFM (Unidade de Valor Fiscal Municipal).

Parágrafo Único - No auto de infração o atenuante, desde logo e observada a graduação deste artigo, estabelecerá a graduação da multa, fixando seu valor.

Artigo 180 - São infrações sanitárias entre outras:

I - Preparar, manipular, embalar ou reembalar, armazenar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;
pena: advertência, apreensão e inutilização, interdição e/ou multa;
II - Deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes:
pena: advertência e/ou multa;
III - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:
pena: advertência e/ou multa;
IV - Reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem a prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção de saúde:
pena: advertência e/ou multa;
V - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;
pena: interdição e/ou multa;

VI - Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no vasilhamento se alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes;

pena: apreensão, inutilização, interdição e/ou multa;

VII - Expor à venda ou entregar ao consumo, produtos de interesse à saúde, cujo prazo de validade tenha expirado, ao apor-lhe novas datas de validade posteriores ao prazo expirado;

pena: apreensão, inutilização, interdição e/ou multa;

VIII - Inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse;

pena: advertência, interdição e/ou multa;

IX - Fraudar, falsificar ou adulterar produtos alimentícios;

pena: apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda, interdição parcial ou total do estabelecimento e multa;

X - Transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde;

pena: advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda, interdição parcial ou total do estabelecimento, e/ou multa.

Parágrafo Único - Independem de licença para o funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequados e à assistência e responsabilidades técnicas.

Artigo 181 - Desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais, sujeitarão o infrator à penalidade de multa, de leve a gravíssima.

LIVRO II

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO DAS INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

Auto de Infração

Artigo 182 - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, indiciado com a lavratura de auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Regulamento e, desde logo, cientificando, o autuado do prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa.

Parágrafo Único - O auto de infração será avaliado pelo superior imediato da autoridade autuante, seguindo-se a lavratura do auto de imposição de penalidade, se for o caso.

Artigo 183 - O auto de infração será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao autuado e conterá:

I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, especificação de seu ramo ou atividade e endereço;

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 penalidade a que fica sujeito o infrator, bem como o estabelecimento e fixação da multa adequada;

V - O prazo de 15 (quinze) dias para defesa ou impugnação do auto de infração;

VI - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VII - A assinatura do autuado, ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa 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 do Edital, publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetiva a notificação de 5 (cinco) dias após publicação.

Artigo 184 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração sendo passível de punição , por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Artigo 185 - Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir ainda para o infrator obrigação a cumprir, será ele intimado a fazê-lo no prazo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo Único - O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

CAPÍTULO II
Termo de Intimação

Artigo 186 - Se, a critério das autoridades sanitárias mencionadas no artigo 163 deste Regulamento, a irregularidade não constituir perigo iminente para a saúde pública será expedido termo de intimação ao infrator, para corrigí-la no prazo de 30 (trinta) dias.

§ 1º - O prazo para cumprimento da intimação será contado a partir da data de vencimento do prazo de defesa do auto de infração, ou da publicação do indeferimento desta, quando houver.

§ 2º - O prazo para cumprimento da intimação poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Artigo 187 - O termo de intimação será lavrado em 4 (quatro) vias no mínimo, destinando-se a primeira ao intimado, e conterá:

I - O nome da pessoa física, ou denominação da entidade intimada, especificação do seu ramo de atividade e endereço;
II - Número, série e data do auto de infração respectivo;
III - A disposição legal ou regulamentar infringida;
IV - A medida sanitária exigida;
V - O prazo para sua execução;
VI - Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;
VII - A assinatura do intimado, 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.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o infrator deverá ser cientificado por meio de publicação na imprensa oficial.

CAPÍTULO III
Auto de Imposição de Penalidade

Artigo 188 - O auto de imposição de penalidade deverá ser lavrado pela autoridade competente, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do auto de infração, ou da data da publicação do indeferimento da defesa, quando houver.

§ 1º - Quando houver intimação, a penalidade só será imposta após o decurso do prazo concedido, e desde que não corrijida a irregularidade.

§ 2º - Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 3º - O auto de imposição de penalidade de apreensão, interdição ou inutilização a que se refere o parágrafo anterior, deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

Artigo 189 - O auto de imposição de penalidade será lavrado em 4 (quatro) vias no mínimo destinando-se a primeira ao infrator, e conterá:

I - O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada e seu endereço;
II - O número, série e data do auto de infração respectivo;
III - O número, série e data do termo de intimação, quando for o caso;
IV - O ato ou fato constitutivo da infração e o local;
V - A disposição legal ou regulamentar infringida;
VI - A penalidade imposta e seu fundamento legal;
VII - Prazo de 15 (quinze) dias para interposição de recurso, contando da ciência do autuado;
VIII - A assinatura da autoridade autuante;
IX - A assinatura do autuado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ 1º - Quando a penalidade imposta for a apreensão, interdição ou inutilização de produtos, o auto deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

§ 2º - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o ítem IX deste artigo, o autuado será notificado mediante publicação na Imprensa Oficial do Município.

CAPÍTULO IV
Processamento de Multas

Artigo 190 - Transcorrido o prazo no ítem VII do artigo 189 sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento da multa, o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias, à Secretaria Municipal de Finanças.

Artigo 191 - Havendo a interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à repartição de origem, a fim de ser feita a notificação de que trata o artigo anterior.

Parágrafo Único - Não recolhida a multa dentro do prazo fixado no artigo 188 uma das vias do auto de imposição da penalidade de multa será encaminhada à Secretaria Municipal de Finanças para fins de cobrança judicial.

Artigo 192 - As multas impostas sofrerão redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de vinte dias, contados da data de ciência de sua aplicação, implicando na desistência tácita de recurso.

Artigo 193 - O recolhimento das multas na Secretaria Municipal de Finanças ou órgão delegado será feito mediante guia de recolhimento que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos autuantes.

Parágrafo Único - A multa deve ser recolhida no órgão delegado que determina o auto de infração de ser transferido para a respectiva Secretaria quando recolhida pela Secretaria Municipal de Finanças.

CAPÍTULO V
Recursos

Artigo 194 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias, contados de sua ciência.

Artigo 195 - A defesa ou impugnação será julgada pelo superior imediato do servidor autuante, ouvindo este, preliminarmente, o qual terá prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito, seguindo-se a lavratura do auto de imposição de penalidade, se for o caso.

Artigo 196 - Da imposição de penalidade poderá o infrator recorrer a autoridade imediatamente superior, no prazo de 15 (quinze) dias, contados de sua ciência.

Artigo 197 - Mantida a decisão condenatória, caberá recurso no prazo de 20 (vinte) dias ao Secretário Municipal de Saúde em última instância, dentro das penalidades enumeradas no artigo 164.

Artigo 198 - Os recursos devem ser decididos depois de ouvida a autoridade recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

Artigo 199 - Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Artigo 200 - O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I - Pessoalmente, ou por seu procurador, à vista do processo, ou;

II - Mediante notificação, que poderá ser feita através da imprensa oficial, considerando-se efetivada 5 (cinco) dias após a publicação.

Artigo 201 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa será registrado no processo a página, a data e a denominação do jornal.

CAPÍTULO VI
Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Artigo 202 - A autoridade fiscalizadora compete realizar periodicamente ou sempre que necessário, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Artigo 203 - Em se tratando de análise fiscal de rotina, a colheita de amostra deve ser feita sem interdição da mercadoria.

Parágrafo Único - Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina foi condenatória, a autoridade sanitária deve efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Artigo 204 - A colheita de amostras para fins de análise fiscal deve ser feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas adequadamente de modo a assegurar suas características.

§ 1º - Do total de amostras colhidas, uma deve ser encaminhada ao laboratório oficial para a análise fiscal, a segunda deve permanecer com o detentor ou responsável pelo alimento, e a terceira deve permanecer no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Quando a qualidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra prevista neste regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais, o mesmo deve ser apreendido, mediante lavratura do respectivo termo, e encaminhado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuado de imediato a análise fiscal.

Artigo 205 - A análise fiscal deve ser realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes devem ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento da amostra.

Parágrafo Único - Em se tratando de alimentos perecíveis, e quando a infração verificada não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

Artigo 206 - Quando da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características de infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Artigo 207 - O laudo analítico deve ser lavrado em 4 (quatro) vias no mínimo que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, a instrução do processo e ao arquivo do laboratório oficial.

Artigo 208 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de produtos perecíveis.

§ 1º - A notificação de que trata este artigo deve ser acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de produtos perecíveis, a contar da data de recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º- Decorrido o prazo deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

CAPÍTULO VII
Interdição de Alimentos

Artigo 209 - Quando resultar provado em análise fiscal, que o alimento é impróprio para consumo, será obrigatório a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Artigo 210 - Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor de mercadoria ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo Único - O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

Artigo 211 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidos amostras para análise fiscal.

artigo 212 - A interdição do produtos e/ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo em qualquer caso exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

§ 1º- Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado dentro de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo a liberação da mercadoria.

§ 2º- Se a análise concluir pela condenação do produto, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 208 deste Regulamento, mantendo a interdição até a decisão final, observando o prazo máximo estipulado no referido artigo.

§ 3º - No caso dos alimentos perecíveis em que a infração verificada não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação de análise condenatória, poderão estender-se até 10 (dez) dias.

Artigo 213 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumidor, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária na forma prevista no artigo anterior.

CAPÍTULO VIII
Apreensão e Inutilização de Alimentos

Artigo 214 - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade sanitária lavrará os autos de infração, de imposição de penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator ou, na recusa deste, por duas testemunhas.

§ 2º - se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo neste caso ser feita a coleta de amostra do produto para análise fiscal.

§ 3º - Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo pode ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

§ 4º- Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários sem prejuízo para a saúde pública ou incoveniente, pode ser transportado, por conta e risco do infrator para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-la para consumo humano.

Artigo 215 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou a

afim industrial, desde que esta circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO IX
Perícia de Contraprova

Artigo 216 - A perícia de contraprova a que se refere o artigo 208 deste Regulamento, será efetuado sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

§ 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que deve ter habilitação legal, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia.

Artigo 217 - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Artigo 218 - Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Artigo 219 - Da perícia de contraprova será lavrado ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Artigo 220 - A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Artigo 221 - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova coleta de amostra, aplicando-se neste caso adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1º - Entende-se por partida de grande valor econômica aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o salário mínimo vigente.

§ 2º - Executados 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) do seu total.

Artigo 222 - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração, e sendo o produto considerado próprio para consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Artigo 223 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Artigo 224 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1º- Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2º - Se a análise fiscal tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais, públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópica.

Artigo 225 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não implique em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuídos a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Artigo 226 - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos da Unidade Federativa diversa será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao da Unidade Federativa interessada.

LIVRO III
DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Artigo 227 - Fazem parte integrante deste Código as Normas Técnicas Especiais (NTE), cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa, proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde individual e coletiva.

Artigo 228 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Bauru, 30 de dezembro de 1994.

TIDEI DE LIMA
PREFEITO MUNICIPAL

NILTON SILVEIRA
SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

MARIA HELENA DE ABREU
SECRETÁRIA ADJUNTA DA SAÚDE

Registrada no Departamento de Comunicação e Documentação da Prefeitura na mesma data

MAURO AFONSO
DIRETOR DO DEPARTAMENTO
DE COMUNICAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

LEI ALTERADORA:

LEI Nº 3986 DE 14 DE DEZEMBRO DE 1995

P. 26674/95 Altera a Lei nº 3832, de 30 de dezembro de 1994 e dá outras providências.

TIDEI DE LIMA, Prefeito Municipal de Bauru, Estado de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte lei;

Artigo 1º - A Lei 3.832, de 30 de dezembro de 1994, passa a vigorar com as alterações previstas nos demais artigos desta lei.

Artigo 2º - O artigo 18 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 18 - Compete à Prefeitura Municipal a remoção de:
I - Resíduos domiciliares;
II - Materiais de varreduras domiciliares;
III - Resíduos sólidos de características domiciliares, originários de estabelecimento público, institucionais, de prestação de serviços, comerciais e industriais;
IV - Animais mortos de pequeno porte.

§ 1º - No que se refere ao inciso III, devem ter tarifação especial, definida pelo Poder Executivo através de decreto, os grandes geradores comerciais, industriais e de prestação de serviços.

§ 2º - No que se refere aos incisos I, II e IV do "caput" deste artigo, as despesas com os serviços de remoção prestados devem ter seus custos cobertos pela Taxa Sanitária estipulada e cobrada pelo Poder Executivo conforme lei específica.

Artigo 3º - Fica acrescentado § Único ao artigo 20, com a seguinte redação:

§ Único - Caberá à EMDURB expedir Normas Técnicas Especiais (NTE), mediante portaria, visando disciplinar os serviços de coleta e destinação final dos resíduos sólidos infectantes.

Artigo 4º - O artigo 21 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 21 - A execução dos serviços de limpeza pública e remoção de resíduos sólidos de competência do Poder Executivo poderá ser realizada diretamente ou por delegação, permitida ao Poder Executivo a contratação de empresas especializadas em ambos os serviços, previamente cadastradas, observadas as disposições pertinentes à matéria.

Artigo 5º - O artigo 24 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 24 - É proibido atear fogo em lixo de qualquer natureza, depositado nas ruas, calçadas, terrenos baldios ou terrenos edificados.

Artigo 6º - O "caput" do artigo 26 passa a vigorar com a seguinte redação:

Artigo 26 - Os resíduos resultantes dos serviços de saúde e congêneres, devem ser armazenados em abrigos apropriados para a guarda dos recipientes, obedecendo às Normas Técnicas da ABNT, Portarias, Instruções Normativas e Resoluções em vigor e que disciplinem a questão em âmbito federal, estadual ou municipal.

Artigo 7º - O "caput" do artigo 27, passa a ter a seguinte redação;

Artigo 27 - O lixo domiciliar a ser coletado regularmente deve apresentar-se embalado em sacos plásticos, com capacidade máxima de 100 (cem) litros, não ultrapassando o peso máximo de 20 (vinte) quilos cada embalagem.

Artigo 8º - O artigo 53 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 53 - Os projetos de sistema de abastecimento de água e de coleta e disposições de esgoto devem ser elaborados em obediência às normas Técnicas (ABNT) e às Normas e Especificações adotadas pelo DAE (Departamento de Água e Esgoto), que é o órgão técnico encarregado de aprová-los.

Artigo 9º - O "caput" do artigo 81 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 81 - Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais.

Artigo 10 - O "caput" do artigo 82 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 82 - Os procedimentos referentes ao controle de zoonoses e fauna sinantrópica será alvo de legislação e normatização específicas, exceto o controle do Dengue e Febre Amarela conforme descrito na Seção I, deste Capítulo.

Artigo 11 - O parágrafo 2º do artigo 96 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 96 - ...

§ 2º - Os sanitários não podem comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, devendo existir entre eles antecâmaras dotadas de portas com molas e aberturas para o exterior.

Artigo 12 - O inciso I, do artigo 99, passa a ter a seguinte redação:

Artigo 99 - ...

I - Paredes revestidas de material cerâmico vidrado ou outros materiais equivalentes, que propiciem a sua adequada higienização, até a altura de 2,00 metros, no mínimo.

Artigo 13 - O inciso I, do artigo 100 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 100 - ...

I - Área mínima de 10 m2., não podendo a menor dimensão ser inferior a 2,50 m. ou impossibilitar condições de higiene do local e disposição adequada de equipamentos.

Artigo 14 - O artigo 101 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 101 - As copas devem obedecer às mesmas exigências referentes às cozinhas, com exceção da área, a qual deve ser condizente com as necessidades do estabelecimento, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 15 - O artigo 102 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 102 - As copas quentes devem obedecer as mesmas exigências relativas às cozinhas, com exceção da área, que devem ter no mínimo 4 m2.

Artigo 16 - O artigo 103 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 103 - As salas de acondicionamento ou armazenamento devem ter:

I - paredes revestidas com material liso, resistente e impermeável até altura mínima de 2,00 metros.
II - piso de material liso, resistente e impermeável.

Artigo 17 - O inciso I, do artigo 104, passa a ter a seguinte redação:

Artigo 104 - ...

I - A área não inferior a 10 m2., com dimensão mínima de 2,50 m. ou que possibilite a higienização e disposição adequada dos equipamentos do local.

Artigo 18 - Os incisos VI e VII, do artigo 111, passam a ter a seguinte redação:

Artigo 111 - ...

VI - Os balcões e armários devem repousar diretamente no piso, sob base de concreto ou manter altura mínima de 30 cm. do mesmo.

VII - Os balcões devem ser de material liso, resistente e impermeável.

Artigo 19 - O inciso II do artigo 114, passa a ter a seguinte redação:

Artigo 114 - ...

II - Usar vestuário adequado à natureza do serviço (aventais, gorros, luvas, sapato fechado e demais equipamentos), durante o período de trabalho.

Artigo 20 - O artigo 115 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 115 - Todo estabelecimento ou local destinado à preparação, manipulação, armazenamento ou venda de alimentos deve possuir:
I - alvará sanitário de funcionamento, especificando a atividade que está autorizado a exercer, afixado em local visível ao público.

II - Caderneta de Controle Sanitário.

Parágrafo Primeiro - O alvará Sanitário de funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade Sanitária competente, obedecidas as especificações deste regulamento da legislação em vigor.

Parágrafo Segundo - A caderneta de controle Sanitário conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades que por ventura tenham sido aplicadas.

Parágrafo Terceiro - Os estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios somente poderão iniciar suas atividades após aprovação e liberação do alvará sanitário de funcionamento, expedido

mediante aprovação da Secretaria da Saúde e após o pagamento da taxa correspondente.

Parágrafo Quarto - Para a obtenção do alvará sanitário de funcionamento e da primeira caderneta de controle sanitário, fica instituída a taxa de alvará sanitário, correspondente a 0,6 UVF.

Artigo 21 O "caput" do artigo 126 passa a ter a seguinte redação:

"Artigo 126 - Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidades, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclado".

Artigo 22 Ficam alterados os incisos V e VI, do artigo 134, bem como acrescentados os parágrafos primeiros e segundo:

"Artigo 134 -...

V - Trazer consigo os comprovantes de estar em dia com os tributos municipais relativos à sua atividade, o alvará sanitário de funcionamento e a carteira de saúde.

VI - obter e revalidar anualmente o alvará sanitário de funcionamento e a carteira de saúde".

"Parágrafo Primeiro - o comércio ambulante ou permissionários de gêneros alimentícios somente poderão iniciar suas atividades após aprovação e liberação
do alvará sanitário de funcionamento, expedido mediante aprovação da Secretaria da Saúde e após o pagamento da taxa correspondente.

Parágrafo Segundo - Para a obtenção do alvará sanitário de funcionamento previsto neste artigo, fica instituída a taxa de alvará sanitário de comércio ambulante/permissionário de gêneros alimentícios, correspondente a 0,6 UVF.

Artigo 23 - Fica alterado o inciso I, do artigo 135, que passa a ter a seguinte redação:
"Artigo 135 - .....
I - Alvará sanitário de funcionamento, obtido conforme o artigo 115 desta lei.

Artigo 24 - O "caput" do artigo 140 passa a vigorar com a seguinte redação:

Artigo 140 - "O asseio e limpeza adequados deverão ser observados no preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte e vendas de gêneros, produtos e substâncias alimentícias em geral".

Artigo 25 - O "caput" do artigo 142 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 142 - Os gêneros alimentícios, quando congelados, devem permanecer em temperatura superior a - 18 graus C (dezoito graus centígrados negativos)".

Artigo 26 - O "caput" do artigo 150 passa a ter a seguinte redação:

Artigo 150 - "As carnes de bovinos, suínos, ovinos, caprinos, aves e pescados devidamente registradas no Ministério da Agricultura só podem ser vendidas nas casas de carnes, seções específicas de supermercados, frigoríficos, matadouros, avícolas, casas de frios e peixarias".

Artigo 27 - Fica alterado o prazo de conservação dos produtos, estabelecidos no "caput" do artigo 152, que passa a ter a seguinte redação:

Artigo 152 - "Os produtos prontos ou semi-prontos são considerados aptos para o consumo durante o prazo máximo de 3 (três) dias, dependendo da sua natureza, se forem conservados em ambientes refrigerados com temperatura próxima a 4º graus C, porém não superior a 6º graus C., ou aquecido acima de 65º C.

Artigo 28 - Os parágrafos terceiro, quarto, quinto e sexto do artigo 157 passam a ter a seguinte redação:

Artigo 157 - (...):

§ 3º - A mesa de manipulação deve ser de material impermeável, liso e resistente.

§ 4º - Os utensílios não devem apresentar sinais de ferrugem e amassados.

§ 5º - As câmaras frigoríficas e os balcões refrigerados devem estar rigorosamente limpos, devendo ser lavados com escova e detergente e descongelados quando apresentarem camadas de gelo maior que 1 cm.

§ 6º - Os equipamentos e utensílios, tais como as peças de máquinas de frios, de moer carne, facas, mesas, copos e caixas plásticas, devem ser lavados com água, detergente, escovas apropriadas e devidamente protegidos de poeiras, insetos ou outras formas de contaminação.

Artigo 29 - Fica alterado o inciso I e acrescentado inciso sob nº X ao artigo 159, reenumerando-se o subsequente:

Artigo 159 - (...)

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade, ou no rótulo arquivado no órgão competente, conforme legislação estadual e federal vigente, no caso de alimentos de fantasia ou artificial, ou não padronizados.

II - (...)
III - (...)
IV - (...)
V - (...)
VI - (...)
VII - (...)
VIII - (...)
IX - (...)
X - Listagem dos ingredientes;
XI - (...)

Artigo 30 - Fica acrescentado parágrafo único ao artigo 163, com a seguinte redação:

Artigo 163 - (...)

Parágrafo Único - Em relação à limpeza pública, remoção e destino de resíduos sólidos nos logradouros públicos, as ações de fiscalização são estendidas aos fiscais de limpeza pública da EMDURB, na forma do artigo 166, desta lei.

Artigo 31 - O inciso VII, do artigo 165, passa a ter a seguinte redação:

Artigo 165 - (...)

VII - Interdição parcial ou total do estabelecimento ou equipamentos.

Artigo 32 - Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Bauru, 14 de dezembro de 1995

TIDEI DE LIMA
PREFEITO MUNICIPAL

FLÁVIO HENRIQUE ZANLOCHI
SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

LUIZ FERNANDO RIBEIRO
SECRETÁRIO DA SAÚDE

Registrada no Departamento de Comunicação e Documentação da Prefeitura, na mesma data.

MAURO AFONSO
DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE
COMUNICAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

LEI Nº 4620 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2000

P.29030/99

Altera a Lei Municipal n° 3832, de 30 de dezembro de 1994.

NILSON COSTA, Prefeito Municipal de Bauru, Estado de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1° - A Lei nº 3.832, de 30 de dezembro de 1994, que instituiu o Código Sanitário do Município, passa a vigorar com as alterações previstas nesta Lei.

Art. 2º - O artigo 115 passa a vigorar com a seguinte redação:

"Artigo 115 - Todo estabelecimento ou local destinado à preparação, manipulação, armazenamento ou venda de alimentos deve possuir:

I - Alvará Sanitário de Funcionamento, especificando a atividade que está autorizado a exercer, afixado em local visível ao público;

II - Caderneta de Controle Sanitário.

§ 1º - O Alvará Sanitário de Funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste regulamento e da legislação em vigor.

§1º-A - O Alvará Sanitário de Funcionamento inicial e suas renovações, serão expedidos sem a cobrança da Taxa de Vistoria.

§ 2º - A Caderneta de Controle Sanitário conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades, que por ventura tenham sido aplicadas.

§ 3º - Os estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios somente poderão iniciar suas atividades após aprovação e liberação do Alvará Sanitário de Funcionamento, expedido mediante aprovação do Departamento de Saúde Coletiva da Secretaria Municipal de Saúde e após o pagamento da taxa correspondente.

§ 4º - Para a obtenção do alvará sanitário de funcionamento e da primeira caderneta de controle sanitário, fica instituída a taxa de alvará sanitário, correspondente a:

a) Hipermercados, Supermercados e congêneres conforme a tabela abaixo:
Acima de 200 empregados..... 980 REAIS
De 101 a 200 empregados..... 784 REAIS
De 51 a 100 empregados..... 588 REAIS

De 21 a 50 empregados..... 392 REAIS
De 11 a 20 empregados.....126 REAIS
De 05 a 10 empregados.....107 REAIS
Abaixo de 05 empregados.....97 REAIS

b) Distribuidora ou Depósito de alimentos perecíveis; Distribuidora ou Depósito de alimentos não perecíveis; Distribuidora ou Depósito de frutas e verduras; Distribuidora ou Depósito de bebidas em geral e congêneres.....137 REAIS

c) Distribuidoras de água mineral.....137 REAIS

d) Restaurante; Cantina; Churrascaria; Pizzaria; Chopperia; Buffet; Rotisserie; Assadoras de aves; Padaria; Confeitaria; Restaurante de clube; Restaurante de local de trabalho; Restaurante de boate e congêneres, conforme a tabela abaixo:
Acima de 20 empregados..... 262 REAIS
De 11 a 20 empregados..... 183 REAIS
De 5 a 10 empregados..... 137 REAIS
Abaixo de 5 empregados..... 96 REAIS

e) Petiscaria; Lanchonete; Pastelaria; Sorveteria; Serv-car; Doceria; Lanchonete de clube; Lanchonete de boate; e congêneres
.....96 REAIS

f) Mercearia; Comércio de laticínios e embutidos, Comércio de ovos; Quitanda; Casa de frutas; Loja de Conveniência; Bar; Café; Entreposto de sorvete; Bomboniere; Cantina escolar; Cantina de clube; Bar de boate; Refeitório de empresa e congêneres:
Acima de 05 empregados.....134 REAIS

05 ou menos empregados.....96 REAIS

g) Avícola, açougue, casa de carnes, peixarias e congêneres
Acima de 05 empregados.....137 REAIS
05 ou menos empregados.....96 REAIS

h) Empresa de transporte de alimentos..... 30 REAIS

§ 5° - Quando o estabelecimento exercer mais de uma atividade, dentre as descritas no parágrafo 4°, será enquadrada no item em que a taxa for de maior valor.

§ 6° - Os veículos automotores destinados ao transporte de alimentos deverão possuir Certificado de Vistoria de Veículo, renovável a cada dois anos, ficando instituída a taxa de 104 REAIS.

§ 7° - Quando o estabelecimento que manipula, armazena ou comercializa alimentos, possuir veículos automotores destinados ao transporte de alimentos, deverá ser expedido além do Alvará Sanitário da empresa, o Certificado de Vistoria de Veículo, por viatura, renovável a cada 2 (dois) anos, ficando instituída a taxa de 134 REAIS.

§ 8° - Será cobrada taxa de expedição de 2ª Via de Alvará Sanitário equivalente a um terço (1/3) do valor do Alvará Sanitário correspondente à atividade desenvolvida".

Art. 3º - O artigo 134 passa a vigorar com a seguinte redação:

"Artigo 134 - Além das obrigações previstas neste regulamento, os ambulantes, permissionários e seus auxiliares, devem:

I - Manter seu equipamento sempre limpo e em bom estado de conservação;

II - Manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente de atividade, quantas vezes for necessário, dando-lhe destinação adequada;

III - Vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;

IV - Afixar, em lugar visível do equipamento, o cartão de identificação;

V - Trazer consigo os comprovantes de estar em dia com os tributos municipais relativos à sua atividade, o Alvará Sanitário de Funcionamento e a Carteira de Saúde;

VI - Obter e revalidar anualmente o Alvará Sanitário de Funcionamento e a Carteira de Saúde;

VII - Usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo cabelo e guarda-pó ou avental de cor clara mantido fechado e limpo;

VIII - Manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:

a) unhas limpas e curtas:
b) cabelo e barba feitas ou aparadas;
c) não fumar, espirrar, tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes enquanto estiver manipulando alimentos;
d) não passar a mão na boca, nariz, cabelo e/ou cabeça;
e) as mãos devem ser lavadas tantas vezes quantas forem necessárias, especialmente após o uso do sanitário;

IX - Observar e cumprir rigorosamente as exigências sanitárias previstas na legislação em vigor;

X - Respeitar o horário de trabalho estabelecido pelo órgão competente.

§ 1º - O comércio ambulante ou permissionário de gêneros alimentícios somente poderão iniciar suas atividades após aprovação e liberação do Alvará Sanitário de Funcionamento, expedido mediante aprovação pelo

Departamento de Saúde Coletiva da Secretaria Municipal de Saúde e após o pagamento da(s) taxa(s) correspondente(s).

§ 2° - Para a obtenção do Alvará Sanitário de Funcionamento previsto neste artigo, fica instituída a taxa de Alvará Sanitário de comércio ambulante / permissionário de gêneros alimentícios, correspondente a:

a) Permissionários .....20 REAIS

b) Ambulante ..... 20 REAIS

Art. 4º - O artigo 135 passa a ter a seguinte redação:

"Artigo 135 - A base operacional de preparo de alimentos do comércio ambulante de gêneros alimentícios não preparados no local de venda, pode localizar-se na residência do interessado, porém deve possuir:

I - Todas as facilidades para a completa higienização de equipamentos;

II - Local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação;

III - Local adequado para semi-preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento em material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficientes e em perfeitas condições de higiene e limpeza, e com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas nas aberturas e com vedação na parte inferior das portas);

IV - Pia com água corrente;

V - Destino adequado dos dejetos, conforme legislação em vigor.

VI - Outras exigências sanitárias que se fizerem necessárias, não previstas neste artigo, a critério da autoridade sanitária, respaldada em critérios técnicos".

Art. 5º - A parte II da Lei Municipal nº 3.832, de 30 de dezembro de 1994, conterá o Livro VII, cujos artigos serão numerados de acordo com o artigo 12, inciso III, letra "b", da Lei Complementar n° 95 de 26 de fevereiro de 1998, com a seguinte redação:

LIVRO VII
AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I
Ações Básicas de Vigilância Sanitária

Artigo 162 A - Serão alvo de atuação da vigilância sanitária, no Município de Bauru os estabelecimentos, locais e serviços a seguir relacionados, referentes aos procedimentos básicos em ações de vigilância sanitária, repassados ao município quando da assinatura do Convênio de Municipalização, Gestão Plena de Atenção Básica, conforme os requisitos da NOB – SUS 1996, Norma Operacional Básica do Sistema Unificado de Saúde.

I - Comércio de correlatos;

II - Depósito de correlatos;

III - Distribuidoras sem fracionamento de correlatos;

IV - Empresa de transporte de correlatos;

V - Comércio de cosméticos, perfumes, e produtos de higiene;
VI - Depósito de cosméticos, perfumes, e produtos de higiene;
VII - Distribuidora sem fracionamento de cosméticos, perfumes e produtos de higiene;
VIII - Empresa de transporte de cosméticos, perfumes e produtos de higiene;
IX - Comércio de produtos saneantes domissanitários;
X - Depósito de produtos saneantes domissanitários;
XI - Distribuidora sem fracionamento de produtos saneantes domissanitários;
XII - Empresa de transporte de produtos saneantes domissanitários;
XIII - Drogaria, ervanaria, posto de medicamentos;
XIV - Depósito de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos;
XV - Dispensário de medicamentos;
XVI - Empresa de transporte de medicamentos;
XVII - Ópticas e laboratórios de ópticas;
XVIII - Estabelecimentos de artigos médicos hospitalares;
XIX - Institutos de beleza sem responsabilidade médica, pedicuro, barbearia, saunas e congêneres;
XX - Estabelecimentos de massagem e tatuagem;
XXI - Unidade de saúde sem procedimento invasivo;
XXII - Creches e estabelecimentos de ensino;
XXIII - Sistema individual de abastecimento de água para consumo humano, esgoto urbano e rural em habitação unifamiliar, coletiva e multifamiliar ou local com fins de lazer ou religioso;
XXIV - Estabelecimentos destinados à prática de esportes;
XXV - Piscina de uso restrito e público;
XXVI - Zoo-sanitária;
XXVII - Cemitério, necrotério e crematório;
XXVIII - Terreno baldio;
XXIX - Hotéis, motéis e congêneres;
XXX - Estações rodoviárias e ferroviárias.

Parágrafo único – As creches e estabelecimentos de ensino, hotéis, motéis e congêneres, quando prepararem manipularem ou armazenarem gêneros alimentícios deverão adequar-se ao Livro V , capítulo I desta Lei.

Artigo 162 B - Todas as atividades listadas nos itens deste artigo, deverão possuir Alvará Sanitário, renovável anualmente até o dia 31 de março de cada ano, sendo estipuladas as seguintes taxas para sua expedição:

I - Comércio de correlatos; de cosméticos, perfumes e produtos de higiene pessoal; de produtos saneantes domissanitários:
Acima de 05 empregados.....137 REAIS
05 ou menos empregados.....96 REAIS
II - Depósito de correlatos; de cosméticos, perfumes, e produtos de higiene pessoal; de produtos saneantes domissanitários; de medicamentos , drogas e insumos farmacêuticos:

Acima de 05 empregados.....137 REAIS
05 ou menos empregados.....96 REAIS

III - Distribuidoras sem fracionamento de correlatos; de cosméticos, perfumes e produtos de higiene pessoal; de produtos saneantes domissanitários:
Acima de 05 empregados.....137 REAIS
05 ou menos empregados.....96 REAIS

IV - Empresa de transporte de correlatos; de cosméticos, perfumes e produtos de higiene pessoal; de produtos saneantes domissanitários; de medicamentos:
Acima de 05 empregados.....137 REAIS
05 ou menos empregados.....96 REAIS

V - Drogaria:
Acima de 20 empregados .....383 REAIS
De 11 a 20 empregados.....306 REAIS
De 05 a 10 empregados.....244 REAIS
Abaixo de 05 empregados.....191 REAIS

VI - Ervanaria, posto de medicamentos:
Acima de 05 empregados.....191 REAIS
05 ou menos empregados.....133 REAIS

VII - Dispensário de medicamentos.....137 REAIS

VIII - Ópticas e laboratórios de ópticas:
Acima de 05 empregados.....191 REAIS
05 ou menos empregados.....133 REAIS

IX - Estabelecimentos de artigos médicos hospitalares:
Acima de 05 empregados.....215 REAIS
05 ou menos empregados.....137 REAIS

X - Institutos de beleza sem responsabilidade médica, pedicuro, barbearia, saunas e congêneres:
Acima de 05 empregados.....96 REAIS
05 ou menos empregados.....32 REAIS

XI - Estabelecimentos de massagem e tatuagem.....96 REAIS

XII - Unidade de saúde sem procedimento invasivo ..... 143 REAIS

XIII - Creches e estabelecimentos de ensino, de acordo com tabela abaixo:
Estabelecimentos de ensino:
Acima de 400 alunos ..... 363 REAIS
De 201 até 400 alunos ..... 267 REAIS
De 101 até 200 alunos..... 200 REAIS
De 51 até 100 alunos..... 160 REAIS
De 26 até 50 alunos..... 85 REAIS
Até 25 alunos ..... 65 REAIS
Creches ligadas à entidades sociais ..... ISENTO

XIV - Estabelecimentos destinados à prática de esportes com responsabilidade médica ..... 171 REAIS

XV - Piscina de uso restrito e público ..... 171 REAIS

XVI - Hotéis, motéis e congêneres ..... 191 REAIS

XVII - Demais estabelecimentos não específicos sujeitos à fiscalização..... 287 REAIS

Parágrafo único - Quando, a critério da autoridade sanitária, houver possibilidade do estabelecimento ou prestador de serviço exercer mais de uma atividade, dentre as listadas neste artigo, será enquadrado no item em que a taxa for de maior valor.

Artigo 162 C - Após a assunção, pela Secretaria Municipal de Saúde, da Gestão Plena do Sistema Municipal, conforme requisitos da NOB – SUS 1996, Norma Operacional Básica do Sistema Unificado de Saúde, publicada no Diário Oficial da União de 6 de novembro de 1996, a Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Saúde Coletiva, passará a fiscalizar os locais, estabelecimentos e serviços de interesse à saúde pública.

CAPÍTULO II
Ações de Média Complexidade em Vigilância Sanitária

Artigo 162 D - Serão alvos de vigilância sanitária referente aos procedimentos de média complexidade os estabelecimentos, locais e prestações de serviços, a seguir relacionados:

I - Indústria de Alimentos, embalagens e aditivos para fins alimentícios;
II - Cozinhas industriais e similares;
III - Empacotadoras de alimentos;
IV - Indústrias de Cosméticos, perfumes e produtos de higiene;

V - Distribuidora com fracionamento de cosméticos, perfumes e produtos de higiene;
VI - Distribuidora com fracionamento de drogas e insumos farmacêuticos;
VII - Indústria de produtos saneantes domissanitários;
VIII - Distribuidora com fracionamento de produtos saneantes domissanitários;
IX - Aplicadora de produtos saneantes domissanitários – inseticidas/raticidas;
X - Distribuidora de medicamentos;
XI - Lavanderia de roupas de uso hospitalar – isolada do hospital;
XII - Casa de apoio para portadores do vírus HIV;
XIII - Casa de repouso ou casa de idosos ou asilo;
XIV - Clínica ou consultório médico sem vacinação, ou Unidade de saúde sem procedimento invasivo;
XV - Clínica ou consultório médico com vacinação;
XVI - Unidade odontológica com e sem equipamento de raio X – consultórios e clínicas;
XVII - Posto de coleta de sangue – isolado;
XVIII - Pronto atendimento geral ou especializado – isolado;
XIX - Laboratório de análises clínicas e de anatomia patológica – isolado;
XX - Posto de coleta para análises clínicas – isolado;
XXI - Estabelecimento que pratica acupuntura;
XXII - Transporte de pacientes – unidade móvel, ambulância, avião de transporte;
XXIII - Clínica de fisioterapia;
XXIV - Sistema de coleta, disposição e tratamento de resíduos sólidos (lixo);
XXV - Sistema de coleta, disposição e tratramento de esgoto;
XXVI - Sistema público e privado de abastecimento de água para consumo humano;
XXVII - Canteiro de obra;
XXVIII - Sistema de drenagem urbana;
XXIX - Farmácia;
XXX - Aeroportos;
XXXI - Estabelecimentos carcerários;
XXXII - Estabelecimentos não relacionados à saúde;

Artigo 162 E - Para a expedição de Alvará Sanitário para estabelecimentos, locais e prestação de serviços, alvos de vigilância sanitária referente aos procedimentos de média complexidade, deverá ser recolhida a respectiva taxa, de acordo com a seguinte relação:

I - Indústrias de Alimentos, aditivos, embalagens, gelo, tintas e vernizes para fins alimentícios ..... 958 REAIS
II - Cozinhas industriais e similares ..... 958 REAIS
III - Empacotadoras de alimentos ..... 958 REAIS
IV - Indústrias de Cosméticos, perfumes e produtos de higiene .....958 REAIS

V - Distribuidora com fracionamento de cosméticos, perfumes e produtos de higiene ..... 383 REAIS

VI - Distribuidora com fracionamento de drogas e insumos farmacêuticos .....383 REAIS

VII - Indústria de produtos saneantes domissanitários .....958 REAIS

VIII - Distribuidora com fracionamento de produtos saneantes domissanitários..... 383 REAIS

IX - Aplicadora de produtos saneantes domissanitários – inseticidas/raticidas:
10 ou mais empregados.....268 REAIS
Abaixo de 10 empregados.....187 REAIS

X - Distribuidora sem fracionamento de medicamentos:
10 ou mais empregados.....268 REAIS
Abaixo de 10 empregados.....187 REAIS

XI - Lavanderia de roupas de uso hospitalar – isolada do hospital ..... 143 REAIS

XII - Casa de apoio para portadores do vírus HIV, ligadas à entidades sociais..... ISENTO

XIII - Casa de repouso ou casa de idosos ou asilo:
Com responsabilidade médica..... 287 REAIS Sem responsabilidade médica..... 191 REAIS

XIV - Clínica ou consultório médico sem vacinação, ou Unidade de saúde sem procedimento invasivo ..... 143 REAIS

XV - Clínica ou consultório médico com vacinação.....191 REAIS

XVI - Unidade odontológica com e sem equipamento de raio X , de acordo com tabela abaixo:
Consultório odontológico ..... 120 REAIS
Demais estabelecimentos ..... 268 REAIS
Laboratório ou oficina de prótese dentária ..... 143 REAIS

XVII - Posto de coleta de sangue – isolado ..... 95 REAIS

XVIII - Pronto atendimento geral ou especializado – isolado .....287 REAIS

XIX - Laboratório de análises clínicas, patologia clínica, hematologia clínica, anatomia patológica, citologia, líquido céfalo-raquidiano e congêneres – isolado .....191 REAIS

XX - Posto de coleta de análises clínicas, patologia clínica, hematologia clínica, anatomia patológica, citologia, líquido céfalo-raquidiano e congêneres – isolado ..... 95 REAIS

XXI - Estabelecimento que pratica acupuntura ..... 191 REAIS

XXII - Instituto ou Clínica de fisioterapia ou ortopedia .....230 REAIS

XXIII - Farmácia:

Acima de 20 empregados.....431 REAIS

De 11 a 20 empregados.....323 REAIS

De 05 a 10 empregados.....258 REAIS

Abaixo de 05 empregados.....206 REAIS

CAPÍTULO III

Ações de Alta Complexidade em Vigilância Sanitária

Artigo 162 F – Serão alvos de vigilância sanitária referente aos procedimentos de alta complexidade os estabelecimentos, locais e prestações de serviços, a seguir relacionados:

I - Indústria de alimentos para fins especiais – dietéticos, alimentos para lactantes, alimentos para atletas;

II - Empresa de irradiação de alimentos;

III - Indústria de correlatos;

IV - Estabelecimentos que procedem esterilização de produtos correlatos (centrais de esterilização);

V - Indústria de medicamentos;

VI - Hospital geral especializado, dia e maternidade;

VII - Serviço de terapia renal substitutiva;

VIII - Industria farmoquímica;

IX - Unidade de saúde com procedimento invasivo clínica de cirurgia ambulatorial, estética, endoscopia digestiva – alta e baixa, instituto de beleza com responsabilidade médica e clínica geriátrica;

X - Prestador de serviço que utiliza radiação ionizante – sala ou equipamento;

XI - Serviço de hemoterapia;

XII - Pronto Socorro – geral ou especializado;

XIII - Laboratório de medicina nuclear;

XIV - Banco de órgãos, de medula ou de leite;

XV - Empresa de transporte de material de alto risco (carga perigosa).

Artigo 162 G - Para a expedição de Alvará Sanitário para estabelecimentos, locais e prestação de serviços, alvos de vigilância sanitária referente aos procedimentos de alta complexidade, deverá ser recolhida a respectiva taxa, de acordo com a seguinte relação:

I - Indústria de alimentos para fins especiais – dietéticos, alimentos para lactantes, alimentos para atletas .....958 REAIS

II - Empresa de irradiação de alimentos .....958 REAIS

III - Indústria de correlatos .....958 REAIS

IV - Estabelecimentos que procedem esterilização de produtos correlatos (centrais de esterilização).....670 REAIS

V - Indústria de medicamentos.....958 REAIS

VI - Estabelecimentos de assistência médico hospitalar:
Até 50 leitos.....383 REAIS De 50 até 250 leitos.....670 REAIS Mais de 250 leitos.....958 REAIS

VII - Serviço de terapia renal substitutiva.....479 REAIS VIII - Indústria farmoquímica.....958 REAIS

IX - Estabelecimentos de assistência médico ambulatorial: unidade de saúde com procedimento invasivo clínica de cirurgia ambulatorial, estética, endoscopia digestiva – alta e baixa, instituto de beleza com responsabilidade médica e clínica geriátrica.....287 REAIS

X - Prestador de serviço que utiliza radiação ionizante, inclusive consultórios dentários – sala ou equipamento:
Serviços de medicina nuclear "in vivo".....383 REAIS
Serviços de medicina nuclear "in vitro".....143 REAIS Equipamentos de radiologia médica / odontológica.....191 REAIS Equipamentos de radioterapia.....287 REAIS Conjunto de fontes de radioterapia.....191 REAIS

XI - Serviço de hemoterapia:
Serviço ou instituto de hemoterapia.....479 REAIS Banco de sangue.....239 REAIS
Agência transfusional.....187 REAIS
Posto de coleta.....95 REAIS

XII - Pronto Socorro – geral ou especializado.....383 REAIS

XIII - Laboratório de medicina nuclear.....143 REAIS

XIV - Banco de órgãos, de medula ou de leite.....120 REAIS

XV - Empresa de transporte de material de alto risco (carga perigosa)..... 287 REAIS

XVI - Demais estabelecimentos não específicos sujeitos à fiscalização..... 287 REAIS

Parágrafo único - Quando a critério da autoridade sanitária houver possibilidade do estabelecimento ou prestador de serviço exercer mais de uma atividade, dentre as listadas neste artigo, será enquadrado no item em que a taxa for de maior valor.

Artigo 162 H - Fica estabelecida a taxa de expedição do Certificado de Vistoria de Veículo, com validade de um (1) ano:
Terrestre.....95 REAIS
Aéreo.....191 REAIS

Artigo 162 I - Ficam estabelecidas as seguintes taxas de serviços diversos prestados pelo Departamento de Saúde Coletiva da Secretaria Municipal de Saúde:

I - Termo de Responsabilidade Técnica.....47 REAIS
II - Rubrica de livros até 100 folhas.....28 REAIS
III - Rubrica de livros acima de 101 folhas.....52 REAIS
IV - 2ª Via de Alvará Sanitário: taxa equivalente a um terço (1/3) do valor do Alvará Sanitário correspondente à atividade desenvolvida.
V - Visto em notas fiscais de produtos sujeitos ao controle especial até 5 notas.....18 REAIS
VI - Visto em notas fiscais de produtos sujeitos ao controle especial, por nota que acrescer 5 notas.....0,19 REAIS
VII - Cadastramento dos estabelecimentos que utilizam produtos de controle especial, bem como as de insumos químicos.....47 REAIS

Artigo 162 J- Após municipalização das ações de média e alta complexidade em vigilância sanitária, todas as atividades listadas nos artigos 162 E e 162 G, deverão possuir Alvará Sanitário, renovável anualmente até o dia 31 de março de cada ano.

Art. 6º - O artigo 227 passa a ter a seguinte redação, acrescentando-lhe os parágrafos 1º e 2º.

"Artigo 227 - Fazem parte integrante deste Código as Normas Técnicas Especiais (NTE), bem como Decretos e Portarias, cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa, proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde individual e coletiva.

§ 1º - Toda a legislação sanitária Federal ou Estadual, vigentes ou futuras, serão adotadas como instrumentos legais às ações municipais de vigilância sanitária de que trata esta Lei".

§ 2º - Vetado.

Art. 7º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

Bauru, 14 de dezembro de 2000.

NILSON COSTA - Prefeito Municipal

LUIZ PEGORARO - Secretário dos Negócios Jurídicos

ELIANE FETTER TELLES NUNES - Secretária de Saúde

Registrada no Departamento de Comunicação e Documentação da Prefeitura, na mesma data.

Projeto de iniciativa do
PODER EXECUTIVO

ROBENILSON DE OLIVEIRA
Diretor do Departamento de Comunicação e Documentação

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

ESTADO DE SÃO PAULO

LEI N° 4642, DE 26 DE MARÇO 2001

P. 6193/01

Modifica o "caput" do Artigo 44 da Lei n° 3.832, de 30 de dezembro de 1994, que institui o Código Sanitário de Bauru e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BAURU, nos termos do art. 51 da Lei Orgânica do Município de Bauru, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte lei:

Art. 1° - O "caput" do Artigo 44 da Lei n° 3.832, de 30 de dezembro de 1994, passa a ter a seguinte redação:

"Art. 44 - É proibido riscar, pintar, pichar, borrar, escrever, pendurar, amarrar e colar cartazes, faixas ou placas, nos seguintes locais:" (NR)

Art. 2° - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Bauru, 26 de março de 2001.

NILSON COSTA
PREFEITO MUNICIPAL

LUIZ PEGORARO
SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

ELIANE FETTER TELLES NUNES
SECRETÁRIA DA SAÚDE

Projeto de iniciativa do Vereador
RODRIGO ANTONIO DE AGOSTINHO MENDONÇA - PMDB

Registrada no Departamento de Comunicação e Documentação da Prefeitura, na mesma data.

DENISE AP. REGINA TAVARES
RESPONDENDO PELO DEPARTAMENTO DE
COMUNICAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

DECRETO QUE REGULAMENTA:

DECRETO Nº 7532 DE 21 DE DEZEMBRO DE 1995

P. 26674/95 Regulamenta a Lei nº 3832, de 30 de dezembro de 1994.

TIDEI DE LIMA, Prefeito Municipal de Bauru, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e considerando a urgente necessidade de aplicar as medidas sanitárias básicas, instituídas pela Lei 3832, de 30 de dezembro de 1994,

D E C R E T A

Artigo 1º - No processo administrativo e de expediente referente às ações de fiscalização sanitária no âmbito da Lei 3832, de 30 de dezembro de 1994, serão observadas as formalidades disciplinadas por este decreto.

Artigo 2º - As ações de saúde de competência do Município, após a municipalização das atividades, serão definidas através de portaria do Secretário da Saúde, fixando-se, assim, a competência dos órgãos municipais de saúde em relação aos órgãos estaduais.

Parágrafo Único - Caberá a Secretaria Municipal da Saúde cientificar os demais órgãos municipais da portaria de que trata o "caput" deste artigo.

DO SANEAMENTO AMBIENTAL E ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL

Artigo 3º - A autorização a que se refere o artigo 22, parágrafo único do código sanitário Municipal fica vinculada à política geral de Limpeza Pública da Cidade, a cargo da EMDURB.

Artigo 4º - Caberá a EMDURB expedir Norma Técnica Especial (NTE) com a finalidade de disciplinar os serviços de coleta e destinação final de resíduos infectantes.

DA AÇÃO DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Artigo 5º - Caberá ao Secretário Municipal de Saúde estabelecer quais os órgãos públicos municipais que efetuarão as ações de vigilância epidemiológica.

Artigo 6º - Os serviços de saúde privados que efetuarem ações de vigilância epidemiológica serão habilitados junto à Secretaria Municipal da Saúde.

Artigo 7º - As notificações compulsórias disciplinadas no Capítulo I do Livro IV do Código Sanitário Municipal serão encaminhadas diretamente à Secretaria Municipal da Saúde - Departamento de Saúde Coletiva.

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal da Saúde expedirá, através de Norma Técnica Especial, a lista de doenças cuja ocorrência enseja a notificação compulsória mencionada no "caput" deste artigo.

DO CONTROLE DE ZOONOSES

Artigo 8º - Os procedimentos referentes ao Controle de Zoonoses, de que tratam os artigos 80 e 81 do Código Sanitário Municipal, serão objeto de Normas Técnicas Especiais (NTE) na forma do seu artigo 227 ou da legislação criada para este fim.

DOS SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Artigo 9º - No tocante às instalações sanitárias e de vestiário dos estabelecimentos cuja natureza acarrete longa permanência do público, as exigências dos artigos 96 a 98 do Código Sanitário Municipal atenderão aos critérios da autoridade sanitária, conforme Norma Técnica Especial (NTE) a ser expedida pela SHS.

Parágrafo 1º - Entende-se como estabelecimento cuja natureza acarrete longa permanência, as lanchonetes, os restaurantes, os supermercados e correlatos.

Parágrafo 2º - Os bares, botequins, sorveterias, entrepostos de sorvetes, cafés e similares sujeitam-se ao conceito previsto no parágrafo anterior, caso ofereçam, para uso público, mesas, cadeiras, bancos, aparelhos de rádio, TV, música ao vivo ou ambiente, bilhar ou quaisquer atrativos que incentivem a permanência do público em tempo maior do que o necessário para o consumo do gênero alimentício oferecido.

Artigo 10 - Para os fins da Lei 3832/94, especialmente os artigos 100, 101 e 102, considera-se:

I - COZINHA - local destinado à manipulação, preparação, cocção, fritura e montagem de alimentos em geral.

II - COPA - local onde são guardados os equipamentos e utensílios limpos e higienizados, destinados ao preparo e consumo dos alimentos em geral.

III - COPA-QUENTE - local onde são montados os alimentos semi-preparados, também destinado a guardar equipamentos e utensílios empregados na montagem e consumo dos alimentos em geral.

Artigo 11 - Os proprietários, empregados ou quaisquer pessoas que estejam vinculadas de alguma forma à preparação, manipulação, armazenamento ou venda de gêneros alimentícios só poderão exercer estas atividades após a emissão, pelo órgão competente, da Carteira de Saúde prevista no artigo 114 da Lei 3832/94.

Artigo 12 - Os alvarás sanitários de funcionamento de que tratam os artigos 115 e 134 do Código Sanitário Municipal serão expedidos antes do início das atividades no ramo alimentício e mediante as seguintes formalidades:

I - O interessado deverá dar entrada na Prefeitura Municipal-Secretaria do Planejamento, de pedido concomitante de alvará de funcionamento e alvará sanitário de funcionamento.

II - A SEPLAN preencherá um requerimento desta solicitação e apresentará parecer técnico do local, conforme as normas legais pertinentes.

III - Após o parecer técnico, a SEPLAN encaminhará o processo, via protocolo, à Secretaria Municipal de Saúde - Departamento de Saúde Coletiva, para que esta realize vistoria e apresente o
seu parecer técnico em conformidade com a Lei 3832/94, concluindo pela concessão ou não do alvará sanitário de funcionamento.

IV - Após o parecer técnico da SMS-DSC, o processo administrativo será devolvido à SEPLAN, via protocolo, que concluirá pela concessão ou não do alvará de funcionamento.

Parágrafo 1º - O alvará de funcionamento a cargo da SEPLAN somente será fornecido após a vistoria favorável da SMS-DSC.

Parágrafo 2º - A vistoria realizada pela SMS-DSC para a liberação do alvará sanitário de funcionamento consiste em:
- verificação de dimensões e instalações do local;
- verificação das condições de higiene e dos equipamentos e utensílios;
- verificação de vestuário e higiene dos funcionários, proprietários ou de pessoas que estejam vinculadas de qualquer forma à preparação, manipulação, armazenamento ou venda de gêneros alimentícios.

Parágrafo 3º - No caso de comércio ambulante será vistoriada também a base de operação do preparo de alimentos.

Artigo 14 - Na concessão ou renovação anual do alvará sanitário de funcionamento do comércio ambulante ou permissionários de gêneros alimentícios deverão ser respeitadas as mesmas formalidades do artigo anterior.

Artigo 15 - na autorização legal para o comércio de ambulantes e feiras livres estão incluidas as carnes industrializadas de bovinos, suínos, ovinos e caprinos que não necessitem de refrigeração. O comércio de pescado e aves somente será autorizado desde que sob refrigeração compatível para a sua conservação.

Artigo 16 - Para os fins do Código Sanitário Municipal e deste regulamento, entende-se por:

I - AMBULANTE - a pessoa física, maior, ou jurídica de direito privado, regularmente registrada no órgão competente da Prefeitura Municipal e que, no próprio nome ou no de sociedade comercial, exerce comércio ou presta serviços sem ponto fixo, nos espaços públicos municipais.

II - PERMISSIONÁRIO - a pessoa física, maior, ou jurídica de direito privado que recebe, por ato unilateral e precário da Prefeitura Municipal, o direito de uso de área pública ou particular, para exercício de comércio ou de prestação de serviços.

DAS INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA

Artigo 17 - A Divisão de Protocolo Comunicação e Arquivo da Secretaria dos Negócios Jurídicos deverá encaminhar todos os requerimentos e petições a respeito do Código Sanitário Municipal à apreciação e triagem das autoridades especificadas pelo seu artigo 163, II.

Parágrafo Único - O disposto neste artigo não se aplica aos recursos os quais deverão cumprir o trâmite normal e regular dos expedientes da Secretaria Municipal da Saúde.

Artigo 18 - Caberá ao Secretário Municipal da Saúde, por portaria, indicar, dentre os fiscais sanitários, quais os servidores que deverão atuar conforme o disposto no artigo 163, III e IV do Código Sanitário Municipal.

Parágrafo Único - Os ficais lotados na EMDURB e na SEMMA e que tenham as atribuições previstas pelo artigo 163, III e IV do Código Sanitário Municipal serão indicados pelo presidente da EMDURB e pelo Secretário Municipal do Meio Ambiente, respectivamente.

Artigo 19 - A Secretaria Municipal da Saúde providenciará a confecção de formulários a serem utilizados para a documentação dos atos administrativos praticados pelas autoridades sanitárias, obedecendo a seguinte forma:

I - O auto de infração de que trata o artigo 182 do Código Sanitário Municipal atenderá ao modelo constante do Anexo I ao presente regulamento;

II - o termo de intimação de que trata o artigo 186 do Código Sanitário Municipal atenderá ao modelo constante do Anexo II;

III - o termo de imposição de penalidade de que trata o artigo 188 do Código Sanitário Municipal atenderá ao modelo constante do Anexo III ao presente regulamento:

IV - o termo de apreensão, inutilização, interdição, devolução e liberação de que trata o artigo 210 do Código Sanitário Municipal atenderá ao modelo constante do Anexo IV;

V - o termo de recolhimento de amostra para análise de que trata o artigo 204 do Código Sanitário Municipal atenderá ao modelo constante do anexo V deste regulamento;

VI - a notificação de que trata o artigo 208 do Código Sanitário Municipal atenderá ao modelo constante do anexo VI deste regulamento;

VII - a notificação para recolhimento de multa de que trata o artigo 190 do Código Sanitário Municipal atenderá ao modelo constante do anexo VII deste regulamento;

VIII - o alvará sanitário de funcionamento de que trata o artigo 115 do Código Sanitário Municipal atenderá o modelo constante do anexo VIII deste regulamento;

IX - o alvará sanitário de funcionamento de que trata o artigo 134 do Código Sanitário Municipal atenderá ao modelo constante do anexo IX deste regulamento.

Artigo 20 - Para o fim estabelecido pelo artigo 165 do Código Sanitário Municipal, considera-se:
I - Advertência: penalidade consistente na determinação pela autoridade de saúde ao infrator ou responsável por ele para que este tome providências específicas e necessárias de adequação às normas do Código Sanitário Municipal.
II - Multa: penalidade consistente na imposição de um valor monetário específico, a ser recolhido aos cofres municipais para aplicação exclusiva pela Secretaria Municipal da Saúde, na forma prevista pelo art. 165 do Código Sanitário Municipal. A multa pode ser aplicada isolada ou conjuntamente com outras penalidades.
III - Apreensão de Produtos: penalidade administrativa consistente na retirada de produto impróprio ao consumo pela autoridade sanitária.
IV - Inutilização de Produtos: penalidade administrativa consistente na destruição de produtos ou sua destinação para indústria e agropecuária, de forma que seja impossível ao infrator comercializá-lo para consumo humano.
V - Suspensão da Venda de Produtos: penalidade administrativa consistente no impedimento pela autoridade sanitária de comercialização do produto alimentício pelo infrator, até que o mesmo providencie a regularização ou até que se conclua a análise fiscal de amostras colhidas do produto.
VI - Interdição de Produtos: penalidade administrativa consistente no impedimento de comercialização, consumo, e a remoção do produto pelo infrator sem a autorização da autoridade sanitária. A interdição ocorre após a apuração pela perícia de que o produto é impróprio para consumo.
VII - Interdição de Estabelecimento ou equipamentos: penalidade administrativa consistente no impedimento de utilização para qualquer fim, do estabelecimento comercial ou equipamentos destinados à elaboração de gêneros alimentícios. A interdição será parcial

quando atingir específico equipamento, cômodo ou local dentro dos limites do estabelecimento ou locais afins. A interdição será total quando atingir todo o estabelecimento ou todos os equipamentos dos locais afins.

Parágrafo Único - Em não se admitindo ou comportando mais recursos administrativos, a interdição total acarretará a cassação dos Alvarás Sanitários de Funcionamento previstos nos artigos 115 e 134.

Artigo 21 - Os alimentos apreendidos para inutilização terão a destinação final conforme as normas de saúde existentes, bem como o artigo 33 do Código Sanitário Municipal.

Artigo 22 - No caso do § 4º do art. 214 do Código Sanitário Municipal, o infrator deverá requerer à medida junto à autoridade sanitária que aplicou a penalidade, especificando a sua destinação, bem como a data, local e forma de transporte.

Artigo 23 - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Bauru, 21 de dezembro de 1995.

TIDEI DE LIMA
PREFEITO MUNICIPAL

FLÁVIO HENRIQUE ZANLOCHI
SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

MARIA HELENA DE ABREU
SECRETÁRIA ADJUNTA DA SAÚDE

Registrado no Departamento de Comunicação e Documentação da Prefeitura na mesma data.

MAURO AFONSO
DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE
COMUNICAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

P. 26919/99

DECRETO Nº 8672, DE 25 DE JANEIRO DE 2000

Regulamenta os artigos da seção IV da Lei Municipal nº 3832/94, que trata da limpeza e conservação das vias e logradouros públicos.

NILSON COSTA, Prefeito Municipal de Bauru, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

D E C R E T A

Artigo 1º - Para efeito do artigo 36, considera-se como ato que impede a limpeza pública e escoamento de águas pluviais, a construção de rampas para acesso de veículos sobre a via pública ou sarjeta, junto a guia.

§ 1º - Constatada a irregularidade, o proprietário ou responsável a qualquer título, será notificado para a remoção da rampa, resíduos ou restos de varrição.

§ 2º - A notificação de que trata o parágrafo anterior terá o prazo estipulado pelo agente fiscalizador, desde que esse prazo não seja inferior a 01 (um) dia e nem superior a 05 (cinco) dias, para execução dos serviços.

§ 3º - Esgotado o prazo, será lavrado o auto de infração-multa, de acordo com os valores estipulados pela legislação, sendo que persistindo a irregularidade, a Administração Municipal executará os serviços ou reparos, cobrando uma taxa de 10% sobre os custos dos mesmos, sem prejuízo da multa imposta.

Artigo 2º - Constatado o uso de cavaletes ou objetos na via pública, as empresas ou munícipes serão notificados para a remoção, sendo que, após 24 (vinte e quatro) horas da notificação os mesmos serão apreendidos pela Empresa Municipal de Desenvolvimento Urbano e Rural de Bauru - EMDURB e será lavrado um auto de infração pela Secretaria Municipal de Planejamento.

§ 1º - Para reaver o material o proprietário deverá pagar uma taxa de 10% sobre os custos de apreensão mais 02 (duas) UFIR's diárias de depósito.

§ 2º - Passados 30 (trinta) dias a Empresa Municipal de Desenvolvimento Urbano e Rural de Bauru - EMDURB incorporará a seu patrimônio, sendo que o material não reclamado será usado na confecção de peças de sinalização de trânsito.

Artigo 3º - As empresas que efetuarem obras e serviços em logradouros públicos e não respeitarem as normas de segurança colocando em risco pedestres, veículos ou depredando o patrimônio público, serão advertidos, podendo haver o embargo dos serviços sem prejuízo das sanções impostas na Lei Municipal nº 3832/94 e na Lei Municipal nº 2371/82.

Parágrafo Único - Após 24 (vinte e quatro) horas da advertência serão adotadas as medidas administrativas e penas cabíveis citadas no "caput" do artigo.

Artigo 4º - Consideram-se também materiais ou objetos para efeito do artigo 38 os portões que permaneçam constantemente abertos para o passeio público, mesmo após o acesso ou saída dos veículos.

Ref. Dec. 8672/00

§ 1º - É vedada a abertura de portões voltados para o passeio público em atividades comerciais ou qualquer outra, mesmo que o fluxo de veículos seja constante.

§ 2º - O estabelecimento ou responsável, após notificado, deverá estar ciente do fato, adotando as medidas ou correção necessárias, sob pena de multa, suspensão das atividades ou cassação do alvará, sem prejuízo das sanções previstas no Código Penal (Artigo 330).

Artigo 5º - Constatadas as irregularidades previstas no artigo 38, será feito o auto de apreensão que deverá conter os seguintes dados:

a) Dia, hora e local da apreensão;
b) Nome, endereço e R.G. do proprietário;
c) Quantidade, descrição física e estado de conservação dos objetos apreendidos ou equipamentos;
d) Número da notificação e do auto de infração;
e) Legislação infringida;
f) Observações da taxa de depósito diária em UFIR's, taxa de 20% sobre os custos da apreensão e o prazo máximo para retirada do material;
g) Nome e matrícula dos fiscais e chefes de seção;
h) Nome, R.G. e endereço de testemunhas;
i) Nome das autoridades policiais e número do boletim de ocorrência elaborado;
j) Veículo e motorista que transportou;
l) Local de depósito e nome do responsável.

§ 1º - Se o fiscal não souber precisar a origem, estado de conservação ou mesmo a descrição do objeto ou material apreendido fará a menção do fato no corpo do auto sempre que possível, colocando em recipientes que possam ser fechados ou vedados, para depósito, contendo o número do lote e o número do auto de apreensão.

§ 2º - Os objetos ou coisas apreendidas não deterioráveis ou perecíveis, serão encaminhadas ao almoxarifado central, sendo que o proprietário pagará uma taxa diária de 02 (duas) UFIR's como taxa de depósito até no máximo 30 (trinta) dias, findos os quais a Administração fará destinar da seguinte forma, após ouvida a Secretaria Municipal dos Negócios Jurídicos:

a) Doar a entidades carentes;
b) Integrar ao patrimônio público;
c) Efetuar leilão das peças;
d) Incinerar as peças, materiais ou objetos que possam vir causar danos à saúde pública, ouvida a autoridade sanitária para tanto (DSC), ou que estejam irrecuperáveis.

§ 3º - O auto de infração, a apreensão, as taxas de serviços acrescidas de 20% e a de depósito, bem como o prazo estipulado para resgate até a destinação do material, deverão ser publicados no Diário Oficial do Município.

§ 4º - O auto de infração, custos de apreensão e depósito deverão ser pagos no ato de entrega do material ou cobrados pela Divisão de Receitas Imobiliárias no caso do proprietário ser fiel depositário.

§ 5º - As mercadorias perecíveis após 24 (vinte e quatro) horas da apreensão, e não resgatadas, serão doadas a entidades assistenciais, ouvida a autoridade sanitária competente e a Secretaria Municipal dos Negócios Jurídicos.

Ref. Dec. 8672/00

§ 6º - As mercadorias com prazo de validade seguirão os mesmos trâmites do parágrafo 5º desde que doadas 30 (trinta) dias antes da data do vencimento.

§ 7º - O proprietário que no ato da apreensão se oferecer como fiel depositário poderá remover seu material, sendo o fato registrado no corpo do auto de apreensão.

§ 8º - Na falta de local próprio para depósito das coisas apreendidas, a Administração Municipal poderá solicitar serviços de terceiros, que serão responsáveis pela conservação e guarda de materiais, bem como, cobrança da taxa de depósito (após liberação pela Administração através de processo administrativo), sendo que o valor será pago pela Administração em caso de doação ou leilão.

Artigo 6º - Incluem-se no artigo 45 as poeiras ou líquidos produzidos por atividades comerciais de qualquer natureza, porte ou espécie.

§ 1º - Após a notificação com um prazo não superior a 05 (cinco) dias e posterior autuação, poderá ser suspensa a atividade ou mesmo interditada, sem prejuízo de outras sanções.

§ 2º - No caso de suspensão de atividade e/ou interdição, caberá decisão do Secretário de Planejamento, ouvida a Secretaria Municipal dos Negócios Jurídicos.

Artigo 7º - A devolução de mercadorias ou objetos apreendidos fica condicionada à exibição de elementos que comprovem a sua propriedade pelo interessado.

Artigo 8º - As atribuições para cumprimento dos artigos da seção IV serão estendidas à Secretaria Municipal de Planejamento através da Divisão de Fiscalização.

Artigo 9º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Bauru, 25 de janeiro de 2000.

NILSON COSTA
PREFEITO MUNICIPAL

LUIZ PEGORARO
SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

MARIA HELENA CARVALHO RIGITANO
SECRETÁRIA DE PLANEJAMENTO

Registrado no Departamento de Comunicação e Documentação da Prefeitura, na mesma data.

ROBENILSON DE OLIVEIRA
RESPONDENDO PELO DEPARTAMENTO DE
COMUNICAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

LEI Nº 5604
De 08 de julho de 2008

Inclui inciso VII ao Art. 44, da Lei nº 3832, de 30 de dezembro de 1994. (Institui o Código Sanitário do Município de Bauru e dá outras providências).

PAULO CESAR MADUREIRA, Presidente da Câmara Municipal de Bauru, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições e de conformidade com o que dispõe os Parágrafos 6º e 7º do Artigo 38 da Lei Orgânica do Município de Bauru, faz saber que a Câmara Municipal decretou e ele promulga a seguinte Lei:

Art. 1º - Inclua-se no Art. 44, da Lei nº 3832, de 30 de dezembro de 1994, o seguinte inciso VII:

"Art. 44 - ...

VII - em imóveis particulares a pintura de muros sobre propaganda político-partidária, excetuados os imóveis de comitês de campanhas ou de partidos políticos." (NR)

Art. 2º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Bauru, 08 de julho de 2008.

PAULO CESAR MADUREIRA
Presidente

MARIA JOSÉ MAJÔ JANDREICE
1ª Secretária

Projeto de iniciativa dos Vereadores:
MARCELO BORGES DE PAULA – PSDB e
ANTONIO CARLOS GARMS – PTB

Registrada na Diretoria de Apoio Legislativo da Câmara, na mesma data.

SORAYA ELISA SEGATTO FERREIRA
Diretora de Apoio Legislativo