# CÓDIGO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Lei Municipal Nº <u>927</u> / 97

PREFEITO MUNICIPAL Manoel Juciano Almeida

SECRETÁRIO DA SAÚDE Antonio Mineiro Neto

### ESTADO DO CEARÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR POMPEU GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 927, DE 08 DE DEZEMBRO DE 1997

REGULAMENTO O CÓDIGO DE VIGILÂN CIA SANITARIA DO MUNICÍPIO DE SENADOR POMPEU E DA OUTRAS PRO-VIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SENADOR POMPEU, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E EU SANCIONO E PROMULGO A SEGUINTE LEI:

Art.1º - O Município de Senador Pompeu passa a reger-se pelo anexo Codigo de Vigilancia Sanitaria, parte integran te desta Lei, e sua implementação se dará pela Unidade de Vigilan cia Sanitaria e Unidade de Controle de Zoonoses, integrantes da estrutura da Secretaria Municipal de Saúde.

Art.2º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR POMPEU. EM 08 DE DEZEMBRO DE 1997.

MANOEL /JUCTANO ALMEIDA PRETEITO MUNICIPAL

### CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

#### **PARTE I**

#### **DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º - Esta Código estabelece as normas técnicas de proteção à saúde da população de bem como, regulamenta todos os assuntos inerentes a inspeção e fiscalização sanitária municipal, respeitando-se no que couber a Legislação Federal e Estadual vigente.

Parágrafo Único - As normas técnicas e a regulamentação deste Código Sanitário mencionados neste artigo, serão elaborados visando zelar pela saúde e bem-estar da população.

- Art. 2º Para efeito deste Decreto e seu regulamento, Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir ou eliminar risco à saúde, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como, intervir nos problemas sanitários decorrentes da poluição do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da produção de serviços, em perfeita consonância com as Normas Federais e Estaduais.
- Atr. 3º Sem prejuízo de outras atribuições, compete a secretaria Municipal de Saúde:
  - a) exercer o poder da polícia sanitária do município;
  - b) promover, orientar e coordenar estudos, bem como, executar as ações de interesse da saúde pública.
- Art. 4° Ficam o Secretário Municipal da Saúde, juntamente com o Prefeito Municipal autorizado a celebrar convênios com Órgãos Federais, Estaduais e Municipais visando o melhor cumprimento deste Decreto.

- Art. 5º As ações da Vigilância serão exercidas pôr agentes fiscais da Vigilância Sanitária, que comporão o quadro permanente da Administração da Prefeitura Municipal de Senador Pompeu, a ser criado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a aprovação deste decreto.
- Art. 6º Ficam submetidos a disposição deste Código e scu regulamento, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.
- Parágrafo Único Ficam ainda sujeitos a fiscalização sanitária da Secretaria Municipal da Saúde todos os produtos de interesse à saúde pública, individual ou coletiva da população.
- Art. 7º A autoridade fiscalizadora competente, no âmbito de suas atribuições, neste Decreto constituído do quadro de agentes fiscais de Vigilância Sanitária, terá livre acesso a todos os lugares a qualquer dia e hora onde houver necessidade de exercer a ação que é atribuída no município.
- **Parágrafo Único** Para cumprir as determinações do disposto neste artigo a autoridade sanitária solicitará a proteção policial, sempre que se fizer necessário.
- Art. 8º A regulamentação da Lei Nº<sub>927</sub>/97. Estabelecerá as normas a que se deverá obedecer, e a imposição de sanções administrativas e penais, relativas as infrações e seus dispositivos.
- Art. 9º As taxas e multas que a regulamentação da referida Lei vier a estabelecer serão fixadas com base nos valores da UFIR (Unidade Fiscal de Referência).
- Parágrafo Único As referidas taxas e multas expedidas pela Vigilância Sanitária, do município terão seus valores recolhidos na conta do fundo municipal de saúde.
- Art. 10° Este código entrará em vigor a partir da data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

#### PARTE II

### DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- Art. 11º O poder da polícia sanitária do município de Senador Pompeu tem como finalidade promover normas para o controle da inspeção e fiscalização sanitária.
  - 1º da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;
  - 2º dos estabelecimentos industriais e comerciais interesse da saúde pública;
  - 3º das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de al9imentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
  - 4º dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
  - 5º das condições sanitárias dos logradouros públicos, bem como, dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
  - 6º das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, acampamentos públicos, bem como, dos estabelecimentos afins;
  - 7º das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;
  - 8º das condições sanitárias, das casas de banho, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;
  - 9º das condições sanitárias das lavanderias para uso público;
  - 10° da qualidade e condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
  - 11º das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao alvará de autorização sanitária;

- 12° das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;
- 13° das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;
- 14º das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do município;
- 15º do controle das edemias e surtos, bem como, das campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais;
- 16º do levantamento epdemiológico e inquérito sanitário;
- 17º das agências funerárias e velórios;
- 18° das zoonoses;
- 19º matadouro público;
- 20° das condições da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários.
- 1º Todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Registro da Autorização Sanitária renovável anualmente junto ao Departamento de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.
- 2º Aplicação do inciso 19º caberá ao Departamento de Controle das Zoonoses da Secretaria Municipal da Saúde, com procedimentos específicos aludidos nos respectivos capítulos.

#### **PARTE III**

### SANEAMENTO, ÁGUAS DE ABASTECIMENTOS PÚBLICOS E PRIVADOS E POLUIÇÃO DO AR.

### **CAPÍTULO I**

Art. 12º - A Secretaria Municipal da Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, ao que couber, adotará, providências para solução dos problemas de saneamento.

- Art. 13º Faz-se obrigatória a ligação de todo construção considerada habitável, à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgoto, sempre que existentes.
- 1º os estabelecimentos comerciais ou industriais ficam obrigados a fazer o que dispõe este artigo.
- 2º quando não existir rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a repartição sanitária competente indicará as medidas a serem adotadas e executadas.
- 3º constitui obrigação do proprietário a execução de instalações domiciliares adequadas, de abastecimento de água potável e remoção de esgotos, cabendo ao ocupante do imóvel zelar pela necessária conservação e funcionamento das instalações hidráulicas.
- Art. 14º As habitações, os terrenos não edificados, as indústrias e os estabelecimento em geral, obedeceram aos requisitos mínimos de higiene, indispensáveis a proteção da saúde, não lhes sendo permitido, sob nenhuma forma ou condição, a poluição do meio ambiente, tornando-a insalubre ou inadequado a população.
- Art. 15° Todos o reservatórios de água potável deveram sofrer limpeza e desinfecções periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.
- Art. 16° A água destinada a população proveniente do sistema público de abastecimento deverá ter obrigatoriedade de fluoretação.
- Art. 17º Será permitido a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas pôr normas técnicas específicas.
- 1º Os poços deverão ficar situados em nível superior as das fontes de contaminação.

~//

- 2º Não será permitido a abertura de poços a uma distância inferior de 15 (quinze) metros de focos de contaminação.
  - 3º Todo poço escavado deverá possuir:
  - a- paredes impermeabilizadas até 3 ( três ) metros de profundidade, no mínimo;
  - b- tampa de concreto;
  - c- extração de água pôr meio de bomba elétrica ou manual;
  - d-nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.
- Art. 18 É proibido ouso de água poluída em hortas, pomares e áreas de irrigação.
- Art. 19 A água para ser comercializada tem que ser potável, fluoretada e de excelente qualidade.

#### CAPÍTULO II

#### **DOS ANIMAIS**

- Art. 20° Não será permitida na Zona Urbana de Senador Pompeu e vilas dos Distritos a criação ou conservação de animais (bovinos, suínos, eqüinos, caprinos, felinos, ovinos, asininos, muares e cães) que pela sua natureza, quantidade ou má localização, sejam causadas de insalubridade e ou incomodidade à população.
- 1º Não se enquadram neste artigo entidades técnico científicas e estabelecimentos industriais e militares devidamente aprovadas e autorizadas pela autoridade competente.
- 2º Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

3º - Nos pontos considerados turísticos como pólos de lazer só será permitida a criação de animais, se os mesmos forem colocados em lugares adequados, não soltos, que não venham causar nenhum desconforto ou insalubridade à população nativa ou turística.

#### CAPÍTULO III

### DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

- Art. 21º Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar colctivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.
- 1º Não poderá o lixo ser queimado ao ar livre, executando-se quando queimado no aterro sanitário.
  - 2° Não poderá o lixo ser lançado em água de superficie;
- 3º É terminantemente proibido o acúmulo de lixo, nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou nos terrenos vazios de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação de larvas de mosca, roedores, outros animais daninhos;
- 4º O lixo séptico e o restos alimentares das unidades de saúde deverão ser incinerados nas próprias unidades ou recolhidos através da coleta especial feita pelo órgão municipal competente ou credenciada;
- 5° Não será permitido a utilização em nenhuma hipótese de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres;
- 6º Compete ao órgão credenciado pelo poder público municipal a coleta e o destino final do lixo.
- 7° O destino do lixo nos distritos será feito em consonância com as associações de moradores locais;

Art. 22º - Fica o acordo da Secretaria de Saúde do Município e do Poder Executivo a criação do Aterro Sanitário.

# PARTE IV DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CAPÍTULO I

- Art. 23º Ficam adotados nesta regulamentação as definições constantes da Legislação Federal e Estadual quando a alimentos de fantasia, alimentos inatura, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos de fantasia ou artificial, alimentos irradiados, alimentos sucedâneo, aditivos incidental, produto alimentício, coadjuvante, padrão de intensidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.
- Art. 24° A ação da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, deposite, armazene, transporte, distribua, venda, ou consuma alimentos.
- Parágrafo Único A autoridade sanitária, nas enfermidades transmitidas pôr alimentos. Poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epdemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinando sempre que julgar oportuno visando sempre a proteção da saúde pública.
- Art. 25° Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro em órgão oficial e ou exame prévio, análise fiscal e de controle.
- Art. 26° Em todas as fases de processamento desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deve está livre e protegido da

contaminação física, química e biológica provenientes do homem, dos animais e do meio ambiente.

- 1º Os produtos, substâncias, insumos e outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, sendo apresentados em perfeitas condições de consumo e uso.
- 2º Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e limpeza adequadas.
- Art. 27° O destino final de qualquer alimento considerado impróprio para o consumo humano será, obrigatoriamente, fiscalizados pela autoridade sanitária.
- Art. 28° A utilização do alimento não será efetuada, quando através de análise de laboratório oficial ou credenciado ou ainda de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado não ser o mesmo, impróprio para consumo imediato.
- 1º O alimento nas condições previstas neste artigo poderá após sua interdição e apreensão, ser distribuídos a instituições públicas ou
- privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópicas previamente cadastradas na Secretaria Municipal da Saúde.
- 2º O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

#### CAPÍTULO II

### DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES

Art. 29° - Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos

regulamentação e normas técnicas expedidas pelo Executivo Municipal poderão funcionar mediante expedição do Registro sanitário de Autorização.

Parágrafo Único - O registro sanitário previsto neste artigo, renovável anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção e deverá ser conservado em lugar visível.

- Art. 30° Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem está instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer na localização quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão de capacidade de produção com que se propõe a operar.
- Art. 31° Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

#### **CAPITULO II**

### DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

- Art. 32° A vigilância sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam produtos, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuam, comercializam ou consumam alimentos.
- Art. 33º Os gêneros alimentícios devem obrigatoriamente ser protegidos pôr invólucros próprios e adequados no armazenamento transporte, exposição e comércio.

- 1º No acondicionamento de alimentos não é permitido contato direto com jornais, papeis tingidos, papeis ou filmes de plásticos usados, papeis ou filmes impressos e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.
- 2º Os gêneros alimentícios que pôr força de sua comercialização não poderem ser completamente protegidos pôr invólucros, devem abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.
- 3º A embalagem utilizada no acondicionamento da matéria prima ou de alimento, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que tenham sidos usadas para produtos não comestíveis ou aditivos, e devem está armazenadas em locais apropriados longe do alcance dos insetos e roedores, não sendo permitido ficar em contato direto com o chão.
- Art. 34° Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e ou consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo utilizados após seu uso.
- Art. 35° Os alimentos serão obrigatorialmente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.
- Art. 36° É proibido guardar alimentos que devam ser comercializados, em bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos da devida cobertura.
- Art. 37° As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e outras embalagens que venham a entrar em contato com alimentos não devem intervir nocivamente nos mesmos, alterar o seu valor nutritivo ou suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livre de sujeira, poeiras, insetos e outras contaminações.

#### Estado do Ceará

### PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR POMPEU Gabinete do Prefeito

### Art. 38° - É proibido:

- 1) fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;
- 2) a comercialização de alimentos deteriorados, ou seja, os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou organolépticas características pôr ação temperatura, microorganismos, parasitas, inadequado, transporte armazenamento prolongado, desiciente conservação, acondicionamento, defeito da fabricação ou consequência de outros agentes;
- 3) a comercialização e o consumo de alimentos corrompidos, adulterados falsificados ou seja:
  - a) aqueles cujos componentes tenham sido adulterados totalmente, em parte ou substituídos pôr outros de definir qualidade;
  - b) que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados, ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração ou lhes atribuir melhor qualidade que não possuem;
  - c) que se constituírem totalmente ou em parte de produtos animais degenerados ou decompostos, de vegetais
- 4) a utilização no preparo ou resfriamento do produto e ou alimento, com gelo feito de água não potável proveniente de sonte duvidosa ou em desrespeito aos padrões de qualidade exigidos;
- 5) A exposição e comercialização de produtos e alimentos que estejam com validade vencida, devendo pois ser mantido um rigoroso controle pôr parte da autoridade sanitária.
- Art. 39° Os sucos de fruta naturais, denominados vitaminas obedecerão as seguintes exigências no seu preparo:
  - a- serão elaborados no momento de serem servidas ao consumidor com todo rigor de higiene;
  - b- serão utilizados em sua elaboração, frutas frescas, em perfeito estado de conservação e os congelados ( polpa de frutas ) desde que de acordo com os padrões estabelecidos.

- c- quando em sua elaboração entrar leite, que se esteja pasteurizado ou equivalente;
- d-quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública.

### PARTE V DOS ESTABELECIMENTOS

#### CAPÍTULO I

- Art. 40° Todo estabelecimento ou local de produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a serem regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:
  - a- registro sanitário;
  - b- água corrente potável;
  - c- piso lavável, com inclinação de águas de lavagens;
  - d- ventilação e iluminação adequada;
  - e- recipientes com tampa, adequado para lixo;
  - f-câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional a demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de uso e conservação;
  - g- perfeita limpeza, higienizarão e conservação geral.
- Parágrafo Único O registro sanitário será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, renovável anualmente, devendo seu requerimento ser protocolado até a data do seu vencimento.
- Art. 41° Nos registros locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos.
  - a- manter em depósitos substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
  - b- fumar dentro do ambiente em que são manipulados os alimentos.

- c- varrer a seco;
- d-manter no local produtos, utensílios ou maquinários alheios as atividades;
- e- uso de copos, pratos, talheres, ou outros utensilios quando quebrados, rachados ou com defeitos;
- f- permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos.
- Art. 42°- Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade competente.
- Art. 43"- As paredes dos estabelecimentos que comercializam ou consumam alimentos, deverão ser rebocados, revestidos com material liso, duro e lavável até no mínimo um metro e cinqüenta centímetros de altura.
- Art. 44º As cozinhas e ou salas de manipulação deverão obedecer as seguintes normas :
  - a- piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação eficiente para ' escoamento de água de lavagem;
  - b- paredes impermeabilizadas com material liso, duro e lavável, até a altura mínima de um metro e cinqüenta centímetros;
  - c- teto liso de preferência pintado de cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização;
  - d- abertura com telas a prova de insetos;
  - e- pia com água corrente;
  - f- mesas de manipulação revestidas de material impermeabilizante e mantidas em perfeitas condições de higiene;
  - g- é proibido a utilização de divisórias de madeira nas cozinhas e salões de consumo de alimentos.
- Art. 45"- Os prédios, as dependências e demais instalações quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão está em perfeito estado de conservação e atender ao fim que se destinam.

#### CAPÍTULO II

### INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

- Art. 46° Todos os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão possuir instalações sanitárias que obedeçam as seguintes normas:
  - a- piso cerâmico ou de material equivalente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
  - b- paredes revestidas até um metro e cinquenta centímetro de altura com material liso, duro e lavável;
  - c- teto liso de material adequado;
  - d- não ter ligação direta com a cozinha ou sala de manipulação dos alimentos;
  - e- vaso sanitário com tampa e ou miquitório sendo em ambos os casos abrigatória a água corrente para a descarga.
- 1º Os estabelecimentos que possuírem mais de quinze funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas pôr sexo, podendo estas serem de uso comum ou público;
- 2º As instalações sanitárias dos estabelecimentos a que se referem este artigo, devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

### CAPÍTULO III

#### **DEPÓSITOS E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS**

- Art. 47° Os depósitos onde se armazenam matérias primas e os alimentos, deverão possuir:
  - a- piso de material resistente com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;
  - b- estrados para colocação de sacaria, de preferência de PVC, com altura mínima de 30 cm para colocação de sacarias.
  - c- paredes em perfeitas condições de higiene;
  - d- teto liso e pintado;
  - e- Prateleira para colocação de produtos.

e- os depósitos destinados a armazenagem dos alimentos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, não sendo permitido ali, a presença de animais domésticos, tais como gatos, cães. pássaros, etc.

#### CAPÍTULO IV

### DOS AÇOUGUES, FRIGORÍFICOS, PEIXARIAS. ABATEDORES DE AVES E CONGÊNERES

- Art. 48°- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer as seguintes normas:
  - a- possuir no mínimo uma porta para o logradouro público, assegurando uma boa ventilação;
  - b-utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
  - c-possuir balcões. Frigoríficos ou geladeiras a evitar a exposição das carnes, por tempo mínimo necessário para se proceder o resfriamento;
  - d-manter as paredes o piso e teto em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a utilização de soluções desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas, para limpeza destes estabelecimento;
  - e-manter em perfeitas condições de higiene os utensílios, máquinas e depósitos que entrarem em contato com as carnes.
- Art. 49"- Não é permitido o abate de aves doentes ou em desacordo com as normas de higiene.

#### CAPÍTULO V

### DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES, BOATES, PIZZARIAS E CONGÊNERES

ART. 50"- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão observar:

a- as toalhas de mas e guardanapos, quando adotados, serão substituídos pôr outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização pôr cada consumidor

As pessoas que manuseiam, confeccionam e servem os alimentos devem ser saldáveis, com roupas limpas e apropriadas, unhas limpas, curtas, sem esmalte e cabelos presos e protegidos.

Art. 52º - É proibido nos estabelecimentos servir a mesa, pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

#### CAPÍTULO VI DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONAOTS E CONGÊNERES

- Art. 53° Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:
  - a- a copa e cozinha devem ser piso cerâmico ou material equivalente, paredes impermeabilizadas, no mínimo de um metro e cinquenta centímetro de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibido o uso de madeira;
  - b- teto liso e pintado na cor clara;
  - c- as instalações sanitárias além das disposições contidas no artigo 46 deste regulamento, deverão ser separadas pôr sexo, com acesso independente e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 ( vinte ) leitos mínimo;
  - d- as toalhas da mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos pôr outros rigorosamente limpos após a sua utilização.
- Art. 54° Além das disposições contidas no artigo 41 deste regulamento, é proibido servir as mesas pães, manteiga e similares sem a devida proteção.
- Art. 55º As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

- Art. 56°- As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material resistente, lavável e impermeável com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem, as paredes até um metro e cinqüenta centímetros revestidas de material resistente e impermeabilizante e dispor de;
  - a- local para lavagem e secagem de roupas;
  - b- depósito de roupas servidas;
  - e- depósito em local exclusivo para roupas limpas;
- Art. 57º- Não poderão ser colocadas simultaneamente, roupas sujas e lavadas no mesmo compartimento e sim em compartimentos apropriados, que evitem totalmente o contato entre clas.

#### CAPÍTULO VII

### DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

- Art. 58"- Além das demais disposições constantes deste regulamento, as padarias, bombonieres, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:
  - a-fogão apropriado com goifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;
  - b-recipiente com tampa revestida internamente com material inócuo e inatacável, ou inox, para guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;
  - c- assadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo da massa e demais produtos;
  - d bandejas inox ou material similares as quais devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene.
- Art. 59°- Os fornos ou caldeiras deverão ser instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiente vigente.

- Art. 60° As massa, os pães e os alimentos, após saírem do forno, deverão ser acondicionados em prateleiras, nunca em contato devido com o chão.
- Art. 61° O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para o fim a que se destina, a critério da autoridade sanitária.
- Art. 62º Os compartimentos destinados a consumição, trabalho, manipulação, preparo, retalho, cozinhas e copas deverão dispor de pia com água de lavagem.

### CAPÍTULO VI DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASA DE FRUTAS E CONGÊNERES.

- Art. 63° Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, ou estabelecimento acima enumerados deverão possuir:
- a-bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigrangeiro;
- b- As granjas, depósitos de aves e abatedouros deverão estar localizado a distância mínima de 1 Km do perímetro urbano.
- Art. 64° Além das disposições contidas no Art. 30 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:
  - a- o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoantes com as normas específicas;
  - b- aves doentes;
  - c- a comercialização de frutas amolecidas, esmagadas e fermentadas;
  - d- a comercialização de produtos hortifrutigrangeiros deteriorados;
  - e- hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com desejos humanos.

#### CAPÍTULO IX FÁBRICA DE GELOS, FÁBRICAS DE BEBIDAS

- Art. 65 Entende-se pôr gelo alimentar aquele destinado ao uso doméstico, seja em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:
  - a-ser feito com água potável, filtrada, e isenta de qualquer contaminação;
  - b- ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicos, conservados em abrigos de poeiras e outras contaminações, inclusive insetos;
  - c- ser retirado das respectivas formas pôr processos higiênicos sendo proibido para esse fim o emprego de água contaminadas ou suspeita de contaminação;
  - d- o transporte de gelo deve ser feito de maneira adequada, em veículo próprio para tal fim, evitando-se qualquer tipo de contaminação.

### CAPÍTULO X SORVETERIAS E CONGÊNERES

- Art. 66° Além das demais disposições contidas neste regulamento os estabelecimentos deverão possuir:
- 1 vasilhame de material inócuo, em perfeitas condições para o preparo, uso e transporte de alimento, devidamente limpo devendo sofrer o processo de desinfeção obedecendo em princípio as seguintes etapas:
  - a- remoção dos detritos;
  - b- lavagem com água morna ou sabão detergente;
  - c- secagem.
- 2 o sorvetes fabricados de forma industrial e ou de forma artesiana, periodicamente deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária competente;
- 3 os gelados domésticos, elaborados com produtos de laticínios serão pasteurizados;
- 4 a água utilizada na confecção dos gelados comestíveis deve ser de fonte aprovada, filtrada ou fervida;

- 5 no caso de preparos de líquidas, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5°c ( cinco graus celsius), e mantida nesta temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;
- 6 durante o armazenamento antes das distribuição aos pontos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de 18ºc (dezoito graus Celsius negativos) nos pontos de vendas, a temperatura deverá ser de máximo, 5º c (cinco graus Celsius negativos).
- Art. 67 Além das disposições contidas no Art.41 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

#### CAPÍTULO XI DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

- Art. 68 Além das demais disposições constantes desta regulamentação principalmente os capítulos que dispõem sobre açougues, padarias, sorveterias, ou seus respectivos estabelecimentos deverão possuir:
- a áreas suficientes para estocagem, a condicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;
- b câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação exposição e comercialização.

#### CAPÍTULO XII DOS TRAILERES, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES

- Art. 69 Os traileres, comércio ambulantes e congêneres estarão sujeitos as disposições desta regulamentação do que couber e especificamente ao disposto neste capítulo.
- Art. 70 No comercio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inovinientes de caracter sanitários, a critério do órgão competente não sendo tolerado:

a - preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açucares, milho verde, churrasquinhos e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário Municipal;

b - preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitidos pelo órgão fiscalizador

competente.

Art. 71 - A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos, para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados desde que observados em especial as seguintes condições:

a - o compartimento do condutor (motorista), quando for o caso, ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibidos a utilização do

veículos como dormitório;

b - os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los na temperatura exigida, devendo no caso de serem servidas quentes, ser mantidas em estufa;

c - serem os utensilios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e

desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

#### CAPÍTULO XIII DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS E ARTESANATO.

- Art.72 Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer as exigências constantes dos artigos abaixo relacionados:
- Art. 73 Todos os alimentos a venda nos estabelecimentos neste capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

#### Estado do Ceará

### PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR POMPEU Gabinete do Prefeito

Art. 74 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigrangeiros e subsidiariamente de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

a - devem ser mantidos sob refrigeração, os alimentos obrigados a esse

tipo de conservação;

- b a comercialização de carnes, pescados, derivados e produtos de laticínios passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em balcões frigoríficos que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, devidamente instaladas e em perfeito funcionamento e providos deportas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;
- c os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carne ou pescado dispor de água corrente;
- d bancar impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigrangeiros mantidos em perfeitas condições de higiene;

e - é proibido o depósito e comercialização de aves e outros animais vivos, sem a observância do disposto no parágrafo 2º do Art. 20 desta regulamentação;

 f - o lixo das feiras deverá ser acondicionado, quando não houver local de depósito apropriado, em sacos plásticos hermeticamente fechados, para evitar a proliferação de insetos.

#### CAPÍTULO XIV

### DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTE, CASA DE SHOWS E SIMILARES.

Art. 75 - Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, deverão os estabelecimentos acima.

Art. 76 - As piscinas são classificadas em:

- a particulares;
- b coletivas;
- c públicas

Parágrafo Único - as piscinas tidas com particulares ficam excluidas das exigências desta regulamentação, mas poderão, entretanto sofrer inspeção da autoridade sanitária, caso seja necessário.

#### Estado do Ceará

### PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR POMPEU Gabinete do Prefeito

- Art. 77 As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.
- Art. 78 As piscinas serão projetadas e construídas de formas a permitir sua operação manutenção e limpeza em condições satisfatória.
- Art. 79 Nestes estabelecimentos os vestiários e as instalações sanitárias será separadas pôr sexo e estarem em perfeitas condições de higiene.
- Art. 80 A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro ou outros agentes de desinfecção de água.

### CAPÍTULO XV DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELELEIROS BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES.

- Art. 81 Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir especificamente:
- a pentes, navalhas após ser utilizadas passarão pôr um processo de esterilização. As lâminas após o seu uso serão removidas;
- b toalhas e golas de uso individual, devem ser substituídas e higienizadas após a sua utilização;
- c cadeiras com encosto para cabeça revestido de pano de papel, renovado para cada pessoa;
- d quando se tratar de manieure e pedieure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.
- Art. 82 As lavanderias serão dotadas de reservatório de água, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras fontes, desde que não sejam poluídas ou contaminadas.

Parágrafo Único - as lavanderias devem seguir a observância do disposto do Art. 56.

#### CAPÍTULO XVI DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

- Art. 83° além da disposições contidas e aplicáveis neste regulamento os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender as exigências mencionadas a seguir:
  - a- as escolas deverão possuir sanitários devidamente separados pôr sexo observando as exigências do regulamento;
  - b- é obrigatório a instalação de bebedouros com água potável ou a colocação de filtros ao consumo de água dos alunos e funcionários do estabelecimento.
  - c- as cantinas ou cozinhas deverão satisfazer as exigências higiênicosanitárias;

### CAPÍTULO XVII DAS DISTRIBUIDORAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

Art. 84º - Além das demais disposições contidas e aplicáveis desta regulamentação fica proibido:

a- expor a venda ou em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas que se prestem a confusão com gêneros alimentícios ou bebidas; a condicionamento de alimentos dispostos diretamente em contato com o chão;

#### CAPÍTULO XVIII DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS ATACADISTAS E SIMILARES

- Art. 85 Além das demais disposições contidas e aplicáveis desta regulamentação fica proibido:
  - a expor a venda ou em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas que se prestem a confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;
  - b a condicionamento de alimentos dispostos diretamente em contato com o chão;

#### PARTE VI CAPÍTULO I DO PESSOAL

- Art. 86 Toda atividade que tenha contato direto com o público fica na obrigatoriedade de apresentar atestado médico, que terá validade de 1(um) ano e ser expedido pôr médico credenciado a Secretaria da Saúde do Município.
- Art. 87 as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses exudativas ou esfoliativas não poderão manipular e beneficiar alimentos.
- Art.88 As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial:
  - a devem manter mais rigoroso o asseio corporal e do vestuário;
  - b quando envolvidas na elaboração de alimentos devem fazer uso de gorro;
- c devem ter as mãos e unhas limpas, curtas e sem pinturas obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado, dinheiro e principalmente após a utilização do sanitário.
- d os cortes, queimaduras e erosões implicarão no afastamento do funcionário que manipulem alimentos
- e não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais de manipulação

#### PARTE VII CAPÍTULO I

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS, DOMISANITÁRIOS E OUTROS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE PÚBLICA.

<u>, i.</u>

- Art. 89 A Autoridade competente terá livre acesso a qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, depósito, distribuição, embalagem ou venda dos produtos referidos capítulo.
- Art. 90 Qualquer irregularidade pôr parte dos estabelecimentos acima citados serão utilizadas as legislações Estadual e Federal.

#### PARTE VIII DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES CAPÍTULO I

- Art. 91 Considera-se infração, para fins desse regulamento e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que pôr qualquer forma, se destina a promoção, preservação e recuperação da Saúde.
- Art. 92 Responde pela infração quem, pôr ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.
- Parágrafo 1º os estabelecimentos dotados de personalidade Jurídica, respondem pela infração na pessoa de seus proprietários ou sócios.

Parágrafo 2º - os funcionários dos estabelecimentos, mesmo tendo dado causa a infração não respondem pela mesma, pois não possuem personalidade Jurídica.

- Art. 93 As infrações serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes:
  - a advertência;
  - b multa;
  - c apreensão de produtos;
  - d inutilização de produtos;
  - e suspensão de vendas ou fabricação de produtos;
  - f propor cancelamento de registro;
  - 2 interdição parcial ou total do estabelecimento;
  - h cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
  - i cancelamento do Alvará de registro sanitário do estabelecimento.

### PARTE IX PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO CAPÍTULO I

Art. 94 - Poderá ser lavrada a guia de intimação, a critério as autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transportes e em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á a lavratura do alto de infração após o vencimento do prazo concedido caso as irregularidade não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único - O prazo fixado na guia de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado a diretoria do departamento de fiscalização sanitária, após informação do agente autuante.

- Art. 95 A guia de intimação será lavrada em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira via ao processo, a segunda via ao intimado, a terceira via ao agente fiscalizador e conterá:
- a o nome da pessoa física, ou razão social, endereço completo e o número do CGC ou CPF;
  - b a disposição legal ou regulamento infringido;
  - c a medida sanitária exigida ou indicação do serviço a ser realizado;
  - d prazo para a sua execução;
- e nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com carimbo.
- f a assinatura do intimado ou na sua ausência, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de 02 (duas) testemunhas quando possível.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado este deverá ser comunicado pôr meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação oficial.

#### CAPÍTULO II AUTO DE INFRAÇÃO

- Art. 96 As infrações ao disposto neste regulamento serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observadas rito e os prazos estabelecidos neste regulamento.
- Parágrafo I" Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal serão aplicadas quantas forem as infrações.
- Art. 97 O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, destinando-se a primeira via a instrução do processo, a segunda via ao autuado, e a terceira via ao agente fiscalizador, e conterá:
- a o nome da pessoa fisica ou razão social, especificando atividade e endereço completo;
  - b o ato constitutivo da infração local, hora e data;
  - c a disposição legal ou regulamentar transgredida;
  - d prazo de 10 (dez) dias para impugnação do auto de infração;
- e nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura mediante carimbo:
- f a assinatura do autuado ou seu representante legal, em caso de recuas, a consignação desta circunstância pela autoridade e assinatura de 02 (duas) testemunhas quando possível.
- Parágrafo Único Na impossibilidade de dar conhecimento ao interessado diretamente este deverá ser certificado do auto de infração pôr meio de carta registrada com aviso de recebimento pôr Edital publicado oficial.

#### CAPÍTULO III AUTO DE APREENSÃO

Art. 98 - Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres, medicamentos e outros produtos que não atendem ao disposto neste

regulamento, será lavrado a auto de apreensão para que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo se for o caso.

- Art. 99 O auto de apreensão será lavrado em 03 (três) vias destinando a primeira via ao laboratório oficial, a segunda via ao responsável pelo produto, a terceira via ao agente fiscalizador e conterá:
  - a nome da pessoa física, ou razão social e endereço completo;

b - dispositivo legal utilizado,

- c descrição da qualidade, quantidade, nome e marca dos produtos apreendidos;
  - d nome e cargo legíveis do autuante e sua assinatura mediante carimbo;
- e assinatura do responsável pela empresa ou de seu representante legal ou preposto, sendo que em caso de recusa, a consignação da circumstância e assinatura de duas testemunhas quando possível.
- Art. 99 Lavrar-se-á de apreensão culminar a inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:
- a os produtos comercializados não atenderem as especificações de registro e rotulagem;
- b os produtos comercializados se encontram em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, ficando constatados serem tais produtos impróprios para o consumo, através de análise laboratorial;
- c o estado de conservação a condicionamento e comercialização dos produtos não atenderem as disposições deste regulamento;
- d o estado de conservação e a guarda de utensílios, vasilhames instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária.
- Art. 100 Os produtos citados no artigo anterior assim como os utensílios poderá ser encaminhadas para inutilização ou inutilizadas no próprio estabelecimento mediante o estabelecido pela autoridade sanitária competente.

#### CAPÍTULO IV TERMO DE INTERDIÇÃO

- Art. 101 O termo interdição será lavrado em 03 (três) vias, destinando-se a primeira via a instrução do processo, a segunda via ao responsável pelo estabelecimento, a terceira via ao agente fiscalizador, e conterá:
  - a nome da pessoa física ou razão social e endereço;
  - b os dispositivos legais infringidos;
  - c a medida sanitária e indicação do serviço a ser realizado;
- d nome, função e cargo legiveis da autoridade autuante, sua assinatura com carimbo;
  - e nome e cargo legíveis, sua assinatura e carimbo;
- f assinatura do responsável pelo estabelecimento ou representante legal e em caso de recusa a assinatura de 02 (duas) testemunhas quando possível.
- Art. 102 A suspensão da interdição será julgada pela Junta de julgamentos fiscais composta pôr representantes fiscais e diretores da Secretaria Municipal de Saúde e da Assessoria jurídica atendendo pedido fundamentado do interessado após apurada análise do caso.

# PARTE X CAPÍTULO I PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS

- Art. 103 Transcorrido o prazo fixado, sem que haja interposição da defesa o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.
- Parágrafo Único O não recolhimento das multas estabelecidas neste regulamento, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, à partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.
- Art. 104 Havendo interposição da defesa o processo após decisão de negatória definitiva da junta de julgamentos fiscais, obedecidos os prazos,

será enviado ao órgão municipal competente para as para as providências legais cabíveis.

- Art. 105º O infrator poderá oferecer defesa ao auto de infração, apreensão e interdição no prazo de 10 (dez) dias, contados da ciência do mesmo.
- Parágrafo Único O Auto de apreensão será examinado c julgado apenas quando aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator, no que concerne a devolução daquilo que fora apreendido.
- Art. 106° Em sendo indeferida a impugnação ou defesa de que trata o artigo anterior, o infrator deverá recolher o valor do auto de infração no prazo de 48 ( quarenta e oito ) horas.
- Art. 107º As defesas serão decididas depois de ouvido o agente autuante que, em seu parecer opinará pelo deferimento total ou parcial dos autos citados nos artigos 96 e 101.
- Art. 108º Após a conclusão do processo ao qual se referem os artigos supramencionados, a junta de julgamentos fiscais encaminhará o processo ao Secretário Municipal da Saúde, para as providências cabíveis.

### CAPÍTULO II DAS MULTAS

- Art. 109° As multas originárias de infrações cometidas contra as disposições deste regulamento serão calculadas com base no valor de referências vigente ou Unidade Fiscal do Município determinada pôr ato do Poder Executivo Municipal.
- Parágrafo Único Os valores das multas deverão variar de 10 (dez) a 100 (cem) Unidades Fiscais, mediante critérios a serem baixados pela comissão municipal de Vigilância Sanitária, sendo que para efeitos de cálculos das multas observar-se-á o seguinte:
- a verificada a primeira ocorrência que originou a multa, seu valor poderá ser o mínimo estabelecido nesta lei;
- b no caso de reincidência do infrator serão aplicados os valores máximos estabelecidos;

c - poderão ser aplicados em dobro os valores máximos estabelecidos em caso de circunstâncias agravantes da infração a critério da autoridade autuante.

### PARTE XI DO CONTROLE DAS ZOONOSES CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

- Art. 110° Entende-se pôr Zoonose as infecções ou doenças infecciosas transmitidas ao homem através dos animais.
- Parágrafo Único Cabe a unidade de controle de zoonoses das Secretaria Municipal da Saúde o controle de zoonoses em todo território do município.
- Art. 111º Além das disposições contidas no Art. 20 a proibição refere-se inclusive aos animais devidamente tratados e vacinados e que não ofereçam risco a segurança das pessoas.

### CAPÍTULO II DA CAPITURA

- Art. 112º Para todos os efeitos desse regulamento consideram-se:
  - a pequeno animais: caninos, felinos e aves;
  - b médios animais: suínos, caprinos e ovinos;
  - c grandes animais bovinos, equinos etc.
- Art. 113º O animal encontrado solta nas vias e logradouros públicos, será apreendido e recolhido a divisão de zoonoses.
- Art. 114º Os animais apreendidos ficarão a disposição do proprietário ou representante legal nos seguintes prazos, contados no dia subsequente da sua apreensão:
  - a dois dias no caso de pequenos animais;
  - b quatro dias nos casos de médios e grandes animais.

Parágrafo Único - Os animais são reclamados pelo seu dono ou representante legal poderão ter os seguintes destinos:

- a- doação: será doados a instituições de ensino, pesquisa e entidades filantrópicas;
- b-leilões: serão leiloados animais reincidentes na captura e os fundos arrecadados serão destinados ao Hospital Municipal;
- c- sacrificio: serão sacrificados os animais portadores de Zoonoses, os condenados pôr laudo médico veterinário e os de origem desconhecidas. Logo após o sacrificio fazer incineração em local apropriado.

#### CAPÍTULO III DAS TAXAS

Art. 115° - Para o liberação do animal apreendido o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Senador Pompeu o valor correspondente a:

· correspondente an	
1 - Pequenos Animais	
a - Apreensão	03 UFIR
b - Diária pôr Animal	02 UFIR
c - Reincidência	06 UFIR
2 - Médios Animais:	
a - Apreensão	04 UFIR
b - Diária pôr Animal	03 UFIR
c - Reincidência	08 UFIR
3 - Grandes Animais:	
a - Apreensão	05 UFIR
b - Diária pôr Animal	06 UFIR
c - Reincidência	10 UFIR

#### PARTE XII DO MATADOURO MUNICIPAL

Art. 116º - Só no matadouro público poderá ser abrangido, dentro do raio de 4 quilômetros, tomando-se pôr centro o açougue público, bovinos, suínos e caprinos destinado ao consumo da população.

Parágrafo Único - A Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, concederá licença para o abate nos lugares que determine, fora do raio estabelecido observando as condições de higiene e segurança da saúde pública.

Art. 117º - Fica na obrigatoriedade e inspeção de todos os animais abatidos pôr um médico veterinário ou técnico designado pela Secretaria da Saúde.

Parágrafo 1º - é proibido a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 12 (doze) horas em descanso jejum e dieta hídrica

Parágrafo 2º - é proibido a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento das condições de saúde.

Art. 118º - Deve ser evitada a matança de:

- a- fêmeas em estado adiantado de gestação;
- b- animais caquéticos;
- c- animais que padeçam de qualquer enfermidade que tornem a carne imprópria para o consumo.

Parágrafo Único - é proibido a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinal de castração recente.

Art. 119º - a inspeção pós morte consiste no exame de todos os órgãos e tecidos a abrangendo a observação de seus caracteres esternos sua palpação e abertura dos gânglios.

**Parágrafo Único** - as carcaças com infestação de sisticercose devem ser inutilizadas com produtos químicos ou queimadas com produtos inflamáveis.

Art. 120° - As condições higiênicas sanitárias e do pessoal que executam suas atividades devem está nas disposições deste regulamento.

#### PARTE XIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- Art. 121° as infrações, as disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 05 (cinco) anos.
- Art. 122º Os prazos mencionados no presente regulamento contarão ininterruptamente, a partir do primeiro dia útil após a lavratura do auto.
- Art. 123º Quando o atuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado a rogo, na presença de 02 (duas) testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.

Art. 124° - As autoridades sanitárias terão livre acesso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos e neles fará observar as

Parágrafo Único - No caso de opção ou dificuldade a diligência, a autoridade sanitária, poderá pedir auxílio a polícia militar ou civil, afim de poder executar a devida fiscalização daquele estabelecimento.

#### Estado do Ceará

### PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR POMPEU Gabinete do Prefeito

leis e regulamentos que se destinam a promoção, proteção e recuperação da Saúde inclusive para investigação de inquérito sanitário.

- Art. 125° Ficam sujeitas à Alvará de registro sanitário para funcionamento junto a Secretaria Municipal da Saúde, todos estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da Saúde Pública individual ou coletiva.
- Art. 126º O registro sanitário terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua concessão.
- Art. 127º O estabelecimento que possuir o registro sanitário, ao ser vendido ou arrendado, deverá imediatamente fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará pelo vendedor ou arrendador.
- Parágrafo 1º Enquanto não se efetuar o componente pedido de baixa e devolução do registro sanitário do estabelecimento vendido ou arrendado, continua responsável pelas irregularidade que se verificarem no estabelecimento, a Firma ou Empresa, em nome de quem esteja o registro sanitário.
- Parágrafo 2º Adquirido o estabelecimento pôr compra ou arrendamento, a nova Empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
- Art. 128° Os dispositivos legais contido neste código sanitário Municipal entrarão em vigor após publicação no órgão competente. Ficam revogadas as disposições em contrário.

SENADOR POMPEU, 17 DE OUTUBRO DE 1997

#### Estado do Ceará

### PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR POMPEU Gabinete do Prefeito

leis e regulamentos que se destinam a promoção, proteção e recuperação da Saúde inclusive para investigação de inquérito sanitário.

- Art. 125º Ficam sujeitas à Alvará de registro sanitário para funcionamento junto a Secretaria Municipal da Saúde, todos estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da Saúde Pública individual ou coletiva.
- Art. 126º O registro sanitário terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua concessão.
- Art. 127º O estabelecimento que possuir o registro sanitário, ao ser vendido ou arrendado, deverá imediatamente fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará pelo vendedor ou arrendador.
- Parágrafo 1º Enquanto não se efetuar o componente pedido de baixa e devolução do registro sanitário do estabelecimento vendido ou arrendado, continua responsável pelas irregularidade que se verificarem no estabelecimento, a Firma ou Empresa, em nome de quem esteja o registro sanitário.
- Parágrafo 2º Adquirido o estabelecimento pôr compra ou arrendamento, a nova Empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
- Art. 128º Os dispositivos legais contido neste código sanitário Municipal entrarão em vigor após publicação no órgão competente. Ficam revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR POMPEU. EM 08 DE DEZEMBRO DE 1997.

REFEITO MUNICIPAL