



ESTADO DO CEARÁ

Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.

C.G.C. 07.847.379/0001-19

1

LEI MUNICIPAL Nº 1.135/01

ACOPIARA, 04 DE MAIO DE 2001.

Revoga Lei nº 1.073 de 19 de Agosto de 1998 e Institui novo Código de Vigilância Sanitária de Acopiara, Ceará, e dá outras providências.

Faço saber que a Câmara Municipal de Acopiara, Estado do Ceará, aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art. 1º - Este Código estabelece as normas técnicas de proteção à saúde, no município de Acopiara (CE), bem como regulamenta todos os assuntos inerentes à inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal, respeitando-se, no que couber, à Legislação Federal e Estadual vigente.

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

Art. 2º - Para efeito desta Lei e seu regulamento, Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir ou eliminar riscos à saúde, assistindo-lhes o dever de atuar no controle das endemias e surtos, bem como intervir nos problemas sanitários decorrentes da poluição de serviços, em perfeita consonância com as normas Federais e Estaduais.

Art. 3º - Sem prejuízo de outras atribuições, compete à Secretaria Municipal de Saúde:

- a) Exercer o poder de polícia sanitária do Município;
- b) Promover, orientar e coordenar estudos, bem como executar as ações de interesse da saúde pública.

Art. 4º - Ficam o Secretário Municipal de Saúde juntamente com o Prefeito Municipal autorizados a celebrar convênios com órgãos Federais, Estaduais e Municipais, visando ao melhor cumprimento deste código.

Art. 5º - As ações de vigilância sanitária serão realizadas por Agentes Fiscais de Vigilância Sanitária, que compõe o Quadro permanente da Administração centralizada da Prefeitura Municipal de Acopiara (CE).



Art. 6º - Ficam submetidos à disposição deste código e de seu regulamento, todos os estabelecimentos que pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Art. 7º - A autoridade fiscalizadora competente, no âmbito de suas atribuições terá livre acesso a todos os lugares a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de exercer a ação que lhe é atribuída no município.

Art. 8º - A regulamentação desta lei estabelecerá as normas a que deverá obedecer, e a imposição de sanções administrativas e penais, relativas às infrações e seus dispositivos.

Art. 9º - As taxas e multas que a regulamentação da referida Lei vier a estabelecer serão fixadas com base na UFIR.

TÍTULO II

DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art. 10 – O poder de polícia sanitária do município de Acopiara (CE) tem como finalidade promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária:

I - da higiene de habitação, seus anexos e lotes vagos;

II - dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes deste regulamento, bem como o daqueles de peculiar interesse da saúde pública;

III - das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;

IV - dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;

V - das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;

VI - das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;

VII - das condições sanitárias das barbearias, salões de beneficiamentos,, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;

VIII - das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

IX - da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos públicos e privados;

X - das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;

XI - das condições da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;



XII - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino do lixo e refugos industriais;

XIII - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do município;

XIV - do controle das endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública, em perfeita concordância com as normas Federais e Estaduais;

XV - do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;

XVI - das agências funerárias e velórios;

XVII - das Zoonoses.

Parágrafo Único – Todos os estabelecimentos regulares no presente artigo deverão possuir Registro de Autorização Sanitária, renovável anualmente junto ao Departamento de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

TÍTULO III

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

Art. 11 – A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, no que couber, adotará providências para solução dos problemas de saneamentos.

Art. 12 – Faz-se obrigatória a ligação de construção considerada habitável, à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes.

§ 1º - Os estabelecimentos comerciais e industriais ficam obrigados a fazer o que dispõe este artigo.

§ 2º - Quando não existirem rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgotos, a repartição sanitária competente indicará as medidas a serem adotadas e executadas.

§ 3º - Constitui obrigação do proprietário e construção 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. 13 – O Poder Público Municipal implantará sistemas de abastecimento de água e rede coletora de esgotos nas Sedes dos Distritos, povoados ou Sítios, que serão obrigatoriamente mantidas pelos usuários dos serviços, quer em forma de associação, através de Empresas Concessionárias desses serviços ou diretamente pela Administração Municipal, que neste último caso, em particular, determinará através de Decreto ou Portaria o valor das Tarifas a serem cobradas, levando-se em consideração o volume do consumo e a utilização do serviço pelo usuário.

S. B. S.



Parágrafo Único – Os Sistemas de Abastecimento de água implantados pelo Poder Público destinar-se-ão para o consumo humano, vedado a sua utilização para abastecimento de animais, bem como para irrigação de culturas diversas, podendo o usuário que desobedecer esta determinação ser multado em 100 (cem) UFIR'S e até ser excluído do benefício do sistema em referência.

Art. 14 – As habitações, os terrenos não edificadas, as indústrias e os estabelecimentos em geral, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene, indispensáveis à proteção da saúde, não lhes sendo permitidos, sob nenhuma forma ou condição, a poluição do meio ambiente, tornando-o insalubre ou inadequado à população.

Art. 15 – Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicos, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 16 – Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água desde que satisfeita as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

§ 1º - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a quinze (15) metros de focos de contaminação.

§ 2º - Todo poço escavado deverá possuir:

I - paredes impermeabilizadas até três (3) metros de profundidade, no mínimo;

II - tampa de concreto;

III – extração de água por meio de bomba elétrica ou manual.

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

CAPÍTULO II

DOS ANIMAIS

Art. 17 – Não será permitida na zona urbana de Acopiara (CE), a criação ou conservação de animais, notadamente suínos, que pela sua natureza, quantidade ou má localização, sejam causas de insalubridade e/ou tragam transtornos à população.

§ 1º - Não será permitida a criação de suínos localizados nas residências ou construções urbanas, a não ser através de pocilgas comunitárias ou particulares, localizadas em áreas que não cheguem a causar transtornos à população, respeitando-se uma distância de no mínimo 500 (quinhentos) metros da edificação mais próxima.

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



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19

§ 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 a causar nenhum desconforto ou insalubridade à população nativa ou turística.

CAPÍTULO III

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

Art. 18 – Processar-se-ão, em condições que afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º - Não poderá o lixo ser queimado sobre o solo.

§ 2º - Não poderá o lixo se queimado ao ar livre, excetuando-se quando queimados no aterro sanitário.

§ 3º - Não poderá o lixo ser lançado em águas da superfície.

§ 4º - 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 moscas, insetos, roedores e outros animais daninhos.

§ 5º - O lixo séptico e os restos alimentares dos hospitais poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através de coleta especial feita pelo órgão municipal competente ou credenciado.

§ 6º - Não será permitido, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagens provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

§ 7º - Compete ao órgão credenciado pelo poder público municipal a coleta e o destino final do lixo.

TÍTULO IV

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CAPÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 19 – Ficam adotadas nesta Regulamentação as definições constantes da Legislação Federal e Estadual quanto a alimentos de fantasia, alimentos “*In Natura*”, alimento enriquecido, alimento dietético, alimentos de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produtos alimentícios, coadjuvantes, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

Art. 20 – 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, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Parágrafo Único – A autoridade sanitária, nas enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da Saúde Pública.

Art. 21 – Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitas a registro em órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 22 – Em todas as fases do processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica, proveniente 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 adequados.

Art. 23 – O destino final de qualquer alimento considerado impróprio para o consumo humano será, obrigatoriamente, fiscalizado pela autoridade sanitária.

Art. 24 – A inutilização 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 ou apreensão, ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópicas, previamente cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º - O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios, quando oriundo de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES

Art. 25 – Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos à regulamentação e normas técnicas expedidas pelo Executivo Municipal e só poderão funcionar mediante expedição de Registro Sanitário de Autorização.

Parágrafo Único – O Registro Sanitário previsto neste artigo, renovável anualmente, será concedido após fiscalização de inspeção e deverá ser conservado em lugar visível.

S. D. S.



Art. 26 – Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em localização, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão de capacidade de produção com que se propõem a operar.

Parágrafo Único: O Registro Sanitário previsto neste artigo, renovável anualmente, será concedido após fiscalização de inspeção e deverá ser conservado em lugar visível.

Art. 27 - Todas as máquinas, parelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

CAPÍTULO III

DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 28 – Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

§ 2º - Os gêneros alimentícios que por força de sua comercialização não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação serem manuseados ou servidos mediante 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 sido apropriados, longe do alcance dos insetos e roedores, não sendo permitido ficar em contato direto com o chão.

Art. 29 – 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 inutilizados após o seu uso.

Art. 30 – Os alimentos serão obrigatoriamente mantidos afastados de desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 31 – É proibido guardar alimentos que devam ser comercializados em bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos da devida cobertura.

Art. 32. – As 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 as suas características organolépticas, devendo ser mantidos limpos e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

Art. 33 – É proibido:

S. B. S.



I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidas, bem como o aproveitamento das referidas sobras ou restos para elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;

II - a comercialização de alimentos deteriorados, ou seja, os que tenham sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou características organolépticas, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, transportes inadequados, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mal acondicionamento, defeito na fabricação ou consequência de outros agentes;

III - a comercialização e o consumo de alimentos corrompidos, adulterados ou falsificados, ou seja:

- a) Aqueles cujos componentes tenham sido alterados totalmente, em parte ou substituídos por outros de inferior 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 possui;
- c) Que se constituírem totalmente ou em parte de produtos animais degenerados ou decompostos, de vegetais alterados ou deteriorados e minerais alterados;

IV - a utilização no preparo ou resfriamento do produto e/ou alimento com gelo feito de água não potável, proveniente de fonte duvidosa ou em desrespeito aos padrões de qualidade exigidos.

V - a exposição e comercialização de produtos e alimentos que estejam com a validade vencida, devendo pois ser mantido um rigoroso controle por parte da autoridade sanitária.

Art. 34 - Os sucos de frutas naturais, denominados "vitaminas", obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

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

II - serão usados em sua elaboração frutas frescas em perfeito estado de conservação;

III - quando em sua elaboração entrar leite, que este seja pausterizado ou equivalente;

IV - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública.

TÍTULO V

CAPÍTULO I

Art. 35 - 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 vieram a ser regulamentados através de normas técnicas, deverão possuir:

I - registro sanitário;

II - água corrente potável;



III – piso lavável, com inclinação para escoamento da água de lavagem;

IV – ventilação e iluminação;

V – recipientes com tampa adequada para lixo;

VI – câmara, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional a demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deteriorização, em perfeito estado de uso e conservação;

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 de seu vencimento.

Art. 36 – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

I – manter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraldar ou falsificar alimentos;

II – fumar, no momento em que estiver manipulando, servindo ou em contato;

III – varrer a seco;

IV - manter o local, produtos, utensílios ou maquinários em atividades;

V – uso de copos, pratos, talheres, ou outros utensílios quando quebrados, rachados, lascados ou com defeitos;

VI – permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos.

Art. 37 – Só será permitida a comercialização de 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 sanitária competente.

Art. 38 – As paredes dos estabelecimentos que comercializam ou consumam alimentos, deverão ser rebocadas, revestidas com material liso, duro e lavável, até no mínimo 1,50 m de altura.

Art. 39 – As cozinhas e/ou salas de manutenção deverão obedecer as seguintes normas:

I – piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;

II – paredes impermeabilizadas com material liso, duro e lavável, até a altura mínima de 1,50m;

III – teto liso, de preferência pintado de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV – aberturas com telas à prova de insetos;

V – pia com água corrente;



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.

C.G.C. 07.847.379/0001-19

VI - mesas de manipulação revestidas de material impermeabilizante e mantidas em perfeitas condições de higiene;

VII - é proibido a utilização de divisórias de madeiras nas cozinhas e salões de consumo de alimentos.

Art. 40 - Os prédios, as dependências e demais instalações quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

CAPÍTULO II

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 41 - Todos os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão possuir instalações sanitárias que obedeçam às seguintes normas:

I - piso cerâmica ou de material equivalente, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;

II - paredes revestidas de 1,50 m de altura, com material liso, duro e lavável;

III - teto liso de material adequado;

IV - não ter ligação direta com a cozinha ou sala de manipulação de alimentos;

V - vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os casos obrigatória a água corrente para descarga.

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

§ 2º - As instalações sanitárias dos estabelecimentos a que se refere este artigo, devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

CAPÍTULO III

DEPÓSITOS E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS

Art. 42 - Os depósitos onde se armazenam matérias-primas e alimentos, deverão possuir:

I - piso de material resistente com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;

II - estrados para colocação de sacarias;

III - paredes em perfeitas condições de higiene;

IV - teto liso e pintado;



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19

V – os depósitos destinados à armazenagem dos alimentos devem ser mantidos em perfeita condição de higiene, não sendo permitido ali, a presença de animais domésticos, tais como gatos, cães, pássaros, etc.

CAPÍTULO IV

DOS AÇOUGUES, FRIGORÍFICOS, PEIXARIAS, MATADOUROS PÚBLICOS, ABATEDORES DE AVES E CONGÊNERES

Art. 43 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima elencados deverão obedecer as seguintes normas:

I – possuir, no mínimo uma porta para o logradouro público, assegurando uma boa ventilação;

II - utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III – possuir balcões frigoríficos ou geladeiras para evitar a exposição de carnes, por tempo mínimo necessário para se proceder ao resfriamento;

IV – manter as paredes, o piso e o teto em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a utilização de soluções desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas, para limpeza desses estabelecimentos;

V – manter em perfeitas condições de higiene os utensílios, máquinas e depósitos que entrarem em contato com as pessoas;

VI – destino adequado dos resíduos (dejetos biológicos).

Art. 44 – Não é permitido o abate de bovinos, caprinos, ovinos, suínos, aves ou qualquer outro animal destinado ao consumo humano que estejam doentes ou em desacordo com as normas de higiene, sendo obrigatório à inspeção prévia por profissional técnico responsável pela vigilância sanitária do Município.

§ 1º - Os matadouros públicos destinados ao abate de animais só funcionarão das 6:00 às 17:00 horas, sendo proibido a utilização de suas instalações para moradia.

§ 2º - Os transportes que conduzirão os animais abatidos para consumo humano deverão estar em perfeitas condições de higiene, sendo periodicamente fiscalizados pela vigilância sanitária.

§ 3º - Os animais abatidos serão transportados do matadouro até o mercado público ou até os frigoríficos, onde serão despencados para comercialização, sendo proibido o escoamento dos dejetos através da via pública.

§ 4º - É permanentemente proibida a instalação e funcionamento de curtumes ou congêneres a uma distância mínima de 1000 m (mil metros) dos matadouros públicos, não sendo permitido, em nenhuma hipótese, nas aglomerações urbanas.



Prefeitura Municipal de Acopiara

**Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19**

CAPÍTULO V

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

Art. 45 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão observar:

I – as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após sua utilização.

Art. 46 – As pessoas que manuseiam, confeccionam e servem os alimentos devem estar condignamente, com roupas limpas e apropriadas, unhas limpas e cabelos presos e protegidos por touca, gorros ou similares.

Parágrafo Único – As exigências acima descritas serão observadas para os servidores encarregados de servirem os alimentos destinados à merenda escolar.

CAPÍTULO VI

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

Art. 47 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados, deverão possuir:

I – a copa/cozinha deve ter piso cerâmica ou material equivalente, paredes impermeabilizadas no mínimo de 1,50 m de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibido o uso de madeira;

II – teto liso e pintado;

III – as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art. 42 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo, com acesso independente e conter uma instalação sanitária para cada grupo de vinte (20) leitos no mínimo;

IV – as toalhas de mesa e guardanapos, quando utilizados serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização.

Art. 48 – Além das disposições sanitárias contidas no art. 47 deste regulamento, é proibido servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art. 49 – As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

Art. 50 – 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 1,50 m de altura, no mínimo, revestidas de material resistente e impermeabilizante, e dispor de:

I – local para lavagem e secagem de roupas;



II – depósito de roupas servidas;

III – depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

Art. 51 – Não poderão ser colocadas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas no mesmo compartimento, e sim em compartimentos apropriados, que evitem totalmente o contato entre alas.

CAPÍTULO VII

DAS PADARIAS, BOMBONIÉRES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 52 – Além das demais disposições constantes deste regulamento, as padarias, bomboniéres, confeitarias, e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:

I – Forno equipados com coifas e exaustores, a fim de se evitar a poluição do meio ambiente;

II – Recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e intocável, ou inox para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III – Amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível à manipulação no preparo da massa e demais produtos;

IV – bandejas inox, ou material não oxidante, as quais devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene.

Art. 53 – 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 vigente.

Art. 54 – As massas, os pães e os alimentos, após saírem do forno, deverão ser acondicionados em prateleiras, e jamais em contato direto com o chão.

Art. 55 – O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para o fim a que se destina.

Art. 56 - Os compartimentos destinados ao consumo, trabalho, manipulação, preparo, retalho, assim como as cozinhas e copas deverão dispor de pias com água de lavagem.

CAPÍTULO VIII

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

Art. 57 – Além das demais disposições, constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – Bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19

II – Local adequado e limpo para a criação das aves, devendo ser observado um número de aves não excessivo para cada ambiente.

Art. 58 – Além das disposições contidas no art. 26 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

I – Abate ou preparo de aves e outros animais, não consoantes com as normas;

II – Aves doentes;

III – A comercialização de frutas amolecidas, esmagadas e fermentadas;

IV – A comercialização de produtos hortigranjeiros deteriorados;

V – Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

CAPÍTULO IX

DAS FÁBRICAS DE GELO E BEBIDAS

Art. 59 – Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso doméstico, ou seja, em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

I – Ser feito com água potável, filtrada, isenta de qualquer contaminação;

II – Ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicos, conservados em abrigo de poeiras e outras contaminações, inclusive insetos;

III – Ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de água contaminada ou suspeita de contaminação;

IV – O transporte do gelo deve ser feito de forma adequada, em veículo próprio para tal fim, evitando-se qualquer tipo de contaminação.

CAPÍTULO X

SORVETERIAS E CONGÊNERES

Art. 60 – Além das demais disposições contidas neste regulamento, os estabelecimentos deverão possuir:

I – Vasilhame de material inócuo, em perfeitas condições para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio as seguintes etapas:

- a) Remoção de detritos;
- b) Lavagem com água morna ou sabão detergente;
- c) Secagem.



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.

C.G.C. 07.847.379/0001-19

II – Os Sorvetes fabricados de forma industrial e/ou artesanal, periodicamente, deverão sofrer controle de qualidade pela autoridade sanitária competente;

III – As águas utilizadas na confecção de gelados comestíveis devem ser fontes aprovadas, sendo filtradas ou fervidas;

IV – No caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem setenta e duas (72) horas;

V – Durante o armazenamento, antes da distribuição aos postos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Nos pontos de vendas, a temperatura deverá ser de no máximo - 5°C (cinco graus Celsius negativo).

Art. 61 – Além das disposições contidas no art. 37 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter aberta as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

CAPÍTULO XI

DOS MERCADOS E SUPERMECARDOS

Art. 62 – Além das demais disposições constantes dessa regulamentação principalmente os capítulos que dispõem sobre açougues, padarias, quitandas, sorveterias, os seus respectivos estabelecimentos deverão possuir:

I – áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II – Câmara de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

CAPÍTULO XII

DOS TRAILERS, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES

Art. 63 – Os trailers, comércios ambulantes e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 64 – No comércio ambulante, somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitários, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

I – Preparo de alimentos, exceto pipocas, centrifugação de açúcar, “churros”, milho verde, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário municipal;

II – Preparo de bebidas e sucos naturais diversos para a obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitidos pelo órgão fiscalizador competente.



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19

Art. 65 – A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observado em especial as seguintes condições:

I – O compartimento do condutor (motorista) quando for o caso, ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibido a utilização do veículo como dormitório;

II – 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 estufas;

III – Serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

CAPÍTULO XIII

DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS E ARTESANATO

Art. 66 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima citados, deverão obedecer as exigências constantes dos artigos relacionados.

Art. 67 – Todos os alimentos à venda, nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 68 - Neste estabelecimento é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I – Devem mantidos sob refrigeração, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

II – A comercialização de carne, 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 instalada e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;

III – Os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescado devem dispor de água corrente;

IV – Bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros, mantidos em perfeitas condições de higiene;

V – é proibido o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos sem a observância no disposto do parágrafo 2º do art. 17 deste Código;

VI – 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 ESPORTES, SHOWS E SIMILARES

Art. 69 – Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, deverão os estabelecimentos acima dispostos, atender às deste capítulo.

Art. 70 – As piscinas são classificadas em:

I – Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de sua relação;

II – Coletivas: as de clubes, condomínios, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;

III – Públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob a administração direta e indireta de órgãos governamentais.

Parágrafo Único – As piscinas tidas como particulares não ficam excluídas das exigências desta regulamentação, e poderão sofrer inspeção da autoridade sanitária, caso seja necessário.

Art. 71 – As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 72 – Nestes estabelecimentos, os vestiários e as instalações sanitárias serão distinguidos, por sexo, e conterão, no mínimo:

I – Vasos sanitários e lavabos na proporção de um (01) para cada quarenta (40) mulheres;

II – Mictório na proporção de um (01) para cada sessenta (60) homens;

III – Chuveiros na proporção de um (01) para cada quarenta (40) banhistas;

IV – Ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene;

Parágrafo Único – É vedado o uso de estrado de madeira no interior dos gabinetes sanitários.

Art. 73 – A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária, obedecendo-se:

I – O número permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo não deverá exceder de um (01) para 2,00 m (dois metros) de superfície líquida, sendo obrigatória a todo freqüentador da piscina o banho no chuveiro.

Art. 74 – As piscinas estão sujeitas à interdição e serão comunicadas por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Art. 75 – O não cumprimento da interdição referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19

Art. 76 – Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações de uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independente para sexo na proporção mínima de um (01) vaso sanitário e um (01) mictório para cada duzentos (200) freqüentadores em compartimentos separados.

§ 1º Na construção dessas instalações sanitárias provisórias poderá ser permitido o emprego de madeira ou de outro material, devendo os pisos e paredes ser revestidos de material liso e lavável.

§ 2º - Faz-se obrigatório à remoção e/ou isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior, e o aterro das fossas, por ocasião de cessação das atividades que a ela deram origem.

Art. 77 – Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

CAPÍTULO XV

DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEREIROS, BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES

Art. 78 – Além das demais disposições aplicáveis e contidas neste regulamento, os estabelecimentos supracitados deverão possuir, especificamente:

I – Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes;

II – Toalhas e golos de uso individual, devem ser substituídas e higienizados após sua utilização;

III – Cadeiras com encosto para cabeça revestido de pano de papel, renovado para cada pessoa;

IV – Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios deverão ser previamente esterilizados.

Art. 79 – As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicáveis, a todas as exigências contidas neste Código.

Art. 80 – As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras fontes, desde que estas fontes não sejam poluídas ou contaminadas e o abastecimento público não seja prejudicado por esta atividade.

Parágrafo Único - As lavanderias deverão possuir locais destinados a:

- a) Depósito de roupas sujas;
- b) Operações de lavagem;
- c) Secagem e passagem de roupa desde que disponham de equipamento apropriado para esse fim;
- d) Depósito de roupas limpas.



Prefeitura Municipal de Acopiara

**Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19**

CAPÍTULO XVI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art. 81 – Além das disposições contidas e aplicáveis neste Código, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas nos artigos posteriores.

Art. 82 – As escolas deverão possuir compartimentos sanitários devidamente separados por sexo.

Art. 83 – Deverão também existir instalações sanitárias para professores devidamente separados por sexo.

Art. 84 – É obrigatório a instalação de bebedouros com água potável ou ainda a colocação de filtros para o consumo de água dos alunos e funcionários do estabelecimento, sendo vedado sua localização em instalações sanitárias.

Art. 85 – As cozinhas ou cantinas destinadas à preparação, venda ou distribuição de lanches e merendas, deverão satisfazer as exigências feitas para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios.

CAPÍTULO XVI

DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

Art. 86 – Os estabelecimentos citados neste capítulo, além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) com material liso, resistente e lavável.

Art. 87 – É vedado aos estabelecimentos:

I _ Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à mistura com bebidas;

II – Venda de bebidas fracionadas.

CAPÍTULO XVIII

DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 88 – Os estabelecimentos de depósitos de alimentos atacadistas e similares deverão obedecer às disposições constantes e aplicáveis desta Lei e os dispostos neste capítulo.

Art. 89 – Nos depósitos de alimentos, as paredes, até 2,00 m (dois metros) e o piso serão revestidos de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

Art. 90 – É proibido nos estabelecimentos supramencionados:

I – expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à mistura com gêneros alimentícios ou bebidas;



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19

II – o acondicionamento de alimentos em sacos ou quaisquer outros recipientes dispostos diretamente em contato com o chão.

TÍTULO VI

CAPÍTULO I

DO PESSOAL

Art. 91 – Para exercício de pessoal nas atividades abaixo relacionadas, será obrigatória a apresentação de Atestado de Saúde emitido por médico credenciado junto à Secretaria Municipal de Saúde:

I – produção, industrialização, manipulação, comercialização de distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;

II – hotelaria e similares;

III – salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicures e manicures;

IV – todos os estabelecimentos que tenham contato direto com o público.

Art. 92 – O Atestado Médico terá validade de um (01) ano, devendo ser renovado ao final desse prazo.

§ 1º - As empresas que possuem serviço médico próprio, devidamente credenciado pela Secretaria de Saúde do Município, poderão fazer o controle médico dos seus próprios empregados.

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

Art. 93 – As pessoas portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses exudativas ou espoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Art. 94 – Os empregados ou proprietários dos estabelecimentos, mesmo que portadores de Atestado Médico, devem ser afastados das atividades que exerçam, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente, supuração da pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após autorização médica por escrito sob pena de multa.

Art. 95 – As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham em estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial:

I – devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II – quando no recinto de trabalho, devem fazer o uso de vestuário adequado, de cor clara;



Prefeitura Municipal de Acopiara

**Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19**

III – quando envolvidas na elaboração, preparação e fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;

IV – devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço, e principalmente, após a utilização do sanitário;

V – quando manipularem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados e protegidos;

VI – os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes de acidentes durante o serviço, implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;

VII – não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais de manipulação de alimentos, podendo fazê-lo em locais especiais, desde que após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;

VIII – não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento, exceto no vaso sanitário;

IX – é vedado ao manipulador ou vendedor de alimento tocar no dinheiro, exceto se depois lavar cuidadosamente as mãos.

Art. 96 – É proibido a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único – Excetuem-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada e saída de mercadorias, consertos em geral, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais sujeitos às disposições referentes à higiene do pessoal.

TÍTULO VII

CAPÍTULO I

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS, DOMISSANITÁRIOS E OUTROS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE PÚBLICA

Art. 97 – O Órgão competente da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde exercerá o controle e a fiscalização sobre:

- a) Drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;
- b) Produtos de higiene, cosméticos, perfumes e outros;
- c) Saneamento domissanitários, compreendendo: inseticidas, raticidas e desinfetantes;
- d) Outros produtos ou substâncias que interessem à saúde pública.

Parágrafo Único – Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e Estadual próprias, bem como as normas técnicas pertinentes aos produtos e substâncias acima citados.



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.

C.G.C. 07.847.379/0001-19

Art. 98 – A autoridade sanitária municipal competente terá livre acesso à qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, depósito, distribuição, embalagem, reembalagem, ou venda dos produtos referidos no artigo 97.

Art. 99 – No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se produzem, manipulem, armazenem e dispensem afinal e a qualquer título, os produtos e as substâncias citadas no art. 97, podendo apreender amostra para análise, realizar apreensão daqueles que não satisfizerem às exigências regulamentares de segurança, eficácia, qualidade e inocuidade, ou forem utilizados inadequadamente ou dispensados ilegalmente, como também, poderá interditar e inutilizar àqueles que comprovadamente põem em risco ou podem causar danos à saúde da população.

Art. 100 – Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo Município para efeito da realização da análise fiscal.

Art. 101 – Os agentes a serviço da vigilância sanitária são competentes para:

I – Colher as amostras necessárias à análise fiscal ou de controle quando haja delegação do Ministério da Saúde ou da Vigilância do Estado, lavrando o respectivo termo de apreensão;

II – Proceder as inspeções e visitas de rotina, a fim de apurar infrações ou eventos relacionados com as alterações dos produtos, das quais lavrarão os respectivos termos;

III – Verificar o atendimento das condições de saúde e higiene pessoal exigidas aos empregados que participam do processo de fabricação dos produtos;

IV – Verificar a procedência e condições dos produtos quando expostos à venda;

V – Interditar, lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos industriais ou comerciais em que se desenvolvam atividades de indústria ou comércio dos produtos que se referem ao art. 97, seja por inobservância da Legislação Federal pertinente ou por força de evento natural ou sinistro que tenha modificado as condições organolépticas do produto ou as de sua pureza e eficácia.

VI – Proceder à imediata inutilização da unidade do produto cuja alteração ou deterioração seja flagrante e a apreensão e interdição do restante do lote para análise fiscal;

VII – Lavrar auto de infração para o início do processo administrativo.

Parágrafo Único – O processo administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, obedecerá ao rito estabelecido na Legislação Federal respectiva.

Art. 102 – O controle e fiscalização de que trata esta seção, quando couber, atingirá inclusive, repartições públicas, entidade autárquica, paraestatais, fundações e associações ou instituições privadas de qualquer natureza.

CAPÍTULO II

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19

Art. 103 – Os estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres não poderão funcionar em todo o território da jurisdição de Acopiara (CE), sem a prévia licença do órgão da vigilância sanitária municipal competente.

Art. 104 – As farmácias e as drogarias deverão contar com assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante todo o horário de funcionamento, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

Art. 105 – Para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, as farmácias e as drogarias deverão possuir também, cofre e/ou armários que ofereçam segurança com chave, livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saída e estoque daqueles produtos conforme modelos aprovados pelo Órgão Federal competente.

Art. 106 – Será obrigatório a existência nas farmácias e drogarias de um exemplar atualizado da Farmacopéia Brasileira.

Art. 107 – As ervanárias somente poderão efetuar a dispensação de plantas e ervas medicinais, excluídas as entorpecentes.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos a que se refere este artigo somente poderão funcionar após obterem a devida licença do Órgão Sanitário competente, no caso a Vigilância Sanitária Municipal, e sob a responsabilidade de Técnico legalmente habilitado.

Art. 108 – Qualquer irregularidade não prevista nos artigos a essa Parte pertinentes, serão utilizadas as Legislações Estadual e Federal, conforme for o caso.

TÍTULO VIII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO I

Art. 109 – Considera-se infração, para fins deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 110 – Responde pela infração quem, por ação ou omissão lhe deu causa ou concorreu para a sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º - Os estabelecimentos dotados de personalidade jurídica, respondem pela infração na pessoa de seu proprietário, sócios e/ou equivalente.

§ 2º - Os funcionários dos estabelecimentos, mesmo tendo dado causa à infração, não respondem pela mesma, pois não possuem personalidade.

Art. 111 – As infrações poderão ser punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízos das sanções penais cabíveis:

I – advertência;



II – multa;

III – apreensão de produtos;

IV – inutilização de produtos;

V – suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

VII – interdição parcial ou total do estabelecimento;

VIII – cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;

IX – cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do estabelecimento.

TÍTULO IX

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

Art. 112 – Poderá ser lavrada a Guia de Intimação, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á a lavratura do Auto de Infração após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo Único – O prazo fixado na Guia de Intimação será no máximo de trinta (30) dias, prorrogável mediante requerimento fundamentado à Diretoria do Departamento de Vigilância Sanitária, após informação do Agente autuante.

Art. 113 – A Guia de Intimação será lavrada em três (03) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira via ao processo, a segunda via ao intimado, a terceira via ao agente fiscalizador, e conterá:

I - o nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento intimado (Razão Social) especificando o ramo de atividade, endereço completo e o respectivo número do CNPJ ou CPF;

II – a disposição legal ou regulamento infringido;

III – a medida sanitária exigida, ou no caso de obras, indicação do serviço a ser realizado;

IV – prazo para sua execução;

V – nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com carimbo;

VI – a assinatura do intimado, ou na sua ausência, ou em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e assinatura de duas testemunhas.



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19

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

CAPÍTULO II

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 114 – As infrações ao disposto neste Código serão apuradas em processo administrativo, iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observadas o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento.

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

Art. 115 – O auto de infração será lavrado em três (03) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a primeira via à instrução do processo, a segunda via ao autuado, a terceira via ao agente fiscalizador, e conterá:

I – o nome da pessoa física ou denominação da entidade ou razão social, especificando o seu ramo de atividade e endereço completo;

II – o ato ou o fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivamente;

III – a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV – prazo de dez (10) dias para impugnação do Auto da Infração por parte do autuado;

V – nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura mediante carimbo;

VI – assinatura do autuado ou seu representante legal, e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade, com assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo Único – Na impossibilidade de dar conhecimento ao interessado diretamente, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com AR – Aviso de Recebimento, ou por edital publicado em jornal de grande circulação do Estado, considerando-se efetivada a notificação dez dias após a sua publicação.

CAPÍTULO III

DO AUTO DE APREENSÃO

Art. 116 – Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto neste regulamento, será lavrado o Auto de Apreensão para que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 117 – O Auto de Infração será lavrado em três (03) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a primeira via à instrução do processo, a segunda via ao autuado, a terceira via ao agente fiscalizador, e conterá:



I – o nome da pessoa física responsável ou razão social, especificando o seu ramo de atividade e endereço completo;

II – dispositivo legal utilizado;

III – descrição da qualidade, quantidade, nome e marca dos produtos apreendidos;

IV – nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura mediante carimbo;

V – assinatura do autuado ou seu representante legal, e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade, com assinatura de duas testemunhas.

Art. 118 - Lavrar-se-á Auto de Apreensão quando culminar na inutilização de produtos e envoltório, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e desde que:

I – 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;

II – o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições deste regulamento;

III – 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;

IV – em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas à alimentos, bebidas e vinagres dispostos nesta Lei;

V – em situações previstas por atos administrativos da Secretaria de Saúde deste Estado.

Art. 119 – Os produtos citados no artigo anterior, assim como os utensílios e outros citados no item III do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos nesse mesmo item, por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, poderão após sua apreensão:

I – ser encaminhados a local previamente estabelecida pela autoridade sanitária competente, para fins de inutilização;

II – ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III – a critério da autoridade sanitária, poderão ser devolvidos ao seu proprietário ou ao seu representante legal, impondo-lhe a multa;

IV – no caso de reincidência a que se refere o inciso II, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas neste regulamento;

V – poderão ser doados a instituições públicas ou privadas desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 120 – As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:



I – serem cadastradas no Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Acopiara CE);

II – apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;

III – apresentarem recibo em papel timbrado, correspondente à quantidade, qualidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;

IV – o recibo a que se refere o item anterior, será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios;

Parágrafo Único – Ficam expressamente proibidos quaisquer doações que não obedeçam a programação do Departamento de Fiscalização Sanitária e ao disposto neste Código.

Art. 121 – As doações obedecerão a programação do Departamento de Fiscalização Sanitária, que comunicará o fato a entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

CAPÍTULO IV

DO TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 122 – O termo interdição será lavrado em três (03) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a primeira à chefia imediata, a segunda via ao responsável pelo estabelecimento, a terceira via ao agente fiscalizador e conterà:

I – o nome da pessoa física, razão social ou denominação do estabelecimento autuado, especificando o ramo de atividade, endereço completo, CNPJ se pessoa jurídica ou CPF se pessoa física;

II – os dispositivos legais infringidos;

III – a medida sanitária, ou no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV – nome e função, ou cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura com carimbo;

V – nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e carimbo;

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

Art. 123 – A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais, composta por representantes fiscais e diretores da Secretaria Municipal de Saúde, da Procuradoria Jurídica, atendendo pedido fundamentado do interessado, após apurada análise do caso.



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19

TÍTULO X

CAPÍTULO I

DO PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS

Art. 124 – Transcorrido o prazo fixado no art. 115, inciso IV, sem que haja interposição de 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, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.

Art. 125 – Havendo interposições da defesa o processo, após decisão denegatória definitiva da Junta de Julgamentos Fiscais, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

Art. 126 – O infrator poderá oferecer defesa ao Auto de Apreensão e ao Auto de Interdição, no prazo de dez (10) dias contados da ciência do mesmo.

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

Art. 127 – Indeferida ou impugnação a defesa de que trata o artigo anterior, o infrator deverá recolher o valor do Auto de Infração no prazo de setenta e duas (72) horas.

Art. 128 – 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 114 e 122 deste regulamento.

Art. 129 – Após a conclusão do processo, ao qual se referem os artigos supra, a Junta de Julgamentos Fiscais, encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde, para as providências cabíveis.

CAPÍTULO II

DAS MULTAS

Art. 130 – As multas originárias de infrações cometidas contra as disposições deste Código, serão calculadas com base na UFIR vigente ou qualquer outro indexador que vier substituí-la.

Parágrafo Único – Os valores das multas variam de vinte (20) a cem (100) UFIR's.

Art. 131 – Para efeito de cálculo das multas, observar-se-á o seguinte:

I – verificada a primeira ocorrência que originou a multa, seu valor será o mínimo estabelecido neste Código, conforme o caso;

II – no caso de reincidência do infrator em relação a mesma obra ou atividade, serão aplicados os valores máximos estabelecidos;



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.

C.G.C. 07.847.379/0001-19

III – poderão ser aplicados em dobro os valores máximos estabelecidos, em casos de circunstâncias agravantes da infração.

TÍTULO IX

DO CONTROLE DAS ZOONOZES

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 132 – Cabe ao Departamento de Controle de Zoonozes da Secretaria Municipal de Saúde de Acopiara, o controle de Zoonozes de todo o território do Município.

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

Art. 133 – Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

Parágrafo Único – A proibição prevista neste artigo, aplica-se aos animais devidamente tratados, e comprovadamente vacinados, exceto quando estiverem acompanhados de seus respectivos donos, não ofereçam riscos à segurança das pessoas, e em caso de animais caninos de raças comprovadamente hostis deverão possuir focinheira e coleira acompanhada de corrente.

CAPÍTULO II

DA CAPTURA

Art. 134 – Para todos os efeitos deste Código, consideram – se:

I – pequenos animais: caninos, felinos, aves;

II – médios animais: suínos, caprinos, ovinos;

III – grandes animais: bovinos, eqüinos, muares, etc.

Art. 135 – O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos sem condições previstas no Parágrafo Único do artigo 133 deste regulamento, será apreendido e recolhido ao Departamento de Zoonozes.

§ 1º - O animal poderá ser resgatado somente pelo legítimo dono de identificação e pagamento da respectiva taxa.

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

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

**Prefeitura Municipal de Acopiara**

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.

C.G.C. 07.847.379/0001-19

I – dois (02) dias, nos casos de pequenos animais;

II – cinco (05) dias, nos casos de médios e grandes animais.

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

- a) Doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou a entidades filantrópicas devidamente cadastradas junto à Secretaria Municipal de Saúde de Acopiara (CE);
- b) Sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonozes, os condenados por laudo médico veterinário e os de origem desconhecida;
- c) Vendidos: serão vendidos e o dinheiro arrecadado será destinado às despesas do Departamento de Vigilância Sanitária.

Art. 136 – O proprietário de animal suspeito de zoonozes deverá submetê-lo a observação, isolamento e cuidados específicos, durante o prazo de dez (10) dias no mínimo.

Art. 137 – O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações do Departamento de Controle de Zoonozes, será cremado ou destinado a local previamente estabelecida pela autoridade sanitária competente

CAPÍTULO III**DAS TAXAS**

Art. 138 – Para liberação do Alvará de Funcionamento, o proprietário do estabelecimento deverá recolher aos cofres públicos do Município de Acopiara (CE), o valor, em UFIR, correspondente a:

ATIVIDADES	VISTORIA	ALVARÁ	TOTAL
Ambulatório Médico e Enfermagem	3,50	5,30	8,80
Banco de Sangue	4,70	12,75	17,45
Casa de Art. Médic., dentários e fisioteráp.	4,70	12,75	17,45
Clínica Dentária	4,70	12,75	17,45
Clínica Médica e Fisioterápica	11,45	15,95	27,40
Clínica Veterinária	4,70	12,75	17,45
Consult. Odontológico e Fisioterápico	3,50	5,30	8,80
Depósito de Medicamentos	11,45	15,95	27,40
Depósito de Produtos Químicos	3,50	5,30	8,80
Drogaria	4,70	12,75	17,45
Empresas aplicadoras de saneantes	2,30	3,30	5,60
Escolas	4,60	12,75	17,35
Farmácia Comercial	4,60	12,75	17,35
Hospital, Maternidade e Casa de Saúde	17,20	26,60	43,80
Instituto de Beleza	3,50	5,30	8,80
Laboratório de Análises Clínicas	3,50	5,30	8,80
Laboratório de Prótese Dentária	4,60	6,35	10,95
Laboratório Industrial	4,60	12,75	17,35
Ótica	4,60	12,75	17,35

**Prefeitura Municipal de Acopiara**

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.
C.G.C. 07.847.379/0001-19

Salão de Beleza	2,30	3,20	5,50
Sauna	4,60	6,35	10,95
Socorro Farmacêutico de Medicamentos	4,60	12,75	17,35
Padarias	9,15	12,75	21,90
Restaurantes	9,15	12,75	21,90
Frigoríficos	9,15	12,75	21,90
Mercearias	3,50	5,30	8,80
Bares e/ou afins	2,30	3,20	5,50
Perícia para construção de danos – sede	3,50	5,30	8,80
Perícia p/construç. de danos – fora da sede	4,50	5,50	10,0
Raio X	3,50	5,30	8,80
Estabelecimentos com área de até 220 m ²	9,15	12,75	21,90
Estabelecimentos c/ área de 221 a 500 m ²	11,45	21,25	32,70
Estabelecimentos c/área superior a 501m ²	17,20	31,90	49,10

§ 1º - Os estabelecimentos que não estiverem relacionados neste artigo ficarão sujeitos aos valores estabelecidos nos três últimos itens.

§ 2º - Os valores definidos em UFIR só poderão ser alterados através de Lei aprovada pelo Poder Legislativo Municipal.

Art. 139 – Para liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Acopiara (CE), o valor correspondente a :

PEQUENOS ANIMAIS	UFIR's
Apreensão	10
Diária por animal	05
Reincidência	20
MÉDIOS ANIMAIS	
Apreensão	15
Diária por animal	08
Reincidência	30
GRANDES ANIMAIS	
Apreensão	20
Diária por animal	10
Reincidência	40

TÍTULO XII**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 140 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem-se em cinco (05) anos.

Art. 141 – Os prazos mencionados no presente Código contarão ininterruptamente a partir do primeiro dia útil após a lavratura do auto.

Art. 142 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas ou na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.



Prefeitura Municipal de Acopiara

Praça Celso Castro, 431, centro - Acopiara - Ce.

C.G.C. 07.847.379/0001-19

Art. 143 – 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 leis e regulamentos que se destinam a promoção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo Único – No caso de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária poderá pedir auxílio à Polícia Militar ou Civil, a fim de poder executar a devida fiscalização àquele estabelecimento.

Art. 144 – As normas técnicas especiais de que trata o artigo 1º deste Código, serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde de Acopiara (CE).

Art. 145 – Ficam sujeitas a Alvará de Registro Sanitário para funcionamento junto a Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Parágrafo Único – A Secretaria Municipal de Saúde, através das normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividade desenvolvida, poderá exigir o Alvará de Registro Sanitário de outros estabelecimentos previstos neste Código.

Art. 146 – O Registro Sanitário terá validade de doze (12) meses, a contar da data de sua concessão.

Art. 147 – O estabelecimento que possuir o Registro Sanitário, ao ser vendido ou arrendado, deverá imediatamente fazer o competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará, pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º - Enquanto não efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Registro Sanitário, ao ser vendido ou arrendado, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome de quem esteja o Registro Sanitário.

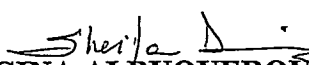
§ 2º - Adquirir o estabelecimento por compra ou arrendamento, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 148 – Fica revogada a Lei 1.073 de 19 de Agosto de 1998 que instituiu o Código Sanitário.

Art. 149 – Os dispositivos legais contidos neste Código Sanitário Municipal entrarão em vigor na data de sua publicação.

Art. 150 – As despesas decorrentes do presente Código correrão por conta da dotação própria do Município de Acopiara (CE), revogam-se as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ACOPIARA, ESTADO DO CEARÁ, AOS 04 DE MAIO DE 2001.


SHEILA REGINA ALBUQUERQUE DINIZ
PREFEITA MUNICIPAL