



Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

LEI N.º 2.255/2000

*“Institui o Código Sanitário  
do Município de Santa Luzia”*

## PARTE I

### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º.** - Todos os assuntos relacionados com a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, na regulamentação a ser posteriormente baixada pelo Executivo Municipal e nas normas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitada no que couber, a Legislação Federal e Estadual vigente.

**Parágrafo Único** - O regulamento e as normas técnicas especiais mencionadas neste artigo serão elaboradas, visando zelar pela saúde e bem estar da população.

**Art. 2º.** - Constitui dever da Prefeitura zelar pelas condições sanitárias em todo o território do Município, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surtos, bem como participar de campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas federais e estaduais.

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

- a) exercer o poder de Polícia Sanitária do Município;
- b) promover, orientar e coordenar estudos de interesse da Saúde Pública.

**Art. 4º.** - O Poder de Polícia Sanitária do Município de Santa Luzia tem como finalidade promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária:

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





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

II - dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes desta Lei, bem como daquele de peculiar interesse da saúde pública;

III - das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, 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, dos acompanhamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;

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

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

VIII - das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

IX - das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;

X - da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;

XI - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimento sujeitos ao alvará de autorização sanitária,

XII - das condições das águas destinadas ao estabelecimento público e privado;

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

XIV - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;

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





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

XVI - do controle de endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;

XVII - do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;

XVIII - das agências funerárias e velórios;

XIX - das zoonoses.

§ 1º. - excetuado o inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir alvará de Autorização Sanitária, renovável anualmente junto ao Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º. - A aplicação do inciso XIX caberá ao Departamento de Controle de zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde, com procedimentos específicos aludidos no respectivo capítulo.

**Art. 5º.** - Fica o Município autorizado a celebrar convênios com órgãos federais, estaduais e municipais, visando melhor cumprimento desta Lei.

## **PARTE II**

### **DO SANEAMENTO BÁSICO**

**Art. 6º** - A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, no que lhe couber, adotará providências para a solução dos problemas de saneamento.

**Art. 7º** - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgoto, sempre que existentes.

§ 1º. - Quando não existirem redes públicas de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a repartição sanitária competente indicará as medidas a serem adotadas e executadas.





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

§ 2º. - Constitui obrigação do proprietário do imóvel a execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável e de remoção de esgoto, cabendo ao ocupante do imóvel zelar pela necessária conservação.

§ 3º. - As instalações sanitárias deverão ser providas de, no mínimo, vaso sanitário, descarga e lavabo, em perfeitas condições de uso.

Art. 8º - As habitações, os terrenos não edificados e construções em geral obedecerão aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde.

## CAPÍTULO I

### DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO E PRIVADO

Art. 9º- Compete ao órgão credenciado pelo poder público a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de água de Santa Luzia.

Art. 10 - Sempre que o órgão competente da Saúde Pública Municipal detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art. 11 - É obrigatória ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

**Parágrafo Único** - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes da parte II desta Lei, naquilo que couber, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 12- Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 13 - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

**Art. 14** - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável onde não houver sistema de abastecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

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

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

§ 3º. - Todo poço escavado deverá possuir:

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

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

## **CAPÍTULO II**

### **DAS ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETORAS DE ESGOTO**

**Art. 15** - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrando e isolando fossas existentes.

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





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

**Art. 16** - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

§ 1º. - Todos os prédios, de qualquer espécie, ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgotos, com adequado destino final dos efluentes, desde que não haja rede oficial coletora de esgotos, de acordo com modelo fornecido pelo órgão competente da prefeitura municipal.

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

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

**Art. 17-** As fossas sépticas devem satisfazer, no mínimo, às condições especificadas nos parágrafos deste artigo.

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

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

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

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

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

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

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





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

### CAPÍTULO III

#### DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

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

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

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

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

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

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

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

§ 7º. - Não será permitida, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem proveniente de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

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

### PARTE III

#### DOS ALIMENTOS

### CAPÍTULO I

#### DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

**Art. 19-** Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o seu consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições desta Lei.

**Art. 20-** Para os efeitos desta lei considera-se:

I - ALIMENTO: Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

II - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

III - ALIMENTO "IN NATURA": Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exijam, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.

IV - ALIMENTO ENRIQUECIDO: Todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

V - ALIMENTO DIETÉTICO: Todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.

VI - ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL: Todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.

VII - ALIMENTO IRRADIADO: Todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido a ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União.

VIII - ADITIVO INTENCIONAL: Toda substância ou mistura de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.







Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

IX - ADITIVO INCIDENTAL: Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a “matéria-prima alimentar” e o alimento “in natura” e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.

X - ALIMENTO SUCEDÂNEO: Todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.

XI - COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO: Substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e deles retiradas, inativadas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

XII - PRODUTOS ALIMENTARES: Todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento “in natura” adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.

XIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE: O estabelecido pelo órgão competente da União dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

XIV - RÓTULO: Qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

XV - EMBALAGEM : Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

XVI - PROPAGANDA: A difusão por qualquer meio de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

XVII – ANÁLISE DE CONTROLE: Aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro.





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

XVIII - ANÁLISE PRÉVIA: A análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios, e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

XIX - ANÁLISE FISCAL: A efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar sua conformidade com os dispositivos desta Lei e de suas normas técnicas especiais.

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

XXI - ÓRGÃO COMPETENTE: O órgão competente da união, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito federal, congêneres, devidamente credenciados.

XXII - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE: O servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da secretaria municipal de saúde.

XXIII - LABORATÓRIO OFICIAL: O órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município ou contratados pelo poder público.

**Parágrafo Único** - Considera-se ainda:

A) COMÉRCIO AMBULANTE: Para efeitos desta Lei, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerça de maneira intinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio;

B) SERVIÇOS TEMPORÁRIOS: O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividade festivas;

C) MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO: Material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com o mesmo;





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

D) APROVEITAMENTO CONDICIONAL: Utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto que, após tratamento, adquira condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais;

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

## CAPÍTULO II

### DO REGISTRO

**Art. 21** - Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da união ou por ela delegado.

§ 1º. - O registro concedido será válido em todo o território nacional, com duração máxima de 10(dez) anos, a contar da sua aprovação.

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

**Art. 22** - Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

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

**Art. 23**- Ficam dispensados do Registro:

I - as matérias-primas alimentares e os alimentos “in natura”;

II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou órgão que a substitua;





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

III - os produtos alimentícios, destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em resolução da CNNPA ou órgão que a substitua;

IV - os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos a análise prévia, fiscal e de controle, garantindo assim a qualidade para o consumo.

### CAPÍTULO III

#### DA ROTULAGEM

**Art. 24-** Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com esta Lei e demais dispositivos legais que regem o assunto.

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

**Art. 25-** Os rótulos deverão mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis;

I - a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observando a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;

II - nome ou marca do alimento;

III - nome da empresa responsável;

IV - endereço completo da firma responsável;

V - número de registro do alimento no órgão competente da União;

VI - indicação, se for o caso, de aditivo intencional, mencionando e indicando o código de identidade correspondente;

VII - número de identificação da partida e lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - o peso ou volume líquido.





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

IX - outras indicações que venham a ser fixadas em Regulamento ou Normas Técnicas Especiais.

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

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

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

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

**Art. 26** - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

**Art. 27** - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração “colorido artificialmente” seguida do código do corante.

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

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

**Art. 28-** Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

**Parágrafo Único** - A declaração de “alimento dietético” deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

**Art. 29** - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

**Art. 30** - Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

**Art. 31** - A venda de alimentos a granel será regulamentada pela autoridade sanitária municipal, consoante com a legislação federal específica.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DOS ADITIVOS**

**Art. 32** - Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

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

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

#### **CAPÍTULO V**

#### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

**Art. 33** - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União abrangendo:





**Prefeitura Municipal**

**Medida Sanitária** de definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

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

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

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

§ 4º. - Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda não padronizados, deverão obedecer, na sua composição, às especificações que tenham sido declaradas e aprovadas por ocasião do respectivo registro.

§ 5º. - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

**Art. 34-** Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

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

## CAPÍTULO VI

### DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

**Art. 35-** O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalação onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuem, comercializam ou consomem alimentos.

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

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

§ 3º. - 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. 36** - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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







Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

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

**Art. 37-** Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

**Parágrafo único** - Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, sendo apresentados em perfeitas condições de consumo e uso.

**Art. 38** - Os produtos considerados impróprios para consumo humano poderão ser destinados à alimentação animal, mediante laudo técnico de inspeção, ou à industrialização para outros fins que não de consumo humano.

**Art. 39** - O destino final de qualquer produto considerado impróprio para consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária.

**Art. 40-** 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 o consumo imediato.

§ 1º. - O alimento, nas condições previstas neste artigo, poderá, após sua interdição e apreensão, ser distribuído às instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade ou filantrópicas.

§ 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.

**Art. 41** - O alimento só poderá estar exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

**Art. 42** - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

**Parágrafo Único** - Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competentes.





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

**Art. 43** - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

**Art. 44** - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

**Art. 45**- Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

**Art. 46** - As peças, maquinaria, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

## SEÇÃO I

### COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

**Art. 47** - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou quando necessário, colheitas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

**Art. 48**- A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

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

**Art. 49** - A colheita de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Colheita de Amostra em 3(três) vias assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

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

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

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

§ 4º. A análise fiscal prevista no art. 47 deve ser feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias a partir do recebimento da amostra pelo laboratório oficial ou credenciado, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

**Art. 50-** Concluída a análise fiscal o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3(três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor do alimento, e com a 3ª (terceira) via instruirá o processo, se for o caso.

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

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

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

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





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

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

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

**Art. 51** - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito do laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

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

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

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

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

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

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

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

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





**Art. 52-** Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se necessário, ser empregada outra técnica.

### de Santa Luzia

**Art. 53-** Em caso de divergências entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta última com o da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

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

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

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

**Art. 54** - No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 13000 UFIR, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se técnica de amostragem estatística adequada.

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

**Art. 55-** No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades da federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal competente ou congênera da unidade federativa de procedência do produto.

## SEÇÃO II

### DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

**Art. 56** - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV - obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

**Art. 57** - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:





**Prefeitura Municipal de Santa Luzia**  
contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limites de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III - contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V - sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI - estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas; tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias que ponha em risco a saúde do consumidor;

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;

IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

X - tenham sua embalagem constituída, o todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos à venda, sem a devida proteção.

**Art. 58** - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

**Art. 59-** Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

a) cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

b) que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou acondicionados de substâncias estranhas, com fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;





c) que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e minerais alterados

#### de Santa Luzia.

**Art. 60** - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

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

**Art. 61** - Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou insumos e outras, em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

## CAPÍTULO VII

### NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

**Art. 62**- É proibido:

- I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;
- II - na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;
- III - utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;
- IV - a utilização de gordura ou de óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;
- V - a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;
- VI - manter acima de 16°C (dezesesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10°C (dez graus Celsius) a manteiga;
- VII - a venda de leite sem os tratamentos térmicos permitidos pela legislação vigente;





VIII - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento; Prefeitura Municipal de Santa Luzia  
de Santa Luzia a de 10°C (dez graus Celsius) os queijos classificados, segundo a legislação federal, como moles e semi-duros;

X - fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada.

**Art. 63** - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vitaminas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

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

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

III - quando em sua feitura entrar leite, que este atenda à legislação vigente;

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

**art. 64** - Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

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

II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;

III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores de alumínio ou inox rigorosamente limpos;

IV - só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;

V - a estocagem e a raspagem da cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI - os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;

VII - quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento;

VIII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

**Art. 65-** Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius).







**Art. 66** - O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inerte, impermeável e devidamente protegidos, e os veículos, adequados, de uso exclusivo para o transporte de alimentos.

**Art. 67** - Deverá ser mantido rigoroso controle do período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

#### PARTE IV

### DAS BEBIDAS E VINAGRES

#### CAPÍTULO I

### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 68** - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

**Parágrafo único** - Para efeito desta lei, bebida é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal competente.

**Art. 69** - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições desta lei, em desacordo com normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

**Art. 70** - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente

#### CAPÍTULO II

### DA ROTULAGEM

**Art. 71**- A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegado, observado o disposto nesta Lei.

**Parágrafo único** - Rótulo será qualquer identificação impressa ou gravada sobre o continente da bebida.

**Art. 72**- O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições da lei, em caracteres perfeitamente visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I - o nome do fabricante, produtor, engarrafador e standardizador;

II - o endereço do local de produção ou standardização, engarrafamento e ou acondicionamento;

III - o nome, marca, classe, tipo e natureza do produto;

IV - o número de registro do produto;

V - a expressão "Indústria Brasileira";





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

VII - a graduação alcoólica do produto, se bebida alcoólica;

VIII – os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe.

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

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

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

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

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

§ 6º. - No rótulo da bebida que resultar de standardização será dispensada a indicação de sua origem, sendo obrigatório mencionar o processo de elaboração.

**Art. 73** - A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra “artificial” de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA VIGILÂNCIA DE BEBIDAS E VINAGRES**

**Art. 74** - Para efeito de análise fiscal ou de rotina será realizada a colheita de amostra da bebida destinada ao comércio e consumo.

§ 1º. - As amostras de cada produto serão compostas de 3(três) lotes, e cada lote apresentará uma quantidade não inferior a 2(dois) litros do produto colhido.

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

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

**Art. 75** - O resultado da análise fiscal deverá ser conhecido no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da colheita da amostra do produto.





**Art. 76** - Realizada a análise, o laboratório oficial remeterá o respectivo laudo em 3(três) vias, no mínimo, para a autoridade fiscalizadora, que no prazo de 5(cinco) dias, enviará 1 (uma) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto mantendo a terceira em seu poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

**Art. 77** - O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar pericia de contraprova.

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

§ 2º. - No requerimento da contraprova o interessado mencionará seu perito dentro do prazo de 5(cinco) dias, devendo o indicado satisfazer os requisitos técnicos e legais pertinentes à pericia, sob pena de recusa liminar.

**Art. 78** - Os métodos oficiais de análise serão aplicados à contraprova.

**Art. 79** - A pericia de contraprova será realizada em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável pela análise anterior.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 80** - As disposições dos artigos 74 a 79 serão também aplicadas às bebidas estrangeiras.

**PARTE V**  
**DOS ESTABELECIMENTOS**  
**CAPÍTULO I**  
**NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS**

**Art. 81** - Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados, equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõem operar.

§1º. - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas à finalidade e que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para o consumo, assim como, prejuízos à saúde.





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

§ 2º. - Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

**Art. 82** - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentado e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I - Alvará de Autorização Sanitária;
- II - água corrente potável;
- III - pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- IV - ralos nos pisos;
- V - ventilação e iluminação adequadas;
- VI - pias e lavados com sifão ou caixa sifonada;
- VII - recipientes com tampa, adequados para lixo;
- VIII - vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- IX - as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;
- X - câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- XI - armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;
- XII - as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

XIII - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

XIV - açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem a entrada de insetos.

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

**Art. 83** - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam, e comercializam alimentos é proibido:

I - ter depósito de substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

II - fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

III - varrer a seco;

IV - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

V - uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

VI - comunicar diretamente com residência;

VII - utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;

VIII - permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

IX - jirais sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária;

X - sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária;





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

XI - nos casos não mencionados nos itens IX e X deste artigo serão toleradas, desde que atendam às seguintes disposições:

- A) serem impermeabilizados adequadamente;
- B) possuírem pé direito de no mínimo 2,00m (dois metros);
- C) guarda-copos;
- D) escada de acesso fixa com corrimão;
- E) não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de 1/5 (um quinto) da área do compartimento em que forem instalados;
- F) não são permitidas divisões nos jiraus, nem o seu fechamento com paredes de qualquer espécie;
- G) manter rigoroso asseio, higiene e limpeza.

**Art. 84** - 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 a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

**Art. 85** - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta lei deverão apresentar as suas paredes embaçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

**Art. 86**- Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionarem os estabelecimentos constantes desta Lei, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

### **SALÕES DE VENDA**

**Art. 87** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

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





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

V - pia com água corrente.

**Parágrafo Único** - Materiais não previstos nesta lei deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

## COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

**Art. 88** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:

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

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,00 (dois metros) e o restante pintado na cor clara;

III - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - aberturas teladas com telas à prova de insetos;

V - água correntes quente e fria;

VI - fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

VII - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;

VIII - filtro para água que atenda à demanda;

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

## INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

**Art. 89** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

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

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m (dois metros) na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

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

VI - portas providas de molas;

VII- lavabo com água corrente.

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

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

### **ANTE - SALAS**

**Art. 90** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as ante-salas deverão possuir;

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

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até altura mínima de 2,00m (dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - lavabo com água corrente;







Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

IV - toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

### DEPÓSITOS DE ALIMENTOS

**Art. 91-** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os depósitos de alimentos deverão possuir:

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

II - estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas;

a) dimensões:

- largura ou um dos lados: 3,00 (três metros), no máximo;
- comprimento, ou o outro lado, não estipulado;

b) distância entre o estrado e o piso: 0,20m (vinte centímetros), no mínimo;

c) distância entre o estrado e uma parede:  
0,50m (cinquenta centímetros) no mínimo;

d) quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro deverá ser de 0,50m (cinquenta centímetros) no mínimo.

III - paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara:

IV - teto liso, de material adequado pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.

### VESTIÁRIOS

**Art. 92 -** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os vestiários deverão possuir:

I - cômodos separados por sexo;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

III - piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

IV - teto liso, de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e adequada higienização;

V - porta provida de mola;

VI - armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

**Parágrafo Único** - Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bufês, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagem, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério da autoridade sanitária competente.

## CAPÍTULO II

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

**Art. 93-** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;

II - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III - ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

IV - os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

**Art. 94-** É proibido no estabelecimento:

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





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

II - o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III - a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

IV - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

V - o uso de cepo;

VI - a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VII - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VIII - dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária, sob pena de apreensão e multa.

**Art. 95** - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I - dispor de compartimentos de carga completamente fechado e dotado de termo-isolante;

II - dispor de revestimento metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;

III - possui vedação para evitar o derrame de líquidos;

IV - possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metade e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso facilitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo. Deverão os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares, possuir carrocerias fechadas e vedadas;

V - no transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, sob a condição de representar, no mínimo 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

VI - o pescado será acondicionado por espécie, e em caixas de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação e limpeza;

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

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

### **CAPÍTULO III**

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

**Art. 96-** Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;

II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidas em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

**Art. 97** - É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

### **CAPÍTULO IV**

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

**Art. 98** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - a copa, com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, até altura mínima de 2,00m (dois metros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintado na cor clara, sendo proibido o uso da madeira;





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

II - teto liso, pintado na cor clara;

III - dormitórios com área de 6,00m<sup>2</sup> (seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e 4.00m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) por leito quando de uso coletivo;

IV - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no artigo 89 desta Lei, deverão ser separadas por sexo com acessos independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos no mínimo;

V - sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;

VI - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após sua utilização por cada consumidor.

**Art. 99** - Além das disposições contidas no artigo 83 desta Lei, é proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

**Art. 100** As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

**Art. 101** - As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material antiderrapante, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, impermeabilizadas até altura mínima de 2,00m (dois metros) com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

I - local para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupas servidas;

III - depósito, em local exclusivo, para roupas limpas;

**Art. 102** - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato com elas.

## **CAPÍTULO V**

### **DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES**





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

**Art. 103** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III - amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massa e demais produtos;

IV - lonas para cobrir e enforar, que deverão ser expostos ao sol sempre que se fizer necessário ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

**Art. 104** - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação vigente.

**Art. 105** - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipiente adequados, protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 106** - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

## **CAPÍTULO VI**

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

**Art. 107** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima deverão possuir:

I - bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;

II - mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 1 (um) metro, no mínimo, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda;





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

III - gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves a critério da autoridade sanitária.

**Art. 108** - Além das disposições contidas no artigo 83 desta Lei, é proibido nos referidos estabelecimentos;

I - o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;

II - aves doentes;

III - frutas não sazoadas, amolecidas, fermentadas ou germinadas;

IV - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;

V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

**Art. 109** - Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se às mesmas as exigências desta Lei e mais as seguintes:

I - área proporcional à demanda, na proporção de 8(oito) aves por metro quadrado;

II - cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;

III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

## **CAPÍTULO VII**

### **DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BUFÊS, CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

**Art. 110** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - além das disposições contidas no artigo 87 desta Lei, poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação;





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

II - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio as seguintes etapas: remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergentes, escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

III - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéu;
- d) exaustor;

IV - triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente;

V - equipamentos que produzam calor, instalados em locais próprios e afastados no mínimo 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes.

## **CAPÍTULO VIII**

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

**Art. 111** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as seguintes normas:

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

II - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio as seguintes etapas: remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

III - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto das seguintes partes:







**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéu;
- d) exaustor;

IV - isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou concentre calor;

V - serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios, e afastados no mínimo 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;

VI - terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança.

VII - terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

VIII - serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

**Art. 112** - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.

**Parágrafo único** - A câmara de secagem terá:

a) paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 2,00m (dois metros), com azulejos na cor clara ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e teto liso, pintado de cor clara;

b) abertura para o exterior envidraçada e telada.

**Art. 113** - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- a) feito de água potável, filtrada, isentas de quaisquer contaminações;





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;

c) ser retirados das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para este fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de possuírem poluentes.

## **CAPÍTULO IX**

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

**Art. 114** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos deverão possuir:

I - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:

- remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergentes, escaldado com água fervente ou vapor, e secagem;

II - os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo e periodicamente, deverão sofrer o controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;

III - os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, deverão atender a legislação específica.

IV - no caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser resfriada 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 72 (setenta e duas) horas;

V - os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

VI - durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18° C (dezoito





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

graus Celsius negativos). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, -5° C (cinco graus Celsius negativos).

**Art. 115** - Além das disposições contidas no artigo 83 desta Lei, é proibido, nos estabelecimentos, manter aberta as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

## **CAPÍTULO X**

### **DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

**Art. 116** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, principalmente os capítulos II ( açougues), III (bares), V ( padarias), VI ( quitandas), IX (casa de frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósitos de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

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

## **CAPÍTULO XI**

### **DOS TRAILLERES, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES**

**Art. 117** - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta lei, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

**Art. 118** - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

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

II - preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão fiscalizador competente.





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

**Art. 119** - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I - realizar em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para servir ao público;

II - o compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III - serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, e descartados após uma única serventia;

IV - os alimentos, substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, serem mantidos em temperaturas acima de 60° C ( sessenta graus celsius), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;

VI - serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

**Art. 120** - Os trailers, quando funcionarem como anexo, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

## **CAPÍTULO XII**

### **DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO E SIMILARES**

**Art. 121** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

**Art. 122** - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste 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.

**Art. 123** - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I - devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

II - a comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;

III - os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV - é proibido o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;

V - bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

VI - fica proibido o fabrico de alimentos.

**Art. 124** - A critério da autoridade sanitária poderá ser impedida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

### **CAPÍTULO XIII**

#### **DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES**





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

**Art. 125** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, deverão atender às exigências deste capítulo.

**Art. 126** - As piscinas são classificadas em:

I - Particulares: as de exclusivo de seu proprietário e pessoas de sua relações;

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

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

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

**Art. 127** - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

**Art. 128** - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

**Art. 129** - Os sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconexão com a rede pública de abastecimento e as redes das instalações sanitárias.

**Art. 130** - As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitária.

**Parágrafo único**- Haverá um ladrão em torno do tanque com os orifícios necessários para o escoamento de água.

**Art. 131** - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

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





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

**Art. 132** - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

**Art. 133** - Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I - o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;

II - o fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m (dois metros).

**Art. 134** - Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina e construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00m (três metros) de comprimento 0,30m (trinta centímetros) de profundidade e 0,80 m (oitenta centímetros) de largura.

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

**Art. 135** - Além das disposições contidas nos artigos, 89 e 92 desta Lei, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no *mínimo*:

I - vasos sanitários e lavabos na proporção de 1(um) para cada 60 (sessenta) homens e 1(um) para cada 40(quarenta) mulheres;

II - mictórios na proporção de 1(um) para cada 60 (sessenta) homens;

III - chuveiros na proporção de 1(um) para cada 40 (quarenta) banhistas;

IV - ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

**Parágrafo Único** - É vedado o uso de estrados de madeira.

**Art. 136** - A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I - Qualidade Microbiológica:

a) de cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um número representativo de amostras;





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

b) cada amostra será constituída de 5(cinco) porções de 10 ml, exigindo-se, no mínimo, que 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas, apresentem ausência de germes do grupo coliforme nas 5(cinco) porções de 10 ml que constituem cada uma delas;

c) A contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentas) colônias por ml, em 80% (oitenta por cento) de 5(cinco) ou mais amostras consecutivas.

**II - Qualidade física e química;**

a) para verificar a limpeza da água do tanque, será colocado um disco negro de 15cm de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;

b) o ph da água deverá ficar entre 7,0(sete) e 8,0(oito);

c) a concentração de cloro na água será de 0,4 (quatro décimos) a 1mg/l (um miligrama por litro) quando o residual for de cloro livre, ou de 1,5mg(um e meio) a 2mg/l (dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado;

d) a concentração de NO<sub>2</sub> (nitrito) não deverá ser superior a 0,1ppm (um décimo de parte por milhão).

**Parágrafo único** - serão realizados os exames previstos neste artigo, no mínimo 3(três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

**Art. 137** - A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

**Art. 138** - O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1(um) para cada 2,00m<sup>2</sup> de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

**Art. 139** - as piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes desta Lei, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

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







Prefeitura Municipal

de Santa Luzia

Ar. 140 - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

**Art. 141** - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.

**Art. 142-** Às colônias de férias se aplicam as disposições referentes a hotéis e similares bem como relativas aos locais de reunião e de banho, quando for o caso

**Art. 143** - As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

**Art. 144** - Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho ou recreação poderá ser aprovado sem que possua:

I - sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;

II - instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;

III - adequada coleta e adequado destino dos resíduos sólidos, de maneira que satisfaça às condições de higiene;

IV - instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

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

**Art. 145** - Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso, ser assegurado rápida evacuação dos espectadores.

**Art. 146** - As portas de saída das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente a 0,01m (um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m (dois metros) por vão.

**Art. 147-** Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

**Art. 148** - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00m<sup>3</sup> (treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa, a cada hora.





Prefeitura Municipal

Art. 148 - Quando instalado sistema de ar condicionado, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

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

**Art. 149** - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes condições:

I - área mínima de 12m<sup>2</sup> (doze metros quadrados) , pé direito de 3,00m (três metros);

II - porta de abrir para fora e construída de material incombustível;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

IV - instalação sanitária.

**Art. 150** - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios serão separadas por sexo.

**Parágrafo Único** - Deverão conter, no mínimo, um vaso sanitário para cada 100 (cem) pessoas, um lavatório e um mictório para cada 200 (duzentas) pessoas, admitindo-se igualdade entre o número de homens e o de mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,00 (dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, e o restante pintado em cor clara, piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

**Art. 151** - Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros, com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos freqüentadores, na proporção mínima de 1 (um) para cada 300 (trezentas) pessoas.

**Art. 152** - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2,00m (dois metros).

**Art. 153** - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

pela autoridade sanitária independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200 (duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

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

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

**Art. 154** - Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

**Art. 155** - Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender, além das normas e especificações gerais, mais os seguintes requisitos;

I - pé direito não inferior a 4,00m (quatro metros);

II - área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;

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

**Parágrafo Único** - Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

**Art. 156** - Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto nesta Lei.

**Parágrafo Único** - Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer às exigências próprias para tais finalidades.

**Art. 157** - As creches devem atender, no que couber, às disposições desta Lei, e as seguintes:

a) berçário, com área mínima de 6,00m<sup>2</sup> (seis metros quadrados), e no mínimo 3,00m<sup>2</sup> (três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50m (cinquenta centímetros);





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

b) saleta para amamentação com área mínima de  $6,00\text{m}^2$  (seis metros quadrados), providas de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;

c) cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de  $4,00\text{m}^2$  (quatro metros quadrados), no mínimo;

d) compartimento de banho e higiene das crianças com área de  $3,00\text{m}^2$  (três metros quadrados), no mínimo;

e) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

**Art. 158** - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições desta Lei que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) terem os dormitórios área de  $6,00\text{m}^2$  (seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e  $4,00\text{m}^2$  (quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

b) terem nas instalações sanitárias 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 10 (dez) pessoas assistidas;

c) terem cozinhas e anexos com área mínima de  $5,00\text{m}^2$  (cinco metros quadrados) e na proporção de  $0,50\text{m}^2$  (meio metro quadrado) por pessoa assistida;

d) terem refeitório com área mínima de  $5,00\text{m}^2$  (cinco metros quadrados) e na proporção de  $0,50\text{m}^2$  (meio metro quadrado) por pessoa assistida.

e) terem quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;

f) paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m (dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;

g) terem pisos revestidos de material liso, resistente impermeável e lavável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

**Art. 159** - Os estabelecimentos citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

## CAPÍTULO XIV

### DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS, SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES.

**Art. 160** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos supra citados deverão possuir especificamente:

I - pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e ou físicos de acordo com a legislação vigente;

II - toalhas e golas de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;

III - insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV - cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

**Art. 161** - As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

I - as banheiras serão de material impermeável ou outro, aprovado pelo órgão competente da saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II - o sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do mesmo que restar;

III - as roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas;

IV - é proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

**Art. 162** - As lavanderias deverão atender no que lhes for aplicável, a todas as exigências desta Lei.





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

**Art. 163** - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja suficiente ou inexistente.

**Parágrafo Único** - As lavanderias devem possuir locais destinados a:

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

**CAPÍTULO XV**

**DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES**

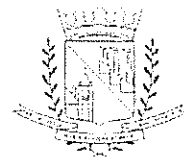
**Art. 164** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas a seguir:

**Art. 165** - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências desta Lei para tal finalidade.

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

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

**Art. 166** - É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e 1(um) mictório para cada 200 (duzentos)





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

(duzentos) alunos, um vaso sanitário para cada 100(cem) alunas e 1 (um) lavatório para cada 200(duzentos) alunos e alunas somados.

**Parágrafo Único** - Quando for prevista a prática de esportes, ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada 100 (cem) alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00m<sup>2</sup> (cinco metros quadrados), para cada 100 (cem) alunos ou aluna, no mínimo.

**Art. 167** - É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção mínima de 1(um) para cada 200 (duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1 (um) bebedouro para cada 100 (cem) alunos.

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

**Art. 168** - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

**Art. 169** - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

**Art. 170** - Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aula.

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

**Art. 171** - Os reservatórios de água potável dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combate a incêndio, não inferior à correspondente a 50 (cinquenta) litros por aluno.

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





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

## CAPÍTULO XVI

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

**Art. 172** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m (dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

**Art. 173** - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;

II - venda de bebidas fracionadas.

## CAPÍTULO XVII

### DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS ATACADISTAS E SIMILARES

**Art. 174** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta lei, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste capítulo.

**Art. 175** - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00m (dois metros), na cor clara.

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

**Art. 176** - É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

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

II - comercialização de alimentos fracionados.

## CAPÍTULO XVIII







Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

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

**Art. 177** - As Agências funerárias, velórios e necrotérios e cemitérios e crematórios ficam sujeitos às disposições desta lei, no que couber, a critério da autoridade sanitária competente, e especificamente às disposições deste capítulo.

**Art. 178** – SUPRIMIDO.

**Art. 179** – SUPRIMIDO.

**Art. 180** - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de :

I - sala de vigília, com área não inferior a 20,00m<sup>2</sup> (vinte metros quadrados);

II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;

III - bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento:

IV - o bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado a velório;

**Art. 181** - Os velórios e necrotérios deverão ficar a 3,00m (três metros), no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos.

**Art. 182** - Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos;

I - sala de necropsia, com área não inferior a 16,00m<sup>2</sup> (dezesseis metros quadrados) e nesta deverá existir pelo menos:

a) mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

b) lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso;





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

II - câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00m<sup>2</sup> (oito metros quadrados);

III - sala de recepção e espera;

IV- crematório;

V- tanque para tratamento.

**Art. 183** - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo;

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

II - em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios, se não houver risco de inundação;

III - nos casos dos incisos I e II a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de dois metros;

IV - deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15m (quinze metros) quando houver redes de água e por uma faixa de 30m (trinta metros), quando na região não houver redes de água;

V - as faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

**Art. 184** - Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

I - local para administração e recepção;

II - depósito de materiais e ferramentas;

III - vestiários e instalação sanitária para os empregados;

IV - instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo.

**Art. 185** - Nos cemitérios, pelo menos 20% de suas áreas serão destinadas a arborização ou ajardinamento.





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

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

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

**Art. 186** - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

**Art. 187** - Os projetos referentes à construção de crematórios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

**Parágrafo único** - Os projetos, a que se referem o artigo anterior, deverão ser acompanhados e aprovados pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

**Art. 188** - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e sala de necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos nesta Lei.

**Art. 189** - Pertencentes aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000m<sup>2</sup> (vinte mil metros quadrados).

## **PARTE VI**

### **DO PESSOAL**

**Art. 190** – A Autoridade Sanitária competente poderá exigir, a qualquer tempo, das pessoas que admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, distribuição ou venda de alimentos, matéria prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos ou outros produtos que interessem à saúde pública, atestado médico que comprove sua real condição de saúde.

**Art. 191** - Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades abaixo relacionadas, devem ser afastados das atividades do estabelecimento ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente ferimento e supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

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





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

II - hotelaria e similares;

III - clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicure e manicure;

IV- em todos os estabelecimentos dispostos nesta lei;

V - outras atividades que exijam contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 192** - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem risco a saúde dos consumidores.

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

**Art. 193** - 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:

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

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

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

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

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





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

VI - não devem tocar indiretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;

VII - os cortes, queimaduras e erosões de pele ocorridos durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;

VIII - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que após a prática, lavem cuidadosamente as mãos

IX - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

X - ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda e ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor qualquer contato com os alimentos.

**Art. 194** - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

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

## **PARTE VII**

### **DOS ANIMAIS**

**Art. 195** - Não será permitida, a criação ou conservação de suínos na área urbana do município.

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

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





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

§ 3º - Será permitida a criação de animais, a critério da autoridade sanitária competente, em área urbana ou área rural, que pela sua natureza ou quantidade, não sejam causa de insalubridade e ou incomodidade.

## **PARTE VIII**

### **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**Art. 196** - Considera-se infração, para os fins desta Lei e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentadas e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

**Art. 197** - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

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

**Art. 198** - As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes sem prejuízo 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;
- VI - propor cancelamento de registro de produtos;
- VII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VIII - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- IX - cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária de estabelecimento.

**Art. 199** - São infrações sanitárias:

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





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

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

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

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

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

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

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

Penalidades: Advertência e/ou multa; interdição.

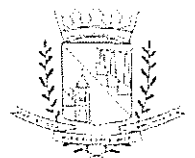
V - impedir, dificultar, deixar de executar, opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde;

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

VI - impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrificio de animais considerados perigosos pelas autoridades sanitárias.

Penalidades: Advertência, multa, interdição.

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





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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







**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

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

XIV - deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes a habitações em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização;

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

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

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

XVI - desobedecer atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando a aplicação da legislação pertinente;

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

XVII - preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

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

Penalidades: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados ou não com multa.

XVIII - entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessem à saúde pública;





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

Penalidades: Cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição temporária ou definitiva do estabelecimento e multa, além de outras penalidades criminais cabíveis.

XIX - expor ao consumo ou vender alimento e quaisquer outros produtos que interessem à saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

Penalidades: Apreensão e inutilização do produto, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição temporária ou definitiva, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados ou não com multa.

XX - transgredir outras normas legais e regulamentos destinados à proteção da saúde;

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

**Art. 200** - Os Fiscais Municipais de Saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias estritamente na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

**Parágrafo único** - A competência dos Fiscais Municipais de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III e IV do artigo 198, ficando os demais V, VI, VII, VIII e IX condicionados ao apoio e supervisão da chefia imediata e corpo técnico.

**Art. 201** - As autoridades fiscalizadoras mencionadas no artigo 200 terão livre ingresso em todos os locais e estabelecimentos previstos nesta Lei a qualquer dia e hora.

## **PARTE IX**

### **PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO**

#### **AUTO DE INFRAÇÃO**





Prefeitura Municipal

de Santa Luzia

**Art. 202** - AS infrações ao disposto nesta Lei serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados os ritos e os prazos estabelecidos nesta Lei.

**Parágrafo único** - Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas foram as infrações.

**Art. 203** - O auto de Infração será lavrado em 3(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à instrução do processo, a 2ª (segunda) via ao autuado, a 3ª (terceira) via à Autoridade Sanitária, e conterà:

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

II - o ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - o prazo de 15 (quinze) dias para a impugnação do auto de infração;

VI - nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com Identificação Funcional;

VII - a assinatura do autuado ou, na sua ausência de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

**Parágrafo único** - A critério da administração ou na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta postal com aviso de recebimento ou por edital publicado na Imprensa Oficial ou jornal de circulação no município considerando-se efetivada a notificação 10 (dez) dias após a publicação.

### TERMO DE INTIMAÇÃO

**Art. 204** - Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das





## Prefeitura Municipal

### de Santa Luzia

disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos Seguir-se-á lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

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

**Art. 205** - O Termo de Intimação será lavrado em 3(três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo de solicitação do Alvará de Autorização Sanitária, quando houver, a 2ª (segunda) via ao intimado, a 3ª (terceira) via à Autoridade Sanitária e conterà:

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

II - disposição legal ou regulamento infringido;

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

IV - o prazo para sua execução;

V - nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com Identificação Funcional;

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

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

## AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

**Art. 206** - Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto nesta Lei, será lavrado o Auto de Apreensão e Depósito para que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.





Prefeitura Municipal

de Santa Luzia

Art. 207 - O Auto de Apreensão e Depósito será lavrado em 3(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável do produto, 3ª (terceira) via à Autoridade Sanitária, e conterà:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos razão social e o endereço completo;

II - o dispositivo legal utilizado;

III - descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do depositário fiel dos produtos, e sua assinatura;

V - nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com Identificação Funcional;

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

#### AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA

Art. 208 - Para que se proceda a análise fiscal ou de rotina será lavrado o Auto de Colheita de Amostra.

Art. 209 - O Auto de Colheita de Amostra será lavrado em 3(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelos produtos, a 3ª (terceira) via à Autoridade Sanitária e conterà:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos razão social e o endereço completo;

II - o dispositivo legal utilizado;

III - descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com Identificação Funcional;





**Prefeitura Municipal**

**de Santa Luzia**

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

**Art. 210** - O auto de apreensão será lavrado em 3(três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via ao autuado, a 3ª (terceira) via à Autoridade Sanitária, e conterà:

I - nome da pessoa física, ou denominação da entidade responsável pelos produtos razão social e o endereço completo;

II - o dispositivo legal utilizado;

III - descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - o destino dado ao produto;

V - nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e seu Identificação Funcional;

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

**Art. 211** - Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

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

II - os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto nesta Lei e disposições contidas em regulamentos do Estado-Membro, da União, ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III - o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem as disposições desta Lei;





**Prefeitura Municipal**

**de Santa Luzia** conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;

V - em detrimento da saúde pública, a Autoridade Sanitária constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres dispostas nesta regulamentação;

VI - em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados na imprensa oficial.

**Art. 212** - Os produtos citados no artigo anterior bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no item IV do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde poderão, após sua apreensão:

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

II - ser inutilizados no próprio estabelecimento;

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

IV - no caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas nesta Lei;

V - se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializado produtos em qualidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III;

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

**Art. 213** - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios;

I - serem tais entidades cadastradas no Departamento de Fiscalização Sanitária;

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





Prefeitura Municipal

de Santa Luzia

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 proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto nesta Lei.

**Art. 214** - As doações obedecerão à programação do Departamento de Fiscalização Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

### TERMO DE INTERDIÇÃO

**Art. 215** - O Termo de Interdição será lavrado em 3(três) vias, devidamente numeradas destinando-se a 1ª (primeira) via à chefia imediata, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento, a 3ª (terceira) via à Autoridade Sanitária, e conterà:

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

II - os dispositivos legais infringidos;

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

IV - nome e função ou cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura e Identificação Funcional;

V - nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e seu Identificação Funcional;

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

**Art. 216** - A suspensão da interdição será julgada pelo órgão competente, atendendo pedido fundamentado do interessado, cabendo recurso para a Junta de Recursos Fiscais.







Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

## PROCESSAMENTO DE MULTA E RECURSO

**Art. 217** - Transcorrido o prazo fixado no artigo 203, sem que haja interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

**Parágrafo único** - O não recolhimento das multas estabelecidas no Anexo I 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. 218** - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva do Secretário Municipal de Saúde, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

**Art. 219**- O infrator poderá oferecer impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e depósito do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação no prazo de 15 (quinze) dias, excetuando os casos previstos nos artigos 50 §§ 2º e 3º, contados da sua ciência ou da publicação na Imprensa Oficial, quando couber.

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

**Art. 220** - A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação será julgada pelo Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária, em primeira instância, sendo o infrator intimado pessoalmente ou através de carta postal com aviso de recebimento ou através de publicação na imprensa oficial.

**Art. 221** - Sendo indeferida a impugnação de que trata o artigo anterior o infrator poderá recorrer ao Secretário Municipal de Saúde em 2ª (segunda) instância, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da publicação da decisão na Imprensa Oficial.

**Art. 222** - As impugnações a que se referem os artigos 219, 220 e 221 serão decididas depois de ouvido o agente autuante que em seu parecer opinará pela manutenção total ou parcial dos Autos e do Termo de Intimação citados no artigo 220, ou pelo deferimento total ou parcial da impugnação.

**Art. 223** - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.





**Prefeitura Municipal**

**de Santa Luzia**

**Art. 224** - Cabe à autoridade Sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para a abertura do processo referente a inquéritos dos crimes contra a saúde pública.

**Art. 225** - O não pagamento das penalidades pecuniárias acarretará sua inscrição na Dívida Ativa do Município.

## PARTE X

### DO CONTROLE DAS ZONOSSES

#### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

**Art. 226** - Cabe ao departamento de controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde o controle de zoonoses em todo o território do Município.

**Parágrafo único** - Para todos os efeitos desta lei, entende-se por zoonoses as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais vertebrados e o homem.

**Art. 227** - Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

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

#### CAPÍTULO II

#### DA CAPTURA

**Art. 228** - Para todos os efeitos desta lei, consideram-se:

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





**Prefeitura Municipal**

**de Santa Luzia**

Animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, sem as condições previstas no parágrafo único do artigo 227, será apreendido e recolhido ao Departamento de Controle de Zoonozes.

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

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

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

- 2 (dois) dias, no caso de pequenos animais;
- 5 (cinco) dias, no caso de médios e grandes animais.

§ 4º. - Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados junto ao Departamento de Controle de 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 pela SMS;

b) sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonozes, os condenados por laudo Médico-Veterinário e os de origem desconhecida.

**Art. 230** - O Proprietário de animal suspeito de zoonozes deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados nas instalações do Departamento de Controle de Zoonozes ou em local designado pelo proprietário, aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada por laudo fornecido pelo Médico-Veterinário.

**Art. 231** - O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações do Departamento de Controle de Zoonozes será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

**Art. 232** - Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, qualquer que seja o seu uso ou finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pela





**Prefeitura Municipal**

**de Santa Luzia**

autoridade sanitária competente, no sentido de impedir o acúmulo de lixo, ou restos de alimentos ou de materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem estar do homem.

## **PARTE XI**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 233** - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5(cinco) anos.

**Art. 234** - Os prazos mencionados na presente Lei correm ininterruptamente.

**Art. 235** - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

**Art. 236** - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão certificadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

**Art. 237** - A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

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

**Art. 238** - Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obstrução por quem quer que seja, poderá ser suprida com a intervenção judicial ou policial para a execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo das penalidades previstas.

**Art. 239** - O Secretário Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.





**Prefeitura Municipal**

**de Santa Luzia**

As formas técnicas especiais de que trata o artigo 1º desta Lei serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

**Art. 241** - Ficam sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária para o funcionamento junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

**Parágrafo único** - A Secretaria Municipal de Saúde, através de normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividade desenvolvidas, poderá exigir o Alvará de Autorização Sanitária de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

**Art. 242** - O Alvará de Autorização Sanitária terá validade por 12 (doze) meses, a contar da data de sua concessão.

**Art. 243** - O estabelecimento que possuir o Alvará de Autorização Sanitária ao ser vendido ou arrendado, deverá concomitantemente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará de Autorização Sanitária pelo vendedor ou arrendador.

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

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

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

**Art. 244** - O Poder Público Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.





**Prefeitura Municipal**

**da Santa Luzia**

**Art. 245** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário em especial o Capítulo IV- Artigos 90 à 128 da Lei Municipal 1545 de 28 de Setembro de 1992.

Santa Luzia, 20 de dezembro de 2000

**Carlos Alberto Parrillo Calixto**  
**Prefeito Municipal**





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

### ANEXO I

Tabela de valores das multas por infringências aos dispositivos do Código Sanitário Municipal

<b>Art. 4º</b>	---
Parágrafo 1º	131 UFIR
<b>Art. 7º</b>	27 UFIR
<b>Art. 11</b>	27 UFIR
Parágrafo único	76 UFIR
<b>Art. 12</b>	27 UFIR
<b>Art. 13</b>	131 UFIR
<b>Art. 14</b>	---
Parágrafo 1º	27 UFIR
Parágrafo 2º	27 UFIR
Parágrafo 3º	27 UFIR
<b>Art. 15</b>	183 UFIR
Parágrafo único	262 UFIR
<b>Art. 16</b>	183 UFIR
Parágrafo 1º	183 UFIR
Parágrafo 2º	262 UFIR
<b>Art. 17</b>	---
Parágrafo 1º	27 UFIR
Parágrafo 2º	27 UFIR
Parágrafo 3º	27 UFIR
Parágrafo 4º	27 UFIR
Parágrafo 5º	27 UFIR
Parágrafo 6º	27 UFIR
Parágrafo 7º	76 UFIR
<b>Art. 18</b>	---
Parágrafo 1º	27 UFIR
Parágrafo 2º	76 UFIR
Parágrafo 3º	76 UFIR
Parágrafo 4º	76 UFIR
Parágrafo 5º	131 UFIR
Parágrafo 6º	1310 UFIR
Parágrafo 7º	524 UFIR





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

Art. 21	262 UFIR
Art. 22	262 UFIR
Art. 24	262 UFIR
Art. 25	---
Inc. I	76 UFIR
Inc. II	76 UFIR
Inc. III	76 UFIR
Inc. IV	76 UFIR
Inc. V	76 UFIR
Inc. VI	76 UFIR
Inc. VII	76 UFIR
Inc. VIII	76 UFIR
Inc. IX	76 UFIR
Parágrafo 1º	76 UFIR
Parágrafo 3º	76 UFIR
Art. 26	262 UFIR
Art. 27	262 UFIR
Parágrafo 1º	76 UFIR
Parágrafo 2º	76 UFIR
Art. 28	76 UFIR
Parágrafo único	262 UFIR
Art. 29	131 UFIR
Art. 30	262 UFIR
Art. 32	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	131 UFIR
Art. 33	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	262 UFIR
Inc. III	262 UFIR
Inc. IV	262 UFIR
Art. 35	---
Parágrafo 1º	262 UFIR
Parágrafo 2º até 10 Kg ou litros	131 UFIR
de 10 a 50 Kg ou litros	262 UFIR







Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

Inc. III	262 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	131 UFIR
Inc. VI	131 UFIR
Inc. VII	131 UFIR
Inc. VIII	131 UFIR
Inc. IX	131 UFIR
<b>Art. 89</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	262 UFIR
Inc. III	262 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	131 UFIR
Inc. VI	76 UFIR
Parágrafo 1º	262 UFIR
Parágrafo 2º	262 UFIR
<b>Art. 90</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	262 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	131 UFIR
<b>Art. 91</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	183 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
<b>Art. 92</b>	---
Inc. I	76 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	76 UFIR
Inc. VI	131 UFIR
Parágrafo único	131 UFIR
<b>Art. 93</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	262 UFIR
Inc. III	262 UFIR





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

<b>Art. 82</b>	131 UFIR
Inc. I	76 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	131 UFIR
Inc. VI	131 UFIR
Inc. VII	131 UFIR
Inc. VIII	131 UFIR
Inc. IX	131 UFIR
Inc. X	131 UFIR
Inc. XI	131 UFIR
Inc. XIII	53 UFIR
Inc. XIV	76 UFIR
Parágrafo Único	76 UFIR
<b>Art. 83</b>	---
Inc. I	786 UFIR
Inc. II	76 UFIR
Inc. III	76 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	131 UFIR
Inc. VI	131 UFIR
Inc. VII	131 UFIR
Inc. VIII	131 UFIR
Inc. IX	262 UFIR
Inc. X	262 UFIR
Inc. XI	262 UFIR
<b>Art. 84</b>	131 UFIR
<b>Art. 85</b>	131 UFIR
<b>Art. 86</b>	131 UFIR
<b>Art. 87</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	131 UFIR
<b>Art. 88</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	262 UFIR





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

de 50 a 100 Kg ou litros	262 UFIR
de 100 a 200 Kg ou litros	524 UFIR
de 200 a 500 Kg ou litros	1310 UFIR
acima de 500 Kg ou litros	2620 UFIR
Inc. IX até 10 Kg	131 UFIR
de 10 a 50 Kg	262 UFIR
de 50 a 100 Kg	524 UFIR
de 100 a 200 Kg	1310 UFIR
de 200 a 500 Kg	2620 UFIR
acima de 500 Kg	5240 UFIR
Inc. X	262 UFIR
<b>Art. 63</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
<b>Art. 64</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	262 UFIR
Inc. VI	262 UFIR
Inc. VII	131 UFIR
Inc. VIII	262 UFIR
<b>Art. 65</b>	262 UFIR
<b>Art. 66</b>	786 UFIR
<b>Art. 67</b>	786 UFIR
<b>Art. 68</b>	262 UFIR
<b>Art. 69</b>	262 UFIR
<b>Art. 71</b>	262 UFIR
<b>Art. 72</b>	131 UFIR
Parágrafo 4º	262 UFIR
Parágrafo 5º	262 UFIR
<b>Art. 73</b>	262 UFIR
<b>Art. 79</b>	----
Parágrafo 4º	786 UFIR





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

de 50 a 100 Kg ou litros	524 UFIR
de 100 a 200 Kg ou litros	1310 UFIR
de 200 a 500 Kg ou litros	2620 UFIR
acima de 500 Kg ou litros	5240 UFIR
<b>Art. 36</b>	---
Parágrafo 1º	131 UFIR
Parágrafo 2º	131 UFIR
Parágrafo 3º	131 UFIR
<b>Art. 41</b>	131 UFIR
<b>Art. 42</b>	131 UFIR
Parágrafo único	262 UFIR
<b>Art. 43</b>	131 UFIR
<b>Art. 44</b>	76 UFIR
<b>Art. 45</b>	131 UFIR
<b>Art. 46</b>	262 UFIR
<b>Art. 51</b>	-----
Parágrafo 5º	786 UFIR
<b>Art. 60</b>	---
Inc. I	393 UFIR
Inc. II	393 UFIR
Inc. III	393 UFIR
Inc. IV	393 UFIR
Inc. V	393 UFIR
<b>Art. 62</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	262 UFIR
Inc. III	262 UFIR
Inc. IV	262 UFIR
Inc. V	262 UFIR
Inc. VI até 10 Kg	131 UFIR
De 10 a 50 Kg	262 UFIR
De 50 a 100 Kg	524 UFIR
mais de 100 Kg	1310 UFIR
Inc. VII	524 UFIR
Inc. VIII até 10 Kg ou litros	76 UFIR
de 10 a 50 Kg ou litros	183 UFIR





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

<b>Art. 131</b>	262 UFIR
Parágrafo único	131 UFIR
<b>Art. 132</b>	131 UFIR
<b>Art. 133</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
<b>Art. 134</b>	76 UFIR
Parágrafo único	131 UFIR
<b>Art. 135</b>	131 UFIR
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	262 UFIR
Parágrafo único	262 UFIR
<b>Art. 136</b>	---
1º - b)	262 UFIR
c)	262 UFIR
2º - a)	131 UFIR
b)	131 UFIR
c)	262 UFIR
d)	262 UFIR
<b>Art. 138</b>	262 UFIR
<b>Art. 140</b>	524 UFIR
<b>Art. 141</b>	262 UFIR
<b>Art. 143</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Parágrafo único	393 UFIR
<b>Art. 145</b>	1310 UFIR
<b>Art. 146</b>	393 UFIR
<b>Art. 147</b>	393 UFIR
<b>Art. 148</b>	786 UFIR
Parágrafo 1º	262 UFIR
Parágrafo 2º	262 UFIR
<b>Art. 149</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

b)	131 UFIR
<b>Art. 113</b>	---
a)	262 UFIR
b)	76 UFIR
c)	262 UFIR
<b>Art. 114</b>	---
Inc. I	76 UFIR
Inc. II	262 UFIR
Inc. III	262 UFIR
Inc. IV	262 UFIR
Inc. V	262 UFIR
Inc. VI	262 UFIR
<b>Art. 115</b>	262 UFIR
<b>Art. 116</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
<b>Art. 118</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
<b>Art. 119</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	76 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	262 UFIR
Inc. VI	76 UFIR
<b>Art. 122</b>	262 UFIR
<b>Art. 123</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	262 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	76 UFIR
Inc. VI	262 UFIR
<b>Art. 127</b>	131 UFIR
<b>Art. 128</b>	131 UFIR
<b>Art. 129</b>	131 UFIR
<b>Art. 130</b>	131 UFIR
Parágrafo único	131 UFIR





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

Inc. I	131 UFIR
Inc. II	76 UFIR
Inc. III	76 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
<b>Art. 104</b>	76 UFIR
<b>Art. 105</b>	76 UFIR
<b>Art. 106</b>	131 UFIR
<b>Art. 107</b>	---
Inc. I	76 UFIR
Inc. II	262 UFIR
Inc. III	76 UFIR
<b>Art. 108</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	393 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	131 UFIR
<b>Art. 109</b>	---
Inc. I	53 UFIR
Inc. II	53 UFIR
Inc. III	53 UFIR
<b>Art. 110</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	76 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	76 UFIR
<b>Art. 111</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	76 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	76 UFIR
Inc. VI	131 UFIR
Inc. VII	131 UFIR
Inc. VIII	131 UFIR
<b>Art. 112</b>	131 UFIR
Parágrafo único	---
a)	131 UFIR





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

Inc. IV	262 UFIR
<b>Art. 94</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	524 UFIR
Inc. III	786 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	262 UFIR
Inc. VI	393 UFIR
Inc. VII	262 UFIR
Inc. VIII até 10 Kg	131 UFIR
de 10 a 50 Kg	262 UFIR
de 50 a 100 Kg	524 UFIR
de 100 a 200 Kg	1310 UFIR
de 200 a 500 Kg	2620 UFIR
acima de 500 Kg	5240 UFIR
<b>Art. 95</b>	---
Inc. I	524 UFIR
Inc. II	262 UFIR
Inc. III	262 UFIR
Inc. IV	262 UFIR
Inc. V	262 UFIR
Inc. VI	262 UFIR
Inc. VII	262 UFIR
Parágrafo único	524 UFIR
<b>Art. 96</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	262 UFIR
<b>Art. 97</b>	53 UFIR
<b>Art. 98</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	262 UFIR
Inc. V	131 UFIR
Inc. VI	131 UFIR
<b>Art. 99</b>	53 UFIR
<b>Art. 101</b>	131 UFIR
<b>Art. 102</b>	262 UFIR
<b>Art. 103</b>	---







Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

## ANEXO II

### DAS TAXAS

Para liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Santa Luzia o valor correspondente a:

#### PEQUENOS ANIMAIS

Apreensão	1,31 UFIR
Diária por animal	0,52 UFIR
Reincidência	2,62 UFIR

#### MÉDIOS ANIMAIS

Apreensão	13 UFIR
Diária por animal	8 UFIR
Reincidência	26 UFIR

#### GRANDES ANIMAIS

Apreensão	26 UFIR
Diária por animal	13 UFIR
Reincidência	53 UFIR





**Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia**

Inc. VI	393 UFIR
Inc. VII	393 UFIR
Inc. VIII	524 UFIR
Inc. IX	393 UFIR
Inc. X	393 UFIR
Inc. XI	393 UFIR
Inc. XII	393 UFIR
Inc. XIII	393 UFIR
Inc. XIV	393 UFIR
Inc. XV	524 UFIR
Inc. XVI	393 UFIR
Inc. XVII	393 UFIR
a)	393 UFIR
b)	393 UFIR
c)	393 UFIR
Inc. XVIII	393 UFIR
Inc. XIX	393 UFIR
Inc. XX	393 UFIR
<b>Art. 201</b>	---
<b>Art. 237</b>	---
Parágrafo único	524 UFIR
<b>Art. 238</b>	524 UFIR
<b>Art. 243</b>	131 UFIR

a – Todos os itens contidos no Anexo I terão seus valores diminuídos em até 50% das UFIR's fixadas no mesmo.

b - 6 (seis) meses de conscientização, com a primeira multa educativa, a 2ª multa terá um valor de 10%, a rescisão será no valor de 20%, a 3ª multa será de 30%, a 4ª multa será de 50%, conforme os valores que constam no projeto original.





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

<b>Art. 183</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	262 UFIR
Inc. III	262 UFIR
Inc. IV	262 UFIR
Inc. V	262 UFIR
<b>Art. 184</b>	---
Inc. I	262 UFIR
Inc. II	262 UFIR
Inc. III	262 UFIR
Inc. IV	262 UFIR
<b>Art. 185</b>	262 UFIR
Parágrafo 2º	262 UFIR
<b>Art. 187</b>	524 UFIR
<b>Art. 188</b>	524 UFIR
<b>Art. 189</b>	524 UFIR
<b>Art. 191</b>	393 UFIR
<b>Art. 192</b>	393 UFIR
<b>Art. 193</b>	-----
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	76 UFIR
Inc. III	76 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
Inc. V	76 UFIR
Inc. VI	76 UFIR
Inc. VII	131 UFIR
Inc. VIII	76 UFIR
Inc. IX	76 UFIR
Inc. X	262 UFIR
<b>Art. 194</b>	76 UFIR
<b>Art. 195</b>	195 UFIR
Parágrafo 2º	262 UFIR
Parágrafo 3º	195 UFIR
<b>Art. 199</b>	---
Inc. I	393 UFIR
Inc. II	393 UFIR
Inc. III	393 UFIR
Inc. IV	393 UFIR
Inc. V	393 UFIR





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

<b>Art. 163 - Parágrafo único</b>	---
a)	131 UFIR
b)	131 UFIR
c)	131 UFIR
d)	131 UFIR
<b>Art. 165</b>	---
Parágrafo 1º	131 UFIR
Parágrafo 2º	262 UFIR
<b>Art. 166</b>	131 UFIR
Parágrafo único	131 UFIR
<b>Art. 167</b>	131 UFIR
Parágrafo único	131 UFIR
<b>Art. 170</b>	131 UFIR
Parágrafo único	262 UFIR
<b>Art. 171</b>	131 UFIR
Parágrafo único	131 UFIR
<b>Art. 172</b>	131 UFIR
<b>Art. 173</b>	---
Inc. I	393 UFIR
Inc. II	131 UFIR
<b>Art. 175</b>	131 UFIR
Parágrafo único	183 UFIR
<b>Art. 176</b>	---
Inc. I	393 UFIR
Inc. II	131 UFIR
<b>Art. 178</b>	786 UFIR
<b>Art. 179</b>	262 UFIR
<b>Art. 180</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
<b>Art. 181</b>	262 UFIR
<b>Art. 182</b>	---
Inc. I	786 UFIR
a)	524 UFIR
b)	524 UFIR
Inc. II	786 UFIR
Inc. III	131 UFIR





Prefeitura Municipal  
de Santa Luzia

Inc. III	262 UFIR
Inc. IV	131 UFIR
<b>Art. 150</b>	131 UFIR
Parágrafo único	524 UFIR
<b>Art. 151</b>	131 UFIR
<b>Art. 152</b>	131 UFIR
<b>Art. 153</b>	262 UFIR
Parágrafo 1º	131 UFIR
Parágrafo 2º	262 UFIR
<b>Art. 155</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Parágrafo único	131 UFIR
<b>Art. 157</b>	---
a)	131 UFIR
b)	131 UFIR
c)	131 UFIR
d)	131 UFIR
e)	131 UFIR
<b>Art. 158</b>	---
a)	131 UFIR
b)	131 UFIR
c)	131 UFIR
d)	131 UFIR
e)	131 UFIR
f)	131 UFIR
g)	131 UFIR
<b>Art. 160</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	131 UFIR
Inc. III	76 UFIR
Inc. IV	76 UFIR
Inc. V	183 UFIR
<b>Art. 161</b>	---
Inc. I	131 UFIR
Inc. II	76 UFIR
Inc. III	131 UFIR
Inc. IV	393 UFIR

