



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

LEI Nº 666/98

**INSTITUI O CÓDIGO DE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CONCEIÇÃO
DO CASTELO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DO CASTELO, no Estado do Espírito Santo, usando de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei :

TÍTULO I

Dos Alimentos

CAPÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º- Este código dispõe sobre a sistemática e as atividades de competência da Secretaria Municipal de Saúde, com relação aos alimentos submetidos ao consumo humano, estendendo-se à normatização de regras referentes a higiene pública e a proteção ambiental.

CAPÍTULO II

Da Política de Vigilância Sanitária

Art. 2º- A presente sistemática visa regulamentar no Município de Conceição do Castelo, as normas de ordem pública e de interesse social que nortearão as ações da VIGILÂNCIA SANITÁRIA voltadas para a proteção, defesa, promoção,



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

prevenção e recuperação da saúde, com medidas que serão adotadas para o alcance de tais objetivos paralelamente às diretrizes estabelecidas da legislação federal, com a qual se harmoniza.

Art. 3º- O controle e a fiscalização de que trata este código, quando couber, atingirá inclusive, repartições públicas, entidades autárquicas paraestatais e associações privadas de qualquer natureza.

CAPÍTULO III

Das Definições

Art. 4º- Para os efeitos desta sistemática fica definido:

I- ALIMENTO - toda substância ou mistura de substâncias destinadas a fornecer ao organismo humano elementos normais à sua manutenção e desenvolvimento no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada;

II - ALIMENTO ADULTERADO - é aquele privado parcial ou totalmente dos princípios característicos do produto, modificado por substituição ou adição de outras substâncias que lhe alterem a qualidade, o valor nutritivo, ou a coloração e que possam dissimular alterações, defeitos de elaboração ou a presença de matéria-prima de deficiente qualidade;

III- ALIMENTO ALTERADO - é aquele que pela ação de causas naturais, tais como: umidade, temperatura, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas, haja sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou características organolépticas;

IV- ALIMENTO CONTAMINADO - é aquele manufaturado, manipulado ou acondicionado em condições higiênicas impróprias ou contendo impurezas minerais ou orgânicas, inconvenientes ou repulsivas, bem como aquele procedente de animais enfermos, em que se excetuam os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

V- ALIMENTO FALSIFICADO – é aquele que tenha a aparência e caracteres gerais de um produto legítimo, protegido ou não por marca registrada e assim se denomine sem que proceda de seus verdadeiros fabricantes;

VI- MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR – toda substância em estado bruto que, para ser utilizada como alimento, necessite sofrer modificações de ordem física, química ou biológica;

VII - ALIMENTO "IN NATURA" – todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos para a sua perfeita higienização e conservação;

VIII - ALIMENTO ENRIQUECIDO – todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

IX - ALIMENTO DIETÉTICO – todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser consumido por pessoas sãs ou para regimes dietéticos especiais, desde que obedecida a regulamentação específica do órgão competente;

X - ALIMENTO 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;

XI- ALIMENTO SUCEDÂNEO – todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste;

XII - ALIMENTO IRRADIADO – todo alimento que tenha sido submetido intencionalmente à 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;

XIII - INGREDIENTE – todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento "in natura") que entra na elaboração de um produto alimentício;

XIV - PRODUTO ALIMENTÍCIO – todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

XV - COADJUVANTE – toda substância que pode ser adicionada aos ingredientes para obtenção de um produto alimentar, para fins de higienização, conservação ou elevação do teor nutritivo;

XVI - 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;

XVII - 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;

XVIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE – o estabelecimento pelo órgão competente, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura”, produto alimentício e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XIX - RÓTULO – qualquer identificação impressa, litografada ou estampada, 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 contingente;

XX - EMBALAGEM – qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XXI - PROPAGANDA – a difusão de indicações e da distribuição de alimentos, por quaisquer meios ou veículos, relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, produto alimentar, matérias utilizadas no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XXII - ÓRGÃO COMPETENTE – o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, ou da Secretaria de Estado da Saúde, bem como outros órgãos federais, estaduais e municipais, congêneres e devidamente credenciados;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

XXIII - LABORATÓRIO OFICIAL – o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais e municipais, devidamente credenciados;

XXIV - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE – o funcionário do Ministério da Saúde, da Secretaria de Estado da Saúde ou dos demais órgãos fiscalizadores estaduais e municipais devidamente credenciados;

XXV - AUTORIDADE SANITÁRIA – o funcionário devidamente credenciado pela SESA ou Secretaria Municipal de Saúde para proceder à fiscalização estadual e/ou municipal;

XXVI - ANÁLISE PRÉVIA – a análise que precede o registro, sem a qual não é permitido o consumo;

XXVII - ANÁLISE DE CONTROLE – aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando da 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 de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXVIII - ANÁLISE FISCAL – a efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com dispositivos desta Norma Técnica ou de outras específicas;

XXIX - ESTABELECIMENTO – o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, produtos alimentícios, alimento "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos de equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

CAPÍTULO IV

Do Registro e Controle



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 5º - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde, observado a legislação em vigor.

Art. 6º - Estão igualmente obrigados a registro no órgão competente do Ministério da Saúde :

- I – os aditivos intencionais;
- II – as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinadas a entrar em contato com os alimentos, inclusive os de uso doméstico;
- III – os coadjuvantes da tecnologia de fabricação assim declarados por resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos.

Art. 7º - Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

- I – as matérias-primas alimentares e os alimentos “in natura”, salvo aqueles que venham a ser determinados pelo Órgão Competente do Ministério da Saúde;
- II – os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia da fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos;
- III – os produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos;

Art. 8º - Os estabelecimentos que fabriquem, produzam, manipulem, beneficiem ou acondicionem alimentos no Município, deverão cadastrar-se na Secretaria Municipal de Saúde, independentemente se a comercialização se destina ao território municipal, estadual ou para exportação, quer para outros estados ou para outros países.

Parágrafo Único - Os Alvarás de Licença somente serão concedidos pela Secretaria Municipal de Saúde , após inspeção e mediante apresentação do relatório positivo dos fiscais da Vigilância Sanitária .



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 9º- A Secretaria Municipal de Saúde a qualquer tempo poderá providenciar análise do produto comercializado e em caso de não atender aos princípios legais, fará comunicação aos órgãos competentes, estaduais e federais.

§ 1º - a análise de controle obedecerá as normas estabelecidas para análise fiscal.

§ 2º - Em caso de análise condenatória, quer de controle ou fiscal, o fato será comunicado ao Ministério da Saúde para os devidos fins.

§ 3º - no caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se-lhe o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades ficará o infrator sujeito as penalidades legais, cabendo à Secretaria Municipal de Saúde participar à SESA e ao Ministério da Saúde os fatos e eventos ora mencionados.

Art. 10 - Qualquer modificação que implique em alteração de identidade, qualidade, tipo ou marca de alimento já registrado, deverá o interessado comunicar previamente ao órgão competente do Ministério da Saúde, através do DAA da SESA.

Art. 11 - O registro de aditivos internacionais, de embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação que tenha sido declarado obrigatório, será sempre precedido de análises prévia e será considerado válido se atendidas as normas do Ministério da Saúde.

Art. 12 - Para consumo no Município de produtos alimentícios importados, fabricados em outros Estados ou Municípios, o procedimento necessário para comercialização será o estabelecido na legislação federal, em Lei do Estado de origem e em obediência às normas do Estado do Espírito Santo.

CAPÍTULO V

Dos Rótulos, Conteúdos e Aditivos



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 13- Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com às normas estabelecidas na legislação em vigor.

Art. 14- Rótulos de produtos alimentícios e aditivos intencionais fabricados, produzidos, embalados ou acondicionados em território municipal, após o registro no órgão competente do Ministério da Saúde deverão necessariamente ser cadastrados no órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, além do atendimento às normas Estaduais.

Art. 15- Os produtos alimentícios aditivos intencionais fabricados, produzidos, embalados ou condicionados no Município de Conceição do Castelo destinados a exportação, poderão ser industrializados conforme as normas vigentes no país a que se destinam, desde que não contrariem as leis federais e o presente código.

Art. 16 - Os alimentos ou produtos alimentícios destituídos, total ou parcialmente de um de seus componentes normais, poderão ser comercializados, mediante autorização expressa de órgão competente e clara menção do fato no rótulo.

Art.17- As definições, os padrões de qualidade, a identidade e o acondicionamento dos alimentos, bem como das matérias-primas e os aditivos alimentares serão regidos pela Legislação Federal em vigor.

Art. 18 - Somente poderão ser comercializados ou expostos para consumo, os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que, por sua natureza, fabrico, manipulação, composição, procedência e acondicionamento, não sejam prejudiciais à saúde e não infrinjam as disposições da Legislação Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 19 - Na comercialização poderão ser expostos produtos sintéticos que substituem como amostra o produto alimentício ou alimento a ser comercializado, devendo ser feita menção no rótulo de que se trata de "amostra sem valor comercial".

Art. 20 - Os produtos alimentícios ou alimentos "in natura", que tenham sido ou não submetidos previamente a processos físicos ou químicos, quando destinados ao consumo imediato, deverão ser expostos para tal fim embalados individualmente ou protegidos por dispositivos aprovados prévia e expressamente pela autoridade competente, e que objetivam protegê-los contra poeira, moscas e outros insetos.

Quina



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 21 - A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais ou municipais no âmbito de suas atribuições determinadas pela Lei.

Art. 22 - A autoridade fiscalizadora competente terá livre acesso a qualquer lugar em que haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos .

Art. 23 - A fiscalização de que trata o artigo anterior se estenderá à publicidade e a propaganda de alimentos, qualquer que seja o veículo empregado para a sua divulgação .

Art. 24 - A ação da Autoridade Sanitária será exercida sobre alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais onde se fabrique, produza, beneficie, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos .

Art. 25 - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição e venda deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene contidos no presente Código e Legislação pertinente .

Art. 26 - No acondicionamento não será permitido o contato direto do alimento com jornais, papéis ou filmes plásticos usados e a face impressa de papéis ou filmes plásticos .

Art. 27 - O condicionamento de substâncias úmidas deverá ser procedido previamente em papel bobinado tipo padaria ou sacos pré fabricados de papel tipo "craft ou semi-craft".

Art. 28 - O acondicionamento de substâncias úmidas deverá ser procedido previamente em papel plástico não absorvente e em seguida em papel tipo padaria ou sacos pré fabricados de papel "craft ou semi-craft".

Art. 29 - Nos locais de fabricação, preparação, beneficiamento, acondicionamento ou depósito de alimentos não será permitida a existência de material ou de substâncias que possam servir para alterá-los, falsificá-los ou adulterá-los .



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 30 - As substâncias tóxicas e as que possam alterar os caracteres organolépticos dos alimentos, só poderão ser manipulados ou vendidos nos estabelecimentos de gêneros alimentícios que dispuserem de local apropriado e separado, assim reconhecido pela autoridade competente .

Art. 31 - Fica proibido o transporte ou manutenção no mesmo compartimento ou mesmo veículo, de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art. 32 - Os alimentos depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos a fiscalização da autoridade sanitária .

Art.33 - As empresas transportadoras, quando a autoridade sanitária julgar oportuno, serão obrigadas a fornecer prontamente esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, e lhe dar vista na guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob guarda, bem como facilitar as inspeções destas e a colheita de amostras para análise fiscal .

Art. 34 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso ou a venda de alimentos ou produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

CAPÍTULO VI

Da Análise Fiscal e Perícia

Art. 35 - Compete a autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando considerar necessário, colheita de amostras de alimentos e de matérias-primas, para efeito de análise fiscal .

§ 1º - A colheita de amostras será feita com ou sem interdição da mercadoria.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

§ 2º - Os alimentos manifestamente alterados serão apreendidos pelas autoridades independentes das sanções disciplinares cabíveis .

§ 3º - Não serão apreendidos nos estabelecimentos que comercializem alimentos, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes ou grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

§ 4º - A autoridade fiscalizadora lavrará o termo de apreensão, que será assinado por esta e pelo infrator ou na recusa ou ausência deste, por duas testemunhas, no qual será especificado a natureza , tipo , marca , procedência e quantidade da mercadoria apreendida, o nome do fabricante ou produtor e do detentor do alimento.

§ 5º - No caso em que houver inutilização sumária do alimento apreendido, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão, podendo ser lavrado apenas um termo de inutilização .

Art. 36 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária .

§1º - Os alimentos interditados poderão posteriormente ser inutilizados, apreendidos ou liberados, devendo a autoridade sanitária proceder comunicação oficial ao detentor da mercadoria da interdição e até o prazo de 24 (vinte quatro) horas do recebimento do laudo, comunicar ao mesmo a consequência final .

§ 2º - Da mercadoria interditada serão colhidas amostras para análise fiscal .

Art. 37 - As amostras para análise fiscal de produtos suspeitos, apreendidos, interditados ou a serem inutilizados, serão colhidas em triplicata e representando o lote ou partida do alimento sob fiscalização, sendo tornadas invioláveis para assegurar a sua autenticidade e conservadas adequadamente para assegurar suas características quando no ato da colheita.

Art. 38 - Nas amostras colhidas, uma será utilizada em laboratório oficial para análise fiscal, outra ficará em poder de detentor ou responsável pelo alimento e a terceira permanecerá em laboratório oficial, servindo a segunda para perícia e a terceira para eventual contra prova .



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

Art. 39 - Se a quantidade do alimento não permitir a colheita de amostras conforme preceitua este Código, será a mesma levada ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor, ou responsável e do perito por ele indicado, será efetuada, de imediato a análise fiscal. Em caso de ausência por recua do possuidor ou de seu perito o fato será documentado e assistido por 2 (duas) testemunhas .

Art. 40 - A Análise fiscal será realizada em laboratório oficial e os laudos analíticos deverão ser fornecidos à autoridade sanitária no prazo de 30 (trinta) dias e de 24 (vinte e quatro) horas, no caso de alimentos perecíveis, a contar da data do recebimento da amostra .

Art. 41 - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará ao interessado para apresentar defesa escrita ou requerer perícia de contra prova dentro de 10 (dez) dias ou 24 (vinte quatro) horas, no caso de alimentos perecíveis .

§ 1º - Decorrido o prazo referido no Caput deste artigo, sem que o interessado tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contra prova, o laudo de análise fiscal será considerado definitivo .

§ 2º - Se a análise fiscal condenatória se referir a amostra colhida sem interdição, a autoridade sanitária poderá proceder a interdição, apreensão ou inutilização do alimento .

Art. 42 - O possuidor ou responsável pelo alimento interdito fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo no todo ou em parte até que o mesmo seja liberado oficialmente .

Art. 43 - A perícia de contra prova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, em laboratório oficial de controle que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito oficial e do perito indicado pelo interessado, lavrando-se a respectiva ata .

§ 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que deverá ser legalmente habilitado, serão dadas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais subsídios por ele julgados indispensáveis .



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

§ 2º - Na perícia de contra prova não será efetuada a análise no caso da amostra apresentar indícios de violação ou alteração.

Art. 44 - No caso de divergências entre peritos quanto ao resultado de análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta com a perícia de contra prova, caberá da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória, à autoridade competente, devendo este determinar a realização de novo exame pericial sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

§ 1º - Caberá recurso em caso de divergência de perícia e este deverá ser interposto até o prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da conclusão da análise de contra prova .

§ 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 10 (dias), contados da data de seu recebimento, definindo de acordo com a parte interessada, quais os peritos que realizarão a segunda contra prova no laboratório oficial .

§ 3º - Esgotado o prazo referido no § 2º sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia da contra prova .

Art. 45 - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contra prova, poderá o interessado solicitar nova apreensão do mesmo, aplicando-se nesse caso, adequada técnica de amostragem estatística .

§ 1º - Entende-se por partida de grande valor econômico aquele cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário mínimo do país .

§ 2º - Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou as suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de deteriorização inferior a 10 (dez) por cento do seu total .

Art. 46 - No caso de alimentos condenados oriundos de outra unidade federativa, o resultado da análise condenatória será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão competente do Ministério da Saúde e ao órgão competente do Estado de origem.

Art. 47 - As instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte,



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

venda ou deposite alimentos, ficam submetidos às exigências deste Código, devendo possuir, sine quanon, Alvará Sanitário .

§ 1º - O Alvará deverá ser renovado anualmente, sempre que ocorrer mudanças do estabelecimento ou renovar e modificar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais .

§ 2º - Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que estiver incompletamente instalado e equipado para os fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe operar .

Art. 48 - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar ou vender alimentos e produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos higiênicos considerados pela autoridade sanitária .

Art. 49 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem produtos alimentícios e bebidas é proibido :

- I - fumar ;
- II - varrer a seco ;
- III - permitir a entrada ou permanência de animais ;
- IV - exposição de alimentos ou gêneros fora de sua área física;
- V - proximidade de saneamentos, desinfetantes e produtos similares fracionados para venda ou varejo ou para utilização no próprio estabelecimento, devendo ser mantidos, separados e apropriados, aprovado pela autoridade sanitária .

Art. 50 - Os locais e estabelecimentos onde se manipule, fabrique, armazene, beneficie ou venda produtos alimentícios devem observar :

- I - manter permanente e rigoroso asseio de suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e demais materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar estas dependências como habitação ou dormitório e como área de circulação para residência ou moradia ;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

II – não possuir áreas comuns com residência e moradia, devendo ser completamente isolado, quando houver proximidade destas, com entradas particulares ;

III- a iluminação se fará por luz natural ou semelhante à luz natural, ressalvados os ambientes com decoração especial que servem alimentos, os quais no entanto, deverão possuir iluminação suficiente para identificação dos alimentos que serão servidos.

IV- a ventilação e aeração deverá ser suficiente, e precedida, sempre que possível, por meios naturais, ressalvados os ambientes com decoração especial desde que sejam introduzidos elementos tecnológicos cabíveis, permitindo a manutenção da temperatura exterior e uma circulação aérea.

V – dispor de adequado abastecimento de água corrente para atender às necessidades do trabalho industrial ou comercial e as exigências sanitárias;

VI – dispor de adequado sistema de esgotamento ligados por tubos e coletores e estes ao sistema geral de escoamento público, quando existente, ou fossas sépticas ;

VII – dispor de adequado conjunto de sanitários, proporcional ao número de operários ou freqüentadores, com separação de sexos, sendo o sistema composto de sanitários incluirá chuveiros, vestiários e locais de repouso e fumo ;

VIII – proceder ao combate de insetos e roedores através de sistemas adequados de isolamento na construção e de desinsetização de madeira cautelosa e preferentemente sob a orientação de pessoal especializado;

IX – dispor de adequado sistema de recolha e coleta de lixo, utilizando depósitos especiais, dotados de tampas estanques ;

X – possuir instalações de frios proporcionais à estocagem procedida, em número com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

XI – possuir instalações de estocagem e armazenamento proporcionais à capacidade pretendida, devendo os alimentos serem armazenados em estantes ou suportes adequados e em se tratando de sacarias, estas deverão ser rotuladas sobre estrados convenientemente afastados do solo;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

XII – possuírem os locais da elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos, pisos e paredes impermeabilizados até o teto, com material lavável e em boas condições de conservação ;

XIII – possuírem os locais onde se servem alimentos as mesmas condições da sub-seção anterior, ressalvados os ambientes com decoração especial, os quais no entanto deverão possuir condições para manutenção do asseio e higiene, com prévia aprovação da autoridade sanitária ;

XIV – utilizarem produtos a higienização de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura” ou recipientes e/ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, que receberam prévia autorização da autoridade sanitária competente ;

XV – utilizarem maquinaria, utensílios, aparelhos, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com os alimentos empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos, de material, adequado que assegure perfeita higienização e de modo a não alterar, contaminar, poluir ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos .

Art. 51 - A venda ambulante e em feiras, de alimentos ou produtos alimentícios, será permitida pela autoridade sanitária, excluídos aqueles que por juízo desta, não puderem ser objetivo desse tipo de comércio .

§ 1º - Para se realizar venda ambulante será necessário prévia autorização e licença da autoridade sanitária .

§ 2º- Os que se propuserem ao comércio ambulante estarão sujeitos às determinações do presente Código e da lei que regulamenta o comercio ambulante, no concernente a alimentos.

§ 3º - A venda ambulante ou em feiras será autorizada pela autoridade sanitária, que levará em conta características e condições especiais relacionadas com o turismo e o folclore.

§ 4º - Compreende-se por venda ambulante, a que é executada por ambulantes móveis e/ou estacionários.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

§ 5º - Os ambulantes estacionários somente poderão ser autorizados a comerciar, utilizando, exclusivamente, viaturas móveis dotadas de condições de higiene e asseio, incluindo sistema de água, eletricidade, coleta de lixo e esterilização dos utensílios, quando então poderão reutilizar os últimos.

§ 6º - Os produtos perecíveis e de consumo imediato deverão ser contidos em depósitos que possuam adequadas condições de manutenção de temperatura do conteúdo, mantendo-os afastados de poeiras e insetos. Os contigentes deverão ser passíveis de limpeza quando reutilizáveis, apresentando-se em boas condições de asseio e conservação.

§ 7º - Os ambulantes estacionados deverão possuir adequados recipientes para coleta de lixo, sendo responsáveis pelas condições de limpeza da área próxima ao seu comércio.

CAPÍTULO VII

Do Pessoal

Art. 52 - O pessoal que exerce atividades em estabelecimentos que industrializam ou comercializam ou comerciem alimentos, produtos e aditivos alimentares, independentemente de sua categoria profissional, para efeito de admissão e permanência no trabalho, é obrigado a possuir Atestado de Saúde Ocupacional, expedido por um médico do trabalho no qual constará o prazo de validade.

Art. 53 - O Atestado de Saúde Ocupacional será exigido dos proprietários, desde que intervenham diretamente em seu estabelecimento, quaisquer que sejam as atividades que exerçam no mesmo.

Art. 54 - No Atestado de Saúde Ocupacional constará os exames realizados, ficando consignado no mesmo a eventual repetição de algum antes do prazo de um ano.

Art. 55 - Caso não haja consignação especial, o Atestado de Saúde Ocupacional será válido por um ano, devendo no mesmo haver menção da data de vencimento.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 56 - O critério na inaptidão será regido por Norma Técnica especial, ficando o julgamento da autoridade sanitária a aptidão do portador de alguma patologia diretamente relacionada à função de ser ocupada e o tipo de estabelecimento.

Art. 57 - Constatada inaptidão em indivíduo já em exercício profissional em algum dos estabelecimentos mencionados, o estabelecimento deverá providenciar o afastamento do empregado.

§ 1º - O indivíduo que se apresentar com evidentes sinais e sintomas de doença e notadamente afecções do aparelho respiratório, incluindo-se gripe e resfriado comum, deverá ser encaminhado para o serviço de assistência médica, só podendo exercer suas funções com expressa autorização médica;

§ 2º - É proibido aos estabelecimentos manterem em serviços direto de contato com o público ou de manipulação, acondicionamento ou embalagem de alimentos, indivíduos com evidentes sinais ou sintomas de doenças notadamente as do aparelho respiratório, ressalvados os que têm expressa autorização médica.

Art. 58 - Fica proibido aos estabelecimentos admitirem pessoal sem os Atestados de Saúde Ocupacional, de prazo vencido ou que contenha no seu texto causa impeditiva do exercício profissional.

Art. 59 - O pessoal que trabalha em produção, fragmentação, acondicionamento, condução e armazenamento de alimentos e/ou produtos alimentares é obrigado a usar vestuários adequados, os quais serão fornecidos pelo estabelecimento, incluindo gorros e aventais e que deverão permanentemente estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

Parágrafo único - O pessoal que exercer suas funções em contato com umidade ou água deverá receber calçados e aventais impermeáveis.

Art. 60 - Ao pessoal que exerça funções de manipulação, preparação, acondicionamento, embalagem e distribuição de alimentos e/ou alimentares, fica proibido acumular funções de manuseio de resíduos, de controle de caixa (sendo expressamente proibido o manuseio de dinheiro) e outras a critério da autoridade sanitária.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 61 - Próximo aos locais de trabalho deverá haver sanitários suficientes para o pessoal dividido em masculinos e femininos, os quais serão dotados de chuveiros, latrinas e mictórios, com provisionamento suficiente de material higiênico.

Art. 62 - O proprietário do estabelecimento será responsável pelas condições de higiene de seu pessoal, devendo controlá-lo e educá-lo no sentido de adequada limpeza antes do início do trabalho ou de reinício, notadamente se houver interrupção para uso de sanitários.

TÍTULO II

Da Higiene Pública e Proteção Ambiental

CAPÍTULO I

Das Disposições Gerais

Art. 63 - É dever da Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo zelar pela higiene em todo o território do Município, de acordo com as disposições deste Código e as normas estabelecidas pelo Estado e pela União.

Art. 64 - A fiscalização sanitária abrangerá especialmente a higiene e limpeza das vias, lugares e equipamentos de uso público, das habitações particulares e coletivas, dos estabelecimentos onde se fabriquem ou vendam bebidas e produtos alimentícios e dos estábulos, cachoeiras, pocilgas e estabelecimentos congêneres.

Art. 65 - A cada inspeção em que for verificada irregularidade, apresentará o funcionário competente um relatório circunstanciado, sugerindo medidas ou solicitando providências a bem da higiene pública.

Parágrafo único - A Prefeitura tomará as providências cabíveis ao caso quando este for da alçada do governo Municipal, ou remeterá cópia do relatório às autoridades federais ou estaduais competentes, quando as providências forem de alçada das mesmas.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

CAPÍTULO II

Da Proteção Ambiental

Art. 66 - É dever da Prefeitura articular-se com os órgãos competentes do Estado e da União para fiscalizar ou proibir no Município as atividades que, direta ou indiretamente:

I - criem ou possam criar condições nocivas ou ofensivas à saúde, à segurança e ao bem-estar público;

II - prejudiquem a fauna e a flora;

III - disseminem resíduos como óleo, graxa e lixo;

IV - prejudiquem a utilização dos recursos naturais para fins domésticos, agropecuário, de piscicultura, recreativo, e para outros objetivos perseguidos pela comunidade.

§ 1º - Inclui-se no conceito de meio ambiente, a água superficial ou de subsolo, o solo de propriedade pública, privada ou de uso comum, a atmosfera e a vegetação.

§ 2º - O Município poderá celebrar convênio com órgãos públicos federais e estaduais para a execução de projetos ou atividades que objetivem o controle de poluição do meio ambiente e dos planos estabelecidos para a sua proteção.

§ 3º - As autoridades incumbidas da fiscalização ou inspeção, para fins de controle de poluição ambiental, terão livre acesso, qualquer dia e hora, às instalações industriais, comerciais, agropecuárias ou outras particulares ou públicas capazes de causar danos ao meio ambiente.

Art. 67- Na constatação de fatos que caracterizem falta de proteção ao meio ambiente, serão aplicadas além das multas previstas neste Código a interdição das atividades, observada a legislação em vigor.

Am



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

CAPÍTULO III

Da Higiene, Das Habitações e Terrenos

Art. 68 - Os proprietários ou inquilinos são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, prédios e terrenos.

Art. 69 - Os terrenos, bem como os pátios e quintais situados dentro dos limites da cidade, devem ser mantidos livres de mato, águas estancadas e lixo.

§ 1º - As providências para escoamento das águas estagnadas e limpeza de propriedades particulares competem ao respectivo proprietário.

§ 2º - Decorrido o prazo dado para que uma habitação ou terreno seja limpo, a Prefeitura poderá mandar executar a limpeza, apresentando ao proprietário a respectiva conta acrescida de 10 % (dez por cento) a título de administração.

Art. 70 - O lixo das habitações será depositado em recipientes fechados para ser recolhido pelo serviço de limpeza pública.

Parágrafo único - Os resíduos de fábrica e oficinas, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de demolição, as matérias excrementícias e restos de forragens das coqueiras e estábulos, as palhas e outros resíduos das casas comerciais, bem como terra, folhas e galhos dos jardins e quintais particulares serão removidas às custas dos respectivos inquilinos ou proprietários.

Art. 71- A Prefeitura poderá promover, mediante indenização das despesas acrescidas de 10% por serviços de administração, a execução de trabalhos de construção de calçadas, drenagem ou aterros, em propriedades privadas cujos responsáveis se omitirem de fazê-los. Poderá ainda declarar insalubre toda construção ou habitação que não reúna as condições de higiene indispensáveis, ordenando a sua interdição ou demolição.

Art. 72 - Nenhum prédio situado em via pública dotada de rede de água poderá ser habitado sem que disponha dessa utilidade e seja provido de instalações sanitárias



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

§ 1º - Os prédios de habitação coletiva terão abastecimento de água, banheiros e privadas em número proporcional ao de seus moradores.

§ 2º - Quando não existir rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, as habitações deverão dispor de fossa séptica.

CAPÍTULO IV

Da Higiene dos Estabelecimentos

Art. 73 - A Prefeitura exercerá, em colaboração com as autoridades sanitárias do Estado e da União, severa fiscalização sobre a higiene dos alimentos expostos à venda e dos estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços localizados no Município.

Art. 74 - Nas quitandas e casas congêneres, além das disposições gerais concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverá ser observado o seguinte:

I - as frutas e verduras expostas à venda serão colocadas sobre mesas ou estantes rigorosamente limpas e afastadas 1m, no mínimo, nas ombreiras das portas externas.

II- as gaiolas para aves serão de fundo móvel, para facilitar sua limpeza, que será feita diariamente.

Parágrafo único - É proibido utilizar para outro e qualquer fim os depósitos de hortaliças, legumes e frutas.

Art. 75 - Os hotéis, restaurantes, bares, cafés, botequins e estabelecimentos congêneres deverão observar o seguinte:

I - a lavagem de louça e talheres deverá ser feita em água corrente, não sendo permitida sob qualquer hipótese a lavagem em baldes, toneis e vasilhame;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

II – a higienização da louça e talheres deverá ser feita com água fervente;

III – a louça e os talheres deverão ser guardados em armário, com portas ventiladas, não podendo ficar expostos à poeira e a insetos.

Art. 76 - Os açougues e peixarias deverão atender pelo menos às seguintes condições específicas para a sua instalação e funcionamento;

I – ser dotados de torneiras e de pias apropriadas;

II – Ter balcões com tampo de material impermeável e lavável;

III – Ter câmaras frigoríficas ou refrigeradoras com capacidade proporcional às suas necessidades.

Art. 77 - Nos açougues só poderão entrar carnes provenientes dos matadouros devidamente licenciados, regularmente inspecionados e conduzidas em veículo apropriado.

Art. 78 - Os responsáveis por açougues e peixarias são obrigados a observar prescrições de higiene:

I – manter o estabelecimento em completo estado de asseio e higiene;

II – não guardar na sala de talho, objetos que lhe sejam estranhos.

Art. 79 - As cocheiras e estábulos existentes na cidade, vilas ou povoações do Município deverão, além da observância de outras disposições deste Código que lhes forem aplicadas, obedecer às seguintes exigências:

I – possuir muros divisórios, com três metros de altura mínima separando-as dos terrenos limítrofes;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

II – conservar a distância mínima de 2,5 (dois metros e meio) entre a construção e a divisa do lote;

III – possuir sarjetas de revestimento impermeável para águas residuais e sarjetas de contorno para as águas das chuvas;

IV – possuir depósito para estrume, à prova de insetos e com capacidade para receber a produção de vinte e quatro horas, a qual deve ser diariamente removida para a zona rural;

V – possuir depósito para forragem, isolado da parte destinada aos animais e devidamente vedado aos ratos;

VI- manter completa separação entre os possíveis compartimentos para empregados e a parte destinada aos animais;

VII- obedecer a um recuo de pelo menos 20m do alinhamento do logradouro.

CAPÍTULO V

Das Padarias, Fábricas de Massas e Estabelecimentos Congêneres

Art. 80 - Os edifícios das padarias quando se destinarem somente à indústria panificadora, compor-se-ão das seguintes dependências: depósito de matéria prima, sala de manipulação, sala de expedição ou sala de vendas, instalação sanitária e depósito de combustíveis, quando queimar lenha ou carvão.

§ 1º - As paredes da sala de manipulação serão revestidas de material cerâmico vitrificado até a altura de 2m no mínimo e o seu piso revestido de material liso, resistente e impermeável.

§ 2º- Os depósitos de matéria prima terão as paredes até a altura de 2m no mínimo , bem como o piso revestido de material resistente, liso, impermeável, com adequada proteção à sevandijas.

Art. 81- As cozinhas das seções industriais deverão ter área mínima de 10m², com piso e parede de acordo com o § 1º do artigo anterior.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Parágrafo único - deverá ainda existir nas cozinhas : pias com tampo de mármore ou aço inox, providas de água corrente, fria e quente; fogão elétrico ou a gás; recipiente coletor de lixo com tampa e pedal.

Art. 82- Os compartimentos destinados a venda e expedição de pães e similares terão piso liso, resistente e impermeável e as paredes revestidas de material cerâmico vitrificado ou esmaltado até dois metros de altura , balcões com tampo de superfície polida.

Parágrafo único - Os produtos de padarias, fábrica de massas e congêneres que não possuam embalagem própria individual , deverão ser acondicionados em papel bobinado ou em sacolas tipo semi-craft, sendo proibida a utilização de papel ordinário ou de qualquer tipo de papel previamente cortado.

Art. 83 - É vedado aos manipuladores de massa trabalharem sem vestimento adequado, que será composto pelo menos de gorro, jaleco ou camisa, calça apropriada e calçado.

Art. 84 - A sala de manipulação nas horas de trabalho, deve ficar defesa à pessoas estranhas, principalmente lixeiros e carregadores.

Art. 85 - O proprietário ou responsável pelo estabelecimento deverá impedir o acesso ou permanência de empregado que possuindo Atestado de Saúde Ocupacional dentro do prazo de validade, apresente evidentes sinais de doenças de pele , dos olhos e do aparelho respiratório .

§ 1º- Ressalva-se no disposto no "Caput" deste artigo a gripe ou resfriado comum, que será facultado ao empregado trabalhar, desde que, usando máscara facial tipo cirúrgica.

§ 2º - Os empregados que trabalham na sala de expedição e cozinha deverão estar uniformizados obrigatoriamente, no mínimo com avental e gorro.

Art. 86 - A todos aqueles que trabalham nestes estabelecimentos é obrigatório manter-se em rigoroso asseio, caracterizando : higiene corporal, uso de vestes limpas, apresentação de unhas e cabelos aparados e limpos.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 87 - É terminantemente proibido aos vendedores de pão ou massa manusearem com moeda somante destinada ao pagamento da mercadoria, sendo obrigatório que um empregado exerça exclusivamente às funções de caixa.

CAPÍTULO VI

Dos Cafés, Bares, Botequins, Restaurantes e Estabelecimentos Congêneres

Art. 88 - Para fins deste Código considera-se como estabelecimentos citados no Capítulo VI todos aqueles que comercializam e/ou comerciam alimentos que não estejam definidos em capítulos especiais deste Código.

Parágrafo Único - Estes estabelecimentos compõem-se de copa, cozinha, sala de consumação e instalações sanitárias para ambos os sexos, de acordo com o tipo do estabelecimento e a juízo da autoridade sanitária.

Art. 89 - As copas, cozinhas e sanitários dos cafés, restaurantes, bares e botequins e estabelecimentos congêneres, terão o piso revestido de material liso resistente, impermeável e as paredes até a altura mínima de 2m, de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente.

Art. 90 - As cozinhas serão constituídas de mesa de preparo e manipulação, independentes para carnes, massas e vegetais; setores de cocção; pias de lavagem com água corrente, fria e quente; frigoríficos ou geladeiras; despensas; distribuição e ornamentação de pratos, depósitos de lixo e resíduos.

Art. 91- O depósito de lixo deverá ser isolado da cozinha propriamente dita, comunicando-se com ela por janelas ou basculantes e com o exterior por portas amplas, devendo o lixo ser colocado em depósitos metálicos ou plásticos providos de tampa, e, previamente acondicionado em sacos plásticos.

Art. 92- Os estabelecimentos a serem construídos ou reformados no perímetro urbano, não poderão utilizar como combustível, lenha, carvão ou outro qualquer que provoque poluição, exceto os combustíveis destinados a cocção de pratos especiais e a juízo da autoridade sanitária.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 93 - As pias das copas e cozinhas deverão possuir tampo de mármore ou aço inox a serem providas de água corrente e esgotamento.

Art. 94 - É terminantemente proibida a lavagem de louça e utensílios com água parada.

Art. 95 - Os salões de consumação dos cafés, restaurantes, botequins bares e estabelecimentos congêneres terão o piso revestido de material resistente liso e impermeável e as paredes, até a altura mínima de 2m, revestidas de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo único - Será levado em conta a categoria do estabelecimento, para que, a juízo da autoridade sanitária, possam haver exceções relativas quanto ao revestimento do piso e paredes.

Art. 96 - As despensas e adegas terão as paredes até a altura mínima de 2m e o piso revestido de material resistente, liso e impermeável.

Art. 97 - Serão toleradas as aberturas para o exterior das cozinhas, copas, despensas e adegas.

Art. 98 - Nos cafés, bares, botequins e similares é proibido:

I - guarda de louça sem adequada proteção contra impurezas e sevandijas;

II- utilização de louças que apresentam trincas ou rachaduras, sendo recomendável a utilização de louças descartáveis;

III- utilização de louças de vidro não esterilizadas;

IV- utilização de açucareiros que permitam a entrada de sevandijas, recomendando-se o uso de açucareiros higiênicos;

V- exposição e/ou venda de alimentos prontos que não estejam adequadamente protegidos contra poeira e animais daninhos;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

VI- exposição e/ou venda de alimentos prontos que não estejam adequadamente resfriados ou aquecidos, conforme o seu tipo de consumo e a critério da autoridade sanitária;

VII- o manuseio direto dos alimentos pelos empregados, salvo quando imprescindível, sendo obrigatório o uso de pegadores ou pinças apropriadas para cada finalidade;

VIII- o preparo prévio dos sanduíches, os quais deverão ser confeccionados a vista do consumidor;

IX- a confecção manual de produtos finais, salvo quando imprescindível devendo ser utilizados equipamentos elétricos;

Art. 99 - É proibida a exposição em vitrines, de carnes e pescados, senão quando feitos em balcões frigoríficos, automáticos, com portas envidraçadas.

Art. 100 - Todos aqueles que trabalhem nestes estabelecimentos deverão apresentar-se em rigoroso estado de asseio, usando vestes limpas e apresentando-se com unhas e cabelos aparados.

Art. 101- É terminantemente proibido aos manipuladores e servidores de alimentos, manusearem diretamente com moedas somante destinada ao pagamento de despesas, sendo obrigatório que um empregado exerça exclusivamente as funções de caixa.

CAPÍTULO VII

Dos Mercados e Supermercados

Art. 102 - Os mercados e supermercados deverão satisfazer às seguintes exigências:

I - portas e janelas em número suficiente, gradeadas, de forma a permitir franca ventilação e impedir a entrada de roedores e sevandijas;

II- pé direito mínimo de 4m contados do ponto mais baixo;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

III- piso impermeável e com declividade para facilitar o escoamento das águas;

IV- abastecimento de água e rede interna para escoamento de águas residuais e de lavagem.

Art. 103 - É proibida a venda de animais vivos em supermercados, sendo tolerada nos mercados, desde que satisfaça as exigências estabelecidas no art. 110.

Art. 104 - É proibida a venda nos supermercados de vegetais partidos e que sejam consumidos sem cocção.

CAPÍTULO VIII

Das Pastelarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 105 - As pastelarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

I - local de manipulação ao lado do local de vendas, nos pequenos estabelecimentos;

II - depósito de matéria-prima, vestiários e instalações sanitárias;

III- equipamento para retenção de gorduras, a fim de evitar incômodos aos vizinhos;

IV- bancadas de manipulação com tampo de mármore ou aço inox.

Art. 106 - As pastelarias que manipulem outros alimentos satisfarão as condições gerais estabelecidas para bares e restaurantes.

CAPÍTULO IX

Das Quitandas e Casas de Depósitos de Frutas



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 107 - As quitandas, casas e depósitos de frutas terão sobre as portas e janelas em comunicação com o exterior, bandeiras abertas com grades de ferro ou venezianas, teladas, para melhor arejamento.

Art. 108 - As frutas e legumes não obrigados à cocção ou consumidos com casca, notadamente quando vendidos, só poderão ser expostos a venda convenientemente protegidos contra poeira e sevandijas.

CAPÍTULO X

Das Casas de Vendas de Animais Vivos

Art. 109 - As casas de venda de animais vivos só poderão exercer este tipo de comércio, sendo proibida qualquer associação bem como a matança e preparo de animais.

Art. 110 - Estes estabelecimentos deverão possuir gaiolas metálicas, individuais ou coletivas, espaçosas, com tamanho proporcional aos animais que contiver, de fundo móvel que possa ser retirado facilmente para lavagem, e adequado ao sistema de esgotamento das águas residuais.

CAPÍTULO XI

Das Fábricas de Doces e Estabelecimentos Congêneres

Art. 111 - As fábricas de doces e os estabelecimentos congêneres deverão ter dependências destinadas a depósito de matéria prima, sala de manipulação, sala de expedição ou sala de venda, local para caldeiras e depósito de combustíveis, quando houver.

Art. 112 - Para efeito deste capítulo, define-se:



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

I- FÁBRICA ARTESANAL DE DOCES E SALGADOS - aquela destinada a confecção de alimentos doces e salgados, comercializados em porções individualizadas, em caráter artesanal, doméstico e por fabricantes autônomos;

II- FÁBRICA ARTESANAL DE ALIMENTOS - aquela destinada a confecção de alimentos doces e salgados, comercializados em porções coletivas, em caráter artesanal, doméstico e por fabricantes autônomos.

Art. 113 - As fábricas artesanais ficam dispensadas da exigência do art. 111, podendo instalar-se em residências, no entanto ficam obrigadas:

I - possuir registro e alvará de funcionamento fornecido pela autoridade sanitária competente;

II - submeter-se a inspeção sanitária realizada pela autoridade sanitária quando julgado conveniente e durante o horário de funcionamento mencionado no alvará;

III - possuir cozinha com paredes revestidas até o teto com material cerâmico vitrificado ou esmaltado e piso revestido de material cerâmico vidrado;

IV - possuir equipamento de cozinha em perfeitas condições de funcionamento e preferentemente construído em aço inox;

V - manter as instalações e manipuladores em condições de perfeita higiene e limpeza.

Art. 114 - As fábricas artesanais de doces e salgados só poderão proceder a distribuição de seus produtos em continentes fechados para o todo e ao proceder abastecimento deverá fazê-lo com uso de pinças, pegadores e recipientes adequados.

Art. 115 - As fábricas artesanais de alimentos, só poderão proceder a distribuição de seus produtos em contêineres fechados capacitados a conter toda a porção comercializada, de preferência térmicos, procedendo-se o abastecimento exclusivamente no interior da fábrica.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

CAPITULO XII

Das Torrefações de Café

Art. 116 - As torrefações de café serão instaladas em locais próprios e exclusivos, nos quais não permitirá o comércio ou indústria de quaisquer produtos, que por sua natureza possam prejudicar o café ou se prestarem à sua falsificação.

Art. 117 - As torrefações de café deverão ter dependências destinadas a depósito de matéria prima, moagem e condicionamento, expedição ou venda.

Art. 118- As paredes da seção de torrefação, das seções de moagem e condicionamento, de expedição ou venda, deverão ser revestidas até a altura mínima de 2 m, de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 119 - Nas torrefações é obrigatória a instalação de aparelhos para evitar a poluição do ar e a propagação de odores característicos.

CAPÍTULO XIII

Dos Hotéis, Casas de Pensão, Motéis e Estabelecimentos Congêneres

Art. 120 - Os hotéis, casas de pensão, motéis e estabelecimentos congêneres deverão ser instalados em edificações adequadamente ventiladas e iluminadas.

Parágrafo único - Não serão admitidos sem abertura para o exterior.

Art. 121 - Nos estabelecimentos mencionados é vedada a utilização de divisórias de madeira, exceto quando utilizada como revestimento de paredes de alvenaria.

Art. 122 - Haverá instalações sanitárias para ambos os sexos, na proporção de um vaso sanitário, um chuveiro e/ou banheira, um lavatório e um mictório ou bidê para cada 20 hóspedes, excluídos do computo geral os



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

apartamentos que dispuserem de instalações próprias e os destinados aos empregados.

§ 1º- Os dormitórios que não possuírem instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados de um lavatório, com água corrente.

§ 2º- As instalações sanitárias mencionadas no art. 122 deverão ser distribuídas uniformemente em cada piso.

Art. 123 - As roupas de cama e toalhas serão de uso individual, e substituídas por limpas e esterilizadas para cada novo hóspede, notadamente nos hotéis.

Art. 124- As piscinas privativas de apartamentos nestes estabelecimentos, e notadamente nos hotéis, deverão ser esvaziadas totalmente, quando da saída de cada hóspede, devendo ser preenchida na presença do hóspede seguinte, se solicitado. Caso contrário permanecerá vazia.

Art. 125 - As instalações sanitárias privativas ou não, deverão ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento, sendo obrigatório o uso de desinfetantes e desodorantes.

Art. 126 - Aplicar-se-ão aos hotéis, casas de pensão, hotéis e estabelecimentos congêneres, as disposições relativas aos restaurantes, bares, piscinas, salões de beleza e o/ou outros estabelecimentos que os possam compor no que lhes forem aplicável.

CAPÍTULO XIV

Dos Açougues e Entrepósitos de Carne

Art. 127 - Para efeito deste Código, considera-se:

I - AÇOUGUE - estabelecimento comercial destinado à venda exclusiva de carne de aves e/ou mamíferos, fresca ou resfriada, admitindo-se ainda a venda de órgãos, vísceras embutidas e outros segmentos daqueles animais;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

II - ENTREPÓSITOS DE CARNE - estabelecimento destinado a guarda, depósito, conservação e distribuição de produtos vendidos em açougues.

Art. 128- Os açougues terão no mínimo uma porta abrindo para o logradouro público, sem comunicação com outros cômodos da edificação e piso revestido de material resistente liso e impermeável e as paredes, até a altura mínima de 2 m, revestidas de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente.

Parágrafo único - Executam-se no item anterior os açougues localizados no interior de supermercados, com critério a ser determinado pela autoridade sanitária.

Art. 129- É permitido nos açougues a venda de produtos alimentícios derivados de carne de aves e/ou mamíferos.

Parágrafo único - Os produtos alimentícios referidos no item anterior poderão ser previamente preparados, desde que sejam adequadamente estocados, preferentemente em embalagens unitárias, devidamente conservadas sobre refrigeração.

Art. 130- Nenhum açougue poderá funcionar no mesmo espaço destinado ao funcionamento de fábricas de produtos de carne, matadouros ou estabelecimentos congêneres.

Art. 131- Nos açougues deverá ainda ser observados:

I - toda ferragem de pendurar carne deverá ser feita de aço inox ou ferro niquelado ou cremado;

II- as mesas e balcões serão revestidas de mármore, azulejo vidrado ou aço inox, sem qualquer guarnição que possa prejudicar sua limpeza;

III- os balcões terão altura mínima de 1,30m e afastados do piso a critério da autoridade sanitária;

IV- é vedado o uso de cepo de madeira para o corte de produtos;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

V- é obrigatório a utilização para embrulho dos produtos vendidos de papel semi-craft; recomenda-se prévio embrulho em plástico bobinado;

VI- os açougues deverão manter perfeitas condições de higiene e limpeza, sendo obrigatório a lavagem completa diária, a jorro, das instalações utensílios e instrumentos;

VII- é proibida a exposição de carne e/ou outros produtos, exceto quando devidamente protegidos contra poeira e sevandijas, só sendo permitido em mostruários fechados;

VIII- os instalados no perímetro urbano, deverão obrigatoriamente utilizar equipamentos elétricos, exclusivamente;

IX- é obrigatória a utilização de depósitos metálicos com tampa para coleta de sebo e detritos;

X- é proibida a utilização de qualquer meio físico ou químico que procure alterar o real estado em que se encontra o produto.

Art. 132 - Os entrepostos de carne terão área mínima de 40m² e possuam adequadas câmaras frigoríficas.

Parágrafo único - São extensivas aos entrepostos de carne todas as disposições referentes aos açougues, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 133 - Aos entrepostos de carne são aplicáveis no que lhes concerne, as disposições do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal em vigor, do Ministério da Agricultura - DIPOA.

CAPITULO XV

Das Peixarias e Entrepostos de Pescado

Art. 134 - Para efeito deste Código, define-se:



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

I- PEIXARIA - estabelecimento comercial destinado a venda exclusiva de carne oriunda de animais aquáticos e seus derivados, sob forma fresca e/ou resfriada;

II- ENTREPOSTO DE PEIXE - estabelecimento destinado a guarda depósito, conservação e distribuição dos produtos vendidos nas peixarias, admitindo-se ainda a seleção, beneficiamento, empacotamento e frigorificação de pescado.

Art. 135 - As peixarias terão no mínimo uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, sem comunicação com outros cômodos da edificação.

Parágrafo único - Excetua-se no item anterior as peixarias localizadas no interior de supermercados, com critério a ser determinado pela autoridade sanitária.

Art. 136 - As peixarias deverão ter:

I - paredes revestidas até o teto de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária;

II - tanque revestido de material cerâmico esmaltado, dotado de água corrente;

III - frigoríficos ou refrigeradores.

Art. 137 - Não é permitido nas peixarias o preparo de produtos de pescado, sendo no entanto permitido a manipulação para limpeza e empostamento.

§ 1º - Nos peixes de pequeno e médio porte, será obrigatório a descamação e evisceramento, quando solicitado pelo comprador.

§ 2º - O disposto no parágrafo anterior não se aplica ao comércio realizado por peixarias ambulantes, nas quais é terminantemente proibida qualquer descamação e evisceração de peixes, sendo permitida a venda de peixes manipulados se assim tenha o produto saído do depósito.

Art. 138- Nenhuma peixaria poderá funcionar no mesmo local destinado ao funcionamento de fábricas de conservas de pescados, sendo no entanto, permitido o funcionamento nos entrepostos de pescado desde que em compartimento específico.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 139 - Nas peixarias deverá ainda ser observado:

I- as mesas e balcões serão revestidas de mármore, azulejo vidrado ou aço inox, sem qualquer guarnição que possa prejudicar a limpeza;

II - os balcões terão altura mínima de 1,30m e afastados do piso a critério da autoridade sanitária;

III- é vedado o uso de cepo de madeira para o corte de produtos;

IV- é obrigatório a utilização, para embrulho de pescado vendido, o papel semi-craft bobinado ou em saco;

V- deverão manter perfeitas condições de higiene e limpeza, sendo obrigatória lavagem completa e diária a jorro, das instalações, utensílios e instrumentos;

VI- é proibida a exposição de pescado, exceto quando devidamente protegido contra poeira e sevandijas;

VII- é proibida a utilização de qualquer meio que procure alterar o real estado em que se encontre o pescado.

Art. 140 - Não é permitido nas peixarias o preparo de conservas de peixe.

CAPÍTULO XVI

Dos Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Leite e Laticínios

Art. 141- O presente código não interfere com os estabelecimentos que estiverem sujeitos a inspeção do DIPOA – Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, referindo-se notadamente aos estabelecimentos que fazem comércio atacadistas e varejistas.

Art. 142- Para efeito de aplicação deste código, no que concerne este capítulo, considera-se o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária, observado a legislação em vigor.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 143- Os estabelecimentos de que trata o presente capítulo, mediante a construção, reforma e/ou ampliação, ficam sujeitos ao Habite-se Sanitário, devendo para tanto apresentar para aprovação da autoridade sanitária seus projetos de obras, conforme estabelece a legislação em vigor.

Art. 144- Os estabelecimentos destinados ao Comércio varejista de leite e laticínios deverão possuir :

I- geladeira com capacidade de armazenamento total do produto estocado dotadas de adequada compartimentação para depósito das embalagens a serem comercializadas, devendo no fundo daqueles haver estrados de madeira ou plástico removível e orifício extravasador , de modo que não fique acumulado o leite de embalagens rompidas fortuitamente;

II- é terminantemente proibido o reaproveitamento de leite oriundo de embalagens rompidas fortuitamente ;

Art. 145 - É admitido para tratamento de resíduos de indústrias de leite e laticínios, outros sistemas que não os valos de oxidação, mediante prévio julgamento da autoridade sanitária.

CAPÍTULO XVII

Do Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios

Art. 146- Para efeito deste código, define-se:

I- COMÉRCIO AMBULANTE - é aquele que não se realiza em edificações;

II- COMÉRCIO AMBULANTE ESTACIONÁRIO- é aquele que se procede em lugar fixo, exclusivamente em viaturas auto-motoras ou rebocáveis;

III- COMÉRCIO AMBULANTE ITINERANTE- é aquele que se procede sem estacionamento da mercadoria, salvo exclusivamente no ato da venda,

Quin



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

utilizando-se veículos e/ou recipientes adequados e devidamente aprovados pela autoridade sanitária;

IV- COMÉRCIO AMBULANTE DE FEIRAS- é aquele que se procede em forma igual ao das feiras livres, isto é, em barracas estacionadas e desmontáveis.

§ 1º - As feiras livres só poderão realizar-se em locais devidamente autorizados pelo Município, sendo responsabilidade desse a limpeza e conservação do logradouro.

§ 2º - Incluem-se neste item as feiras transitórias de caráter filantrópico e realizadas sob auspícios do Governo Estadual, dos Municípios ou instituições outras de utilidade pública.

Art. 147 - A venda ambulante de produtos alimentícios será permitida, exceto daqueles que a juízo da autoridade sanitária não puderem ser objetivo deste comércio, em razão de perigos ou inconvenientes de caráter sanitário.

Art. 148 - No comércio ambulante itinerante:

I- é proibido o comércio de sorvetes do tipo picolé, não embalados individualmente em papel apropriado e aprovado pela autoridade sanitária;

II- as bebidas a granel só poderão ser comercializadas em recipientes lacrados pelo proprietário, devendo o lacre manter-se em perfeitas condições;

III- as bebidas a granel só poderão ser vendidas em copos descartáveis, devendo haver no recipiente um adequado e protegido depósito de copos novos;

IV- as bebidas comercializadas em embalagens unitárias, poderão sê-lo sob forma de latas, garrafas de vidro e/ou plástico, as quais deverão proceder de indústria devidamente habilitada;

V- os doces e salgados previamente preparados para serem comerciados por qualquer tipo de ambulante, só poderão provir de estabelecimento industrial ou autônomo devidamente habilitado pela autoridade sanitária;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

VI- todas as etapas de distribuição de doces e salgados previamente preparados, deverão observar rigoroso cuidado de higiene e manuseio, sendo obrigatório a utilização de recipientes fechados, pinças e pegadores;

VII- é vedada a utilização de molhos, condimentos e similares que não estejam em recipientes vedados, os quais impeçam a imersão de alimento;

VIII- para proteção e conservação dos alimentos, os recipientes deverão sofrer, pelo menos diariamente, adequada e rigorosa limpeza;

IX- os recipientes confeccionados exclusivamente com isopor ou similar, quando apresentarem sinais, mesmo precoces e notadamente na face interna, de deteriorização e/ou deposição de detritos, deverão ser substituídos, independente do prazo de validade de licenciamento;

X- só será permitida a circulação de recipientes que contiverem o selo de licenciamento dentro do prazo de validade, intacto e exposto no local mais visível daquele;

XI- a constatação por parte da autoridade sanitária de contravenção a qualquer um dos itens mencionados implicará na sumária apreensão e inutilização do recipiente e do conteúdo, independentemente de outras sanções compatíveis na legislação sanitária.

Parágrafo único - No comércio ambulante de feiras:

I- nas feiras livres deverá ser obedecido rigoroso e nitidamente separado zoneamento, de tal modo que os alimentos sejam comercializados em área exclusiva e independente;

II- é permitido comércio de carnes de animais desde que em adequada proteção contra poeira e sevandijas e outras determinações pertinentes;

III- é permitido o comércio de aves e pequenos animais vivos, sendo entretanto expressamente proibido o abate dos mesmos;

IV- o comércio mencionado no item anterior deve localizar-se em áreas nitidamente separada dos demais alimentos, devendo os animais serem



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

colocados em gaiolas removíveis, individualmente ou coletivas, espaçosas, com tamanho proporcional ao animal que contiver;

V- é proibido o comércio de massas e derivados de trigo, crus ou cozidos, desde que não protegidos por embalagens individuais e herméticas.

Art. 149 - Quanto aos vendedores ambulantes, cabe observar:

I- não poderão exercer este comércio sem que se tenham registrado no Serviço de Vigilância Sanitária Municipal, onde obterão alvará.

II- deverão apresentar-se com rigoroso asseio individual e usar vestuário adequado durante o trabalho, conservando-o sempre limpo.

CAPITULO XVIII

Das Farmácias, Drogarias, Depósitos de Drogas e Medicamentos, Ervanarias e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 150 - As farmácias deverão possuir os seguintes compartimentos :

I- SALA DE DISPENSAÇÃO- com área de 16 m², dotada de paredes de cor clara, revestidas de material liso e resistente e impermeável:

II- SALA PERFUMARIA- opcional, com área mínima de 8m², dotada de paredes de cor clara, revestidas de material liso e resistente e piso de material liso, resistente e impermeável;

III- SALA DE APLICAÇÃO DE MEDICAMENTOS – com área mínima de 4m², dotadas de paredes de material cerâmico vitrificado até 2m de altura no mínimo, piso revestido de material liso, resistente e impermeável, com bancada de trabalho revestida de material cerâmico vidrado, mármore ou aço inox e pia de aço dotada de água corrente e esgotamento, contendo no mínimo os seguintes equipamentos: estufa de esterilização, mesa tipo exame clínico, escada de degraus, braçadeira para injeção e cadeira, devendo os móveis serem de ferro esmaltado e ainda, tendo o compartimento adequadas instalações elétricas para estufa e o iluminação de no mínimo 500 lux.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

IV- DEPÓSITOS DE DROGAS E MEDICAMENTOS - com área mínima de 6m², dotado de paredes e piso revestidos de material liso, resistente e impermeável;

V- SALA DO RESPONSÁVEL - com área mínima de 6m², com paredes e piso revestidos de material liso, resistente e impermeável, na qual se localizarão o sistema de controle dos medicamentos e drogas que entraram e saíram e o cofre de guarda dos medicamentos.

Parágrafo Único - Os postos de Medicamentos deverão possuir os mesmos compartimentos, exceto sala do responsável.

Art.151- As ervanarias devem possuir SALA DE ACONDICIONAMENTO, com área mínima de 4m², dotada de paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável e destinada a fracionar ou embalar ervas para dispensação.

Art. 152- A critério da autoridade sanitária será tolerado o comércio de jornais, revistas, livros, artigos fotográficos e artigo de papelaria nas farmácias, drogarias, ervanarias e postos de medicamentos, necessitando no entanto o estabelecimento possuir sala de perfumaria mais ampla e proporcional ao tipo de artigos que irá comercializar.

Art. 153 - É terminantemente proibida a esterilização por ebulição do material para inoculação de medicamentos, nas farmácias, drogarias e postos de medicamentos, sendo obrigatória a esterilização por estufa.

Art.154- A sala de aplicação deverá ser obrigatoriamente operada por profissionais de enfermagem devidamente registrados no Conselho Regional de Enfermagem do ES, só a este sendo permitida a aplicação terapêutica, devidamente prescrita em receita médica.

Art. 155 - Os estabelecimentos mencionados no presente capítulo para instalarem-se e/ou continuarem em funcionamento, além da prévia aprovação da autoridade sanitária, de seus projetos de construção, ampliação e reforma só poderão manter-se em funcionamento com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

CAPÍTULO XIX

Dos Consultórios Odontológicos e Médicos

Art. 156 - Os consultórios deverão possuir no mínimo:

- I - sala de espera;
- II - sala de atenção;
- III - sanitário.

CAPÍTULO XX

Das Barbearias, Manicures e Afins

Art. 157 - Deverão funcionar em locais limpos e bem ventilados.

Art. 158- O material empregado em cada usuário que potencialmente possa entrar em contato com o sangue, deverá ser descartável ou esterilizado em estufa.

CAPÍTULO XXI

Das Infrações e Penalidades

SEÇÃO I

Das Disposições Gerais

Art. 159 - Constitui infração toda ação ou omissão contrária às disposições deste Código ou de outras leis ou atos baixados pelo Governo Municipal no uso do seu poder de polícia.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

Art. 160 - Será considerado infrator todo aquele que cometer, mandar, constringer ou auxiliar alguém a praticar infração e ainda, os encarregados da execução das Leis que, tendo conhecimento da infração, deixaram de autuar o infrator.

SEÇÃO II

Das Penalidades

Art. 161- Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis as infrações à legislação sanitária serão punidas, isolada ou cumulativamente, com as penalidades de:

- I - Advertência;
- II - Multa;
- III - Apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- IV- Interdição de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- V- Inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VI- Suspensão de vendas de produtos;
- VII- Suspensão de fabricação de produtos;
- VIII- Interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;
- IX- Proibição de propaganda;
- X- Cancelamento de alvará e licença;
- XI - Cancelamento do certificado de vistoria de veículo, quando expedido pelo Município.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

Art. 162 - A pena será aplicada gradativa e proporcionalmente à gravidade da infração, conforme disposto o Art. 161.

Art. 163 - Após julgamento procedente a aplicação de multa, o não pagamento da mesma gerará o encaminhamento do débito à Fazenda Municipal para cobrança judicial.

Art. 164 - No exercício da fiscalização sanitária respeitadas as respectivas áreas de atuação, os funcionários da Secretaria Municipal de Saúde, investidos de autoridade sanitária, têm competência para fazer cumprir as leis e normas sanitárias em geral, e para impor as penalidades referentes à prevenção e repressão de todas as ações que possam comprometer a saúde pública, tendo livre ingresso em todos os lugares, na forma da lei, desde que devidamente identificados.

Art. 165 - Constituem infrações sanitárias:

I - impedir a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

PENA: interdição e multa de 200 UFIRs;

II - retardar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções:

PENA: interdição e multa de 200 UFIRs;

III - deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas que visem a prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e manutenção da saúde:

PENA: cancelamento de licença do estabelecimento e multa de 200 UFIRs;

IV - contrariar normas legais pertinentes:

a) na construção, instalação ou funcionamento dos estabelecimentos:

PENA: interdição e multa de 100 UFIRs;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

b) no controle da poluição do ar, do solo, da água e de radiações nos ambientes de trabalho, residências, lazer e outros:

PENA: interdição e multa de 100 UFIRs;

V – aviar receitas ou dispensar medicamentos em desacordo com a prescrição médica, veterinária ou odontológica ou determinação expressa em Lei e normas regulamentares:

PENA: cancelamento de licença sanitária e multa de 200 UFIRs;

VI – extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, alimentos e produtos alimentícios, produtos farmacêuticos dietéticos, de higiene, saneantes domissanitários e quaisquer outros que interessem à saúde pública, em desacordo com as normas legais vigentes:

PENA: apreensão dos alimentos e dos produtos, cancelamento da licença sanitária e multa de 200 UFIRs;

VII – embalar e reembalar, armazenar, expedir, comprar, vender, trocar, descer ou expor ao consumo, alimentos e produtos alimentícios, produtos farmacêuticos, dietéticos, de higiene, saneantes domissanitários e quaisquer outros que interessem à saúde pública, em desacordo com as normas legais vigentes:

PENA: apreensão dos alimentos e dos produtos, cancelamento da licença sanitária e multa de 100 UFIRs;

VIII – fraldar, falsificar, adulterar e expor ao consumo produtos farmacêuticos dietéticos, alimentos e suas matérias-primas, produtos de higiene, saneantes domissanitários e quaisquer produtos que interessem à saúde pública:

PENA: apreensão do produto e multa de 200 UFIRs;

IX – extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos e correlatos, embalagens, saneantes utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, sem licença ou autorização do órgão sanitário competente e sem supervisão de profissional habilitado, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

PENA: apreensão, interdição e multa de 100 UFIRs;

Quin



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

X – fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependem de prescrição médica, veterinária, odontológica ou outros, conforme expresso em lei, sem observância dessa exigência e sem supervisão de profissional habilitado, contrariando as normas legais e regulamentares:

PENA: apreensão, interdição e multa de 100 UFIRs;

XI – retirar ou aplicar sangue, proceder operações de plasmaferese ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares:

PENA: cancelamento de licença sanitária, apreensão e multa de 200 UFIRs;

XII – reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

PENA: apreensão e multa de 100 UFIRs;

XIII – expor a venda ou entregar ao consumo, produtos de interesse da saúde, cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado:

PENA: apreensão e multa de 100 UFIRs;

XIV – atribuir a produtos medicamentosos ou alimentícios, qualidade medicamentosa, terapêutica ou nutriente superior a que realmente possuir, assim como divulgar informação que possa induzir o consumidor a erro, quanto a qualidade, natureza, espécie, origem, qualidade e identidade dos produtos:

PENA: proibição de propaganda, apreensão do produto e multa de 200 UFIRs;

XV – entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir total ou parcialmente, alimento e demais produtos sujeitos a fiscalização, que tenham sido apreendidos:

PENA: cancelamento da licença sanitária e multa de 200 UFIRs;

XVI – comercializar, usar, expor ao consumo, produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados de conservação, preparação,

Guim



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

PENA: apreensão e multa de 100 UFIRs;

XVII – aplicação de raticidas, produtos químicos para detetização ou atividade congênere, defensivos agrícolas, agrotóxicos e demais substâncias prejudiciais à saúde, estabelecimentos industriais e comerciais e demais locais de trabalho, galerias, bueiros, porões, sótãos, ou locais de possível comunicação com residências ou outros locais freqüentados por pessoas ou animais sem os procedimentos necessários para evitar-se a exposição destas pessoas ou animais a intoxicação ou outros danos à saúde ou em desacordo com as normas técnicas existentes:

PENA: advertência, apreensão e multa de 100 UFIRs;

XVIII – deixar de adotar as medidas necessárias para eliminar ou neutralizar a insalubridade e as condições inseguras do trabalho:

PENA: cancelamento da licença sanitária e multa de 200 UFIRs;

XIX – construir e/ou dar à habitação qualquer tipo de imóvel sem a devida aprovação do projeto hidro-sanitário e a respectiva concessão do “habite-se sanitário” pelo órgão competente:

PENA: advertência e multa de 200 UFIRs;

XX – criar, alojar, ou manter animais em residências particulares em desacordo com as normas legais pertinentes:

PENA: apreensão do(s) animal(s) e multa de 200 UFIRs;

XXI – criar, manter, ou alojar animais ungulados, aves e outros de interesse comercial, assim como canis de propriedade privada e atividades congêneres sem a devida licença sanitária:

PENA: advertência e multa de 100 UFIRs;

XXII – criar animais sem a devida cobertura vacinal das doenças de interesse à saúde da população:

PENA: advertência e multa de 100 UFIRs;

XXIII – criar, manter ou alojar animais selvagens, ou fauna exótica sem a devida autorização da autoridade competente:

PENA: apreensão e multa de 200 UFIRs;



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

XXIV - exibir toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que domesticado, em vias ou logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público:

PENA: apreensão e multa de 100 UFIRs;

XXV - utilizar e/ou expor animais vivos em vitrines a qualquer título:

PENA: advertência e multa de 100 UFIRs;

XXVI - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção, promoção e recuperação da saúde;

PENA: advertência e multa de 100 UFIRs;

§ 1º - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da administração pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequadas e a assistência e responsabilidade técnica.

§ 2º - Quando o infrator for autoridade pública da administração pública direta ou indireta, a autoridade sanitária notificará seu superior imediato, e, se não forem tomadas as providências para cessação da infração no prazo estipulado, a autoridade sanitária comunicará o fato ao Ministério Público, com cópia do processo administrativo instaurado para apuração dos fatos.

SEÇÃO III

Da Notificação Preliminar

Art. 166 - Verificando-se infração à Lei ou Regulamento Municipal, e sempre que se constate não implicar em prejuízo iminente para a comunidade, será expedida, contra o infrator, notificação preliminar, estabelecendo-se um prazo para que este regularize a situação.

§ 1º - O prazo para regularização da situação não deve exceder o máximo de 30 (trinta) dias e será arbitrado pelo agente fiscal, no ato da notificação.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

§ 2º - Decorrido o prazo estabelecido, sem que o notificado tenha regularizado a situação apontada, lavrar-se-á o respectivo auto de infração.

Art. 167- A notificação será feita em formulário descartável do talonário aprovado pela Prefeitura, no qual ficará uma cópia a carbono com o "ciente" do notificado.

Parágrafo único - No caso de o infrator ser analfabeto, fisicamente impossibilitado ou incapaz na forma da lei ou, ainda, se recusar a por o "ciente", o agente fiscal indicará o fato no documento de fiscalização, ficando assim justificada a falta de assinatura do infrator.

SEÇÃO IV

Dos Autos de Infração

Art. 168 - Auto de infração é o instrumento por meio do qual a autoridade municipal caracteriza a violação das disposições deste Código e de outras Leis, Decretos e regulamentos do município.

Art. 169 - Dará motivo á lavratura do auto da infração qualquer violação das normas deste Código que for levada ao conhecimento do Prefeito, ou outra autoridade municipal, por qualquer servidor municipal ou qualquer que presenciar, devendo a comunicação ser acompanhada de prova ou devidamente testemunhada.

Art. 170- É autoridade para confirmar os autos de infração e arbitrar multas, o Prefeito e o Fiscal de Vigilância Sanitária.

Art. 171 - Nos casos em que se constate perigo eminente para a comunidade, será lavrado auto de infração, independentemente de notificação preliminar.

Aiu



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo

Estado do Espírito Santo

Art. 172- Os autos de infração obedecerão a modelos especiais elaborados de acordo com a Lei.

Parágrafo Único - Observar-se-ão na lavratura do auto de infração os mesmos procedimentos previsto para a notificação.

SEÇÃO V

Da Representação

Art. 173 - Quando incompetente para notificar preliminarmente ou para autuar, o fiscal deve, e qualquer pessoa pode, representar contra ação ou omissão contrária a disposição deste Código ou de outras Leis e regulamentos de posturas.

§ 1º - A representação far-se-á por escrito; deverá se assinada e mencionará, em letra legível, o nome, a profissão e o endereço do seu autor, e será acompanhada de provas, ou indicará os elementos desta e mencionará os meios ou as circunstâncias em razão das quais se tornou conhecida a infração.

§ 2º- Recebida a representação, a autoridade competente providenciará imediatamente as diligências para verificar respectiva veracidade, e, conforme couber, notificará preliminarmente o infrator, autuá-lo-á ou arquivará a representação.

SEÇÃO VI

Do Processo de Execução

Art. 174- O infrator terá o prazo de 7 (sete) dias para apresentar defesa, devendo fazê-la em requerimento dirigido ao Prefeito.

Parágrafo único - não caberá defesa contra notificação preliminar.

Art. 175- Julgada improcedente ou não sendo a defesa apresentada no prazo previsto, será imposta a multa ao infrator, o qual será intimado a recolhê-la dentro do prazo de 5 (cinco) dias.



Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo
Estado do Espírito Santo

Art. 176- Até a existência de um matadouro devidamente licenciado no Município, não se aplica o disposto no art. 77 deste código.

Art. 177 – Os estabelecimentos mencionados no Caput do art. 8º, ficam obrigados, no prazo de 90 (noventa) dias a contar da data da vigência deste Código, a cadastrar-se na Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 178 – Os estabelecimentos já em funcionamento, terão o prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data da vigência deste Código, para adequar-se às normas estabelecidas neste Código.

Parágrafo Único – Até o atendimento do disposto no Caput deste artigo, será concedido Alvará de Licença provisório.

CAPITULO XXII

Disposição Final

Art. 179 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 180- Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DO
CASTELO, AOS SEIS DIAS DO MÊS DE NOVEMBRO DE 1998.


FRANCISQUETO AMORIM
Prefeito Municipal