



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**CÓDIGO DE VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE  
VÁRZEA ALEGRE**



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

LEI Nº 333/2001,

DE 27 DE AGOSTO DE 2001.

**Institui o Código de Vigilância Sanitária do Município de Várzea Alegre e dá outras providências.**

**PARTE I**

**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** - Este Código estabelece as normas técnicas de proteção à saúde da população do Município de Várzea Alegre, bem como regulamenta todos os assuntos inerentes à Inspeção e Fiscalização Sanitárias Municipal, respeitando-se no que couber, as Legislações Federal e Estadual vigentes.

**Parágrafo Único** - As normas técnicas e a regulamentação deste Código Sanitário mencionadas nestes artigos, serão elaborados visando zelar pela saúde e bem estar da população.

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

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

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

**Art. 4º** - Ficam o Secretário Municipal de Saúde, juntamente com o Prefeito Municipal, autorizados a celebrar convênios com órgãos federais, estaduais e municipais, visando o melhor cumprimento desta Lei.

**Art. 5º** - As ações de vigilância serão realizadas por Agentes Fiscais de Vigilância Sanitária, que compõem o Quadro da Administração centralizada da Prefeitura Municipal de Várzea Alegre.

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

**Parágrafo Único** - Ficam ainda sujeitos à fiscalização sanitária da Secretaria Municipal de Saúde todos os produtos de interesse à saúde pública, ou seja, aqueles produtos, substâncias ou equipamentos que, por seu uso, consumo ou aplicações, possam causar danos à saúde individual ou coletiva da população.

**Art. 7º** - A autoridade fiscalizadora competente, no âmbito de suas atribuições, nesta Lei constituída do Quadro de Agentes Fiscais de Vigilância Sanitária, terá livre acesso a todos os lugares a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de exercer a ação que lhe é atribuída, no Município.

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

**Art. 9º** - As taxas e multas que a regulamentação da referida Lei vier a estabelecer serão fixadas com base em critérios a serem definidos em Lei Municipal.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOGÊ MAIS CIDADÃO

PARTE II

DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 10** - O poder da polícia sanitária do Município de Várzea Alegre tem como finalidades promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária:

- I. da higiene de habitação, seus anexos e lotes vagos;
- II. dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes desta Lei, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública.
- III. das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, 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 esportes e recreações, acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- VI. das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
- VII. das condições sanitárias das barbearias, salões de beneficiamentos, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;
- VIII. das condições sanitárias das casas de banho, massagem, saunas e estabelecimentos afins para uso público;
- IX. da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
- X. das condições de saúde e higiene dos estabelecimentos comerciais;
- XI. das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;
- XII. das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;
- XIII. das condições da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
- XIV. das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino do lixo e refulos industriais;
- XV. das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do município;
- XVI. do controle das endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública, em perfeita concordância com as normas federais e estaduais;
- XVII. do levantamento epidemiológico e inquérito sanitários;
- XVIII. das agências funerárias e velórios;
- XIX. das Zoonoses.

§ 1º - Todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Registro de Autorização Sanitária, renovável anualmente junto ao Departamento de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º - A aplicação do inciso XIX caberá ao Departamento do Controle das Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde, com procedimentos específicos aludidos nos respectivos capítulos;



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**PARTE III**

**SANEAMENTO, ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO E PRIVADO E POLUIÇÃO DO AR**

- Art. 11** - A Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, no que couber, adotará providências para a solução dos problemas de saneamento.
- Art. 12** - Faz-se obrigatória a ligação de construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existentes.
  - § 1º - Os estabelecimentos comerciais ficam obrigados a fazer o que dispõe este artigo.
  - § 2º - Quando não existirem rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgotos, a repartição sanitária competente indicará as medidas a serem adotadas e executadas.
  - § 3º - Constitui obrigação do proprietário a execução de instalações domiciliares adequadas, de abastecimento de água potável e remoção de esgotos, cabendo ao ocupante do imóvel, zelar pela necessária conservação e funcionamento das instalações hidráulicas.
- Art. 13** - As habitações, os terrenos não edificados, as indústrias e os estabelecimentos em geral, obedecerão aos requisitos mínimos de higiene, indispensáveis à proteção da saúde, não lhes sendo permitidos, sob nenhuma forma ou condição, a poluição do meio ambiente, tornando-o insalubre ou inadequado à população.
- Art. 14** - 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. 15** - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água, desde que satisfaça às condições reguladas por normas técnicas específicas.
  - § 1º - Os poços devem ficar situados em nível superior aos da fonte de comunicação.
  - § 2º - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de contaminação.
  - § 3º - Todo poço escavado deverá possuir:
    - Paredes impermeabilizadas até 03 (três) metros de profundidade, no mínimo;
    - Tampa de concreto;
    - Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual.
    - Calçada em torno do poço, com raio de, no mínimo, 1,5 m.
  - § 4º - Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**CAPÍTULO II**

**DOS ANIMAIS**

**Art. 16** - Não será permitida na zona urbana de Várzea Alegre a criação de animais, notadamente suínos, como também a implantação de aviários improvisados sem as devidas instalações adequadas e sem prévia vistoria da Vigilância sanitária do Município, que pela sua natureza, quantidade ou má localização, sejam de insalubridade e/ou incomodidade à população.

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

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

§ 3º - Na zona urbana só será permitida a criação de animais em situações adequadas, de modo a não causarem desconforto à população e insalubridade ao meio ambiente.

**CAPÍTULO III**

**DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO**

**Art. 17** - Processar-se-ão, em condições que não afetam a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e destino final do lixo.

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

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

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

§ 4º - É terminantemente proibido o acúmulo de lixo, nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou nos terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação de larvas de moscas, roedores, outros e animais daninhos.

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

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

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



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
 VOCÊ MAIS CIDADÃO

**PARTE IV**

**DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**CAPÍTULO I**

**Art. 18** - Ficam adotadas nesta Lei as definições constantes da Legislações Federal e Estadual quanto a alimentos de fantasia, alimentos "IN NATURA", alimento enriquecido, alimento dietético, alimentos de fantasia ou artificial, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produtos alimentícios, coadjuvantes, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

**Art. 19** - A ação da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou ma alimentos.

**Parágrafo Único** - A autoridade sanitária, nas emergências 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 à proteção da Saúde Pública.

**Art. 20** - Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitas a registro em órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

**Art. 21** - Em todas as fases do processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

§ 1º - Os produtos, substâncias, insumos e outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, sendo apresentados em perfeitas condições de consumo e uso.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda, sob condições de temperatura, umidade ventilação e limpeza adequados.

**Art. 22** - O destino final de qualquer alimento considerado impróprio para o consumo humano será, obrigatoriamente, fiscalizado pela autoridade sanitária.

**Art. 23** - A inutilização do alimento não será efetuada quando, através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado não ser o mesmo impróprio para consumo imediato.

§ 1º - O alimento nas condições previstas neste artigo, poderá, após sua interdição ou apreensão, ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficente, de caridade, filantrópicas, previamente cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde.

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



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**CAPÍTULO II**

**DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES**

**Art. 24** - Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos à regulamentação e normas técnicas expedida pelo Executivo Municipal e só poderão funcionar mediante expedição de Registro Sanitário de Autorização.

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

**Art. 25** - Os estabelecimentos de industrialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em localização, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõem a operar.

**Parágrafo Único** - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar ou servir alimento em instalações inadequadas às finalidades e/ou que possam determinar, ajudar a tornar impróprios os produtos para o consumo, acarretando prejuízos à saúde.

**Art. 26** - Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

**CAPÍTULO III**

**DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS**

**Art. 27** - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

§ 3º - A embalagem utilizada no acondicionamento da matéria-prima ou de alimento, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos, e devem estar armazenadas em locais apropriados, longe do alcance dos insetos e roedores, não sendo permitido ficar em contato direto com o chão.

**Art. 28** - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

**Art. 29** - Os alimentos serão obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solvente, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**Art. 30** - É proibido guardar alimentos que devam ser comercializados em bandejas, pratos e outros recipientes, desprovidos da devida cobertura.

**Art. 31** - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e outras embalagens que venham a entrar em contato com alimentos, não devem intervir nocivamente nos mesmos, alterando o seu valor nutritivo, ou as suas características, devendo ser mantidos limpos e livres de sujeiras, poeiras, insetos e outras contaminações.

**Art. 32** - É proibido:

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

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

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

- a) aqueles cujos componentes tenham sido alterados totalmente, em parte ou substituídos por outros de inferior qualidade;
- b) que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer cor ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade que não possuem;
- c) que se constituírem totalmente ou em parte de produtos animais degenerados ou decompostos, de vegetais alterados ou deteriorados e minerais alterados.

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

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

**Art. 33** - Os sucos de frutas naturais, denominadas "vitaminas", obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

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

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

III - quando 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.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
 VOCÊ MAIS CIDADÃO

**PARTE V**

**DOS ESTABELECIMENTOS**

**CAPÍTULO I**

**Art. 34** - Todo estabelecimento ou local de produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I. registro sanitário;
- II. água corrente potável;
- III. piso lavável, com inclinação para escoamento de água de lavagem;
- IV. ventilação e iluminação adequadas;
- V. recipientes com tampa, adequados para lixo;
- VI. câmara, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação, em perfeito estado de uso e conservação;
- VII. perfeita limpeza, higienização e conservação geral.

**Parágrafo Único** - O Registro Sanitário será concedido após inspeção das instalações pela autoridade municipal competente, renovável anualmente, devendo seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

**Art. 35** - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

- I - manter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraldar ou falsificar alimentos;
- II - fumar, no momento em que estiver manipulando, servindo ou em contato.
- III - varrer a seco;
- IV - manter no local, produto, utensílios ou maquinários em atividades;
- V - uso de copos, pratos, talheres, ou outros utensílios quando quebrados, rachados, lascados ou com defeitos;
- VI - permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos.

**Art. 36** - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializam ou consomem alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

**Art. 37** - Só será permitida a implantação e/ou instalação de máquinas beneficiadoras de arroz e produtos similares em locais previamente autorizados pela autoridade sanitária competente do Município.

**Art. 38** - As paredes dos estabelecimentos que comercializam ou consomem alimentos, deverão ser rebocadas, revestidas com material liso, duro e lavável, até no mínimo 1,5m de altura.

**Art. 39** - As cozinhas e/ou áreas de manutenção deverão obedecer as seguintes normas:

- I - piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;
- II - paredes impermeabilizadas com material liso, duro e lavável, até a altura mínima de 1,50 m;
- III - teto liso, de preferência pintado de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

IV - aberturas com telas à prova de insetos;

V - pia com água corrente;

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

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

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

**CAPÍTULO II**

**INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

**Art. 41** - Todos os estabelecimentos constantes desta Lei, deverão possuir instalações sanitárias que obedçam às seguintes normas:

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

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

III - teto liso de material adequado;

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

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

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

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

**CAPÍTULO III**

**DEPÓSITOS E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS**

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

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

II - estrados para colocação de sacarias;

III - paredes em perfeitas condições de higiene;

IV - teto liso e pintado;

V - os depósitos destinados à armazenagem dos alimentos devem ser mantidos em perfeita condições de higiene, não sendo permitida a presença de animais domésticos, tais como gatos, cães, pássaros e outros.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
 VOCE MAIS CIDADÃO

**CAPÍTULO IV**

**DOS ACOUGUES, FRIGORÍFICOS, PEIXARIAS, ABATEDOUROS DE AVES E CONGÊNERES**

**Art. 43** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer às seguintes normas:

- I - possuir, no mínimo, uma porta em logradouro público, assegurando uma boa ventilação;
- II - utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III - possuir balcões frigoríficos ou geladeiras para evitar a exposição de carnes, por tempo mínimo necessário para se proceder o resfriamento;
- IV - manter as paredes, o piso e o teto em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a utilização de soluções desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas, para limpeza desses estabelecimentos;
- V - manter em perfeitas condições de higiene os utensílios, máquinas e depósitos que entrarem em contato com as máquinas;
- VI - destino adequado dos resíduos (dejetos biológicos);

**Art. 44** - Não é permitido o abate de aves ou outros animais em desacordo com as normas de higiene, como também abatedouros de pequenos, médios e grandes animais nas zonas urbana e rural do Município só poderão ser instalados com autorização do órgão competente.

**CAPÍTULO V**

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

**Art. 45** - Além das demais disposições aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão observar:

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

**Art. 46** - As pessoas que manuseiam, confeccionam e servem os alimentos devem estar condignamente vestidas, com roupas limpas e apropriadas, unhas limpas e cabelos presos e protegidos.

**CAPÍTULO VI**

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

**Art. 47** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I - a copa/cozinha deve ter piso cerâmico ou material equivalente, paredes impermeabilizadas no mínimo de 1,5m de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibido o uso de madeira;



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

II – teto liso e pintado;

III – as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art. 41 desta Lei, deverão ser separadas por sexo, com acesso independente e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos no mínimo.

IV – As toalhas de mesas e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização.

**Art. 48** – Além das disposições contidas no artigo 47 desta Lei, é proibido servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

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

**Art. 50** – As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem, as paredes até 1,5 m de altura (no mínimo) revestidas de material resistente e impermeabilizante, e dispor de:

I – local para lavagem e secagem de roupa;

II – depósito de roupas;

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

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

## CAPÍTULO VII

### DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

**Art. 52** – Além das demais disposições constantes desta Lei, as padarias, bombonieres, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão possuir:

I – fogão apropriado com coifa e exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II – recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou inox para a guarda de farinha, açúcares, fubá, sal e congêneres;

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

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

**Art. 53** – Os fornos ou caldeiras deverão ser instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiente vigente.

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

**Art. 55** – O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverá ser feito em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para o fim a que se destinam, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 56** – Os compartimentos destinados à consumição, trabalho, manipulação, preparo, retalho, cozinhas e copas deverão dispor de pia com água de lavagem.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**CAPÍTULO VIII**

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

**Art. 57** – Além das demais disposições, constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I – bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigrangeiros;
- II – local adequado e limpo para criação das aves, devendo ser observado um número de aves não excessivo para cada ambiente.

**Art. 58** – Além das disposições contidas no art. 25 desta Lei, é proibido nos referidos estabelecimentos:

- I – abate ou preparo de aves e outros animais não consoantes com as normas específicas;
- II – aves doentes;
- III – a comercialização de frutas amolecidas, esmagadas e fermentadas;
- IV – a comercialização de produtos hortifrutigrangeiros deteriorados;
- V – hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com detritos humanos.

**CAPÍTULO IX**

**FÁBRICA DE GELO E FÁBRICA DE BEBIDAS**

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

- I – ser feito em água potável, filtrada, isenta de qualquer contaminação;
- II – ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicos, conservados em abrigo de poeiras e outras contaminações, inclusive insetos;
- III – ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de água contaminada ou suspeita de contaminação;
- IV – o transporte do gelo deve ser feito de forma adequada, em veículo próprio para tal fim, evitando-se qualquer tipo de contaminação.

**CAPÍTULO X**

**SORVETERIAS E CONGÊNERES**

**Art. 60** – Além das demais disposições contidas nesta Lei, os estabelecimentos deverão possuir:

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

- a) remoção dos resíduos;
- b) lavagem com água morna ou sabão detergente;
- c) secagem.

II – os sorvetes fabricados de forma industrial e/ou artesanal, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária competente;

III – os gelados domésticos, elaborados com produtos laticínios serão pasteurizados;



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

- IV – a água utilizada na confecção de gelados comestíveis devem ser de fonte aprovada, filtradas ou fervidas;  
V – no caso de preparos líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5° C (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;  
VI – durante o armazenamento, antes da distribuição aos postos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de 18° C (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de vendas, a temperatura deverá ser no máximo 5° C (cinco graus Celsius negativos).

**Art. 61** – Além das disposições contidas no art. 36 desta Lei, é proibido nos estabelecimentos manter aberta as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

**CAPÍTULO XI**

**DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

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

- I – áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;  
II – câmara de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

**CAPÍTULO XII**

**DOS TRAILERS, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES**

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

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

- I – preparo de alimentos, exceto pipocas, centrifugação de açúcar, “churros”, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário municipal;  
II – preparo de bebidas e sucos naturais diversos para a obtenção de líquidos, ditos refrigerantes.

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

- I – o compartimento do condutor (motorista) quando for o caso, ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibido a utilização do veículo como dormitório;  
II – os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los na temperatura exigida, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em estufas;  
III – serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
 VOCÊ MAIS CIDADÃO

**CAPÍTULO XIII**

**DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS E ARTESANATO**

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

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

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

II – a comercialização de carne, pescados, derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em balcões frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, devidamente instaladas 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 água corrente;

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

V – é proibido depósito e comercialização de aves e outros animais vivos, sem a observância no disposto do parágrafo II do art. 16 desta Lei;

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

**CAPÍTULO XIV**

**DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRACAS DE ESPORTES, CASAS DE SHOWS E SIMILARES**

**Art. 68** – Além das demais disposições aplicáveis e contidas nesta Lei, deverão os estabelecimentos acima dispostos atender às normas deste capítulo.

**Art. 69** – As piscinas são classificadas em:

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

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

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

**Parágrafo Único** – As piscinas tidas como particulares ficam excluídas das exigências desta Lei, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, caso seja necessário.

**Art. 70** – As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
V O C Ê M A I S C I D A D Ã O

**Art. 71** – Nestes estabelecimentos, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão, no mínimo:

- I – vasos sanitários e lavabos na proporção de 01 (um) para cada 40 (quarenta) usuários;
- II – chuveiros na proporção de 01 (um) para cada 40 (quarenta) banhistas;
- III – ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene.

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

**Art. 72** – 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, obedecendo-se:

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

**Art. 73** – As piscinas estão sujeitas à interdição e serão comunicadas por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

**Art. 74** – O não cumprimento da interdição referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

**Art. 75** – Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalação de uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para sexo, na proporção mínima de 01 (um) vaso sanitário e um mictório para cada 200 (duzentos) freqüentadores em compartimentos separados.

§ 1º - Na construção dessas instalações sanitárias provisórias podem ser permitida o uso de madeira ou de outro material, devendo os pisos e paredes serem revestidos de material liso lavável.

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

**Art. 76** – Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

## CAPÍTULO XV

### DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES

**Art. 77** – Além das demais disposições aplicáveis e contidas nesta Lei, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

- I – pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo, desinfetados após o uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes a critério da autoridade sanitária competente;
- II – toalhas e golas de uso individual, devem ser substituídas e higienizadas após sua utilização;
- III – cadeiras com encosto para cabeça revestido de pano de papel, renovado para cada pessoa;
- IV – quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

**Art. 78** – As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências contidas nesta Lei.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**Art. 79** – As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras fontes, desde que não sejam poluídas ou contaminadas e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

**Parágrafo Único** – As lavanderias deverão possuir locais destinados a:

- a) depósito de roupas;
- b) operações de lavagem;
- c) secagem e passagem de roupa, desde que disponham de equipamentos apropriados para este fim;
- d) depósito de roupas limpas.

**CAPÍTULO XVI**

**DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES**

**Art. 80** – Além das disposições contidas e aplicáveis nesta Lei, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas a seguir.

**Art. 81** – As escolas deverão possuir compartimentos sanitários devidamente separados por sexo.

**Art. 82** – Deverão também existir instalações sanitárias para professores, devidamente separadas por sexo.

**Art. 83** – É obrigatória a instalação de bebedouros com água potável ou ainda a colocação de filtros ao consumo de água dos alunos e funcionários do estabelecimento, sendo vedada sua localização em instalações sanitárias.

**Art. 84** – As cozinhas ou cantinas destinadas à preparação, venda ou distribuição de lanches e merendas, deverão satisfazer às exigências feitas para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

**CAPÍTULO XVII**

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

**Art. 85** – 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.

**Art. 86** – É proibido nos estabelecimentos, acima de tudo:

- I – expor à venda ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à **confusão** com bebidas;
- II – vendas de bebidas fracionadas.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**CAPÍTULO XVIII**

**DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES**

**Art. 87** – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados obedecerão ao disposto neste capítulo.

**Art. 88** – Nos depósitos de alimentos, as paredes, até 2,00m, e o piso serão revestidos de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

**Art. 89** – É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

- I – expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas corrosivas para qualquer uso, que se prestem à **confusão** com gêneros alimentícios ou bebidas;
- II – o acondicionamento de alimentos em sacos ou qualquer outro recipiente dispostos diretamente em contato com o chão.

**CAPÍTULO XIX**

**DOS MATADOUROS DE ANIMAIS DE PEQUENO, MÉDIO E GRANDE PORTES**

**Art. 90** – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados obedecerão ao disposto neste capítulo.

**Art. 91** – Os serviços de inspeção sanitária em matadouros deverão obedecer aos normativos da DIPOA – Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

**Art. 92** – Para a localização e construção de matadouros deve existir um planejamento prévio, não devendo os mesmos poluírem mananciais, e possuírem água em abundância e de boa qualidade, terem facilidade de rede de esgotos e não serem localizados próximos de conglomerados humanos.

**Art. 93** – Os matadouros devem ser dotados de instalações hidráulicas, existentes também nos currais, e de bebedouros para os animais, água para lavagem do piso, lavadouro para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores dos animais.

**Art. 94** – A sala de matança deve ser dotada de piso de material resistente e impermeável, com declive para facilitar a higienização, paredes com azulejos ou similares até 2,0 m de altura, portas com largura mínima de 1,50 m para possibilitar o trânsito de carrinhos no interior do matadouro, teto isento de teias de aranha e ninhos de pássaros ou pombos, morcegos, pardais e outros.

**Art. 95** – Quanto às instalações, devem ser observadas as delimitações entre “zona suja” e “zona limpa” para evitar maiores contaminações, devendo a área de sangria ser preferencialmente separada da área de matança, sendo dotadas de trilhagem aérea, e a esfolagem de animais ser preferencialmente aérea, com o transporte de material identificado feito em carrinhos.

**Art. 96** – No quesito higiene do pessoal, haverá o uso do uniforme branco pelos operários, constituído de calça, camisa ou macacão, gorro, touca e botas brancas de borracha.

**Art. 97** – Ocorrerá a inspeção médica do pessoal sempre que for comprovada a existência de dermatoses, doenças infecto-contagiosas ou repugnantes.

**Art. 98** – O combate a insetos e roedores deve ser feito periodicamente, bem como deve ser evitada a presença de gatos e cachorros na sala de matança ou proximidades desta.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**Art. 99** – É obrigatória a presença de um médico veterinário auxiliado por um técnico de nível médio para acompanhar as atividades realizadas no interior dos matadouros.

**Art. 100** – A inspeção “ante-mortem”, importante para fornecer elementos para a inspeção “pós-mortem”, deve obedecer aos seguintes princípios:

- I – exigências pelos técnicos de atestados de vacina dos animais;
- II – exclusão do abate de fêmeas gestantes no último trimestre da gravidez;
- III – refugar vacas recém-paridas, como também refugar vacas que tenham abortado entre 15 e 20 dias;
- IV – exclusão do abate de animais que levam a suspeita de quaisquer enfermidades ou afecções – doenças infecciosas, parasitárias e outras;
- V – observar o jejum hídrico, sendo o repouso e o jejum nunca inferior a seis horas;
- VI – abater somente animais que apresentarem bom estado de carne, evitando os muito magros.

**Art. 101** – A inspeção “pós-mortem”, necessária para a carimbagem das carcaças, indicando que elas foram inspecionadas, será realizada com exames macroscópicos das seguintes partes ou órgãos dos animais:

- I – conjunto cabeça e língua;
- II – superfícies externa e interna da carcaça;
- III – vísceras torácicas, abdominais e pélvicas;
- IV – nódulos linfáticos das cadeias mais facilmente atingíveis;

**Art. 102** – Após a carimbagem das carcaças, deve haver um local adequado para acondicionamento das carnes, que deve ser câmaras frigoríficas ou tendal de expedição.

**Art. 103** – O transporte das carnes deve ser feito em carros frigoríficos fechados e com temperatura ambiente.

## PARTE VI

### CAPÍTULO I

#### DO PESSOAL

**Art. 104** - Para exercício das atividades abaixo relacionadas será obrigatória a apresentação de atestado emitido por médico credenciado junto à Secretaria Municipal de Saúde:

- I - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;
- II - hotelaria e similares;
- III - salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicures e manicures;
- IV - em todos os estabelecimentos que lidam diretamente com gêneros alimentícios;
- V - outras atividades que tenham contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 105** - O atestado médico terá validade de 01 (um) ano, devendo ser renovado nesse prazo.

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

§ 2º - Esta obrigação é extensiva aos proprietários dos estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvem nos mesmos.

**Art. 106** - Os empregados ou proprietários dos estabelecimentos, mesmo que portadores de atestado médico, devem ser afastados das atividades que exercem, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração da pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após autorização médica por escrito, sob pena de multa que será aplicada ao estabelecimento.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**Art. 107** - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, e em especial:

- I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestiário;
- II - quando no recinto de trabalho, devem fazer o uso de vestuário adequado, de cor clara.
- III - quando envolvidas na elaboração, preparação e fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV - devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço, e principalmente, após a utilização do sanitário.
- V - quando manipularem diretamente com alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pinturas, cabelos e barbas aparadas e protegidos;
- VI - os cortes, queimaduras, e erosões de pele supervenientes de acidentes durante o serviço, implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
- VIII - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento, exceto no vaso sanitário;
- IX - é vedado ao manipulador ou vendedor de alimentos tocar no dinheiro, exceto se depois lavar as mãos.

**Art. 108** - 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 a entrada e a saída de mercadorias, consertos em geral, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

**PARTE VII**

**CAPÍTULO VII**

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

**Art. 109** - O órgão competente da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde exercerá o controle e a fiscalização sobre:

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

**Parágrafo Único** - Ficam adotadas as definições constantes das Legislações Federal e Estadual próprias, bem como as normas técnicas pertinentes aos produtos e substâncias acima citados.

**Art. 110** - A autoridade sanitária municipal competente terá livre acesso a qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, depósito, distribuição, embalagem ou venda dos produtos referidos no artigo 109.

**Art. 111** - No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se produzem, manipulem, armazenem e dispensem afinal e a qualquer título, os produtos e as substâncias citadas no art. 109, podendo recolher amostras para análises, realizar apreensão daqueles que não satisfazem às exigências regulamentares de segurança, eficácia, qualidade e inoquidade, como também poderá interditar e inutilizar àqueles que comprovadamente põem em risco ou podem causar danos à saúde da população.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**Art. 112** - Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito da realização da análise fiscal.

**Art. 113** - Os agentes a serviço da vigilância sanitária são competentes para:

I - colher as amostras necessárias à análise fiscal ou de controle quando haja delegação do Ministério da Saúde ou da Vigilância do Estado, lavrando o respectivo "Termo de Apreensão";

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

III - verificar o atendimento das condições de saúde e higiene do pessoal exigido dos empregados que participam do processo de fabricação dos produtos;

IV - verificar a procedência e condições dos produtos quando expostos à venda;

V - interditar, lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos, indústrias ou comércios dos produtos que se referem ao art. 109, seja por inobservância da Legislação Federal pertinente ou por força de evento natural ou sinistro que tenha modificado as condições organolépticas do produto ou as de sua pureza e eficácia;

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

VII - lavrar auto de infração para o início do processo administrativo.

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

**Art. 114** - O controle e a fiscalização de que trata esta seção, quando couber, atingirá inclusive, repartições públicas, entidades autárquicas, paraestatais, fundações e associações ou instituições privadas de qualquer natureza.

## CAPÍTULO II

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

**Art. 115** - Os estabelecimentos comerciais farmacêuticos e congêneres não poderão funcionar em todo o território de jurisdição de Várzea Alegre, sem a prévia licença do órgão da vigilância sanitária municipal competente.

**Art. 116** - As farmácias e as drogarias deverão contar com assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante todo o horário de funcionamento, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

**Art. 117** - Para controle, escrituração e guarda de entorpecentes e de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, as farmácias e as drogarias deverão possuir também cofre e/ou armários que ofereçam segurança com chave, livros ou fichas para escrituração dos movimentos de entradas e saídas e estoque daqueles produtos, conforme modelos aprovados pelo órgão Federal competente.

**Art. 118** - Será obrigatória a existência nas farmácias e drogarias de um exemplar atualizado de Farmacopéia Brasileira.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
**VOCE MAIS CIDADÃO**

**Art. 119** - As ervícias somente poderão efetuar a dispensação de plantas e ervas medicinais, excluídas as sintropocentes.

§ 1º - Os estabelecimentos a que se refere este artigo, somente poderão funcionar com a devida licença do Órgão Sanitário competente, no caso, a vigilância sanitária municipal. E sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado.

**Art. 120** - Qualquer irregularidade não prevista nos artigos a essa parte pertinentes, serão utilizadas as Legislações Estadual e Federal, conforme o caso.

**PARTE VIII**

**DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**CAPÍTULO I**

**Art. 121** - Considera-se infração, para fins desta Lei e de suas normas técnicas especiais, a descobedência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinam à promoção e preservação da saúde.

**Art. 122** - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para a sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º - Os estabelecimentos dotados de personalidade jurídica respondem pela infração na pessoa de seus proprietários ou sócios.

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

**Art. 123** - As infrações serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão dos produtos;
- IV - inutilização dos produtos;
- V - suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VI - prepor cancelamento de registro de produtos;
- VII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VIII - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
- IX - cancelamento do Alvará de Registro Sanitário do estabelecimento;



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
 VOCE MAIS CIDADÃO

**PARTE IX**

**PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO**

**CAPÍTULO I**

**Art. 124** - Poderá ser lavrada a Guia de Intimação a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se-á a lavratura do "Auto de Infração" após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

**Parágrafo Único** - O prazo fixado na "Guia de Intimação" será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à Diretoria do Departamento de Fiscalização Sanitária, após informação do Agente atuante.

**Art. 125** - A "Guia de Intimação" será lavrada em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo, a 2ª (segunda) via ao intimado, e 3ª (terceira) via ao Agente Fiscalizador e controlador.

I - o nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento intimado (razão social), especificando o ramo de atividade e endereço completo e o respectivo número do CNPJ ou C.P.F.;

II - a disposição legal ou regulamentar infringida;

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

IV - prazo para sua execução;

V - nome e cargo legítimos da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com rubrica;

VI - a assinatura do intimado, ou em sua ausência em caso de recusa, a constatação desta circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

**Parágrafo Único** - Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura da "Guia de Intimação", esta deverá ser classificada por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação oficial.

**CAPÍTULO II**

**AUTO DE INFRAÇÃO**

**Art. 126** - 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 todas as penalidades, quanto forem as infrações.

**Art. 127** - O "Auto de Infração" será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à instrução do processo, a 2ª (segunda) via ao intimado, e 3ª (terceira) via ao Agente Fiscalizador e controlador.

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

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

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - prazo de 10 (dez) dias para impugnação do "Auto de Infração" por parte do autuado.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
 VOCÊ NAJE CIDADÃO

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

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

**Parágrafo Único** - Na impossibilidade de sua coação ao interessado diretamente, este deverá ser cientificado do "Auto de Infração" por meio de carta registrada com A. R. (Aviso de Recolimento) por edital publicado oficialmente, considerando-se efetivada a notificação 10 (dez) dias após a sua publicação.

### CAPÍTULO III

#### AUTO DE APREENSÃO

**Art. 128** - Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não estejam ao disposto nesta Lei, será lavrado o "Auto de Apreensão", para que se procedam as análises físicas para instrução do processo administrativo, se for o caso.

**Art. 129** - O "Auto de Apreensão" será lavrado em 01 (um) via devidamente numerada, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via ao Agente Fiscalizador e conterá:

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

II - dispositivo legal utilizado;

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

IV - nome e cargo legíveis do autuado e sua assinatura mediante carimbo;

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

**Art. 130** - Lavrar-se-á Auto de Apreensão a culminar a inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

I - os produtos comercializados se encontram em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, ficando constatados serem tais produtos impróprios para o consumo, através de análise laboratorial;

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

III - o estado de conservação e a guarda de utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária;

IV - em detrimento de saúde pública, o Agente Fiscalizador constatar infringência às condições relativas à alimentação, bebidas e vinagres dispostos nestas regulamentações;

V - em situações previstas por atos administrativos da Secretaria de Saúde do Estado do Ceará.

**Art. 131** - Os produtos citados nos artigos anteriores, assim como os utensílios do inciso III do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no item III 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 inutilizado no próprio estabelecimento;

III - a critério da autoridade sanitária, pode ser devolvida ao seu proprietário, ou representante legal, inoponível a terceiros;

IV - no caso de reincidência a que se refere o inciso II, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outra penalidade comida nesta Lei;

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



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**Art. 132** - 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 Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do município;
- II - apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;
- III - apresentarem recibo em papel timbrado, correspondente à quantidade, qualidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;
- IV - o recibo a que se refere o item anterior, será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios;

**Parágrafo Único** - Ficam expressamente proibidos quaisquer doações que não obedeçam a programação do Departamento de Fiscalização Sanitária e ao disposto nesta Lei.

**Art. 133** - As doações obedecerão à programação do Departamento de Fiscalização Sanitária, que comunicará a doação a entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

#### CAPÍTULO IV

#### TERMO DE INTERDIÇÃO

**Art. 134** - O termo de interdição será lavrado em 03 (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 ao Agente Fiscalizador e conterà:

- I - o nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento autuado (razão social), especificando o ramo de atividade, endereço completo, com CNPJ (pessoa jurídica) ou CPF (pessoa física);
- II - os dispositivos legais infringidos;
- III - a medida sanitária, ou no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- IV - nome e função, ou cargos legíveis da autoridade atuante e sua assinatura com carimbo;
- V - nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e carimbo;
- VI - a assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e assinatura de duas testemunhas quando possível.

**Art. 135** - A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais, composta por representantes fiscais e diretores da Secretaria Municipal de Saúde e da Assessoria Jurídica, atendendo pedido fundamentado do interessado, após apurada análise do caso.

#### PARTE X

#### CAPÍTULO I

#### PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS

**Art. 136** - Transcorrido o prazo fixado no artigo 127, sem que haja interposição da defesa, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

**Parágrafo Único** - O não recolhimento das multas estabelecidas nesta Lei, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente da multa.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

**Art. 137** - Havendo interposição da defesa, o processo após decisão denegatória definitiva da Junta de Julgamentos Fiscais, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

**Art. 138** - O infrator poderá oferecer defesa ao "Auto de Apreensão" e ao "Auto de Interdição", no prazo de 10 (dez) dias contados da ciência do mesmo.

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

**Art. 139** - Em sendo indeferida a impugnação ou defesa de que trata o artigo anterior, o infrator deverá recolher o valor do "Auto de Infração" no prazo de 72 (setenta e duas) horas.

**Art. 140** - As defesas serão decididas depois de ouvido o Agente Sanitário Fiscalizador, que em seu parecer opinará pelo deferimento total ou parcial dos Autos citados nos artigos 126 e 134.

**Art. 141** - Após a conclusão do processo, ao qual se referem os artigos supra, a Junta de Julgamentos Fiscais, encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde, para as providências cabíveis.

## PARTE II

### DAS MULTAS

**Art. 142** - As multas originárias de infrações cometidas contra as disposições desta Lei, serão calculadas com base no valor de referência a ser instituído pelo Município, determinado por Lei Municipal.

**Parágrafo Único** - Os valores das multas deverão variar de 02 (duas) a 10 (dez) vezes o valor de referência da Unidade Fiscal do Município.

**Art. 143** - Para efeito de cálculo das multas, observar-se-á o seguinte:

I - verificada a primeira ocorrência que originou a multa, seu valor será o mínimo estabelecido nesta lei, conforme o caso;

II - no caso de reincidência do infrator na mesma obra ou atividade serão aplicados os valores máximos estabelecidos;

III - poderão ser aplicados em dobros os valores máximos estabelecidos, em caso de circunstâncias agravantes da infração, a critério da autoridade atuante.

## PARTE IX

### DO CONTROLE DAS ZOONOSES

#### CAPÍTULO I

#### DISPOSIÇÕES INICIAIS

**Art. 144** - Cabe ao Departamento de Controle das Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde o controle de 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.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
 VOCÊ MAIS CIDADÃO

**Art. 145** - Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

**Parágrafo Único** - A proibição prevista neste artigo, refere-se inclusive aos animais devidamente tratados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam riscos à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

**CAPÍTULO II**

**DA CAPTURA**

**Art. 146** - Para todos os efeitos desta Lei, consideram-se:

- I - pequenos animais: caninos, felinos, aves;
- II - médios animais: suínos, caprinos, ovinos;
- III - grandes animais: bovinos, eqüinos, etc.

**Art. 147** - O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos nas condições previstas no parágrafo único do art. 145, será apreendido e recolhido ao Departamento de Zoonoses.

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

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

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

- I - 02 (dois) dias, nos casos de pequenos animais;
- II - 05 (cinco) dias, no caso de médios e grandes animais.

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

- a) doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou a entidades filantrópicas, devidamente cadastradas junto à Secretaria Municipal de Saúde;
- b) sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico veterinário e os de origens desconhecidas;
- c) vendidos: serão vendidos e o dinheiro arrecadado será destinado às despesas do Departamento de Vigilância Sanitária.

**Art. 148** - O proprietário de animal de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados específicos, durante o prazo de 10 (dez) dias no mínimo.

**Art. 149** - O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações do Departamento de Controle de Zoonoses será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
 VOCÊ MAIS CIDADÃO

**CAPÍTULO III**

**DAS TAXAS**

**Art. 150** - Para liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Várzea Alegre, o valor correspondente a:

**Pequenos animais:**

a) apreensão .....	05 UFM's
b) diária p/ animal .....	03 UFM's
c) reincidência .....	10 UFM's

**Médios animais:**

a) apreensão .....	08 UFM's
b) diária p/ animal .....	04 UFM's
c) reincidência .....	16 UFM's

**Grandes animais:**

a) apreensão .....	10 UFM's
b) diária p/ animal .....	06 UFM's
c) reincidência .....	20 UFM's

**PARTE XII**

**DAS TAXAS INSTITUÍDAS PARA O FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS**

**Art. 151** – Para a liberação do Alvará de Registro Sanitário, o proprietário do estabelecimento deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Várzea Alegre, o valor correspondente a:

a) Armazém	05 UFM's
b) Bar	05 UFM'S
c) Barbearia	10 UFM's
d) Clínica Veterinária	30 UFM's



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

e) Clínica Médica	40 UFM's
f) Clínica Odontológica	40 UFM's
g) Clínica de Fisioterapia	40 UFM's
h) Clube	20 UFM's
i) Depósito de Bebidas	10 UFM's
j) Farmácia	70 UFM's
k) Farmácia Veterinária	20 UFM's
l) Frigorífico	10 UFM's
m) Granja	20 UFM's
n) Hospital	70 UFM's
o) Hotel	30 UFM's
p) Indústria Química	100 UFM's
q) Lanchonete	20 UFM's
r) Laboratório	40 UFM's
s) Motel	30 UFM's
t) Mercadoria	10 UFM's
u) Mercantil	20 UFM's
v) Padaria	20 UFM's
w) Piladeira de Arroz	30 UFM's
x) Restaurante	30 UFM's
y) Salão de Beleza	10 UFM's
z) Sorveteria	20 UFM's

**PARTE XIII**

**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 152** - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 05 (cinco) anos.

**Art. 153** - Os prazos mencionados na presente Lei contarão ininterruptamente a partir do primeiro dia útil da lavratura do auto.

**Art. 154** - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas ou na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.

**Art. 155** - As autoridades sanitárias terão livre acesso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidade legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimento de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar os regulamentos que se destinam a proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

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

**Art. 156** - As normas técnicas especiais de que trata o artigo 1º desta Lei, serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

**Art. 157** - Ficam sujeitas a Alvará de Registro Sanitário para funcionamento junto a Secretaria Municipal de Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação de saúde pública, individual ou coletiva.



**PREFEITURA DE VÁRZEA ALEGRE**  
VOCÊ MAIS CIDADÃO

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

**Art. 158** - O Registro Sanitário terá validade por 12 (doze) meses, a contar a data de sua concessão.

**Art. 159** - O estabelecimento que possuir o Registro Sanitário, ao ser vendido ou arrendado, deverá imediatamente fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará, pelo vendedor ou arrendador.

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

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

**Art. 160** - Os depósitos legais contidos neste Código Sanitário Municipal entrarão em vigor após a publicação no órgão competente.

**Art. 161** - Este Código entrará em vigor a partir da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA ALEGRE, em 27 de Agosto de 2001.

  
JOÃO EUFRASIO NOGUEIRA  
Prefeito Municipal