

Lei Complementar Municipal nº 004 de 22 de Maio de 1997.

ÍNDICE

CAPÍTULO I	– Das Disposições Preliminares.....	02
CAPÍTULO II	– Da Fiscalização do Comércio de Alimentos.....	04
Seção I Dos Estabelecimentos de Gêneros Alimentícios em Geral.....	06
Seção II Do Comércio Ambulante e dos Feirantes.....	08
Seção III Das Normas Comportamentais.....	08
Seção IV Da Coleta de Amostra.....	09
Seção V Das Infrações e Penalidades.....	09
CAPÍTULO III	- Dos Produtos Farmacêuticos, Cosméticos e Saneantes.....	14
CAPÍTULO IV	- Da Higiene das Construções.....	14
Seção I Da Localização e das Condições Sanitárias dos Abrigos de Animais..	16
CAPÍTULO V	- Dos procedimentos Administrativos.....	16
CAPÍTULO VI	- Das Disposições Gerais.....	17

Lei Complementar Municipal nº 004/97

CRIA E REGULAMENTA O SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ

delibera e eu sanciono a seguinte lei:

DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Em atendimento ao interesse local predominante e com vistas ao exercício de polícia sanitária, fica criado o SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA no Município de Macaé, em consonância às normas superiores emanadas através das leis Federais nº 8074, de 31 de julho de 1990, e do Termo Aditivo nº 01/90, celebrado entre o Governo do Estado e o Município, com base no inciso VII do Art. 280 da constituição do estado do Rio de Janeiro e publicado às fls. 18, sob o nº 106, no diário oficial de 05 de junho de 1990.

Art. 2º - O SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA será desenvolvido pela ora criada DIVISÃO DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA, ramo da COORDENAÇÃO DE SAÚDE COLETIVA, órgão integrante da Secretaria Municipal de Saúde, a que está subordinada.

Art. 3º - Compete à Divisão de Fiscalização Sanitária, *ad referendum* do Secretário Municipal de Saúde:

I - Planejar, executar, controlar e avaliar as ações de vigilância sanitária no Municipal.

II - Formular e executar, integrada ao Conselho Municipal de Saúde, bem como a outros órgãos da Secretaria Municipal de Saúde e do Governo Municipal, plano de ação, visando à inspeção e fiscalização de atividades que coloquem em risco a saúde da população.

III - Realizar, em consonância à legislação federal, estadual e municipal, a inspeção e a fiscalização de alimentos, produtos, construções, estabelecimentos comerciais e outras atividades que lhe forem delegadas.

IV - Proceder às medidas atinentes, observada a legislação em vigor, para a concessão do “habite-se” e boletim de ocupação.

V - Realizar a fiscalização, detectando as infrações e aplicando as penalidades aos infratores das disposições legais pertinentes, no uso de seu poder de polícia em matéria de higiene pública.

VI - Manter registro das intimações e multas aplicadas, entrosando-se aos setores competentes da Prefeitura com vista à inscrição em dívidas Ativas das multas que não forem pagas nos prazos regulamentares.

Art. 4º - O Município obriga-se, POR DELEGAÇÃO DE COMPETÊNCIA DO ESTADO, em conformidade ao disposto na cláusula quinta do mencionado Termo Aditivo nº 01/90 e Resolução baixada pela Coordenadoria de Fiscalização Sanitária do Estado do Rio de Janeiro:

§ 1º- Relativamente aos **ALIMENTOS**:

I - Promover a fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios nos estabelecimentos a seguir elencados, exercendo todas as atividades pertinentes, conforme as determinações legais específicas:

- a) padarias, confeitarias e congêneres;
- b) fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns frigoríficos;
- c) os que comercializem, no varejo, leite e laticínios;
- d) os que comercializem no varejo, carne, derivados ou subprodutos;
- e) os que comercializem pescados;
- f) mercados ou supermercados, no varejo;
- g) empórios, mercadorias e congêneres;
- h) quitandas e casas de frutas;
- i) os que comercializem, no varejo, ovos e pequenos animais vivos;
- j) restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e congêneres;
- l) os que comercializem, no varejo, produtos alimentícios, liquidificados e sorvetes;
- m) feiras livres;
- n) comércio ambulantes de alimentos.

II - Fiscalizar o estado de saúde e higiene dos indivíduos que lidam, direta ou indiretamente, com produtos destinados à alimentação, bem como outros que interessem à saúde pública.

III - Coletar e encaminhar ao laboratório oficial competente, para fins de análise fiscal e de qualidade, amostras de alimentos, de aditivos para alimentos e matérias-primas alimentares que interessem à saúde pública.

IV - Apreender e/ou inutilizar os alimentos e as matérias-primas alimentares que forem julgados falsificados ou deteriorados, bem como os aparelhos e utensílios que não satisfizerem às exigências regulamentares.

V - Fornecer licenças para veículos utilizados no transporte de alimentos para ambulantes que comercializem alimentos na via pública.

VI - Manter o cadastramento dos estabelecimentos e dos ambulantes licenciados.

VII - Informar e manter a Secretaria Estadual de Saúde atualizada sobre dados cadastrais referentes a:

- a) número global de estabelecimentos licenciados, classificando-os por tipo;
- b) alimentos contaminados por agentes causadores de doenças de notificação compulsória;
- c) alimentos clandestinos e/ou fraudados.

§ 2º-Relativamente aos **PRODUTOS FARMACÊUTICOS, COSMÉTICOS E SANEANTES**:

Promover a apreensão, interdição ou coleta de amostras de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos e saneantes domissanitários, em qualquer estabelecimento, desde que solicitado pela Secretaria de Estado de Saúde, dando-lhes a destinação por ela determinada.

§ 3º- Relativamente às **CONSTRUÇÕES**:

I - Proceder à fiscalização das construções em geral e das construções de caráter coletivo e especial, conforme as determinações do Decreto nº 317/37, Títulos I, II e III, vigentes.

II - Controlar as condições sanitárias dos cemitérios e dos locais de velórios, bem como as das mediadas referentes às inundações, exumações, translações e cremações de cadáveres.

III - Controlar as condições sanitárias dos locais e abrigos destinados a animais.

IV - Conceder boletins de ocupação, de funcionamento e de habita-se.

CAPÍTULO II

DA FISCALIZAÇÃO DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Art. 5º- A inspeção e fiscalização sanitárias terão como objetivo o exame e o julgamento das condições de funcionamento do comércio fixo e das atividades ambulantes ligadas ao preparo e venda de alimentos.

Art. 6º- Para cumprimento do disposto no artigo anterior, os agentes encarregados de proceder à fiscalização sanitária a nível de Município – os FISCALIS DE SAÚDE PÚBLICA, cargo criado pela lei Municipal nº 1379/92 – deverão originar e exigir a observância das leis atinem sobre:

- a) as condições sanitárias da água utilizada no preparo dos alimentos e nas operações de higiene dos utensílios usados para tal fim e para servi-los;
- b) as condições sanitárias da coleta e da destinação das excretas, do lixo e dos resíduos alimentares;
- c) as condições de higiene das instalações sanitárias do comércio de alimentos;
- d) as condições de higiene na preparação, no acondicionamento e na exposição, venda, transporte e consumo dos alimentos;
- e) as condições de trabalho e saúde das pessoas que manipulem, transportem, vendam, preparem ou sirvam alimentos;
- f) as condições, segundo as especificações técnicas e higiênicas, dos veículos que transportem alimentos.

Art. 7º- A vigilância sanitária coibirá a exposição de gêneros alimentícios sem a devida proteção contra poeira, insetos e outros animais, contato direto ou indireto do homem, bem como orientará quanto às medidas a serem adotadas quando se expõe o alimento à venda.

§ 1º- Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, sob a denominação de “carne fresca ou verde”, a carne que provier de animais sadios, abatidos em abatedouros ou matadouros devidamente registrados e fiscalizados, e entregue até 24 (vinte e quatro) horas após o abate do animal.

§ 2º- As carnes só poderão ser mantidas no tendal, à temperatura ambiente, durante a operação de desossa, após o que ficarão obrigatoriamente em frigorífico ou em vitrinas frigoríficas.

§ 3º- O pescado deverá ser exposto em balcão frigorífico, só sendo permitido mantê-lo fora de conservação frigorífica durante a fase de limpeza e evisceração.

§ 4º- É proibido expor à venda e/ou manter em depósitos, frutas, verduras e legumes esmagados, fermentados, amolecidos, deteriorados, enfim, impróprios para o consumo.

§ 5º- É proibido expor à venda e/ou manter no estabelecimento, aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em estado de superpovoamento.

§ 6º- É terminantemente proibido expor à venda e/ou manter em depósito substâncias tóxicas ou cáusticas, que possam ser confundidas com alimentos.

Art. 8º- A autoridade sanitária deverá impedir a venda, a exposição à venda o estocamento em depósito e o consumo de gêneros, produtos ou substâncias destinadas para alimentação, quando alterados, adulterados ou falsificados, impróprios por qualquer motivo à saúde, ou que estiverem em desacordo com a legislação vigente.

§ 1º- A autoridade sanitária promoverá a apreensão e inutilização dos alimentos que estiverem danificados por umidade ou fermentação, mofados ou embolorados, que apresentarem caracteres organolépticos alterados (cor, cheiro, sabor, consistência), alteração ou violação na embalagem, ou denotarem falta de asseio no acondicionamento, manipulação, preparação ou exposição.

§ 2º - Os produtos industrializados deverão estar na embalagem própria, que conterá todas as especificações exigidas pela legislação competente.

§ 3º- Os estabelecimentos que adquirirem produtos de origem animal para beneficiar, industrializar ou armazenar, deverão manter registros, onde constem, pelo menos, data de entrada e saída e procedência dos produtos referidos.

§ 4º- Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos, quando não-reutilizáveis, deverão ser lavados e higienizados adequadamente.

Art. 9º- Caberá ao Município, em relação a determinados alimentos, fazer observar o seguinte:

I - O gelo será obrigatoriamente fabricado com água potável, em formas de material inocuo e deverá ser desenformado por processos higiênicos.

II - Sob a denominação genérica de “leite” só é permitida a comercialização do leite de vaca; quando o leite proceder de outros mamíferos, deverá ter, no seu invólucro, a indicação do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências quanto ao leite de vaca.

III - Todo o leite destinado ao consumo deverá ser pasteurizado ou submetido a processos legalmente permitidos, de forma a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades nutritivas e de seus caracteres organolépticos normais.

IV - O leite e derivados serão colocados à venda em embalagens devidamente apropriadas.

V - As carnes, para consumo humano, serão as provenientes das espécies bovina, eqüina, suína, ovina, caprina, bem como de aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

§ **Único** - O disposto no presente início não elide a necessidade de estrita observância das normas especiais e regulamentos de proteção à fauna.

VI - A carne poderá ser comercializada moída, desde que a operação de moer seja feita em presença do comprador, não se permitindo a estocagem de carne nesse estado.

VII - Será facultada a venda de vísceras frescas, desde que mantidas obrigatoriamente em frigorífico ou vitrina frigorífica.

VIII - A carne não poderá ficar em contato direto com o gelo, fato cuja desobediência implicará na sua apreensão.

IX - O pescado só poderá ser vendido fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos, vistoriados, obrigatoriamente, pela autoridade sanitária, sendo proibida a evisceração e a descamação no local de venda.

X - É permitido o armazenamento de banana e de outras frutas em estufas, ficando, porém, expressamente proibido o uso de carburetos, álcool ou de quaisquer processos que promovam o seu amadurecimento, constituindo risco à saúde.

XI - As pizzas, depois de preparadas e cozidas, se destinadas à venda em fatias, deverão ser conservadas nas próprias formas, em estufas de vidro.

XII - O uso de molhos de condimentos, quando provenientes de fabricação industrial, só será permitido se permanecerem nos recipientes originais e protegidos de insetos e impurezas.

XIII - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos “in natura”, com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente, com o uso de água filtrada e de frutas, legumes, leite e demais produtos em perfeitas condições de consumo, e deverão ser

consumidos imediatamente ao seu preparo, sendo servidos em copos de papel apropriado ou parafinado.

Art. 10 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados para embrulhar carnes, vísceras e pescado.

Art. 11 - Os gêneros alimentícios do verão estar obrigatoriamente isolados dos produtos de perfumaria e limpeza, bem como de inseticidas.

Art. 12 - É terminantemente proibido à pessoa que estiver manipulando alimentos, lidar com dinheiro, sob qualquer pretexto.

SEÇÃO I

Dos Estabelecimentos de Gêneros Alimentícios em Geral

Art. 13 - As dependências das edificações destinadas ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios obedecerão, além do estatuído na legislação pertinente às obras públicas municipais, ao seguinte:

I - As paredes dos locais de fabricação, preparo, manipulação, venda e estocagem, deverão ser revestidas até o teto com azulejos brancos, ladrilhos de cerâmica ou qualquer outro material impermeabilizado, de cor clara.

II - Os pisos deverão ser planos, de material resistentes e impermeável, com declive para ralos, em número e tamanho suficientes ao perfeito escoamento das águas.

III - As pias deverão ter instalações hidráulicas adequadas, com água corrente e com escoamento para caixa de gordura.

IV - As aberturas deverão receber telas de proteção, que impeçam o acesso de insetos e outros animais.

V - Os compartimento deverão apresentar aparelhagem para ventilação, exaustão, quando necessário e instalações frigoríficas suficientes à atividade comercial desenvolvida.

VI - Os sanitários e os vestiários serão convenientemente isolados dos locais de preparo ou consumo dos alimentos, e separados para cada sexo, em número suficiente, com vasos sanitários do tipo auto-sifonado, com descarga em perfeito estado de conservação e funcionamento, observando-se os preceitos de higiene.

VII - As mesas, balcões, bancadas, tanques e quaisquer locais em que se manipulem alimentos, deverão ser de material impermeável e de fácil higienização; todos os equipamentos, utensílios e instrumentos serão mantidos em rigoroso estado de conservação e limpeza.

VIII - As despesas e depósitos de matéria-prima deverão ser permanentemente higienizados, de modo a evitar a presença de roedores e insetos, e os gêneros alimentícios deverão estar bem acondicionados de modo a prevenir qualquer contaminação.

IX - Os depósitos de gás e outros combustíveis deverão estar instalados em locais apropriados e protegidos, de modo a não prejudicar a segurança do estabelecimento.

Art. 14 – Relativamente aos açougues, deverão ser preenchidas as seguintes condições:

- a) nas paredes e no piso, não poderá ser usada a cor vermelha e seus matizes;
- b) o teto obrigatoriamente será pintado de cor branca;
- c) os balcões serão equipados, na sua parte superior, com vitrinas frigoríficas, com altura mínima de 1 (um) metro, onde serão penduradas, obrigatoriamente, as carnes destinada à venda;
- d) nas vilas e povoados, bem como na zona rural, quando não puder ser cumprida exigência contida na alínea “c”, a autoridade sanitária ouvirá o órgão técnico normativo competente para decidir sobre uma solução alternativa;

e) limpeza diária rigorosa de espaço físico e de todos os equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 15 – As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas ou frigoríficas, que deverão vender o peixe eviscerado e limpo, executando-se o pescado miúdo, isto é, de tamanho igual ou inferior a 25cm (vinte e cinco centímetros).

§ Único – Fica expressamente proibida a industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 16 – Nas casas e depósitos de aves e pequenos animais vivos, as gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a facilitar sua limpeza e lavagem freqüentes, e deverão ser providas de comedouros e bebedouros metálicos,

§ Único – Nesses estabelecimentos, é proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos.

Art. 17 – É expressamente proibido o funcionamento de restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, quando não dispuserem de água corrente, quente e fria, em quantidade suficiente às suas atividades.

§ Único – Nos estabelecimentos mencionados no caput deste artigo, as despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, com observância aos requisitos de higiene.

Art. 18 – Ainda deverá ser observado, relativamente aos estabelecimentos aludidos no artigo 17, o seguinte:

a) os vasilhames e utensílios utilizados para preparar ou servir os alimentos, serão de material apropriado;

b) os açucareiros, saleiros e similares deverão ser providos de tampa de fechamento eficiente, para impedir a contaminação;

c) as louças, copos, talheres e demais utensílios, que não poderão ser usados quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos, terão que ser convenientemente lavados em água quente ou higienizados por processos previamente aprovados pelo órgão técnico competente, e deverão ser protegidos da ação da poeira, insetos e impurezas;

d) as louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas, que estarão cobertas com toalha rigorosamente limpa, convenientemente limpos e secos, na ocasião de ser servida a refeição.

Art. 19 – O lixo e os resíduos de alimentos deverão ser depositados separadamente, em recipientes de fácil limpeza, com tampa que feche hermeticamente, os quais deverão ser removidos para local apropriado, no momento oportuno.

§ Único – Deverão ser mantidos recipientes para lançamento de detritos, cascas e papéis, à vista do público, de modo que a aparência dos estabelecimentos seja sempre de ordem e limpeza.

Art. 20 – Os depósitos de farinha, nas padarias, confeitarias e estabelecimentos similares, deverão ter paredes revestidas, até o teto, de material liso e impermeável, piso de material compacto e sem fendas, a fim de não permitir o acúmulo de detritos, bem como serão dotados de ventilação e iluminação suficientes e de proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

SEÇÃO II

Do Comércio Ambulante e dos Feirantes

Art. 21 – O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido, mediante o emprego de:

- a) veículos, motorizados ou não, aí incluídos os “trailers” previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente;
- b) tabuleiros, cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios que sejam aprovados.

§ Único – Os implementos referidos no caput deste artigo, deverão ser mantidos em ótimas condições de higiene e conservação.

Art. 22 – O local de estacionamento de ambulantes, quando permitido, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Art. 23 – Para o comércio ambulante de alimentos será exigido o comprovante de licença sanitária, que será pessoal e intransferível, devendo ser renovado periodicamente, e estar sempre na posse do ambulante.

§ Único – O pedido de licença sanitária ou de sua renovação, deverá ser feito à autoridade competente, mediante requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) carteira de saúde;
- b) carteira profissional;
- c) prova de que o veículo ou o recipiente usado tenha sido vistoriado pela autoridade sanitária, o que deverá ser feito antes do deferimento do pedido, constituindo requisito indispensável à concessão da licença.

Art. 24 – Aos feirantes, que estarão às mesmas normas determinadas para os ambulantes, é obrigatório:

- a) o uso de vestuário adequado, de cor clara, durante a jornada de trabalho;
- b) rigoroso asseio individual e do material usado, bem como a manutenção da área limpa;
- c) embrulhar, quando necessário, os alimentos em papel manilha ou similar, sendo vedado o uso de jornais, revistas e papéis usados;
- d) manter os gêneros alimentícios protegidos contra insetos, poeira, perdigotos, etc.;
- e) trazer em seu poder a licença sanitária e a carteira de saúde devidamente atualizadas.

SEÇÃO III

Das Normas Comportamentais

Art. 25 – Os estabelecimentos, de qualquer tipo, destinados ao comércio de alimentos, não poderão ser utilizados como dormitórios ou alojamentos, devendo permanecer isolados das dependências de habitação e dos sanitários.

Art. 26 – Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios e no comércio ambulante de alimentos, inclusive nas feiras, será exigida do empregado, ambulante ou feirante, a apresentação da Carteira de Saúde, expedida pela repartição sanitária competente.

Art. 27 – As equipes de fiscalização sanitária terão ingresso, a qualquer dia e hora, aos locais e estabelecimentos de preparo, manipulação e venda de gêneros e produtos

alimentícios, não podendo seus proprietários, responsáveis ou prepostos impedirem ou dificultarem o acesso, nem sonegarem as informações solicitadas, sob as penas da Lei.

Art. 28 – No desempenho de seu trabalho, o fiscal deverá obrigatoriamente portar carteira de identificação funcional, cuja apresentação é requisito básico ao exercício de sua atividade.

§ Único – A carteira a que se refere o caput deste artigo, é intransferível e deverá conter, além da fotografia do servidor, seus dados pessoais, a data de expedição, o prazo de validade e a assinatura do Chefe do Executivo Municipal ou pessoa a quem for delegada essa incumbência.

SEÇÃO IV Da Coleta de Amostra

Art. 29 – Os gêneros alimentícios, bem como toda e qualquer substância usada em sua elaboração, estarão sujeitos a exames laboratoriais.

§ 1º- Para cumprimento do disposto no caput deste artigo, a autoridade competente poderá realizar, periodicamente ou quando necessário, coleta de amostra de alimento, matéria-prima, aditivos e recipientes, para fins de análise fiscal.

§ 2º- Considera-se “análise fiscal” a que tem por objetivo verificar o estado do alimento relativamente aos padrões estabelecidos nos dispositivos legais atinentes.

Art. 30 – O Poder Público Municipal poderá firmar contrato ou convênio com laboratório de bromatologia, ou, se mais conveniente ao erário público, proceder à adaptação de um laboratório, sito no Município, para fins de executar análise e elaborar laudo pericial, com base nas amostras de alimentos coletadas.

Art. 31 – A metodologia de coleta de amostras será normatizada por um grupo técnico especializado no assunto, consoante à legislação pertinente, devendo atender aos quesitos de eficiência e rapidez quanto ao resultado.

Art. 32 – Comprovado, em exame laboratorial, ser o alimento impróprio ou inadequado para consumo, torna-se obrigatória a sua apreensão e, conforme o caso, a interdição do estabelecimento e até mesmo a aplicação de demais penalidades previstas nesta Lei.

SEÇÃO V Das Infrações e Penalidades

Art. 33 – Constitui “infração”, para efeitos de fiscalização sanitária, a inobservância das normas legais regulamentares, que se destinam à prevenção de doenças e à preservação da saúde, no que concerne ao comércio de gêneros alimentícios.

Art. 34 – Responde pela infração aquele que, por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou, e, independentemente das sanções de natureza civil ou penal, estará sujeito às seguintes penalidades:

I - Notificação por escrito da infração.

II - Advertência: consistente numa orientação educativa, aplicada numa só vez ao comerciante, por uma mesma irregularidade, devendo ser anotada na ficha cadastral e na caderneta sanitária.

III - Apreensão: retirada coercitiva do alimento, após constatação, em exame laboratorial, de ser impróprio ao consumo.

IV - Multa: pena pecuniária em razão da infração cometida.

V - Interdição: proibição total ou parcial, temporária ou permanente, do exercício da atividade de comércio, em decorrência de grave violação da legislação sanitária.

Art. 35 – Quando não se tratar de ocorrência que, por sua natureza, exija a aplicação imediata da sanção, a fiscalização sanitária poderá intimar o infrator para, num prazo por ela fixado, sanar as irregularidades detectadas.

§ Único – Não atendida a intimação em tempo hábil, a autoridade competente lavrará o Auto de Infração/multa, onde explicitará os motivos da punição e os seus fundamentos legais.

Art. 36 – As infrações serão classificadas em:

a) leve;

b) grave; ou

c) gravíssima, segundo os seguintes fatores:

* maior ou menor possibilidade de incidência de riscos à saúde;

* circunstâncias atenuantes e agravantes;

* antecedentes do infrator, no que se refere ao descumprimento da legislação

sanitária.

§ Único – É excludente de imputação de pena, a causa decorrente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que determine alteração ou avaria nos produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 37 - A pena de multa será fixada com base no valor da UFIR, ou outro índice que vier a substituí-la, e em razão da infração cometida.

§ 1º- Em caso de reincidência, isto é, nova infração do mesmo tipo, no mesmo exercício financeiro, tendo sido ou não punido o infrator, a multa aplicada em dobro.

§ 2º- dependendo da gravidade da infração, havendo reincidência por mais de 02 (duas) vezes, o infrator poderá ficar sujeito à cassação temporária ou definitiva de sua atividade comercial.

Art. 38 – Para efeito de fixação do valor da multa, levar-se-á em conta, de modo genérico, o seguinte:

I - Infração leve – de 40 (quarenta) a 240 (duzentos e quarenta) UFIRs.

II - Infração grave – de 320 (trezentos e vinte) a 480 (quatrocentos e oitenta) UFIRs.

III - Infração gravíssima – de 560 (quinhentos e sessenta) a 800 (oitocentas) UFIRs.

Art. 39 – Ocorrendo infração prevista em Lei, Decreto, Regulamento, Resolução, Portaria, mas não relacionada na presente Lei, o respectivo Auto registrará o fato, reportando-se à legislação infringida, e a multa será aplicada como leve, grave ou gravíssima, a critério da autoridade fiscalizadora.

Art. 40 – Na graduação da pena, são consideradas:

I - Circunstâncias Atenuantes:

a) a ação do infrator não Ter sido fundamental à consecução do evento;

- b) a errônea compreensão da norma sanitária, justificável quando for patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;
- c) quando o próprio infrator, espontaneamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo que lhe foi imputado;
- d) ter o infrator sofrido coação irresistível;
- e) ser o infrator primário;
- f) ser a irregularidade cometida pouco significativa.

II - Circunstâncias Agravantes:

- a) ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou não má fé, aí incluído o uso de artifícios, ardis, desacato, embaraços ou resistência à ação fiscal;
- b) a infração ter sido cometida com vistas à obtenção de vantagem pecuniária;
- c) embora tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências necessárias para evitá-lo ou saná-lo;
- d) o infrator coagir outrem para a execução material do ato lesivo;
- e) ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- f) a reincidência.

Art. 41 – Serão aplicadas ao comércio ambulante, em razão das irregularidades a seguir elencadas, as multas a elas correspondentes, em valor equivalente a quantitativo de UFIRs:

- I - Falta de certificado de sanidade - 80
- II - Falta de comprovante de inspeção sanitária do veículo ou unidade portátil – 80
- III - Falta de certificado de inspeção sanitária do veículo e venda de gêneros alimentícios provenientes de empresa estabelecida no Município – 160
- IV - Veículo em mau estado de conservação – 80
- V - Falta de asseio no veículo, nos instrumentos, aparelhos e recipientes – 120
- VI - Utilização do interior do veículo como dormitório – 80
- VII - Condução, em veículo de transporte e comércio, de produtos ou alimentos não autorizados - 80
- VIII - Existência, no local de preparo de alimentos ou no veículo de transporte de entrega, de qualquer substância que possa servir à sua satisfação ou adulteração – 200
- IX - Transporte de ossos, detritos alimentares ou restos de alimentos em viaturas abertas ou em recipientes sem tampas – 120
- X - Uso incompleto do uniforme – 40
- XI - Falta de uniforme – 80
- XII - Falta de asseio na manipulação dos alimentos – 160
- XIII - Falta de asseio pessoal – 80
- XIV - Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, ou deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos: apreensão e inutilização do alimento, acrescido da multa – 240
- XV - Exposição à venda de alimentos sem a devida proteção, em vitrinas ou coberturas especiais, que impeçam contato com insetos, poeira e mãos dos consumidores – 80
- XVI - Exposição ou manutenção de laticínios, carnes e outros alimentos, que exijam refrigeração, fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos – 160
- XVII - Exposição à venda de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0° C (zero grau centígrado) – 160
- XVIII - Manutenção de produtos tóxicos, como pesticidas, inseticidas e semelhantes, nas proximidades ou em contato com os alimentos – 160
- XIX - Uso de desinfetantes ou detergentes aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentícios – 80

XX - Falta de distribuição, nos veículos, de gêneros alimentícios por espécie, dificultando a fiscalização – 80

XXI - Falta de instalações e recipientes adequados, bem como de água potável, de boa procedência e mantida em temperatura de ebulição para cocção de alimentos (milho verde, salsicha e outros) – 120

XXII - Manutenção, no trabalho, de empregado com suspeita de doença infecto-contagiosa, dermatose, ou que se recuse a novo exame de saúde – 480

XXIII - Manutenção ou permissão de animais em locais de venda e preparação de alimentos – 40

XXIV - Uso do fumo durante o preparo e manipulação de alimentos – 40

XXV - Falta de nota fiscal, comprovando a origem legal do alimento, quando for o caso - 200

XXVI - Falta de limpeza no local de estacionamento – 80

XXVII - Falta de remoção do lixo ou sua manutenção fora do depósito próprio ou em depósito destampado – 80

XXVIII - Falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas e resíduos alimentares – 80

XXIX - Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para o embrulho de alimentos – 40

XXX - Manutenção de canudos de sucção para refrigerantes, refrescos, sucos e outros, sem a devida proteção contra a poeira, insetos e manuseio dos consumidores – 40

XXXI - Recusa ao fornecimento de dados e informações de interesse da fiscalização – 80

XXXII - Descumprimento do termo de intimação – 80

Art. 42 – Serão aplicadas ao comércio fixo, em razão das irregularidades a seguir elencadas, as multas a elas correspondentes, em valor equivalente a quantitativo de UFIRs:

I - Sonegação, no momento da fiscalização, da caderneta sanitária – 320

II - Sonegação, no momento da fiscalização, do certificado de sanidade (válido) dos empregados ou responsáveis pela empresa, que produz ou comercialize alimentos – 320

III - Sonegação, no momento da fiscalização, do certificado de inspeção sanitária – 320

IV - Manutenção, no trabalho, de empregados com suspeita de doenças infectocontagiosas, dermatoses, ou que se recuse a novo exame de saúde – 160

V - Falta da nota fiscal, comprovando a origem legal dos alimentos – 400

VI - Falta de asseio no estabelecimento e nos instrumentos, aparelhos e recipientes – 480

VII - Falta de asseio na manutenção dos alimentos – 400

VIII - Uso incompleto do uniforme – 80

IX - Falta do uniforme – 120

X - Uso do fumo no local de trabalho – 80

XI - Falta de asseio nas dependências sanitárias – 160

XII - Uso, como vestiário ou depósito, das dependências sanitárias com defeito nas instalações – 120

XIII - Instalações de sanitários em comunicação direta com a sala de refeições ou com local de manipulação de alimentos – 160

XIV - Uso de água não potável e não filtrada para a preparação de alimentos, e adição às bebidas de gelo não industrializado tecnicamente – 160

XV - Falta de água corrente no lavatório dos empregados ou no do público – 120

XVI - Manutenção das caixas d'água e cisternas sem a devida limpeza e sem tampas que impeçam a penetração de poeira, insetos e roedores – 240

XVII - Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais ou revistas para o embrulho dos alimentos – 80

XVIII - Ausência de equipamento térmico para água quente com temperatura permanentemente superior a 80° C, para esterilização de xícaras e copos – 160

- XIX - Manutenção de lixo em depósito impróprio e sem tampa – 160
- XX - Falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens, resíduos de alimentos consumidos no local – 160
- XXI - Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, bem como deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos: apreensão e inutilização do alimento e multa de – 320
- XXII - Exposição à venda de alimentos de ingestão direta, sem proteção em vitrinas ou coberturas especiais, que impeçam a contaminação – 240
- XXIII - Manutenção ou exposição de laticínios fora da câmara, vitrina ou balcão frigorífico – 160
- XXIV - Manutenção ou exposição à venda de pescado em balcão ou vitrina com temperatura superior a 0°C – 160
- XXV - Uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens de material capaz de transmitir toxidez aos alimentos ou alterar seu valor nutritivo – 320
- XXVI - Uso de desinfetante ou detergente aromático nos locais de manipulação de gêneros alimentícios – 160
- XXVII - Manutenção de produtos tóxicos, como pesticidas, inseticidas e semelhantes, próximos ou em contato com alimentos – 240
- XXVIII - Ocultação ou falta de arrumação por espécie de gêneros alimentícios, nos depósitos ou frigoríficos, dificultando a fiscalização – 160
- XXIX - Exposição ou manutenção de carne previamente moída, cuja venda só é permitida quando solicitada pelo consumidor e moída em sua presença – 120
- XXX - Preparo de carne, pescado, carcaças de aves e outros alimentos de consumo direto, em estabelecimento sem instalações adequadas e aprovadas para tal fim – 320
- XXXI - Incidências de luz vermelha ou seus matizes sobre carnes frescas ou refrigeradas – 160
- XXXII - Manutenção, em casa de aves vivas, de aparelhos, instrumentos e utensílios que possam servir ao abate – 320
- XXXIII - Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos – 80
- XXXIV - Manutenção de salgados (charques, xispes, defumados e outros) em bancas não apropriadas – 160
- XXXV - Venda de sucos de frutas ou legumes, previamente preparados – 160
- XXXVI - Exposição à venda de ovos sujos ou rachados – 80
- XXXVII - Manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos – 200
- XXXVIII - Falta de pinças apropriadas para o manuseio de determinados tipos de alimentos – 80
- XXXIX - Uso de toalhas coletivas – 120
- XL - Uso, como dormitório, de áreas destinadas aos depósitos e à manipulação ou venda de gêneros alimentícios – 160
- XLI - Falta de visor, para o público, da área destinada ao preparo ou manipulação dos alimentos – 160
- XLII - Existência, no estabelecimento ou local de preparo de alimentos, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração – 560
- XLIII - Falta de sistema de renovação do ar ou exaustão de fumaça e gordura, no local de manipulação e preparo de alimentos – 240
- XLIV - Manutenção de carne em contato direto com o gelo – 160
- XLV - Ressalgada de alimentos – 160
- XLVI - Preparo ou industrialização de carnes nos açougues – 160
- XLVII - Realização de obras de qualquer natureza, que interfiram na higiene e comercialização de alimentos, sem aprovação prévia da autoridade competente – 400
- XLVIII - Recusa à exibição de cartazes oficiais relativos à fiscalização sanitária – 80

- XLIX - Recusa ao fornecimento de dados ou informações de interesse da fiscalização -
120
- L - Oposição à ação da fiscalização sanitária e impedimento ou estorvo à sua atuação –
320
- LI - Descumprimento de intimação – 320
- LII - Descumprimento de normas baixadas em Portarias, Resoluções e demais atos emanados da autoridade competente – 320

Art. 43 - As penalidades no comércio de feiras livres serão aplicadas em conformidade às especificações constantes da legislação (federal e estadual) pertinente.

CAPÍTULO III

DOS PRODUTOS FARMACÊUTICOS, COSMÉTICOS E SANEANTES

Art. 44 – O Serviço de Fiscalização Sanitária do Município promoverá apreensão, interdição ou coleta de amostras de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos e saneantes domissanitários, em qualquer estabelecimento, desde que expirado o prazo de validade por solicitação da Secretaria de Estado de Saúde.

CAPÍTULO IV

DA HIGIENE DAS CONSTRUÇÕES

Art. 45 – A fiscalização da higiene das construções tem como objetivo precípuo assegurar condições ambientais que melhor possam contribuir para a manutenção da saúde da população.

Art. 46 – Compete aos Fiscais de Saúde Pública e Agentes de Saúde Pública, exercerem a vigilância e a fiscalização das condições de abastecimento de água, de remoção de entulhos e de escoamento de águas servidas, bem como a vigilância sanitária dos logradouros, edifícios, construções, terrenos baldios, cemitérios e outros, inclusive mediante reclamação dos interessados.

Art. 47 – Os Agentes de Saúde Pública, independentemente de outras atividades, como visitantes domiciliares, deverão orientar os moradores quanto ao asseio de banheiros, reparos nas instalações hidráulicas (bóias, torneiras, válvulas, etc.), limpeza de cisternas e caixas de gordura, depósito de águas paradas, e tudo o mais que possa representar riscos à saúde pela formação de focos de infecção.

Art. 48 - Nas áreas não servidas por canalização de água potável ou por nascente de boa qualidade e convenientemente captada, é permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável, sob as condições seguintes:

- a) ser a água previamente examinada, constatando-se ser de boa qualidade;
- b) situarem-se os poços adequadamente afastados de fossas e outros fatores que, direta ou indiretamente, possam contribuir para sua poluição;
- c) serem as paredes impermeabilizadas e estanques, de modo a evitar a infiltração de águas superficiais;
- d) serem convenientemente fechados e dotados de sistema de sucção.

§ Único – Os poços sem uso, inutilizados e os que não preencherem as condições arroladas neste artigo, deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 49 – Nas localidades desprovidas de rede de esgotos, o ocupante é responsável pela limpeza e conservação das fossas e, também, pela remoção das matérias nelas contidas, conforme orientação emanada da autoridade sanitária.

Art. 50 – Todos os vazamentos e infiltrações em residências, que possam causar insalubridade, deverão ser corrigidos pelo proprietário do imóvel causador da irregularidade, observando-se o disposto na legislação civil.

Art. 51 – É proibido o lançamento de efluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água, sem prévio tratamento que os tornem inócuos.

Art. 52 – Para instalação de obras ou atividades efetiva ou potencialmente poluidoras ou que causem degradação ambiental, a concessão do Alvará de Funcionamento estará condicionada ao prévio estudo do impacto ambiental, conforme determina a Lei Orgânica do Município.

Art. 53 – Sempre que solicitada a intervenção da Divisão de Fiscalização Sanitária para atender a reclamações públicas, uma equipe chefiada por um técnico ou mais precisamente por um engenheiro, verificará a procedência da reclamação.

§ Único – Considerada procedente a reclamação, a autoridade sanitária fará a devida intimação, com prazo estipulado para o cumprimento da exigência feita, não superior a 30 (trinta) dias, prazo este que poderá ser prorrogado por igual período, a critério da autoridade, se efetiva a dificuldade na realização da obra solicitada.

Art. 54 – O Chefe da Divisão de Fiscalização Sanitária poderá conceder, mediante recurso interposto, prorrogação do prazo de que trata o artigo anterior, desde que fique convencido da necessidade de fazê-lo, fundamentando seu despacho.

Art. 55 – O não cumprimento da intimação, decorridos os prazos referidos, implicará na lavratura do Auto de Infração e, conseqüentemente, numa multa que pode variar de 40 a 400 a UFIRs.

Art. 56 – A intimação, em casos considerados graves ou gravíssimos, poderá ter caráter interditório até o cumprimento das exigências.

Art. 57 – Aquele que impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias concernentes à higiene habitacional, será punido com multa no valor de 240 UFIRs.

Art. 58 – Os Fiscais de Saúde Pública e Agentes deverão comunicar à Secretaria Municipal de Obras, através de seu chefe imediato, para vistoria e avaliação técnica, casos de rachaduras, infiltrações elétricas, hidráulicas e outras, marquises, elevadores, e tudo o mais de que tenham conhecimento estarem ameaçando ou comprometendo a saúde e integridade física dos munícipes.

Art. 59 – Será proibida e passível de punição, a criação e manutenção de animais que, por sua espécie ou quantidade, possa ser motivo de insalubridade ou de incômodo nos núcleos populacionais.

Art. 60 – Os serviços de Vigilância Sanitária abrangerão os próprios públicos, igrejas, clubes, escolas, salões de beleza e outros estabelecimentos, com bastante afluência de pessoas, procedendo a vistoria em sanitários, piscinas, saunas e demais dependências, realizando

orientação educativa no sentido de que os responsáveis por tais lugares, zelem pelos mesmos, mantendo-os limpos e em condições técnicas e higiênicas para o perfeito funcionamento e utilização.

Art. 61 – A empresa que alterar o seu ramo de atividade e/ou a sua razão social, ficará obrigada a cumprir todas as exigências regulamentares formuladas à sua antecessora, inclusive, requerendo certificado de inspeção sanitária e nova caderneta sanitária, respondendo pela não observância deste dispositivo.

Art. 62 – A Licença de Localização a ser concedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, relativa às atividades comerciais, industriais e de depósito ou armazenamento de gêneros alimentícios, terá sua concessão condicionada à apresentação de certificado de inspeção sanitária expedido pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 63 - A Fiscalização Sanitária verificando falta de Alvará de Localização do estabelecimento, deverá comunicar o fato à Secretaria Municipal de Fazenda, para as providências cabíveis.

SEÇÃO I

Da Localização e das Condições Sanitárias dos Abrigos de Animais

Art. 64 – A partir de entrada em vigor da presente Lei, a instalação de chiqueiros, estábulos, cocheiras, granjas, apiários, e congêneres, não poderá ser feita fora das áreas determinadas pela secretaria Municipal de Saúde.

§ Único – Deverão ser removidas, no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, as instalações pré-existentes à presente Lei, que contrariem o disposto no caput deste artigo.

Art. 65 – A Secretaria Municipal de Saúde, através da Divisão de Fiscalização Sanitária, divulgará normas técnicas, orientando os interessados quanto à adoção de dispositivos e materiais que facilitem a higienização dos abrigos de animais.

Art. 66 – Para delimitar as áreas urbanas onde será permitida a instalação de abrigos de animais, serão levados em conta os riscos venientes e riscos que tragam à saúde pública, bem como os incômodos que possam causar à saúde pública, bem como os incômodos que possam causar à vizinhança.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Art. 67 – Os procedimentos administrativos referentes à Fiscalização Sanitária, no que concerne aos Termos de Intimação, Auto de Infração, Auto de Multa e no que couber, obedecerão ao mesmo estilo utilizado nos demais tipos de Fiscalização do Município, de modo a que haja padronização em sua execução, cobrança e outros atos pertinentes.

Art. 68 – Em caso do infrator recusar-se ao recebimento de qualquer documentação (Termo de Intimação, Multa, etc.), a mesma poderá ser remetida por via postal com AR-MP (Aviso de Recebimento em Mãos Próprias).

§ Único – Quando o infrator estiver em local incerto e não sabido, a intimação se fará por via editalícia em jornal de grande circulação no Município.

Art. 69 – O Poder Público, através do seu órgão competente, implementará mecanismos que agilizem a tramitação de processos relativos a irregularidades previstas nesta Lei.

Art. 70 – O infrator atuado poderá interpor recurso administrativo, no prazo de até 15 (quinze) dias, a partir de sua ciência ou da data constante no “AR-MP”.

Art. 71 – O recurso será apreciado em única instância, no prazo de 10 (dez) dias, pelo Secretário Municipal de Saúde ou pessoa por ele indicada, devendo a decisão ser comunicada ao interessado, no prazo de 02 (dois) dias úteis.

Art. 72 – Confirmada a infringência objeto do Auto de Infração, ficará o infrator sujeito às sanções previstas e ao pagamento da multa correspondente, no prazo estipulado, não inferior a 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de lançamento em “Dívidas Ativas do Município”, sem prejuízo das demais sanções.

Art. 73 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 05 (cinco) anos.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 74 – Fará parte também dos Serviços de Vigilância Sanitária, o trabalho desenvolvido pelos Agentes Municipais de Saúde Pública (cargo criado pela Lei 1379/92), que atuam junto a SUCAM ou órgão que venha a substituí-la.

§ **Único** – Os Agentes de Saúde Pública, mencionados no caput deste artigo, não têm competência para procederem a atuações; terão, porém, necessariamente, que denunciarem as irregularidades constatadas ao Chefe da Divisão de Fiscalização Sanitária, para as devidas providências.

Art. 75 – Outros órgãos da Administração Pública Municipal, especialmente das Secretarias de Agricultura e Meio Ambiente, deverão articular-se à Divisão de Fiscalização Sanitária da SEMUSA, para ações conjuntas.

Art. 76 – A Secretaria Municipal de Saúde (SEMUSA) promoverá cursos e treinamento de capacitação de recursos humanos, com vistas à otimização das atividades referentes à Vigilância Sanitária do Município.

Art. 77 – Os Fiscais de Saúde Pública farão jus à Gratificação de Produtividade, a ser regulamentada pelo Chefe do Executivo.

Art. 78 – Os agentes e Fiscais de Saúde Pública deverão, no desempenho de suas funções, realizar diuturnamente campanhas educativas, no sentido de orientar quanto ao uso de produtos não poluentes, incentivando a utilização de biodegradáveis.

Art. 79 – A repartição competente para assuntos relativos à Vigilância Sanitária é a Divisão de fiscalização Sanitária, subordinada à Coordenação de Saúde Coletiva, órgão da SEMUSA, que deverá seguir as diretrizes traçadas pelo titular da Secretaria.

Art. 80 – A autoridade sanitária competente é o próprio Fiscal de Saúde Pública, que terá total autonomia em seu trabalho de campo, mas que prestará contas de seus atos no Chefe imediato,

respondendo administrativamente pelas omissões, abusos excessos praticados, bem como por atos de favorecimentos ou embaraços àqueles a quem deve fiscalizar.

Art. 81 – O serviço de Vigilância Sanitária deverá preocupar-se com a coleta de lixo hospitalar e similares, orientando quanto à sua destinação.

Art. 82 – Deverão, também, ser objeto de especial atenção da Vigilância Sanitária, os estabelecimentos situados próximos a clínicas, hospitais, gabinetes dentários, salas de Raios-X, e outros, os quais deverão tomar precauções especiais que possam evitar possíveis contaminações.

Art. 83 – Os Fiscais deverão tratar os comerciantes e consumidores com urbanidade e respeito, sendo firme em sua autoridade, mas sem agressividade no tratamento.

§ Único – Em caso de ser desacatado ou sofrer embaraços em sua situação, o Fiscal deverá solicitar apoio policial para garantir execução de seu trabalho, comunicando o fato a seu superior hierárquico para medidas de rigor.

Art. 84 – Independentemente das sanções legais, nos casos de oposição impedimento à ação fiscal, a autoridade sanitária intimará o proprietário, comerciante, industrial, morador, síndico, responsável ou quem de direito, no prazo que para isso estipular, solicitando a intervenção da Procuradoria Geral do Município, ad referendum do Secretário Municipal de Saúde, na hipótese de ação judicial.

Art. 85 – O exercício de polícia sanitária, sendo de responsabilidade concorrente do Município, limita-se aos termos da delegação de competência, respeitadas as regras normativas fixadas pela União e pelo Estado, que são prevalentes.

Art. 86 – As despesas decorrentes da implantação no disposto nesta Lei correrão à conta de dotação orçamentária própria.

Art. 87 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogada a lei 1728/96 e todas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, em 22 de maio de 1997.

SYLVIO LOPES TEIXEIRA
Prefeito