



Nº: 299/97. 15 de setembro de 1997

ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
SÃO LUÍS DO CURU

Lei da Vigilância sanitária

ADMINISTRAÇÃO

“SAÚDE EM TUDO QUE FAZ”

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luis do Curu - Ceará

**CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**ÍNDICE**

<b>PARTE I</b>		
	DISPOSIÇÕES GERAIS .....	03-04
<b>PARTE II</b>		
	DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
	CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES .....	04-05
<b>PARTE III</b>		
	CAPÍTULO I - SANEAMENTO, ÁGUA DE ABASTECIMENTOS	
	PÚBLICOS E PRIVADOS E POLUIÇÃO DO AR .....	05-06
	CAPÍTULO II - DOS ANIMAIS .....	07-08
	CAPÍTULO III - COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO .....	08
<b>PARTE IV</b>		
	CAPÍTULO I - DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS .....	08-09
	CAPÍTULO II - DOS ESTABELECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
	E CONGÊNERES .....	09
	CAPÍTULO III - DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS .....	09-11
<b>PARTE V</b>		
	CAPÍTULO I - DOS ESTABELECIMENTOS .....	11-13
	CAPÍTULO II - INSTALAÇÕES SANITÁRIAS .....	13
	CAPÍTULO III - DEPÓSITO E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS .....	13
	CAPÍTULO IV - DOS AÇOUGUES, FRIGORÍFICOS, PEIXARIAS,	
	ABATEDOUROS DE AVE E CONGÊNERES .....	14
	CAPÍTULO V - DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES,	
	BOATES, PIZZARIA E CONGÊNERES .....	14
	CAPÍTULO VI - DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES,	
	PENSIONATOS E CONGÊNERES .....	15
	CAPÍTULO VII - DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS	
	E CONGÊNERES .....	16
	CAPÍTULO VIII - DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS	
	ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES .....	16-17
	CAPÍTULO IX - FÁBRICA DE GELO, FÁBRICA DE BEBIDAS .....	17
	CAPÍTULO X - SORVETERIAS E CONGÊNERES .....	17-18
	CAPÍTULO XI - DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS .....	18
	CAPÍTULO XII - DOS TRAIRES, COMÉRCIO AMBULANTE E	
	CONGÊNERES .....	18-19
	CAPÍTULO XIII - DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS,	
	ARTE E ARTESANATO .....	19
	CAPÍTULO XIV - DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS,	
	CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTE, CASAS DE SHOWS E	
	SIMILARES .....	20-21



CAPÍTULO XV - DOS INSTITUTOS DE BELEZA, CABELEIREIROS,  
BARBEARIAS, LAVANDERIAS E CONGÊNERES ..... 21

CAPÍTULO XVI - DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES ... 22

CAPÍTULO XVII - DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITO DE  
BEBIDAS E SIMILARES ..... 22-23

CAPÍTULO XVIII - DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E  
SIMILARES ..... 23

PARTE VI  
CAPÍTULO I - DO PESSOAL ..... 23-25

PARTE VII  
CAPÍTULO I - DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE DROGAS, MEDICAMENTOS,  
INSUMOS FARMACÊUTICOS, DOMISSANITÁRIOS E OUTROS  
PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE PÚBLICA ..... 25-26

CAPÍTULO II - DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS,  
POSTO DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES ..... 26-27

PARTE VIII  
CAPÍTULO I - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES ..... 27-28

PARTE IX  
CAPÍTULO I - PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ..... 28-29

CAPÍTULO II - AUTO DE INFRAÇÃO ..... 29-30

CAPÍTULO III - AUTO DE APREENSÃO ..... 30-31

CAPÍTULO IV - TERMO DE INTERDIÇÃO ..... 31-32

PARTE X  
CAPÍTULO I - PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS ..... 32-33

CAPÍTULO II - DAS MULTAS ..... 33

PARTE XI  
DO CONTROLE DAS ZONÓSES

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS ..... 34

CAPÍTULO II - DA CAPTURA ..... 34-35

CAPÍTULO III - DAS TAXAS ..... 35-36

PARTE XII  
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS ..... 36-37

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
São Luís do Curu - Ceará



**Cria o CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS DO CURU, e dá outras providências.**

O Prefeito Municipal de São Luís do Curu, no uso de suas atribuições legais, faço saber que a Câmara Municipal de São Luís do Curu, aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

## PARTE I

### DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 1º** - Cria o Código de Vigilância Sanitária do Município de São Luís do Curu que estabelece as normas técnicas de proteção da população e regulamenta todos os assuntos inerentes a Fiscalização Sanitária Municipal, respeitando-se no que couber, a Legislação Federal e Estadual vigente.

**Parágrafo único** - As normas técnicas e regulamentação deste Código Sanitário mencionados neste Artigo, serão elaborados visando zelar a saúde e bem estar da população.

**Art. 2º** - Para efeito desta Lei e seu regulamento, Vigilância Sanitária e um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir ou eliminar riscos a saúde, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de epidemias, surtos, bem, como intervir nos problemas sanitários da poluição do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da produção de serviços, em perfeita consonância, com as normas Federais e Estaduais.

**Art. 3º** - Sem prejuízo de outras atribuições, compete a 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 de saúde pública;

**Art. 4º** - Fica o Prefeito Municipal juntamente com o Secretário Municipal de Saúde autorizado a celebrar convênio com órgãos Federais, Estaduais e Municipais, visando o melhor cumprimento desta Lei.

**Art. 5º** - As ações da Vigilância Sanitária serão exercidas por agentes fiscais de vigilância sanitária, que comporão o quadro permanente da administração Municipal da Prefeitura de São Luís do Curu, no prazo mínimo de 60(sessenta) dias após a aprovação desta Lei.

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

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
São Luís do Curu - Ceará



**Parágrafo Único** - Ficam ainda sujeitos a fiscalização sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, todos os produtos à saúde pública, ou seja, aqueles produtos, substâncias ou equipamentos que, por seu uso, consumo ou aplicação possam causar danos a 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, terão livre acesso a todos os lugares a qualquer dia e hora, onde houver necessidades de exercer as ações que lhe são atribuídas, no Município.

**Parágrafo Único** - Para cumprir as determinações do exposto neste Artigo, a autoridade sanitária solicitará a proteção policial, sempre que se fizer necessária.

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

**Art. 9º** - As taxas e multas que a regulamentação desta Lei vier a estabelecer serão fixadas em base na UR(Unidade Fiscal) vigente no estado.

**Art. 10º** - Este Código entrará em vigor a partir da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**PARTE II**

**DA ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**CAPÍTULO I**

**DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 11** - O poder de polícia sanitário do Município de São Luis do Curu, tem como finalidade promover normas para controle de inspeção e fiscalização sanitária.

- I - Da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;
- II - Dos estabelecimentos industriais e comércios constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;
- III - Das condições de higiene da produção, conservação manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
- IV - Dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;
- V - Das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamento públicos, bem como, dos estabelecimento de diversão pública em geral;

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
 CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
 Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
 São Luis do Curu - Ceará



- VI - Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;
- VII - Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;
- VIII - Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;
- IX - Das condições sanitárias das casas de banho, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;
- X - Da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;
- XI - Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimento sujeitos ao Alvará de autorização sanitária;
- XII - Das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privados;
- XIII - Das condições da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
- XIV - Das condições sanitárias da coleta, transporte e destino de lixo e refugos 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 consonância com as normas Federais e Estaduais;
- XVII - Do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;
- XVIII - Das agências funerárias e velórios;
- XIX - Das zoonoses;

**Parágrafo 1º** - Todos os estabelecimento regulados no presente Artigo deverão possuir Alvará de Autorização Sanitária renovável anualmente junto a Divisão de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

**Parágrafo 2º** - A aplicação do Inciso XIX caberá a Divisão de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde, com procedimentos específicos aludidos nos respectivos capítulos.

### PARTE III

#### CAPÍTULO I

#### SANEAMENTO, ÁGUA DE ABASTECIMENTO PÚBLICOS E PRIVADO E POLUIÇÃO DO AR

**Art. 12** - A Secretaria Municipal de Saúde através da Divisão de Vigilância Sanitária, ao que couber, adotará, providências para solução dos problemas de saneamento.

**Art. 13** - Faz-se obrigatório a ligação de toda construção considerada habitável, a rede pública de abastecimento de água e aos coletores públicos de esgotos, sempre que existente.

**Parágrafo 1º** - Os estabelecimento comerciais ou industriais ficam obrigados a fazer o que dispõe este Artigo.

Rua Rochaël Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
 CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
 Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
 São Luís do Curu - Ceará



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

**Parágrafo 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. 14** - As habitações, os terrenos não edificados, as indústrias e os estabelecimentos em geral obedecerão aos requisitos mínimos de higiene, indispensáveis a produção de saúde, não lhes permitindo, nenhuma forma ou condição a poluição do meio ambiente, tornando-o insalubre ou inadequado a população.

**Art. 15** - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódica, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampadas.

**Art. 16** - Será permitido a abertura dos poços ou aproveitamento de fontes de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

**Parágrafo 1º** - Os poços devem ficar situados em nível superior aos das fontes de contaminação.

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

**Parágrafo 3º** - Todo poço escavado deverá possuir:

- A - Parede impermeabilizadas até 03(três) metros de profundidade, no mínimo;
- B - Tampa de concreto;
- C - Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual.

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

## CAPÍTULO II

### DOS ANIMAIS

**Art. 17** - Não será permitido na Zona Urbana de São Luís do Curu, e vilas dos Distritos a criação ou conservação de animais, (bovinos, suínos, caprinos e eqüinos) que pela sua natureza, quantidade ou má localização sejam causas de insalubridades e/ou incomodidade a população.

**Parágrafo 1º** - Não se enquadra neste Artigo entidades técnico-científicas e estabelecimentos industriais e militares, devidamente aprovados e autorizados pela autoridade competente.

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará

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

**Parágrafo 3º** - Nos pontos considerados turísticos com pólos de lazer só será permitido a criação de animais se os mesmos forem colocados em locais adequados, não solto.

### CAPÍTULO III

#### DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

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

**Parágrafo 1º** - Não poderá o lixo ser queimado sobre o solo.

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

**Parágrafo 3º** - Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície.

**Parágrafo 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 proliferação de larvas de moscas, roedores e outros animais daninhos.

**Parágrafo 5º** - O lixo séptico e os restos alimentares poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através das coletas especiais feita pelo órgão municipal competente ou credenciado.

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

**Parágrafo 7º** - Compete ao órgão credenciado pelo Poder Público Municipal a coleta e o destino final do lixo.



#### PARTE IV

#### CAPÍTULO I

### DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**Art. 19** - Ficam adotadas nesta Lei as definições constantes da Legislação Federal e Estadual de alimentos de fantasias, alimentos "IN-NATURA", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produtos alimentícios, coadjuvantes, padrão de identidade e qualidade de rótulo, embalagem, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

**Art. 20** - A ação da autoridade sanitária 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 consumo de alimento.

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

**Art. 21** - Os gêneros alimentícios que sofram processos de acondicionamentos, industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registros em órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

**Art. 22** - Em todas as fases do processamento, desde as fontes de produção até o consumidor, o alimento deverá estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

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

**Parágrafo 2º** - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, depositados e expostos a venda, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e limpeza.

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

**Art. 24** - A inutilização de alimento será efetuada quando através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado ser o mesmo, impróprio para o consumo imediato.

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
São Luís do Curu - Ceará



**Parágrafo 1º** - O alimento, nas condições prevista neste Artigo, poderá, após sua interdição e apreensão, ser distribuída a instituições públicas ou privadas, desde que beneficente de caridade ou filantrópica.

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

**CAPÍTULO II**

**DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES**

**Art. 25** - Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficie, acondicione ou venda alimentos, ficam sujeitos a regulamentação e normas técnicas expedida pelo Executivo Municipal, e só poderão funcionar mediante expedição de registro sanitário de autorização.

**Parágrafo 1º** - O registro sanitário previsto neste Artigo, renovável anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção e deverá ser conservado em lugar visível.

**Art. 26** - Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades fiscais, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe a operar.

**Parágrafo Único** - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas a finalidade a que possam determinar ajuda ou improbidade dos produtos para o consumo, assim com prejuízo a saúde.

**Art. 27** - Todas as máquinas aparelhos e demais instalações deste estabelecimento, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

**CAPÍTULO III**

**DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS**

**Art. 28** - A Vigilância Sanitária será exercido sobre os alimentos, e pessoal que manipula, sobre os locais e instalações onde se fabricam produtos, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuam, comercializam ou consomam alimentos.

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
 CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
 Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
 São Luís do Curu - Ceará



**Parágrafo 1º** - Os produtos, substâncias, insumos ou outros, além de apresentarem perfeitas condições para o consumo devem ser oriundos de fontes aprovadas, ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

**Parágrafo 2º** - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os proteja de contaminação e deteriorização.

**Art. 29** - Os gêneros alimentícios devem obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

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

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

**Art. 30** - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após o seu uso.

**Art. 31** - Os alimentos serão obrigatoriamente, mantidos afastados de saneantes desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

**Art. 32** - É proibido guardar alimentos que devem ser comercializados em bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos da devida cobertura.

**Art. 33** - As peças, maquinaria, utensílios, recipientes, equipamentos e outras embalagens que venham a entrar em contato com alimentos, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devem ser mantidas e limpas de sujeiras, insetos e outras contaminações.

**Art. 34** - 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 e preparação de outros produtos alimentícios;

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
 CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
 Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
 São Luís do Curu - Ceará



II - A comercialização de alimento deteriorados, ou seja, os que ajam sofrido avaria ou prejuízo em sua natureza, composição ou características organoléticas, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, transportes inadequados, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mal acondicionamento, defeito da fabricação ou consequência de outro agente;

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 outro de inferior qualidade;

B - Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionado de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe contribuir melhor qualidade que não possui;

C - Que se constitui totalmente ou em partes 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 com validade vencidas, devendo pois ser mantido em rigoroso controle por parte da autoridade sanitária.

**Art. 35** - Os sucos de frutas naturais, denominados "vitaminas", obedecerão as seguintes exigências no seu preparo:

A - Serão elaborados no momento de serem servidas ao consumidor com todo rigor de higiene;

B - Serão usados em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

C - Quando em sua elaboração entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

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

## PARTE V

### CAPITULO I

#### DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 36** - Todo estabelecimento ou local de produção, fábrica, 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 - Alvará de autorização sanitária;

II - Água corrente potável;

III - Piso lavável com inclinação para escoamento de água de lavagem;

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará



IV - Ventilação e iluminação adequadas;

V - Recipientes com tampa, adequado para lixo;

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

VII - Perfeita limpeza, higienização e conservação geral.

**Parágrafo Único** - O registro de Autorização Sanitária será concedida após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data do seu vencimento.

**Art. 37** - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

I - Manter em depósito substâncias nocivas a saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

II - Fumar, no momento em que estiver manipulando, servindo ou em contato;

III - Varrer a seco;

IV - Manter no local produtos utensílios ou maquinarias alheias as atividades;

V - Uso de copos, pratos, talheres ou outros utensílios quando quebrados, rachados ou com defeitos;

VI - Permanência de quaisquer animais estranhos as atividades dos estabelecimentos;

**Art. 38** - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuem local apropriado e separado para guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

**Art. 39** - As paredes dos estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, deverão ser rebocadas, revestidas com material liso, duro e lavável, até no mínimo 1,50m de altura.

**Art. 40** - As cozinhas e/ou saídas de manipulação deverão obedecer as seguintes normas:

I - Piso de material eficiente ou cerâmico, com inclinação para escoamento de água de lavagem;

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

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

IV - Aberturas com telas a 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 proibido a utilização de divisórias de madeira nas cozinhas e salões de consumo de alimento.

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará



**Art. 41** - Os prédios, as dependências e demais instalações quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

## CAPÍTULO II

### INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

**Art. 42** - Todos os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão obedecer as seguintes normas:

- I - Piso cerâmico ou de material equivalente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- II - Paredes revestidas até 1,50m 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 dos alimentos;
- V - Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo em ambos os caves obrigatória, e água corrente para descarga.

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

**Parágrafo 2º** - As instalações sanitárias dos estabelecimentos a que se referem este Artigo, devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

## CAPÍTULO III

### DEPÓSITO E ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS

**Art. 43** - Os depósitos onde são armazenados 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 - Dos depósitos destinados a armazenagem dos alimentos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, não sendo permitido ali a presença de animais domésticos, tais como gato, cães, pássaros, etc.

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
São Luís do Curu - Ceará



#### CAPÍTULO IV

#### DOS AÇOUGUES, FRIGORÍFICOS, PEIXARIAS, ABATEDOURES DE AVES E CONGÊNERES

**Art. 44** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão obedecer os seguintes normas:

- I - Possuir no mínimo, uma porta para o logradouro público, assegurado uma boa ventilação;
- II - Utilizar embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- III - Possuir balcões frigoríficos ou geladeiras e evitar a exposição das carnes, por tempo mínimo, necessário para se proceder o resfriamento;
- IV - Manter as paredes, o piso e teto em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a utilização de solução desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas, para limpeza deste estabelecimento;
- V - Manter em perfeitas condições de higiene os utensílios, máquinas e depósitos que estiverem em contato com as carnes.

**Art. 45** - Não é permitido o abate de aves doentes ou em desacordo com as normas de higiene.

#### CAPÍTULO V

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

**Art. 46** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

**Art. 47** - As pessoas que manuseiam, confeccionam e servem os alimentos devem estar saudáveis, com roupas limpas e apropriadas, unhas limpas, cabelos presos e protegidos.

**Art. 48** - É proibido nos estabelecimento servir a mesa pães, manteiga e similares sem devida proteção.

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
São Luis do Curu - Ceará

## CAPÍTULO VI.

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

**Art. 49** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados, deverão possuir:

**I** - A copa/cozinha deve ter piso cerâmico ou material equivalente, paredes impermeabilizadas no mínimo de 1,50m de altura, com material liso, duro e lavável, sendo proibida o uso de madeira;

**II** - Teto liso e pintado na cor clara;

**III** - As instalações sanitárias, além das disposições contidas no Artigo 42 deste regulamento, 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 mesa e guardanapos, quando adotados serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização.

**Art. 50** - Além das disposições contidas no Artigo 37 deste regulamento, é proibido servir as mesas pães, manteiga, e similares sem a devida proteção.

**Art. 51** - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

**Art. 52** - 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 devem ter até 1,50m de altura no mínimo, revestidas de material resistente e impermeabilizante, a dispor de:

**I** - Local para lavagem e secagem de roupas;

**II** - Depósito de roupas servidas;

**III** - Depósito em local exclusivo, para roupas limpas.

**Art. 53** - Não poderão ser colocadas, simultaneamente roupas sujas e lavadas no mesmo compartimento, e sim em compartimentos apropriados, que evitem totalmente o contato entre elas.

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luis do Curu - Ceará

## CAPÍTULO VII

### DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

**Art. 54** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as padarias, bobonieres, confeitarias e congêneres, deverão possuir:

I - Fogão apropriado com golfa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - Recipientes com tampa revestida internamente com material inócuo e inatável, ou inox, para guarda de farinhas, açucars, fubá, sal e congêneres;

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

IV - Bandejas inox, ou material similares, as quais devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene.

**Art. 55** - Os fornos e caldeiras deverão ser instalados em compartimentos especiais, deverão possuir isolamento térmico e acústico, aprovado pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiente vigente.

**Art. 56** - As massas, os pães e os alimento após saírem do forno, deverão ser acondicionados em prateleiras, nunca em contato direto com o chão.

**Art. 57** - O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deverão ser mantidos 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. 58** - Os compartimentos destinados a consumação, trabalho, manipulação, preparo, retalho, cozinha e copas deverão dispor de pia com água de lavagem.

## CAPÍTULO VIII

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

**Art. 59** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, 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, deverão ser observado o número de aves não excessivo para cada ambiente.

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luis do Curu - Ceará



**Art. 60** - Além das disposições contidas no Artigo 26 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimento:

- I - O abate ou preparo de aves ou outros animais não consoantes com as normas específicas;
- II - Aves doentes;
- III - A comercialização de frutas amolecidas, esmagadas, fermentadas;
- IV - A comercialização de produtos hortifrutigrangeiros deteriorados;
- V - Hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

## CAPÍTULO IX

### FÁBRICA DE GELO, FÁBRICAS DE BEBIDAS

**Art. 61** - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso doméstico, seja em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

- A - Ser feito com água filtrada, isenta de quaisquer contaminação;
- B - Ser preparado em moldes ou formas próprios para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicos, conservados em abrigos de poeiras e outras contaminações, inclusive insetos;
- C - Ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para este fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação;
- D - O transporte do gelo deve ser feito de forma adequada em veículo próprio para tal fim, evitando-se qualquer tipo de contaminação no gelo.

## CAPÍTULO X

### SORVETERIAS E CONGÊNERES

**Art. 62** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados, 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 em princípio as seguintes etapas:
  - A - Remoção dos detritos;
  - B - Lavagem com água morna ou sabão detergente;
  - C - Secagem.
- II - Os sorvetes fabricados de forma industrial e/ou artesanal, periodicamente, deverão sofrer controle de qualidade de produto pela autoridade sanitária competente;
- III - Os gelados domésticos, elaborados com produtos de laticínios deverão ser pasteurizados;

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará



**IV** - A água utilizada na confecção de gelados comestíveis deverão ser de fontes aprovadas, filtrada ou fervidas;

**V** - No caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser filtrada até a temperatura máxima de 50°C e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 Horas;

**VI** - Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos numa temperatura de 18°C negativos. Nos pontos de venda até a temperatura deverá ser de no máximo 5°C.

**Art. 63** - Além da disposição contida no Artigo 37 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas de depósito de leite.

## CAPÍTULO XI

### DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

**Art. 64** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, principalmente os Capítulos IV (açougues), VII (padarias), VIII (quitandas), X (sorveterias), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

**I** - Área suficiente para estocar, acondicionar, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

**II** - Câmara de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deteriorização na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

## CAPÍTULO XII

### DOS TRAILERS, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES

**Art. 65** - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos as disposições deste regulamento, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

**Art. 66** - No comércio ambulante somente é tolerado a comercialização de alimentos que não oferecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitários, a critério do órgão, não sendo tolerado:

**I** - Preparo de alimento, pipocas, centrifugação de açúcar, churros, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamentos aprovados pelo órgão sanitário Municipal;

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

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará



**Art. 67** - A preparação, beneficiamento e confecção ambulante de alimentos para venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos são tolerados, desde que são observados, em especial as seguintes condições:

**I** - Comportamento do condutor (motorista), quando for o caso, ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

**II** - Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frios suficiente para mantê-los na temperatura exigida, devendo, no caso de serem servidas quentes, ser mantidas em estufas;

**III** - Devem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidas em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagem e desinfecção com água fervente ou solução desinfectante aprovada.

### CAPÍTULO XIII

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

**Art. 68** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados, deverão obedecer as exigências dos Artigos abaixo relacionados.

**Art. 69** - Todos os alimentos a venda nos estabelecimentos deste Capítulo devem estar agrupados de acordo com sua natureza e protegidos das ações dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibidos colocá-los diretamente sobre o solo.

**Art. 70** - Nestes estabelecimentos é permitida a venda à varejo de produto hortifrutigrangeiros subsidiariamente de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

**I** - Devem ser mantidos sob refrigeração, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;

**II** - A comercialização de carnes, pescados, derivados de produtos de laticínios, passíveis de refrigeração será permitida desde que em balcões que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, devidamente instalada e em perfeito funcionamento providas de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;

**III** - Os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados deverão dispor de água corrente;

**IV** - Bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigrangeiros mantidas em perfeitas condições de higiene;

**V** - É proibido o depósito e comercialização de aves e outros animais vivos;

**VI** - O lixo das feiras deverá ser acondicionado, quando não houver local apropriada em sacos plásticos hermeticamente fechados, para evitar a proliferação de insetos.

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará



## CAPÍTULO XIX

### DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇA DE ESPORTE, CASAS DE SHOWS E SIMILARES

**Art. 71** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, deverão os estabelecimentos acima dispostos, atender as deste capítulo.

**Art. 72** - As piscinas são classificadas em:

- I - Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário de suas relações;
- II - Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, hotéis, associações, motéis e similares;
- III - Públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob administração direta ou indireta de órgãos governamentais.

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

**Art. 73** - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

**Art. 74** - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção, limpeza em condições satisfatória.

**Art. 75** - Nestes estabelecimentos, os vestuários e instalações sanitárias, independente de sexo conterão no mínimo:

- I - Vasos sanitários e lavatórios na proporção de 01(um) para cada 40(quarenta) mulheres;
- II - Mictórios na proporção de 01(um) para cada 60(sessenta) homens;
- III - Chuveiros na proporção de 01(um) para cada 40(quarenta) banhistas;
- IV - Ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene;

**Parágrafo Único** - É vedado o uso de estrados de madeira no interior dos gabinetes sanitários.

**Art. 76** - A desinfecção das águas de piscinas será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária, obedecendo-se:

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

**Art. 77** - As piscinas estarão sujeitas a serem comunicadas por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará



**Art. 78** - O não cumprimento da interdição referida no Artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

**Art. 79** - Os circos, parques de diversão e congêneres, deverão possuir instalações ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independente para proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200(duzentos) freqüentadores, em compartimentos separados.

**Parágrafo 1º** - Na construção destas instalações sanitárias provisórias, poderá ser permitida de madeira ou em placas, devendo o piso ser revestido de material liso e lavável.

**Parágrafo 2º** - Faz-se obrigatória a remoção e/ou o isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do Parágrafo anterior, e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a eles deram origem.

**Art. 80** - Os estabelecimentos previstos no Artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

## CAPÍTULO XV

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

**Art. 81** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especialmente:

- I - Pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada 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 trata de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flâmados.

**Art. 82** - As lavanderias deverão entender, no que lhes for aplicável a todas as exigências contidas neste regulamento.

**Art. 83** - As lavanderias serão dotadas de reservatório 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 será insuficiente ou inexistente.

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
São Luís do Curu - Ceará



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

- A - Depósito de roupas sujas;
- B - Operações de lavagem;
- C - Secagem e passagem de roupas, desde que disponham de equipamento apropriado para este fim;
- D - Depósito de roupas limpas.

## CAPÍTULO XVI

### DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

**Art. 84** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimento de ensino e similares deverão atender as exigências mencionadas a seguir.

**Art. 85** - As escolas deverão possuir compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando as exigências deste regulamento.

**Art. 86** - Deverão também existir instalações para professores, devidamente separados por sexo.

**Art. 87** - É obrigatório a instalação de bebedouros com água potável ou ainda a colocação de filtros ao consumo de água dos alunos e funcionários do estabelecimento, sendo vedado a sua localização em instalações sanitárias.

**Art. 88** - As cantinas ou cozinhas destinadas a preparação, venda ou distribuição de lanches ou merendas, deverão satisfazer as exigências feitas para o estabelecimento comercial de gêneros alimentícios, no que lhe for aplicável.

## CAPÍTULO XVII

### DOS DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS, DEPÓSITO DE BEBIDAS E SIMILARES

**Art. 89** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura de 2,00m com material, liso, resistente e lavável.

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
São Luís do Curu - Ceará



**Art. 90** - É proibido nos estabelecimentos, acima de tudo:

- I - Expor a venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestam a confusão com bebidas;
- II - Venda de bebidas fracionadas.

## CAPÍTULO XVIII

### DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

**Art. 91** - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados ao disposto neste Capítulo.

**Art. 92** - Nos depósitos de alimentos, as paredes até 2,00m e o teto serão revestidos de material liso, resistente e lavável, devendo ser mantido sempre em perfeitas condições de higiene, inclusive o teto.

**Art. 93** - É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

- I - Expor a venda, ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se presta a confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;
- II - O acondicionamento de alimentos em sacos ou em qualquer outro recipiente dispostos diretamente em contato com o chão.

## PARTE VI

### CAPÍTULO I

#### DO PESSOAL

**Art. 94** - Para exercício das atividades abaixo relacionados será obrigatória a apresentação de atestados emitidos por médicos credenciados à Secretaria Municipal de Saúde:

- I - Produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;
- II - Hotelarias e similares;
- III - Salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicure e manicure;
- IV - Outras atividades que tenham contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

Rua Rochaël Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará



**Art. 95** - O atestado médico terá validade de 01(um) ano, devendo ser renovado neste prazo.

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

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

**Art. 96** - As pessoas portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses, exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

**Art. 97** - Os empregados e proprietário dos estabelecimentos, mesmo de atestado médico, devem ser afastados das atividades que exercem, ao apresentarem manifestações febris ou cutânea, principalmente supuração na pele, corrimento, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo assumir após decisão médica por escrito sob pena de multa.

**Art. 98** - As pessoas que manipulam alimento, bem como, as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos e condições capaz de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, em especial:

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

**II** - Quando no rescinto de trabalho, devem fazer 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 em material contaminado ou dinheiro, feito uso de lençol e, principalmente, após a utilização de sanitário;

**V** - Quando contactarem diretamente com os alimentos, devem ter unhas curtas e sem pintura nos dedos e barbas aparadas e protegidas;

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

**VII** - Não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes no local de manipulação de alimentos, podendo fazê-lo em locais especiais desde que após a prática, lavem cuidadosamente as mãos.

**VIII** - Não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência ou estabelecimento, exceto no vaso sanitário.

**IX** - É vedado ao manipulador ou vendedor de alimentos tocar no dinheiro exceto se antes lavar as mãos.

**Art. 99** - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Rua Rochaël Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará



**Parágrafo Único** - Excetua-se que, pela natureza de suas atividades, tais como, entrada e saída de mercadorias, conserto em geral, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando sujeitas as disposições referente a higiene pessoal.

## PARTE VII

### CAPÍTULO I

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

**Art. 100** - O órgão competente de 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 interessam a saúde pública.

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

**Art. 101** - A autoridade sanitária municipal competente terá livre acesso a qualquer local onde haja manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, distribuição, embalagem, reembalagem ou venda dos produtos referidos no Artigo 100.

**Art. 102** - No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária competente exercerá o controle e a fiscalização dos estabelecimentos em que se produzam, manipulem e dispensem a final e a qualquer título, os produtos e substâncias citados no Artigo 100, podendo colher amostra para análise, realizar apreensão daqueles que não satisfizerem as exigências regulamentares de segurança, eficácia, qualidade e inoquidade, ou forem utilizados inadequadamente ou dispensados ilegalmente, como também poderá interditar e utilizar aqueles que comprovadamente ponham em risco ou podem causar mal a saúde da população.

**Art. 103** - Os métodos e normas estabelecidos pelo Ministério da Saúde, serão observados pelo Município para efeito de análise fiscal.

**Art. 104** - Os agentes a serviço da vigilância sanitária são competentes para:

- I - Colher amostras necessárias à análise fiscal ou de controle quando haja delegação do Ministério da Saúde ou da Vigilância Sanitária do Estado, lavrando o respectivo termo de apreensão;
- II - Proceder as inspeções e visitas de rotina afim de apurar infrações ou eventos relacionados com a alteração dos produtos, dos quais lavrados respectivos termos;

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
São Luís do Curu - Ceará



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

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

V - Interditar lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos industriais ou comerciais em que se desenvolvam atividades de indústria e comércio dos produtos que se referem ao Artigo 100, seja por inobservância da Legislação Federal pertinente ou por força de evento natural ou sinistro que tenha modificado as condições orgânicas dos produtos ou as de sua pureza e eficácia;

VI - Proceder à imediata inutilização da unidade de produtos cuja alteração ou deteriorização seja flagrante e à apreensão e interdição do resultado do lote para análise fiscal;

VII - Lavrar Auto de Infração para 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. 105** - O controle e a fiscalização de que trata esta seção, quando couber, atingirá, inclusive, Repartições Públicas, Entidades Autárquicas, Paraestatais, Fundação e Associação ou instituição privada de qualquer natureza.

## CAPÍTULO II

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

**Art. 106** - Os estabelecimento comerciais farmacêutico e congêneres não poderão funcionar em todo território da jurisdição de CRUZ sem a prévia licença do órgão da vigilância sanitária municipal competente.

**Art. 107** - As farmácias e as drogarias deverão contar com assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, cuja presença será obrigatória durante o horário pré estabelecido, devendo possuir instalações e equipamentos adequados.

**Art. 108** - Para controle, escrituração de entorpecentes de substâncias que produzam dependência física ou psíquica, as farmácias e as drogarias deverão possuir, também, cofre e/ou armários que ofereçam segurança, com chave, livros ou fichas para escrituração do movimento de entrada e saída de estoque daqueles produtos, conforme modelos aprovados por Legislação Federal competente.

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
 CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
 Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
 São Luis do Curu - Ceará



**Art. 109** - Será obrigatória a existência de farmácias e drogarias de um exemplar, atualizado da farmacopéia brasileira.

**Art. 110** - É permitida as farmácias e drogarias exercer o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, produtos dietéticos, produtos óticos, de acústica médica, odontológico, veterinários e outros desde que observada a Legislação Federal específica.

**Parágrafo 1º** - Para fins deste Artigo as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas de acordo com a natureza dos correlatos e o juízo da autoridade competente.

**Parágrafo 2º** - É vedado a aplicação nos próprios estabelecimentos de qualquer tipo de aparelho mencionado neste Artigo.

**Art. 111** - As ervanárias somente poderão efetuar a dispensação de plantas e ervas medicinais excluídas as entorpecentes.

**Parágrafo 1º** - Os estabelecimentos a que se refere este Artigo, somente poderão funcionar após obterem a devida licença do órgão sanitário competente, no caso, a vigilância sanitária municipal, e sob a responsabilidade do técnico legalmente habilitado.

**Parágrafo 2º** - É proibido as ervanárias negociar com objeto de cera, fetiche e outros que se relacionem com a prática de facilíssimo e curandeirismo.

**Parágrafo 3º** - Os estabelecimentos a que se referem este Artigo deverão possuir instalações e equipamentos adequados para finalidade a que se propõe.

**Art. 112** - Qualquer irregularidade não prevista nos Artigos a essa parte pertinente, serão utilizadas as Legislação Estadual e Federal, conforme o caso.

## PARTE VIII

### CAPÍTULO I

#### DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 113** - Considera-se infração, para fins deste regulamento e de suas normas técnicas especiais a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destina a produção, preservação e recuperação da saúde.

**Art. 114** - Responde pela infração que, ação ou omissão, lhe deu causa ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Rua Rochaël Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará



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

**Parágrafo 2º** - Os funcionários dos estabelecimentos, mesmo venham causar à infração, não respondem pela mesma, pois não possuem personalidade jurídica.

**Art. 115** - As infrações serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

- I - Advertência;
- II - Multas;
- III - Apreensão do produto;
- IV - Inutilização dos produtos;
- V - Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VI - Propor cancelamento de registro de produtos;
- VII - Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VIII - Cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- IX - Cancelamento do Alvará de registro sanitário do estabelecimento.

## PARTE IX

### CAPÍTULO I

#### PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

**Art. 116** - Poderá ser lavrado a guia de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições fiscais do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e outras hipóteses previstos em ato administrativo. 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 de Divisão de Fiscalização Sanitária, após informação do agente atuante.

**Art. 117** - A Guia de Intimação será lavrada em 3(três) vias, devidamente enumeradas, destinando-se a primeira via ao processo, a segunda via ao intimado, a terceira via ao agente fiscalizador e conterà:

- I - O nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento intimado(razão social) especificando, endereço completo, C.G.C., caso tenha;
- II - A disposição legal ou regulamento infringido;

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luís do Curu - Ceará



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

IV - Prazo para sua execução;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu, intimação e sua assinatura com carimbo;

VI - A assinatura do intimado, na sua ausência ou no caso de recusa, consignação desta circunstância assinatura de duas testemunhas, quando possível.

**Parágrafo único** - Na impossibilidade de dar reconhecimento diretamente intimado da lavratura da Guia de Intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação oficial.

## CAPÍTULO II

### AUTO DE INFRAÇÃO

**Art. 118** - As infrações no disposto neste regulamento serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada o cumulativo das penas previstas, observadas o rito e os prazos estabelecidos neste regulamento.

**Parágrafo Único** - Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, aplicar tantas penalidades quantas forem as infrações.

**Art. 119** - O Auto de Infração será lavrado em três vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via a instrução do processo, a segunda via ao autuado e a terceira via ao agente fiscalizador, e conterà:

I - O nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento intimado(razão social) especificando seu ramo de atividade e endereço completo;

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

III - Nome e cargo da autoridade autuante e sua assinatura mediante carimbo;

IV - Prazo de 10(dez) dias para impugnação por parte do autuado;

V - A disposição legal ou regulamentar transgredida;

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

**Parágrafo Único** - Na impossibilidade de dar conhecimento ao interessado diretamente, este deverá ser cientificado ao Auto de Infração por meio de carta registrada com A.R.(aviso de reconhecimento), por edital publicado oficial, considerando-se efetivada a notificação, 10(dez) dias após a sua publicação.

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
 CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
 Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
 São Luís do Curu - Ceará



### CAPÍTULO III

#### AUTO DE APREENSÃO

**Art. 120** - A comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendem ao disposto neste regulamento, será lavrado o Auto de Apreensão para que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

**Art. 121** - O Auto de Apreensão será lavrado em três vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira via ao laboratório oficial ou credenciado, a segunda via ao responsável pelo produto, a terceira via ao agente fiscalizador e conterá:

- I - Nome da pessoa física ou razão social do responsável pelos produtos e endereço completo;
- II - Dispositivo legal utilizado;
- III - Descrição da qualidade, quantidade, nome e marca dos produtos apreendidos;
- IV - Nome e cargo legível do autuante e sua assinatura mediante carimbo;
- V - A assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto, sendo que em caso de recusa a consignação da circunstância e assinatura de duas testemunhas, quando possível.

**Art. 122** - Lavrar-se-á de apreensão culminar ao inutilização de produtos envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

- I - Os produtos comercializados não atenderem as especificações de registro e rotulagem;
- II - 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;
- III - O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem as disposições deste regulamento;
- IV - 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;
- V - Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constata infringência as condições relativas à alimentos, bebidas e vinagres dispostos nesta regulamentação;
- VI - Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde de São Luís do Curu.

**Art. 123** - Os produtos citados no Artigo anterior, assim como utensílios e outros citados no Item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, poderão após a sua apreensão:

- I - Se encaminhadas, para fins de inutilização, local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;
- II - Ser inutilizados no próprio estabelecimento;
- III - No caso da autoridade sanitária, pode ser devolvida ao seu proprietário ou representante legal, impondo-lhe multa;

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
 CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
 Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
 São Luís do Curu - Ceará



**IV** - No caso de reincidência a que se refere o Inciso III, fica expressamente proibido a devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas neste regulamento;

**V** - Poderão ser doadas as instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

**Art. 124** - As entidades beneficiadas coma as doações a que se refere o Artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

**I** - Serem tais entidades cadastradas na divisão da vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de São Luis do Curu;

**II** - Apresentarem no ato de cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;

**III** - Apresentarem recibo em papel timbrado, correspondente a quantidade, qualidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;

**IV** - O recibo a que se refere o Item anterior, será doado pela entidade beneficiada no ato da doação dos produtos alimentícios doados;

**Parágrafo Único** - Ficam expressamente proibido quaisquer doações que não obedeçam a programação da divisão de Fiscalização Sanitária e ao disposto neste regulamento.

**Art. 125** - As doações obedecerão a programação da Divisão de Fiscalização Sanitária, que comunicará a doação a entidade beneficiada ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

## CAPÍTULO IV

### TERMO DE INTERDIÇÃO

**Art. 126** - O Termo de Interdição será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira via a chefia imediata, a segunda via ao responsável pelo estabelecimento, a terceira via ao atendente fiscalizador e conterà:

**I** - Nome da pessoa física ou denominação do estabelecimento autuado(razão social), especificando o ramo de sua atividade e seu endereço completo;

**II** - Os dispositivos legais infringidos;

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

**IV** - Nome, função ou cargo legível da autoridade autuante e sua assinatura com carimbo;

**V** - Nome e cargo legível da chefia, sua assinatura e carimbo;

**VI** - A assinatura do responsável pelo estabelecimento ou na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, no caso de recusa, a consignação desta circunstância e assinatura de suas testemunhas, quando possível.

**Art. 127** - A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamento Fiscal, composta por representantes fiscais e diretores da Secretaria Municipal de Saúde e da assessoria jurídica, atendendo pedido fundamentado do interessado após apurada a análise do caso.

Rua Rochacl Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luis do Curu - Ceará



## PARTE X

### CAPÍTULO I

#### PROCESSAMENTO DE MULTAS E RECURSOS

**Art. 128** - Transcorrido o prazo fixado no Artigo 116, parágrafo único, 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 no Anexo I deste regulamento, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.

**Art. 129** - Havendo interposição da defesa, o processo após decisão denegatória definida da Junta de Julgamentos Fiscais, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

**Art. 130** - O infrator poderá oferecer defesa ao Auto de Infração, Auto de Apreensão e 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 quando aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne a devolução daquilo que foi apreendido.

**Art. 131** - Em sendo indeferida a impugnação ou defesa no que trata o Artigo anterior, o infrator deverá recolher o valor do Auto de Infração no prazo de 72(setenta e duas) horas.

**Art. 132** - As defesas serão decididas depois de ouvido o agente autuante, que, em seu parecer, opinará pela manutenção total ou parcial dos autos citados no Artigo 126 pelo deferimento total ou parcial da defesa.

**Art. 133** - Após a conclusão do processo, ao qual se referem os Artigos supra citados, a Junta de Julgamentos Fiscais, encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde, as providências cabíveis.

### CAPÍTULO II

#### DAS MULTAS

**Art. 134** - As multas originárias de infrações cometidas contra a disposição deste regulamento, serão calculadas com base no valor de referência vigente ou unidade fiscal do Estado do Ceará(UFRCE) determinada por ato do Poder Executivo Municipal.

Rua Rochaël Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
São Luís do Curu - Ceará



**Parágrafo Único** - Os valores das multas deverão variar de 2(duas) a 10(dez) Unidades Fiscais.

**Art. 135** - Para efeito de cálculo das multas observar-se-ão 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 incidência do infrator em relação mesma obra ou atividade, serão aplicados os valores máximos estabelecidos;

**III** - Poderão ser aplicados em dobro os valores máximos estabelecidos, em caso de circunstâncias agravantes da infração, a critério da autoridade autuante.

## PARTE XI

### DO CONTROLE DAS ZONOSSES

#### CAPÍTULO I

##### DISPOSIÇÕES INICIAIS

**Art. 136** - Cabe a Divisão de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de São Luis do Curu, o controle de zoonoses em todo o território do município.

**Parágrafo Único** - Para todos os efeitos deste regulamento, entende-se por zoonoses, as infecções infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais vertebrados e homem.

**Art. 137** - Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

**Parágrafo Único** - Excetuam-se da produção prevista neste Artigo os animais devidamente tratados, comprovadamente vacinados e que não oferecem riscos a segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

#### CAPÍTULO II

##### DA CAPTURA

**Art. 138** - Para todos os efeitos deste regulamento consideram-se:

**I** - Pequenos animais, caninos, felinos, aves;

**II** - Médios animais, suínos, caprinos, ovinos;

**III** - Grandes animais, bovinos, eqüinos, etc.

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luis do Curu - Ceará



**Art. 139** - O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos sem condição prevista no Parágrafo Único do Artigo 138, será apreendido e recolhido a divisão de zoonoses.

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

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

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

- I - 02(dois) dias nos casos de pequenos animais;
- II - 05(cinco) dias nos casos de médios e grande animais.

**Parágrafo 4º** - Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos quando não reclamados junto a Divisão de Controle de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no Parágrafo anterior, terão um dos seguintes destinos:

I - Doação: serão doados as instituições de ensino e pesquisa ou entidades filantrópicas devidamente cadastradas, junto a Secretaria Municipal de Saúde de São Luis do Curu.

II - Sacrificados: serão sacrificados os animais portadores de doenças, atestado por laudo veterinário e os de origem duvidosas.

**Art. 140** - O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações da Divisão de Controle de Zoonoses, será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

### CAPÍTULO III

#### DAS TAXAS

**Art. 141** - Para liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de São Luís do Curu, valor correspondente a:

**I - Pequenos animais:**

A - Apreensão .....	02 UFM's
B - Diária para animal .....	01 UFM
C - Reincidência .....	03 UFM's

**II - Médios animais:**

A - Apreensão .....	03 UFM's
B - Diária para animal .....	02 UFM's
C - Reincidência .....	06 UFM's

Rua Rochaél Moreira, S/N - CEP 62.665-000

CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7

Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001

São Luis do Curu - Ceará

**III - Grandes animais:**

A - Apreensão .....	05 UFM's
B - Diária para animal .....	02 UFM's
C - Reincidência .....	10 UFM's

**PARTE XII**

**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 142** - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 05(cinco) anos.

**Art. 143** - Os pontos mencionados no presente regulamento, a partir do primeiro dia após a lavratura do Auto.

**Art. 144** - Quando autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o Auto ser assinado "a rogo", na presença de duas testemunhas, ou, na falta delas, deverá ser feito a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.

**Art. 145** - As autoridades sanitárias terão livre acesso qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as Leis e regulamentos que se destinam a promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigações de inquérito sanitário.

**Parágrafo Único** - No caso de opção ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária, poderá pedir auxílio a Polícia Militar ou Civil, afim de poder executar a devida fiscalização aquele estabelecimento.

**Art. 146** - As normas técnicas especiais de que trata o Artigo 1º deste regulamento, serão baixados por ato do Secretário Municipal de Saúde de São Luís do Curu.

**Art. 147** - Ficam sujeitos a Alvará de Registros Sanitários para o funcionamento junto a Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual e coletiva.

**Parágrafo Único** - A Secretaria Municipal de Saúde, através das normas técnicas especiais e tendo em vista o ramo da atividades desenvolvidas poderá exigir o alvará de registro sanitário de outros estabelecimentos não previstos neste regulamento.

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
 CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
 Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
 São Luis do Curu - Ceará



**Art. 148** - O Alvará de registro sanitário terá validade por 12(doze) meses, a contar da data de sua concessão.

**Parágrafo 1º** - Enquanto se efetua 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 Alvará de Registro Sanitário.

**Parágrafo 2º** - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento a nova empresa é obrigada a cumprir a todas as exigências e formalidades da Lei, ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a serem deferidas.

**Parágrafo 3º** - Para aquisição do Alvará Sanitário será cobrado anualmente uma taxa equivalente a 10(dez) UFIRS.

**Art. 149** - A atualização das taxas vigente nesta Lei serão reajustadas mediante Decreto do Imo. Sr. Prefeito Municipal de São Luís do Curu.

**Art. 150** - Os dispositivos legais contidos neste Código Sanitário Municipal, entrarão em vigor após a publicação no órgão competente. Ficam revogadas as disposições em contrário.

**Art. 151** - Fica estipulado o prazo de 06(seis) meses para a execução das reformas e alterações para o enquadramento na Lei da Vigilância Sanitária dos atuais estabelecimentos em funcionamento no Município de São Luís do Curu(CE), expirado o prazo estabelecido, o Alvará não será renovado.

Paço da Prefeitura Municipal de São Luís do Curu, 15 de Setembro de 1997

HENRIQUE CESAR NASCIMENTO RAMALHO  
PREFEITO MUNICIPAL

Rua Rochael Moreira, S/N - CEP 62.665-000  
CGC 07.623.051/0001-19 - CGF 06.920.273-7  
Fone: (085) 355.1215 - Fax: (085) 355.1001  
São Luís do Curu - Ceará