



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

LEI Nº 6.102 DE 29 DE JUNHO DE 1999.

Institui o Código de Vigilância Sanitária do Município de Oriximiná.

Faço saber que a Câmara Municipal de Oriximiná, estatui e Eu sanciono a seguinte Lei.

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Fica instituído o Código de Vigilância Sanitária do Município de Oriximiná.

Art. 2º - Este Código tem como finalidade instituir as normas disciplinadoras da higiene pública sobre os prédios, instalações, equipamentos e produtos naturais ou industrializados, locais e atividades, que direta ou indiretamente possam produzir casos de agravos à Saúde Pública ou individual.

Art. 3º - Toda pessoa física e jurídica, sujeita as prescrições deste código, fica obrigada a facilitar por todos os meios, as ações da fiscalização municipal no desempenho de suas funções legais.

TÍTULO II
DA HIGIENE PÚBLICA
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 4º - Compete à Prefeitura, através do Setor de Vigilância Sanitária, zelar pela higiene pública visando a melhoria do ambiente e o bem estar da população, favorecendo o seu desenvolvimento social e o aumento da expectativa de vida.



ESTADO DO PARÁ

Prefeitura Municipal de Oriximiná

Art. 5º - Em cada inspeção que for verificada irregularidade, a Vigilância Sanitária Municipal, deverá apresentar relatório circunstanciado, sugerindo medidas ou solicitando providências a bem da higiene pública.

Parágrafo Primeiro - A Prefeitura deverá tomar as providências cabíveis ao caso, quando o mesmo for da alçada do Governo Municipal.

Parágrafo Segundo - Quando as providências forem da alçada do Órgão Estadual ou Federal, a Prefeitura deverá remeter cópia do relatório a que se refere o presente artigo às autoridades estaduais ou federais competentes.

Art. 6º - Quando se tratar de infração de qualquer dispositivo deste Código, o agente municipal competente deverá lavrar o respectivo auto de infração, que fundamentará o processo administrativo de contravenção.

Parágrafo Único - O processo de contravenção servirá de elemento elucidativo do processo executivo de cobrança de multa e demais ações punitivas.

CAPÍTULO II DA HIGIENE DA ALIMENTAÇÃO PÚBLICA

SEÇÃO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 7º - Compete à Prefeitura, através do Setor de Vigilância Sanitária, exercer a fiscalização sobre a fabricação e o comércio de gêneros alimentícios em geral.

Parágrafo Primeiro - A fiscalização da Vigilância Sanitária compreende também:

I - os aparelhos e recipientes empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, depósito, transporte e distribuição e vendas de gêneros alimentícios;

II - os locais onde se recebem, preparam, fabricam, beneficiam, depositam, expõem a venda, bem como os veículos destinados a sua distribuição no comércio e ao consumo, não comportando exceção de dia nem hora;



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

III - Os armazéns de veículos de empresas transportadoras em que gêneros alimentícios estiverem depositados ou em trânsito, ainda que no período noturno, bem como os domicílios em que se acharem ocultos.

Parágrafo Segundo - Para efeito deste código, considera-se gêneros alimentícios toda substância, sólida ou líquida, destinada a alimentação humana, excetuando-se medicamentos.

Art. 8º - É proibido fabricar, preparar, manipular, acondicionar, armazenar, expor a venda, expandir ou dar consumo, gêneros alimentícios alterados, adulterados, falsificados ou impróprios por qualquer motivo a alimentação humana ou nocivos à saúde ou que estiverem em desacordo com as prescrições deste código e a legislação vigente.

Parágrafo Primeiro - Impróprio para consumo será todo gênero alimentício que:

I - Se apresentar danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou abolorado, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades;

II - Demonstrar pouco cuidado na manipulação ou no acondicionamento;

III - For alterado ou deteriorado, bem como contaminado ou infectado por parasitos;

IV - For fraudado, adulterado, ou falsificado;

V - Contiver substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

VI - For prejudicial ou imprestável a alimentação humana por qualquer motivo.

Parágrafo Segundo - Contaminado ou deteriorado será todo gênero alimentício que:

I - Contiver parasitos e microorganismos patogênicos ou saprófitas, capazes de transmitir doenças ao homem;

II - Contiver microorganismos capazes de indicar contaminação de origem humana ou de enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir o estufamento de vasilhames.



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

Parágrafo Terceiro – Alterado será todo gênero alimentício que tiver sofrido avaria ou deteriorização ou tiver sido prejudicado em sua pureza, composição ou características organoléptica pela ação da umidade, temperatura, microorganismos, parasitas, prolongada ou deficiente conservação e mal acondicionamento.

Parágrafo Quarto – Adulterado ou falsificado será todo gênero alimentício que:

I – Tiver sido misturado com substância que modifiquem sua qualidade, reduzam seu valor nutritivo ou provoquem sua deteriorização;

II – Contiver substância ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido por este código;

III – Tiver sido colorido, revertido, aromatizado, ou adicionado de substâncias estranhas para efeito de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou de apresentar melhor qualidade do que o real, exceto nos casos expressamente previstos por este código.

Parágrafo Quinto – Fraudado será todo gênero alimentício que:

I – Tiver sido, no todo ou em parte, substituído em relação ao indicado no recipiente;

II – Na composição, peso ou medida, diversificar do enunciado no invólucro ou rótulo.

Art. 9º - Nenhum indivíduo portador de doenças transmissíveis ou afetado de dermatose exsudativa ou esfoliativa, poderá lidar com gêneros alimentício.

SEÇÃO II
DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 10 - Para serem expostos a venda os gêneros alimentícios que já tenham sofrido cocção, assadura ou fervura, ou que não dependam desse preparo, deverão ficar protegidos contra poeira e insetos, por meio de caixas, armários, dispositivos envidraçados ou invólucros adequados sobre pena de multa, sem prejuízo do confisco dos gêneros que, a critério da Vigilância Sanitária, forem considerados prejudiciais a saúde.



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

Parágrafo Primeiro – Os salames, salsichas e produtos similares, deverão ser suspensos em ganchos de metal polido ou estanhado ou colocados em recipientes apropriados, observados os preceitos de higiene.

Parágrafo Segundo – As farinhas de mandioca, milho e trigo, poderão ser conservadas em sacos apropriados.

Parágrafo Terceiro – Em relação às frutas expostas à venda, deverão ser observadas as seguintes prescrições de higiene:

- I – Serem colocadas em mesas ou estantes rigorosamente limpas;
- II – Não serem descascadas nem ficarem expostas em fatias;
- III – Estarem maduras;
- IV – Não estarem deterioradas.

Parágrafo Quarto – Em relação as verduras expostas à venda, deverão ser dispostas convenientemente em depósitos, recipientes ou dispositivos de superfície impermeável, capazes de isolamento de impurezas e insetos.

Art. 11 – Os veículos ou quaisquer outros meios de transporte utilizados para o transportamento de gêneros alimentícios, deverão ser mantidos em perfeito estado de asseio e conservação.

Parágrafo Único – Os veículos usados no transporte de carne e, de pescados, deverão ser tecnicamente adequados para esse fim.

**SEÇÃO III
DOS MERCADOS E AÇOUGUES**

Art. 12 – Os mercados e açougues, além das normas exigidas pelo código de obras do município que lhe são aplicáveis, deverão atender ainda os seguintes requisitos de higiene:

- I – Permanecerem sempre em estado de asseio absoluto;
- II – Serem dotados de ralos, bem como, da necessária declividade do piso, que possibilitem lavagens constantes;
- III – Serem dotados de torneiras e de pias apropriadas e em quantidade suficiente;



ESTADO DO PARÁ

Prefeitura Municipal de Oriximiná

IV – Terem balcões frigoríficos apropriados;

V – Terem ferragem destinada a pendurar, expor e pesar carnes, que deverão ser de ferro ou de material equivalente, sem pintura.

Art. 13 – Nos mercados e açougues é proibido:

I – Entrar carnes que não sejam as provenientes do matadouro municipal ou do frigorífico, regularmente carimbada e inspecionada pela Vigilância Sanitária;

II – Guarda na sala de talho, objetos que não tenham função específica na manipulação das carnes.

Parágrafo Primeiro – Nas carnes com ossos, os pesos destes não poderá exceder duzentos gramas por quilo.

Parágrafo Segundo – Os cebos e outros resíduos de aproveitamento industrial, deverão ser, obrigatoriamente, mantidos em recipientes estanques, bem como removidos diariamente pelos interessados.

Art. 14 – Os manipuladores de alimentos deverão apresentar-se em todo o horário de comercialização, devidamente uniformizados com aventais e gorros brancos.

Parágrafo Primeiro – É expressamente proibido o uso de adornos (pulseiras, anéis, etc.), esmaltes e similares bem como fumar no interior dos boxes de comercialização.

Parágrafo Segundo – Todo manipulador de alimentos será submetido semestralmente ao exame médico necessário a emissão da carteira de Manipulador de Alimentos, expedida pela Vigilância Sanitária.

Parágrafo Terceiro – Todo produto de origem animal submetido a inspeção e reinspeção que for considerado impróprio ao consumo pela fiscalização sanitária será apreendido, removido e inutilizado.



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

Art. 15 – Todos os boxes e comércios circundantes dos mercados de carnes e de peixes, na sede municipal, estão sujeitos a fiscalização da Vigilância Sanitária e, desta forma, deverão se enquadrar nas exigências e normas constantes da legislação vigente, no que concerne a higiene, comercialização, instalações e utensílios adequados.

SEÇÃO IV
DOS VENDEDORES AMBULANTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 16 - Os vendedores ambulantes de gêneros alimentícios, além das prescrições gerais deste Código que lhes são aplicáveis, deverão observar ainda as seguintes:

I – Zelarem para que os gêneros que ofereçam não estejam deteriorados nem contaminados e se apresentarem em perfeitas condições de higiene, sob pena de multa e de apreensão das referidas mercadorias que serão inutilizadas;

II – Terem os produtos expostos a venda, conservados em recipientes apropriados para isolá-los de impurezas e de insetos;

III – Usarem material descartável na comercialização dos alimentos;

IV – Usarem vestuário adequado e limpo.

Art. 17 – Os vendedores ambulantes além do vestuário adequado deverão estar municiados da Carteira de Manipulador de Alimentos, expedida pela Vigilância Sanitária.

Art. 18 – A comercialização do leite “in natura” estará sujeita a análise fiscal periódica para avaliação das características sensoriais e qualitativas do produto.

Parágrafo Primeiro – Os fornecedores de leite “in natura” deverão estar cadastrados na Secretaria de Saúde mediante a apresentação da competente autorização expedida pela Secretaria Municipal de Agricultura, que terá o controle sanitário dos animais utilizados para esse fim.

Art. 19 – O comércio ambulante de pães estará sujeito a fiscalização periódica no que concerne às práticas de manipulação, transporte e comercialização.



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

Parágrafo Primeiro – A manipulação de pães, no ato da venda, deverá ser feita com utensílios apropriados, sendo obrigatório o uso de luvas ou sacolas plásticas que evitem o contato direto do corpo com o produto.

Parágrafo Segundo – O vendedor ambulante de pão deverá usar gorro, avental e fardamento padrão de identificação da panificadora, além de estar obrigado a apresentação da Carteira de Manipulador de Alimentos.

Parágrafo Terceiro – A desobediência ao cumprimento das normas citadas neste código implicará na apreensão, remoção e inutilização do produto, bem como na suspensão temporária ou permanente da licença para comercialização.

SEÇÃO V
DOS HOTÉIS, PENSÕES E CONGÊRES

Art. 20 – Nos hotéis, motéis, pensões, restaurantes, cafés, bares e estabelecimentos congêneres, deverão ser observadas as seguintes prescrições de higiene:

- I – Estarem sempre limpos e desinfetados;
- II – Assegurarem que a higienização das louças e talheres seja feita com água fervente;
- III – Preservar o uso individual dos guardanapos e toalhas;
- IV – Guardarem louças e talheres em armários com portas, não podendo deixá-los expostos a poeira e insetos;
- V – Manterem os banheiros e pias permanentemente limpos;
- VI – Nos motéis, hotéis e pensões é obrigatória a desinfecção dos colchões, travesseiros e cobertores e as camas deverão apresentar proteção impermeável (revestimento com napa).

Parágrafo Primeiro – Em caso de comercialização de refeições aos seus hóspedes ou usuários esses estabelecimentos deverão observar as práticas de manipulação de alimentos e estarão sujeito a ação fiscalizadora da Vigilância Sanitária.

Parágrafo Segundo – Estes estabelecimentos como os demais, deverão afixar na entrada principal o competente alvará de funcionamento expedido pelo órgão fiscalizador da Prefeitura.



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

SEÇÃO VI
DO MATADOURO MUNICIPAL

Art. 21 – No matadouro serão observadas às condições gerais de higiene manipulação, instalação, uso de utensílios e uniformização, além das condições de saúde de seus magarefes.

Parágrafo Primeiro – Caberá a Fiscalização Sanitária o controle quanto ao ingresso e permanência de pessoas na sala de abate do Matadouro Municipal.

Parágrafo Segundo – A uniformização dos magarefes é obrigatória e será objeto de fiscalização permanente por parte da Vigilância Sanitária, estando previsto o afastamento imediato do trabalhador que não se submeter a esta exigência.

Art. 22 – Os manipuladores de subprodutos (cabeça, bucho e similares), só terão acesso à sala de matança se atenderem as exigências formais quanto a uniformização, condições de saúde e credenciamento impostas pela Vigilância Sanitária.

Parágrafo Primeiro – As condições de transportes de carcaças e vísceras serão objeto de fiscalização da Vigilância Sanitária no que concerne as condições de higiene e aspectos gerais do veículo.

Parágrafo Segundo – O transporte de carne, carcaças e vísceras será feito prioritariamente por veículo oficial apropriado e, somente em caso excepcional, será permitido o uso de outros veículos, desde que devidamente autorizados pela Vigilância Sanitária.

SEÇÃO VII
DO APOIO À INSPENSÃO MUNICIPAL

Art. 23 – Na ocorrência de situações imprevistas como acidentes, intoxicação e outros, os técnicos em Vigilância Sanitária com treinamento específico, poderão realizar o serviço de inspeção do Matadouro Municipal se este não puder ser feito pelos agentes especializados.



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

Art. 24 – Toda carne bovina exposta a venda sem carimbo e/ou nota fiscal do Matadouro Municipal ou frigorífico habilitado será passível de apreensão.

Parágrafo Primeiro – o Comerciante que for flagrado com carne de procedência desconhecida será autuado e terá sua licença de funcionamento sumariamente cancelada.

Parágrafo Segundo – A carne apreendida nas condições previstas neste artigo, depois de inspecionada e considerada apropriada ao consumo será doada à Entidades Filantrópicas e Delegacia de Polícia, acompanhada do competente laudo de inspeção.

SEÇÃO VIII
DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS NA ZONA URBANA

Art. 25 – É proibido a criação de abelhas, equinos, muares bovinos, ovinos e caprinos na área urbana e de expansão urbana do Município.

Parágrafo Primeiro – A criação de suínos só será permitida se for objeto de projeto aprovado pela Vigilância Sanitária, obedecidas as exigências técnicas quanto a instalação, tamanho da área, condições de manejo, higiene e agravos a saúde da comunidade.

Parágrafo Segundo – Os proprietários de criadouros ou pocilgas atualmente existentes na área urbana e que se achem incluídas nas proibições ou exigências deste artigo, terão o prazo improrrogável de 90 (noventa) dias, a contar data da publicação deste código, para providenciarem a remoção dos animais.

Art. 26 – Fica sujeito a ação fiscalizadora da Vigilância Sanitária o abate e a comercialização de suínos, caprinos e ovinos, que dependerão de prévio licenciamento, sujeitos às exigências previstas neste Código.

SEÇÃO IX
DOS MEDICAMENTOS, DROGAS E INSUMOS FARMACÊUTICOS

Art. 27 – os medicamentos, insumos, cosméticos, etc, serão objeto de ação fiscalizadora da Vigilância Sanitária Municipal.



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

Parágrafo Único – A Vigilância Sanitária terá livre acesso a qualquer local onde haja fabricação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, depósito, distribuição, embalagem, reembalagem ou venda dos produtos referidos neste artigo.

Art. 28 – As farmácias e as drogarias, deverão possuir obrigatoriamente a assistência de técnico responsável no Conselho Regional de Farmácia, o qual deverá estar presente durante todo o horário de funcionamento dos referidos estabelecimentos.

Art. 29 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, deverão apresentar “Licença de Funcionamento” expedida pelo órgão municipal competente, após avaliação de suas condições gerais.

Art. 30 – Cabe ainda as farmácias e drogarias cumprir as seguintes exigências:

I – Possuir local seguro para estoque de substância que produzam dependência, bem como, dispor de livros e fichas para escrituração do movimento de entrada e saída de tais medicamentos;

II – Possuir autorização especial para prestar serviços de atendimento ao público na aplicação de injeções, a cargo de técnico habilitado, com equipamentos e acessórios apropriados e local privativo adequado a esse fim.

Art. 31 – No caso de dúvida quanto a legitimidade ou validade dos rótulos, bulas, acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a fiscalização coletará amostra para fins de análise fiscal.

SEÇÃO X
DO CONTROLE DE QUALIDADE DA ÁGUA

Art. 32 – Ficará a cargo da Vigilância Sanitária a coleta periódica de amostra de água destinada ao consumo da população, observado o padrão de potabilidade previsto na Legislação Estadual vigentes e normas técnicas especiais.



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

Parágrafo Único – Deverá a Vigilância Sanitária monitorar a qualidade de prestação de serviço de abastecimento de água, qualquer que seja a sua generalidade, estabelecendo medidas de correção quanto detectada qualquer deficiência ou irregularidade.

TÍTULO III
DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

CAPÍTULO I
DAS INFRAÇÕES

Art. 33 – Em relação aos gêneros alimentícios adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

I – O fabricante, nos casos em que o produto alimentício saia da respectiva fábrica adulterado, fraudado ou falsificado;

II – O dono do estabelecimento onde forem encontrados produtos adulterados, fraudados ou falsificados;

III – O vendedor de gêneros alimentícios, embora de propriedade alheia, salvo se provar a ignorância da qualidade ou do estado da mercadoria;

IV – A pessoa que transportar ou guardar mercadoria de outro ou praticar qualquer ato de intermediário, entre o produtor e o vendedor, quando oculte a procedência ou destino da mercadoria;

V – O dono da mercadoria, mesmo não exposta a venda.

Art. 34 – Verificada a infração a qualquer dispositivo deste Código será lavrado imediatamente, o respectivo auto, contendo obrigatoriamente os seguintes elementos:

I – Dia, mês, ano, hora em que for lavrado;

II – Nome do infrator, profissão, idade, estado civil, residência e tipo do estabelecimento;

III – Descrição sucinta do fato determinante da infração e de pormenores que possam servir de atenuantes ou agravantes;

IV – Dispositivo Infringindo;

V – Assinatura de quem o lavrou; e

VI – Assinatura do infrator, sendo que, no caso de recusa heverá averbamento no auto pela autoridade que a lavrou.



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

Parágrafo Primeiro – A lavratura do auto de infração independe de testemunhas e a autoridade que o lavrou assume inteira responsabilidade pela mesma, sendo passível de penalidade, por falta grave, em casos de erros ou excesso.

Parágrafo Segundo – O infrator terá prazo de 5 (cinco) dias a partir da data da lavratura do auto de infração, para apresentar defesa, através de requerimento dirigido ao Prefeito.

Parágrafo Terceiro – É da competência do Prefeito a confirmação dos autos de infração e o arbitramento de penalidade ouvida previamente a Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO II
DAS PENALIDADES

Art. 35 – As infrações sanitárias, sem prejuízos das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas com:

- I – Advertência por escrito;
- II – Multa;
- III – Apreensão e/ou remoção dos produtos, embalagens e utensílios;
- IV – Apreensão e inutilização;
- V – Interdição temporária ou permanente do estabelecimento;
- VI – Suspensão de vendas e/ou fábrica do produto;
- VII – Afastamento do trabalhador;
- VIII – Cancelamento de licença de funcionamento;

Art. 36 – As multas serão impostas em grau mínimo, médio e máximo considerando-se, para graduá-las a maior ou menor gravidade da infração, as suas circunstâncias, atenuantes ou agravantes e os antecedentes do infrator a respeito dos dispositivos deste Código.

Parágrafo Único – As multas corresponderão a valores determinados, com base na Unidade Fiscal do Município – UFM, na seguinte escala:

- I – Multa mínima - 10 UFM's
- II – Multa média - 20 UFM's
- III – Multa máxima - 50 UFM's



ESTADO DO PARÁ
Prefeitura Municipal de Oriximiná

TÍTULO IV
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 37 – Só será permitido no estabelecimento de consumo ou venda de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela Vigilância Sanitária.

Art. 38 – A venda de produtos industrializados só será permitida quando os mesmos estiverem devidamente rotulados e com prazo de validade impresso de acordo com as normas de comercialização.

Art. 39 – Os produtos que não atenderem às exigências referidas no artigo anterior serão considerados suspeitos e estarão passíveis de apreensão e remoção, cumpridas as formalidades exigidas para a lavratura do auto de infração.

Art. 40 – Para efeito deste Código, o valor da UFM é o vigente no Município na data em que a multa for aplicada.

Art. 41 – Este Código entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Oriximiná, 29 de junho de 1999.

LUIZ GINZAGA VIANA FILHO
Prefeito Municipal