



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

LEI COMPLEMENTAR Nº 077 de 16 de dezembro de 2003.

“Institui o novo Código Sanitário do Município de Barra do Garças, e dá outras providências.”

O PREFEITO MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS, ESTADO DE MATO GROSSO, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele Sancionou a seguinte Lei:

PARTE I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – Esta Lei contém medidas de polícia administrativa de competência do Município em matéria de higiene pública, costumes locais, funcionamento dos estabelecimentos industriais, comerciais, prestadores de serviços e residenciais, instituindo as necessárias relações entre poder público e munícipes.

PARÁGRAFO ÚNICO – A administração pública local, para disciplinar e restringir direitos e liberdades individuais em razão do bem estar da coletividade, deverá exercer o poder de polícia administrativa como esta Lei lhe confere.

Art. 2º – As Autoridades Sanitárias, no exercício da sua função como integrantes das equipes e grupos técnicos da Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica e Vigilância e Saúde do Trabalhador, farão cumprir as Leis, tanto de âmbito Federal, Estadual e Municipal, expedindo termos de autos de infração, notificação em imposição de penalidade.

Art. 3º – As Autoridades Sanitárias terão livre acesso a qualquer hora em todos os estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços no Município de Barra do Garças – MT.

Art. 4º – A ação de Vigilância Sanitária, Epidemiológica e Ambiental ocorrerá em caráter permanente e constituirá atividade de rotina pela Secretaria Municipal de Saúde.

PARTE II
DA LICENÇA SANITÁRIA

Art. 5º – A instalação e o funcionamento dos estabelecimentos e empresas de produtos e serviços de interesse da saúde, somente serão efetuados depois de devi-

*Esta lei foi registrada no livro próprio
e arquivada no Livro da Câmara Municipal
OM 16-12.2003*





ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

damente licenciados pelo órgão competente do Sistema Único de Saúde – SUS, Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 6º – A licença sanitária (regularização documental para que pessoas físicas ou jurídicas exerçam as atividades ao regime de Vigilância Sanitária), que terá validade de um ano, deverá ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

PARAGRAFO ÚNICO - Para liberação do Alvará Sanitário será considerado o cumprimento das normas legais vigentes, avaliados os aspectos, relativos as instalações, equipamentos e procedimentos.

Art.7º – Para o transporte de produtos sujeitos à Vigilância Sanitária, os veículos devem ser licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, e as instalações deverão obedecer as exigências determinadas pela legislação vigente e normas técnicas especiais e reconhecidas.

Art. 8º – O pedido de Licença Sanitária para instalação e funcionamento das empresas de produtos de interesses da Saúde, será encaminhada ao órgão sanitário competente.

Art. 9º – As licenças ou suas revalidações, poderão ser suspensas, caçadas ou canceladas, nos seguintes casos:

I – por solicitação da empresa;

II – pelo não funcionamento da empresa, por mais de 120(cento e vinte dias);

III – por interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por autoridade sanitária competente.

PARÁGRAGO PRIMEIRO - A suspensão, cassação ou cancelamento a que se refere este artigo, resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada por autoridade sanitária competente.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Nos casos referidos nos incisos II e III deste artigo, deverá ser assegurado direito de defesa pela instauração de processo administrativo no Órgão Sanitário competente.

Art. 10 – O valor da taxa recolhida para liberação da Licença Sanitária será estipulado de acordo com o ramo de atividade e sua complexidade.

PARÁGRAFO ÚNICO – No pedido de Licença Sanitária ou em ato de fiscalização os responsáveis pelos estabelecimentos comerciais, industriais ou prestadores de serviços, ficam obrigados a fornecer todos os dados solicitados pela autoridade sanitária competente.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARTE III
SAÚDE E SANEAMENTO AMBIENTALCAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.11 – A promoção das medidas de saneamento, constitui uma obrigação estatal das coletividades e dos indivíduos que para tanto ficam adstritos no uso da propriedade, no manejo dos meios de produção e no exercício de atividades, a cumprir determinações legais, regulamentares e as recomendações, ordens, vedações e interdições ditadas pelas autoridades sanitárias competentes.

Art.12 – É da competência do Município, proteger o meio ambiente e combater a poluição em qualquer das suas formas.

Art.13 – O sistema de vigilância sanitária à saúde, participará de aprovações, manterá fiscalização e controle de toda obra, empreendimento, processo produtivo e de consumo, atividade de exploração de recursos naturais de qualquer atividade desenvolvida no ambiente, nele compreendido o do trabalho e que, direta ou indiretamente possam constituir risco à saúde ou à qualidade de vida.

CAPITULO II
DAS ÁGUAS E SEUS USOS, DO PADRÃO DE POTABILIDADE

Art. 14 – As instituições da administração pública ou privada do Estado, bem como as fundações responsáveis pela operação dos sistemas de abastecimento público, deverão adotar obrigatoriamente, as normas do Ministério da Saúde.

Art. 15 – Será permitido a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para o fornecimento de água potável onde não houver abastecimento de água, desde que satisfeita as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Não será permitida abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os poços devem ficar em nível superior ao das fontes de contaminação.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Todo poço escavado deverá possuir:

- a) – paredes impermeabilizadas até 03 (três) metros de profundidade, no mínimo;
- b) – extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- c) – tampa de concreto;
- d) – dispositivo que desvie as águas da chuva;

PARÁGRAFO QUARTO - Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas, de acordo com interesse, poder aquisitivo e a conveniência da saúde pública.

Art. 16 – É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, na forma prevista na legislação Federal e Estadual e demais normas complementares.

Art. 17 – As águas residuais de qualquer natureza quando com suas características físicas, químicas ou biológicas, alterarem prejudicialmente a composição das águas receptoras, deverão sofrer prévio tratamento.

PARÁGRAFO ÚNICO – O lançamento de águas residuais de qualquer natureza em águas receptoras ou áreas territoriais, somente será permitido quando não prejudicial à saúde e ao meio ambiente, sendo proibido o lançamento de águas residuais no sistema de captação de água pluvial.

Art. 18 – É proibido o uso de águas contaminadas em hortas, pomares e áreas de irrigação.

Art. 19 – A Secretaria Municipal de Saúde, deverá exercer o controle sobre os sistemas públicos de abastecimento de água destinado ao consumo humano, a fim de verificar o exato e oportuno cumprimento das normas aprovadas.

Art. 20 – Os proprietários do imóvel estão obrigados às medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas com observâncias das normas e padrão de potabilidade da água.

SEÇÃO I DAS PISCINAS E LOCAIS DE BANHO

Art. 21 – Para efeito desta Lei, as piscinas e demais locais de banho, classificam-se em:

- I – De uso público – utilizado pela coletividade em geral;
- II – De uso coletivo restrito – utilizado por grupos de pessoas, tais como: piscinas de clube, escolas, entidade, associações, hotéis, motéis, condomínios fechados e conjuntos habitacionais;
- III – De uso familiar – os pertencentes a residências unifamiliares;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

IV – De uso especial – as destinadas a fins terapêuticos ou outros que não o de esporte e recreação.

Art. 22 – As piscinas deverão cumprir as normas técnicas abaixo relacionadas e estarão sujeitas a inspeção periódica da Vigilância Sanitária e quando por razões de saúde pública assim recomendarem.

I – nos pontos de acesso haverá tanques-lava-pés, contendo solução desinfetante e/ou fungicidas para assegurar a esterilização dos pés dos banhistas;

II – disporem de vestiários, chuveiros e instalações sanitárias de fácil acesso e separadas por sexo;

III – a água deverá ser tratada pelo cloro e seus compostos os quais deverão manter na água sempre que a piscina estiver em uso, um excesso de cloro livre não inferior a 0,2 e nem superior a 0,5 ppm (partes por milhão).

IV – quando o cloro e seus componentes forem usados com amônia, o teor do cloro livre na água não deve ser inferior a 0,6 ppm.

V – as piscinas que recebem água de boa qualidade e renovável em menos de 12 (doze) horas estão dispensadas do tratamento de cloro e seus compostos.

Art. 23 – Estão sujeitas a interdição por parte da Vigilância Sanitária: as piscinas e locais de banho que não cumprirem as Normas Técnicas, sem prejuízo da penalidade cabível.

Art. 24 – Está sujeito ao pagamento multa o proprietário de piscina de uso público e de uso coletivo restrito, em funcionamento sem a respectiva Licença de Funcionamento ou sem vistoria técnica da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 25 – É vedada a conexão do sistema de esgotamento de água de piscina com as redes de instalações sanitárias ficando os infratores sujeitos a multas e desligamento compulsório do mesmo.

Art. 26 – É obrigatório o cadastramento na Secretaria Municipal de Saúde, das empresas que fazem o tratamento da água de piscinas, firmas de limpeza, e desinfecção de reservatório, bem como as transportadoras de água através do caminhão pipa.

PARAGRAFO ÚNICO – É de responsabilidade da empresa prestadora de serviço de abastecimento de água o monitoramento da qualidade da água para o consumo através de realização de exame mensais, físico-químico e bacteriológico.





ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 27 – Os freqüentadores das piscinas são obrigados a se submeterem, a cada seis (06) meses, a exames médicos: provados por atestado distinto ou carteira de saúde.

CAPITULO III
DOS ESGOTOS SANITÁRIOS E DO DESTINO DOS DEJETOS

Art. 28 – Todo e qualquer sistema de esgoto sanitário, público ou privado estará sujeito à fiscalização e controle pela Vigilância Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 29 – Os prédios residenciais, comerciais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistemas de esgoto, serão obrigados a fazer as ligações ao sistema.

Art. 30 – Os sistemas e instalações em descordo com os artigos anteriores deverão ser corrigidos de modo às exigências das mesmas em prazo estabelecido pela autoridade sanitária.

Art. 31- É proibida a introdução direta ou indireta de águas residuais nas públicas e/ou galerias de águas pluviais.

Art. 32 – É proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais na rede de esgoto.

Art. 33 – A limpeza das fossas deverá ser feita de modo a não causar poluição do meio ambiente, devendo as empresas que trabalham neste ramo, ser cadastrada, licenciada e fiscalizada pela autoridade sanitária competente.

PARÁGRAFO ÚNICO – É proibido o lançamento de resíduo sólido, líquido, e pastoso em locais não autorizados pela autoridade sanitária.

PARTE IV
FISCALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS
DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES

Art. 34 – Os assuntos pertinentes à defesa e a proteção de saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos em todas as etapas de sua produção até o seu consumo no comércio, serão regulados em todo o município pelas disposições deste regulamento.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 35 – Para efeito desta regulamentação considera-se:

I – ALIMENTO: Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

II – MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR: Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

III – ALIMENTO “IN NATURA”: Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato exijam, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

IV – ALIMENTO ENRIQUECIDO: Todo alimento que tenha sido adicionado substâncias nutrientes com a finalidade de reforçar seu valor nutritivo.

V – ALIMENTO DIETÉTICO: Todo alimento elaborado para regimes alimentares, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.

VI – ADITIVO INTENCIONAL: Toda substância, ou mistura de substâncias, dotado ou não de valor nutritivo, juntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor, e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral que exerça qualquer ação para uma boa tecnologia de fabricação de alimentos.

VII – EMBALAGEM: Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

VIII – ESTABELECIMENTO: O local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para a venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

IX – ÓRGÃO COMPETENTE: O órgão competente da União, bem como os órgãos Federais, Estaduais, Municipais e do Distrito Federal congêneres devidamente credenciados.

X – AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE: O servidor geralmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

PARÁGRAFO ÚNICO – Considera-se ainda:





ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- a) – **COMÉRCIO AMBULANTE**: Para efeitos deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerça de maneira itinerante nas vias e logradouros públicos ou que se realize vendas em domicílio.
- b) – **SERVIÇOS TEMPORÁRIOS**: O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opera em um local por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e /ou que esteja ligado a atividades festivas.

CAPITULO I
NORMAS GERAIS

Art. 36 – A ação fiscalizadora nos estabelecimentos de alimentos, será exercida pela autoridade sanitária Municipal no âmbito de suas atribuições.

Art. 37 – Será exigido de todos aqueles que manipulem alimentos a Carteira ou Atestado de saúde, expedido pelo órgão competente, que deverá ser atualizada e arquivada em seu local de trabalho.

Art. 38 – Deverão ser observadas noções de higiene e limpeza na fabricação, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, e os alimentos só poderão ser colocados à venda para consumo, ou expostos, alimentos que:

- I - estejam em perfeito estado de conservação;
- II – por sua natureza, composição ou circunstâncias de produção, fabricação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição e comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspectos repugnantes;
- III – sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;
- IV – obedeçam às disposições da legislação Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 39 - Todo alimento somente será exposto ao consumo, ou entregue à venda:

- I - provierem de estabelecimento licenciados pelo órgão competente;
- II - estiverem dentro de sua data de validade;
- III - não apresentarem sua embalagens enferrujadas, amassadas, furadas ou adulteradas.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 40 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda, depois de registrado no órgão sanitário competente.

Art. 41 - Nenhuma substância alimentícia poderá ser exposta à venda, sem estar devidamente acondicionada, sendo que alimentos perecíveis deverão ser refrigerados, congelados e/ou mantidos em temperatura adequada a seu estado de conservação. E os alimentos não perecíveis deverão ser protegidos contra insetos, roedores e outros animais em temperatura ambiente, armazenado quando for o caso, sob estrados.

PARÁGRAFO ÚNICO - na comercialização de queijo tipo mussarela só será permitido o fracionamento na presença do consumidor, ou comprovada a procedência através de selo do órgão competente.

Art. 42 - No acondicionamento não será permitido o contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos, filmes, plásticos usados, ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Art. 43 - Não será permitido o acondicionamento de substâncias estranhas que possam causar contaminação junto a alimentos. Caso o estabelecimento de venda e consumo comercialize saneantes, desinfetantes e produtos similares, deverá o mesmo possuir local apropriado, separado e devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

Art. 44 - Os gêneros alimentícios depositados ou em trânsito nos armazéns de empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária, ficando a empresa responsável para fornecer esclarecimentos relativos às mercadorias sob a sua guarda.

Art. 45 - A venda de produtos perecíveis de consumo imediato ou mediato em feiras e ambulantes, será autorizada pelo Poder Público Municipal, desde que obedecidas as noções de higienização, as condições locais apropriadas, o perfeito estado de conservação do produto e as normas contidas no Código de Postura do Município e demais Normas Técnicas Especiais (NTE) reconhecidas.

Art. 46 - É proibido:

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

II - na elaboração de massas e recheios para pastéis empadas e outros fins, a utilização de óleos ou gorduras que serviram em frituras;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- III – utilização dos recheios para pasteis, empadas e outros fins, quando não forem preparados no mesmo dia;
- IV – a utilização de gorduras ou óleos de frituras em geral assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;
- V – manter acima de 16° C (dezesesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10°C (dez graus Celsius) a manteiga;
- VI – manter acima de 10° C (dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a Legislação Federal, como: moles e semi-duros;
- VII – a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;
- VIII – fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada.
- IX - que os manipuladores de alimentos manuseie dinheiro.

Art. 47 – Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

- I – serão preparados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II – a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;
- III – o caldo obtido em instalações impróprias deverá passar em coadores rigorosamente limpos;
- IV – a estocagem e raspagem de cana deverão ser realizadas obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantida em perfeitas condições de higiene;
- V – os resíduos da cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até sua remoção, após encerramento das atividades do estabelecimento, ou sempre que se fizerem necessário;
- VI – quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e o acondicionamento;
- VII – os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 48 – As chamadas “vitaminas vivas”, igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

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



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

II – serão usadas em sua preparação frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III – quando em sua feitura entrar leite, que seja pasteurizado ou equivalente;

IV – idem inciso VI do artigo anterior;

Art. 49 – Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes, deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos à temperatura acima de 60° C (sessenta graus Celsius).

Art. 50 - O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegido, e os veículos adequados de uso exclusivo para tal fim.

CAPITULO II

COLETAS DE AMOSTRAS / ANÁLISE FISCAL

Art. 51 – Compete à autoridade sanitária, realizar coleta de amostra dos produtos manipulados, desde a produção até a comercialização, para fins de análise e controle de qualidade dos alimentos.

PARÁGRAFO ÚNICO – Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a coleta de amostra prevista, será o mesmo apreendido mediante a lavratura do laudo de apreensão e levado ao laboratório oficial a quantidade encontrada.

Art. 52 – Das amostras coletadas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal e a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento e /ou estabelecimento, sendo que em caso eventual de perícia e contraprova será utilizada uma das duas amostras enviadas ao laboratório ou a que está em poder do detentor.

Art. 53 – Quando a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova no prazo de 10 (dez) dias ou 24 horas, no caso de produtos perecíveis.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A notificação de que trata este artigo, acompanhada de 01 (uma) via de laudo analítico e deverá ser feita após o seu recebimento.





ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARÁGRAFO SEGUNDO - Decorrido o prazo referido no “caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado como definitivo.

Art. 54 – A coleta da amostra será realizada sem interdição da mercadoria.

PARÁGRAFO ÚNICO – Se a análise fiscal da amostra for condenada, a autoridade sanitária poderá efetuar de acordo com as características de pericibilidade e quantidade do alimento nova coleta de amostra com interdição da mercadoria.

CAPITULO III

DA APREENSÃO, INTERDIÇÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS E OUTROS PRODUTOS RELACIONADOS A SAÚDE

Art. 55 – Não será permitida a fabricação, exposição ou venda de gêneros alimentícios e /ou outros produtos relacionados a saúde que estejam deteriorados, falsificados, vencidos, adulterados.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Quando se verificar qualquer dos casos proibidos pelo presente artigo os gêneros e/ou produtos serão apreendidos pela autoridade sanitária, e removidos ao local destinado a sua inutilização.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A inutilização dos gêneros e/ou produtos não eximirá o estabelecimento comercial de multas, interdição de atividade e cassação de licença de funcionamento, além das demais penalidades que possam sofrer em virtude da infração, nem de que se dê conhecimento da ocorrência aos órgãos estaduais ou federais, para as necessárias providencias.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A autoridade sanitária lavrará o respectivo laudo de apreensão, sendo que este assinado pelo infrator, na recusa deste, por duas testemunhas e mencionar no laudo a recusa da assinatura do infrator.

PARÁGRAFO QUARTO - Quando a critério da autoridade sanitária o produto for possível a utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado por conta e risco do infrator para local designado e acompanhado pela autoridade sanitária que verificará sua destruição.

Art. 56 – Os produtos alimentícios em geral, principalmente os enlatados não poderão ser comercializados caso sua embalagem esteja amassada, enferrujada, estufada ou violada.





ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARÁGRAFO ÚNICO – Na infração deste artigo os produtos serão apreendidos e removidos imediatamente ao depósito ou local destinado a sua inutilização.

Art. 57 – Toda água que venha a servir na manipulação ou preparo de gênero alimentício, deve ser comprovadamente potável.

Art. 58 – O gelo destinado ao uso alimentar deverá ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação.

Art. 59 – A interdição do produto e/ou estabelecimento durará o tempo necessário para a realização de novas análises e inspeções no local, não podendo exceder o prazo de 90 (noventa) dias para os não perecíveis e de 48 horas para os perecíveis, findo o qual o produto e/ou estabelecimento ficarão automaticamente liberados.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Se a análise fiscal não comprovar algum item em desacordo com a legislação vigente, a autoridade sanitária notificará ao interessado dentro de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo oficial, a liberação da mercadoria.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Se a análise fiscal não comprovar pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável na forma do artigo deste regulamento, mantendo a interdição até a decisão final.

Art. 60 – O responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo no todo ou em parte até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária.

PARTE V

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

CAPITULO I

NORMAS GERAIS PARA OS ESTABELECIMENTOS

Art. 61 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação e condicionamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal deverá possuir:

- I - Licença Sanitária;
- II - Água corrente potável;
- III - Pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- IV - Recipiente adequado para lixo com tampa;
- V - Ralos sifonados no piso;
- VI - Ventilação e iluminação adequados;
- VII - Pias e lavabos com sifão ou caixas sifonadas;
- VIII - Vasilhames de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- IX - As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;
- X - Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- XI - Armários com portas, que atendam a demanda, apropriada para guarda de vasilhames e demais utensílios;
- XII - As portas dos armários devem ser mantidas fechadas;
- XIII - Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
- XIV - Açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem entradas de insetos;

PARÁGRAFO ÚNICO - A Licença Sanitária será concedida após inspeção das instalações pela autoridade municipal competente, obedecidas as especificações desse regulamento e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente.

Art. 62- Nos locais onde se fabricam, manipulam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

- I - ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- II - fumar quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;
- III - ter produtos, utensílios ou maquinário alheio às atividades;
- IV - pisos de madeira;
- V - comunicar diretamente com a residência;
- VI - uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados ou defeituosos;
- VII - permanência de quaisquer animais estranhos às atividades do estabelecimento;

PÁRAGRAFO ÚNICO - todo estabelecimento disposto nesse regulamento deverá possuir sanitários com água corrente, acessórios para higienização e lixeira com tampa e pedal.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 63 - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionam os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

Art. 64 - Os estabelecimentos comerciais e industriais deverão ser mantidos obrigatoriamente, em rigoroso estado de higiene, e sempre que se tornar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos industriais e comerciais, deverão ser pintados e/ou reformados.

Art. 65 - Os estabelecimentos comerciais e industriais deverão realizar, na periodicidade determinada pelos órgãos competentes, a sanitização (dedetização, desratização), sendo que esse procedimento deverá ser registrado, com sua devida comprovação.

SALÕES DE VENDA

Art. 66 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

- I - piso cerâmico ou de material de fácil higienização com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagens;
- II - paredes e tetos em perfeito estado de limpeza e higiene;
- III - balcões e mesas com tampos revertidos de material de fácil higienização;
- IV - pia com água corrente;

PARÁFRAGO ÚNICO - Materiais não previstos nesta regulamentação deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

COZINHA E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 67 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:

- I - idem ao inciso I do Artigo anterior;
- II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,0 m (dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara.
- III - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização;
- IV - abertura para ventilação com telas à prova de insetos;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

V - pia com água corrente; sendo que deverá ter pia para preparação de alimentos, e para lavagem de utensílios.

VI - órgão apropriado com coida / ou exaustor;

VII - mesas de manipulação constituídos somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos e material impermeabilizante.

VIII - Lixeira com tampa e saco plástico e pedal.

DEPÓSITO DE ALIMENTOS

Art. 68 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I - idem ao inciso I do artigo 66;

II - estrados para sacarias de acordo com as necessidades do estabelecimento;

III - idem ao inciso III do artigo 66;

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 69 - Além das demais disposições constantes deste regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

I - idem ao inciso I do artigo 66;

II - teto, piso, de material adequado, pintado na cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização ;

III - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado de fácil higienização , na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara;

IV - não ter ligações diretas com nenhuma dependência do estabelecimento;

V - porta com trancas;

VI - lavabo com água corrente;

VII - sabão e toalha da mão descartável ou talha de rolo;

VIII - mantê-lo sempre limpo e higienizado;

IX - separados por sexo;

X - lixeira com tampa, pedal e saco plástico.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

CAPITULO II

HOTÉIS, MOTÉIS, PENSÕES E SIMILARES.

Art. 70 - O funcionamento dos hotéis, motéis, pensões e similares deverá observar as Normas Técnicas e resoluções instituídas pela autoridade sanitária.

Art. 71 - Roupas de cama e banho deverão ser desinfetados com produto químico, aprovado pelo Ministério da Saúde.

Art. 72 - A estrutura física adequada a cada atividade desenvolvida, deverá apresentar boas condições de higiene e conservação.

Art. 73 - Fornecer equipamento aos funcionários da limpeza (luvas, botas e avental).

Art. 74 - Nos sanitários deverão ter lixeira com tampa e saco plástico, e sabonete individual e descartável.

Art. 75 - As lavanderias quando houver, devem ter piso revestido de material de fácil higienização, com inclinação para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m (dois metros) de altura no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o resultante das paredes pintadas na cor clara, e dispor de:

- I - local para lavagem e secagem de roupas;
- II - depósito de roupas servidas;
- III - depósito, em local exclusivo de roupas limpas.

Art. 76 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, similarmente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

Art. 77 - Os motéis, hotéis e similares estão obrigados a manter em local visível e de fácil acesso, preservativos para aqueles que fizerem uso de seus serviços.

PARÁGRAFO ÚNICO - a inobservância do disposto configura infração Sanitária, sujeitando os infratores às penalidades previstas.





ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

CAPITULO III

DOS CABELEIREIROS, LIMPEZA DE PELE, MANICURES, PEDICURES E SERVIÇOS AFINS.

Art. 78 - O funcionamento dos estabelecimentos de cabeleireiros, manicures, pedicures, depilação, limpeza de pele e serviços afins deverão observar as Normas Técnicas Especiais (NTE) reconhecidas.

Art. 79 - Nos salões de beleza e/ou barbeiros, os instrumentos de trabalho devem ser, obrigatoriamente, submetidos à completa desinfecção e esterilização antes do atendimento de cada freguês, por meio de estufa ou esterilizadores.

Art. 80 - Nos salões de beleza e/ou barbeiros, é obrigatório o uso de toalhas, golas e forro de encosto das cadeiras individuais.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O material citado acima deverá ser lavado após ter sido usado.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os oficiais e empregados usarão, durante o trabalho, uniformes ou aventais apropriados e rigorosamente limpos.

CAPÍTULO IV

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 81 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I – áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;
- II – câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração.

Art. 82 – Nenhuma substância alimentícia poderá ser exposta à venda, sem estar devidamente acondicionada, sendo que alimentos perecíveis deverão ser refrigerados, congelados e/ou mantidos em temperatura adequada ao seu estado de conservação. E os alimentos não perecíveis deverão ser protegidos contra insetos, roedores e outros animais em temperatura ambiente, armazenados sobre estrados.

Art. 83 – Não será permitido o acondicionamento e substâncias estranhas que possam causar contaminação junto aos alimentos. Caso o estabelecimento comer-



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

cialize saneantes, e desinfetantes e produtos similares, deverá o mesmo possuir local apropriado, separado e devidamente aprovado pela autoridade Sanitária.

Art. 84 – Os gêneros alimentícios depositados ou em trânsito nos armazéns de empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade Sanitária, ficando a empresa responsável por fornecer esclarecimentos relativos às mercadorias sob a sua guarda.

Art. 85 - Não será permitida a fabricação, exposição ou venda de gêneros alimentícios deteriorados, falsificados, adulterados ou produtos que sejam nocivos à saúde.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Quando se verificar qualquer dos casos proibidos pelo presente artigo, os gêneros e/ou produtos serão apreendidos pela fiscalização municipal, e removidos a local destinada à sua inutilização.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A inutilização dos gêneros e/ou produtos não eximirá o estabelecimento comercial de multas, interdição de atividades e cassação de licença de funcionamento, além das demais penalidades que possam sofrer em virtude da infração.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A reincidência específica na prática das infrações prevista neste artigo determinará a cassação de licença para o funcionamento comercial, industrial ou prestador de serviços.

Art. 86 - Os produtos alimentícios em geral, principalmente os enlatados não poderão ser comercializados caso sua embalagem esteja amassada, enferrujada ou perfurada, que possa comprometer a qualidade do mesmo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Para o mesmo produto colocado no mercado fica o fornecedor obrigado a informar sua origem, data de fabricação e prazo de validade, através da rotulação.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Na infração deste artigo, os produtos serão apreendidos e removidos imediatamente ao depósito ou local destinado á sua inutilização.

CAPÍTULO V

DOS RESTAURANTES, SORVETERIAS, CAFÉS,
PADARIAS, CONFEITARIAS, LANCHONETES, BARES E SIMILARES.

Art. 87 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, depósito ou venda de alimentos, deverá ficar sujeito as normas instituídas pela autoridade sanitária competente.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 88 - Nos locais em que exista produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, depósito ou venda de alimentos, é terminantemente proibido ter depósito e substâncias nocivas à saúde ou que possa servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar as condições dos alimentos.

Art. 89 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir:

I - toalhas de mesa e guardanapos, deverão permanecer rigorosamente limpos;

II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60° C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

III - fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

IV - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatável, ou feito de tal material, para guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

Art. 90 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 91 – O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Art. 92 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

Art. 93 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, nas sorveterias, casas de frios e congêneres deverão possuir:

I - vasilhames de material inócuo e inatável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo, em princípio, às seguintes etapas;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- II - remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergentes, escaldamento com água fervente ou vapor e secagem;
- III - os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade de produto pela autoridade sanitária municipal competente.
- IV - Os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou aves, serão obrigados à pasteurização;
- V - Os congelados comestíveis somente poderão ser congelados desde que não tenham saído do local de fabricação;
- VI - durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) nos pontos de venda a temperatura deverá ser no máximo -5°C (cinco graus Celsius negativos).

Art. 94 – Nos estabelecimentos que servem alimentos para consumo imediato, só poderão utilizar Kat-chup, maionese e mostarda na forma de Sachê, ficando proibida a utilização de bisnagas ou outro tipo de embalagem para tais produtos.

CAPITULO VI DAS FRUTARIAS, QUITANDAS E SIMILARES

Art. 95 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir bancas limpas e higienizadas para expor os hortifrutigranjeiros.

Art. 96 – É proibido nos referidos estabelecimentos:

- I – frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;
- II – produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
- III – hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas.

CAPÍTULO VII DOS DEPÓSITOS DE AVES E / OU OUTROS ANIMAIS

Art. 97 – Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as exigências deste regulamento e mais seguintes:



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- I - área proporcional à demanda, na proporção de 08 (oito) aves por metro quadrado;
- II - cobertura apropriado com tela, completando a alvenaria;
- III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.
- IV - aves doentes não será permitida a comercialização.
- V - as gaiolas para as aves deverão possuir fundo móvel de modo a facilitar a higienização.

CAPÍTULO VIII

DAS CRECHES E DEMAIS ESTABELECIMENTO DE ENSINO

Art. 98 – Os estabelecimentos de ensino e locais que se destinam a atender crianças de 0 (zero) à 05 (cinco) anos, denominado creches, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas (NTE) e cumprir normas e regulamentos ditados pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO IX

DAS ACADEMIAS DE MUSCULAÇÃO, GINÁSTICA E SIMILARES

Art. 99 – As academias de natação, ginástica e estabelecimentos similares deverão manter, como responsáveis técnicos, profissionais técnicos, profissionais registrados em conselhos de classe ou instituições afins.

CAPÍTULO X

PRODUTOS CASEIROS E/OU COMÉRCIO AMBULANTE

Art. 100 - Todos os produtos caseiros estão sujeitos à fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal e às Normas Técnicas Especiais.

Art. 101 – A autoridade Sanitária Municipal ficará responsável pelo processo de registro e controle de todos os produtos alimentícios de origem caseira, comercializados no Município.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARÁGRAFO ÚNICO – A autorização é restrita à venda dentro do Município, podendo ser cancelada a qualquer momento ao desrespeitar esse Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

Art. 102 – No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não favorecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente não sendo tolerado:

I - preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, churros, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do município;

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

Art. 103 – A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial as seguintes condições:

Art. 104 – Os trailers, quando funcionam com anexo tipo bar, restaurantes, deverão obedecer ao respectivo capítulo.

Art. 105 – No caso específico do comércio de alimento para consumo imediato (salgados, bolos, doces, frios e outros), o pessoal que serve ao público deve utilizar talheres ou pegadores apropriados.

Art. 106 – Os vendedores ambulantes ou eventuais de alimentos preparados não poderão estacionar em locais em que seja fácil a contaminação dos produtos expostos à venda.

CAPÍTULO XI DAS FEIRAS LIVRES

Art. 107 - No funcionamento das feiras livres, é permitido a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros, carnes, aves, peixes, enlatados em geral e demais alimentos líquidos e pré-fabricados, desde que, sem prejuízo das disposições anteriores desta regulamentação, e ainda obedecerão as seguintes exigências:

I - todos os alimentos à venda devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares e outros intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- II - as bancas para comercialização de alimentos deverão ser de material impermeável e de fácil higienização.
- III - Fica proibida a venda de carnes moídas e bifes batidos, devendo ser preparados na presença do consumidor.
- IV - os comerciantes de carnes, pescados e de alimentos de consumo imediato deverão estar uniformizados de jaleco ou avental de cor clara e proteção para os cabelos (gorro ou touca);
- V - Fica proibida a comercialização de carnes aparentemente estragadas, bem como de carnes provenientes de abatedouros clandestinos ou fora da temperatura adequada para a sua conservação.
- VI - As carnes de pescados só poderão ser comercializadas se acondicionadas em balcão de frigorífico fixo ou móvel.
- VII - As carnes salgadas só poderão ser comercializadas se protegidas contra insetos, através de tela plástica transparente.
- VIII - O serviço de transportes de carnes para comercialização só poderá ser feito em veículo apropriado, fechado e que garanta a temperatura da carne para a sua conservação.
- IX - As aves vivas só poderão ser mantidas mesmo em gaiolas apropriados de fundo móvel para a facilitação de limpeza, e não será permitida a comercialização de aves doentes.
- X - Fica proibida a utilização de embalagens recicladas para carnes, pescados, derivados de leite e similares.

Art. 108 – Em relação às frutas expostas à venda deverão ser observadas as seguintes prescrições:

- I - Serem colocadas sobre mesas, tabuleiros, ou prateleiras rigorosamente limpos;
- II - Não serem descascadas nem ficarem expostas em fatias, salvo se em recipiente de vidro, devidamente tampado;
- III - Estarem sazoadas;
- IV - Não estarem deterioradas.

Art. 109 – Em relação á verduras expostas à venda, deverão ser observadas as seguintes prescrições:

- I - Estarem lavadas;
- II - Não estarem deterioradas;
- III - Serão despojadas de suas aderências inúteis, quando forem de fácil decomposição;
- IV - Deverão ser dispostas convenientemente em mesas, tabuleiros ou prateleiras rigorosamente limpos.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

CAPÍTULO XII

DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASA DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES.

Art. 110 – Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir:

- I - No mínimo uma porta abrindo diretamente para a rua, ampla área, boa ventilação e iluminação, não ter contato direto com a residência;
- II - Só poderão ser utilizadas embalagens plásticas transparentes de primeiro uso, ou seja, não recicladas ;
- III - Possuir ganchos de material inoxidável, inócuo e inatável para segurar a carne na desossa, bem como acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

Art. 111 – É proibido no estabelecimento:

- I - O uso da machadinha, que será substituído pela serra elétrica ou similar;
- II - Depósito de carnes moídas, sendo que as mesmas deverão ser preparadas na presença do consumidor;
- III - A permanência de carnes expostas fora do balcão frigorífico ou geladeiras, devendo as mesmas permanecer o tempo mínimo necessário para que se proceda a desossa, exceto as carnes salgadas e linguiças;
- IV - Dá ao consumo, pescados, aves, carnes que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa,
- V - O uso de tábuas de madeira para cortar a carne, que deverá ser substituída por material impermeável e de fácil higienização.

Art. 112 – Os veículos para transporte, entregas e distribuição de carnes, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

- I - Dispor de compartimento de cargas completamente fechado;
- II - Dispor de revestimento metálico não corrosível, e superfície lisa e contínua;
- III - Possuir vedação para evitar derrame de líquidos;
- IV - Possuir, para transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso facilitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

V - O pescado será acondicionado por espécie em caixas de material não corrosível e liso mantido em bom estado de conservação e limpeza, podendo os mesmos ser transportados com gelo.

PARÁGRAFO ÚNICO - A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

Art. 113 - As carnes salgadas só poderão ser comercializados se protegidas contra insetos através de telas plásticas.

CAPITULO XIII ÓTICA

Art. 114 - É industrialização, manipulação e/ou comercialização de lentes oftalmológicas.

Art.115 - Estes estabelecimentos estão sujeitos a fiscalização da autoridade sanitária do Município e devem obedecer as Normas Técnicas Especiais (NTE).

CAPITULO XIV DO PESSOAL

Art. 116 - Para o exercício das atividades relacionadas à saúde, será obrigatória a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle de empresas por ela credenciadas:

- I - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos;
- II - hotéis, pensões e congêneres;
- III - Clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicuro e manicure;
- IV - em todos os estabelecimentos de serviços de saúde e de interesse de saúde;
- V - outras atividades que exijam contato direto com o público a critério da autoridade sanitária.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 117 – A carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde terá validade de 06 (seis) meses, devendo ser renovada dentro desse prazo.

I - As empresas portadoras de serviços médicos próprios, devidamente credenciadas pela S.M.S., poderão fazer o controle de seus próprios empregados.

II - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, qualquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas acometidas por dermatoses não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Art. 118 – Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 119 – As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da Saúde Pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições de prejudicar a sanidade dos alimentos, e higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

- I. Devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II. Quando no recinto de trabalho, devem fazer uso do jaleco e/ou avental de cor clara;
- III. Quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, além do avental ou jaleco, devem fazer uso do gorro ou touca.
- IV. Devem ter as mãos e unhas limpas; obrigatoriamente lavados com água e sabão antes do início das atividades quando estiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e principalmente, após ter utilizado instalações sanitárias;
- V. Na manipulação de alimentos, devem ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparadas ou protegidos;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- VI. Os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes 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 nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- VIII. Não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- IX. Ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com alimentos.

Art. 120 – É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de manipulação, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

PARÁGRAFO ÚNICO - Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigados a penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitos às disposições referentes à higiene do pessoal.

PARTE VI
DO FUNCIONAMENTO DAS INDUSTRIAS

CAPITULO I
NORMAS GERAIS

Art. 121 – Fica sujeito às normas da Vigilância Sanitária, instituídas por este código, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e correlatos, produtos de higiene, cosméticos, perfumes, saneantes e domissanitários, produtos destinados à correção estética e outros.

Art. 122 – Somente poderão extrair, produzir, fabricar, purificar, fracionar, embalar, reembalar, importar, exportar, armazenar, os produtos que trata o artigo anterior, as empresas licenciadas pelo órgão sanitário municipal.

Art. 123 – Industrializar produtos de interesse sanitário, somente com autorização de um responsável técnico, conforme legislação vigente.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 124 – Quando um só estabelecimento industrializar produtos de natureza ou finalidades diferentes, será obrigatório a exigência de instalações separadas para a fabricação ou acondicionamento de materiais, matéria-prima, substâncias e produtos acabados.

Art. 125 – É proibido reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes.

Art. 126 – Para alterar o processo de fabricação os produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos de produtos registrados ou dispensados de registro, deverá ter autorização previa do órgão sanitário competente.

Art. 127 – Não poderá construir, instalar ou fazer fracionar, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, bebidas, saneantes e demais produtos de interesse à saúde pública, sem registro, licença e/ou autorização do órgão sanitário competente.

Art. 128 – As indústrias que pela natureza dos produtos, pelas matérias-primas utilizadas, pelos combustíveis empregados, ou por qualquer motivo possam prejudicar a saúde ou conforto público, não poderão instalar-se na área urbana.

PARAGRAFO ÚNICO – Para a instalação dos estabelecimentos citados nesse regulamento, deverão ser anexados ao pedido de licença sanitária os seguintes dados:

- a) - o ramo da indústria;
- b) - o contrato social;
- c) - o local em que será instalada e a dimensão da área a ser ocupada com a planta baixa;
- d) - a relação da(s) matéria(s) prima(s) utilizada(s) na fabricação dos produtos;
- e) - o número de pessoal a ser empregado;
- f) - os mecanismos de segurança a serem adotados;
- g) - nome do responsável técnico com respectivo nº de inscrição no conselho de classe a que pertence.

Art. 129 – Todo trabalhador envolvido com a produção deverá fazer uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), e Equipamento de Proteção Coletiva (EPC), que se fizer necessário.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 130 – Os compartimentos especiais destinados a abrigar fontes geradoras de calor deverão ser isolados termicamente.

CAPITULO II
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Art. 131 - Todos os estabelecimentos que exercem atividades pertinentes à área de alimentos devem ser inspecionados e licenciados pelo órgão sanitário competente.

Art. 132 - Todos os alimentos devem ser preparados, manipulados, acondicionados e conservados conforme as boas práticas de fabricação (BPF).

Art. 133 - A Vigilância Sanitária do município inspecionará as unidades fabris para verificação do cumprimento das boas práticas de fabricação e normas técnicas específicas.

Art. 134 - Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis, e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças. As paredes devem ser revestidas de matérias impermeáveis e laváveis, e de cores claras. Os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem ser abaulados herméticos para facilitar a limpeza. O teto deve ser constituído e/ou acabado de modo a que impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e deve ser fácil de limpar.

Art. 135 - Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem.

Art. 136 - Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente, deverá informar a autoridade sanitária municipal o início da fabricação do(s) produtos(s).

Art. 137 - Deverão ser observadas noções de higiene e limpeza na fabricação, produção, beneficiamento, manipulação, conservação, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo dos alimentos.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 138 - Nenhuma substância alimentícia poderá ser exposta à venda, sem estar devidamente acondicionada, sendo que alimentos perecíveis deverão ser refrigerados, congelados e/ou mantidos em temperatura adequada a seu estado de conservação. E alimentos não perecíveis deverão ser protegidos contra insetos, roedores e outros animais em temperatura ambiente, armazenados quando for o caso, sob estrados.

Art. 139 - A autoridade sanitária terá um prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da comunicação da empresa, para proceder a inspeção sanitária na unidade fabril.

Art. 140 - É proibida a colocação de novas datas ou recondicionamento em novas embalagens de produtos cujo prazo de validade haja expirado.

Art. 141 - Estabelecimento que manipula alimentos deve funcionar em área adequada, e boas condições higiênicas sanitárias, independente de residências.

Art. 142 - A rotulagem de alimentos embalados apresenta, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- a) - denominação do alimento;
- b) - lista de ingredientes e informação nutricional dos componentes;
- c) - conteúdo;
- d) - data de fabricação e validade;
- e) - numero do lote;

CAPITULO III INDÚSTRIAS DOMISSANITÁRIOS

Art. 143 - Só poderá funcionar a indústria de domissanitários sob responsabilidade técnica de um profissional habilitado.

Art. 144 - Toda indústria de domissanitários deverá fabricar, armazenar e transportar produtos conforme boas práticas de fabricação (BPF), para garantir a qualidade dos produtos.

Art. 145 - A garantia de qualidade apropriada para a fabricação de produtos deve assegurar que:

- a) - As responsabilidades sejam claramente definidas.
- b) - As operações de produção e controle e os insumos necessários sejam claramente especificados.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- c) - Os produtos acabados sejam corretamente fabricados e controlados de acordo com os procedimentos defenidos.

CAPITULO IV
INDÚSTRIA DE COSMÉTICOS, PRODUTOS DE HIGIENE,
PERFUMES E OUTROS

Art. 146 - Todos os estabelecimentos que fabricar cosméticos devem ser fabricados, acondicionados conforme normas técnicas específicas (NTE), e boas praticas de fabricação (BPF).

Art. 147 - Só poderá funcionar indústria de cosméticos sob responsabilidade técnica de um profissional habilitado.

PARTE VII
LOCAIS DE TRABALHO E SAÚDE DO TRABALHADOR

CAPITULO I
NORMAS GERAIS

Art. 148 - Entende-se por Saúde do trabalhador, para efeitos desta lei, um conjunto de atividades que se destina, através das ações de Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária, a promoção e proteção da saúde dos trabalhadores, assim como a recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores, submetidos aos riscos e agravos advindos das condições de trabalho, abrangendo:

- I - Assistência ao trabalhador vítima de acidente de trabalho ou portador de doença profissional e do trabalho;
- II - Participação, no âmbito da competência do Sistema Único de Saúde - SUS, em estudos, pesquisas, avaliação, controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, de produtos, de máquinas e de equipamentos que apresentam riscos à saúde do trabalhador.

Art. 149 - A autoridade sanitária investigará e realizará inspeções sanitárias, cabendo:



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- I - ao trabalhador- a manutenção higiênica, a execução de ações de segurança operacional e o uso de dispositivos de proteção adequados;
- II - à empresa ou proprietário - a direção, o planejamento, a manutenção e a execução das medidas preventivas, quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade, ficando os mesmos obrigados a fornecer os dispositivos de proteção necessários.

Art. 150 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

- I - manter as condições e a organização de trabalho adequadas às condições psicofísicas dos trabalhadores;
- II - permitir o acesso das autoridades sanitárias aos locais de trabalho a qualquer dia e horário, fornecendo as informações e dados solicitados;
- III - em caso de risco conhecido, dar ampla e constante informação aos trabalhadores;
- IV - em caso de risco ainda não conhecido, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los;
- V - uma vez detectado o risco, seja físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, comunicar imediatamente à autoridade sanitária, enviando cronograma à aprovação para implementar a correção dos mesmos.

Art. 151 - A Vigilância em Saúde do Trabalhador será capacitada a controlar os ambientes de trabalho nos momentos preventivos, curativos e de reabilitação, devendo contar para isso com equipe multiprofissional, sendo de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, proporcionar eventos que promulguem conteúdos relativos à saúde do trabalhador para constante atualização.

Art. 152 - As empresas, que submetem seus empregados à exposição de substâncias ou produtos que possam causar danos à saúde, são obrigados a realizar exames médicos periódicos, objetivando o acompanhamento da saúde do trabalhador exposto, e a adoção de medidas cabíveis nas formas da lei.

Art. 153 - A Vigilância à saúde do trabalhador dar-se-á através da investigação, fiscalização normalização e controle do ambiente e das instalações comerciais, industriais, agroindustriais e de prestadores de serviços.

- I - Condições sanitárias dos locais de trabalho;
- II - Os maquinários, os aparelhos e os instrumentos de trabalho, assim como os dispositivos de proteção individual e coletiva (EPI/EPC);





ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- III - Condições de saúde do trabalhador;
- IV - Condições relativas a disposição física.

Art. 154 - Os profissionais e os estabelecimentos de serviço de saúde que prestarem assistência a casos de acidentes e/ou doenças do trabalho estarão obrigados a notificá-los à Secretaria Municipal de Saúde.

PARTE VIII
DOS ESTABELECEMENTOS DE ASSISTENCIA À SAÚDE E OS DE
INTERESSE DE SAÚDE

CAPITULO I
NORMAS GERAIS

Art. 155 – São sujeitos ao controle sanitário os estabelecimentos de assistência à saúde e os estabelecimentos de interesse da saúde.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Para fins desta lei, considera-se de assistência à saúde os estabelecimentos definidos e regulamentados em normas técnicas, destinados principalmente à prevenção de doenças e à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Entende-se por estabelecimento de interesse da saúde aquele que exerça atividade que, direta ou indiretamente, possa provocar danos ou agravos à saúde da população.

Art. 156 – Para efeito desta lei, considera-se estabelecimentos de interesse da saúde:

- I – os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vedem ou dispensam os produtos e substâncias de interesse da saúde.
- II – os laboratórios de pesquisa, de análise de amostras, de análises de produtos alimentares, água, medicamentos e correlatos e de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios;
- III – os que prestam serviços de desratização, dedetização e imunização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- IV – os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes ou poluição sonora e os que contribuem para criar um ambiente insalubre para o homem ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;
- V – outros estabelecimentos cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde da população.

Art. 157 – Os estabelecimentos de assistência à saúde a que se refere o Art. 139, e os estabelecimentos de interesse à saúde a que se referem os incisos I e V do Art. 140 terão alvará de licença de funcionamento expedido pela autoridade sanitária competente, com validade de 01 (um) ano, renovável por períodos iguais e sucessivos, sendo requerido até 31 de março de cada ano.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A concessão ou renovação do alvará de licença de funcionamento será condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e à vistoria da autoridade sanitária competente.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Serão vistoriados os produtos, instalações, máquinas, equipamentos, normas e rotinas técnicas do estabelecimento.

PARÁGRAFO TERCEIRO – O alvará de licença de funcionamento poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ao cancelado no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

PARÁGRAFO QUARTO – Entende-se por alvará de licença de funcionamento o documento expedido através de ato privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que desenvolva qualquer das atividades sujeitas ao controle sanitário.

Art. 158 – Os estabelecimentos que utilizam equipamentos de radiação, ionizante ou não, serão cadastrados e obedecerão às normas do Conselho Nacional de Energia Nuclear (CNEN) e à legislação vigente, só podendo funcionar depois de licenciados pelo órgão sanitário competente.

Art. 159 – Os estabelecimentos que utilizam equipamentos de radiação ionizante manterão equipamentos envoltórios radioprotetores para as partes corpóreas do paciente que não sejam de interesses diagnósticos ou terapêutico.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os utensílios, instrumentos e roupas sujeitos a contatos com fluidos orgânicos de usuários serão descartados ou deverão ser submetidos à limpeza, desinfecção ou esterilização adequadas.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARÁGRAFO SEGUNDO – Os estabelecimentos manterão instrumentos, utensílios e roupas em número condizente com o de pessoas atendidas.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Aplica-se o disposto no caput deste artigo aos equipamentos e instalações físicas que possam estar sujeitos a contato com fluido orgânico dos usuários.

PARAGRAFO QUARTO – É vedada a instalação de estabelecimentos que estocam ou utilizam produtos nocivos à saúde em área contígua à área residencial ou em sobrelojas ou conjuntos que possuam escritório, restaurante e similares.

Art. 160 – Os estabelecimentos de assistência à saúde são obrigados a informar o indivíduo e seus familiares, ou responsáveis, sobre todas as etapas de seu tratamento, formas alternativas, métodos específicos a serem usados, possíveis sofrimentos, riscos, efeitos colaterais e benéficos do tratamento.

Art. 161 – Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão:

- I – descartar ou submeter à limpeza, desinfecção e/ou esterilização adequadas os utensílios, instrumentos e roupas sujeitos a contato com fluido orgânico do usuário;
- II – manter utensílios, instrumentos e roupas em número condizente com o de pessoas atendidas;
- III – submeter à limpeza e desinfecção adequadas os equipamentos e as instalações físicas sujeitos a contato com fluido orgânico do usuário;
- IV – adotar procedimento adequado na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final e demais questões relacionadas com resíduos de serviços de saúde;
- V – manter condições de ventilação e iluminação, níveis de ruído, condicionamento do ar, acondicionamento e manipulação dos produtos relacionados à saúde dentro dos padrões fixados em normas técnicas.

Art. 162 – Os serviços de saúde obedecerão as Normas Técnicas Especiais.

Art. 163 – os serviços médicos de saúde que executarem procedimentos em regime de internação, deverão implantar e manter comissões de controle de infecção hospitalar.

PARAGRAFO PRIMEIRO – Caberá à direção administrativa e ao seu responsável técnico dos serviços, comunicar à autoridade sanitária a instalação,



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

composição e eventuais alterações na comissão mencionada neste artigo, bem como notificar as ocorrências de infecção hospitalar regularmente, conforme estabelecimento na legislação sanitária.

PARAGRAFO SEGUNDO – A infração de normas legais sobre o controle de infecção hospitalar, será considerada de natureza gravíssima.

PARTE IX
DOS ANIMAIS

Art. 164 – A Vigilância Sanitária deverá trabalhar em consonância com os serviços de vigilância epidemiológica, de controle de zoonoses, de saúde do trabalhador e atenção à saúde, com os órgãos de proteção ambiental, na busca de uma ação coordenada, objetiva e eficaz no controle dos agravos à saúde.

Art. 165 – A Vigilância Sanitária trabalhará de forma complementar à fiscalização de posturas municipais, no que diz respeito à criação de animais em zona urbana, através de realização de avaliação e laudos técnicos referentes a riscos e agravos à saúde.

Art. 166 – É expressamente proibida a criação de suínos na zona urbana do Município.

Art. 167 – A criação das demais espécies de animais domésticos em zona urbana será permitida desde que, por número, espécie e instalações, não constituam focos de insalubridade, incômodo ou riscos à saúde pública, a critério da autoridade competente.

Art. 168 – Todo animal encontrado em via pública desacompanhado de seu dono é considerado vadio e passível de captura por parte da Administração Municipal.

Art. 169 – A captura, manutenção, resgate, adoção, doação, comercialização e sacrifício dos animais vadios serão objeto de regulamentação por Decreto do Poder Executivo.

Art. 170 – O Município não responde por indenização de qualquer espécie, no caso de dano ou óbito do animal vadio apreendido.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARTE X

DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

CAPÍTULO I

DA AÇÃO DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 171 - A ação da Vigilância Epidemiológica compreende as informações, investigações e levantamentos necessários à programação e avaliação das medidas de controle de doenças e de situações de agravos à saúde.

Art. 172 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, definir a organização e as atribuições dos serviços incumbidos da ação de Vigilância Epidemiológica, promover a sua implantação e coordenação, em consonância com a Lei Federal nº 78.231, de 12 de Agosto de 1976, e legislação Federal subsequente.

CAPÍTULO II

DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS

Art. 173 - Para efeitos deste código, entende-se por doença transmissível aquela que é causada por agentes animados ou por seus produtos tóxicos e/ou também causada por agentes físicos como a radioatividade químicos como os agrotóxicos, dentre outros capazes de serem transferidos, direta ou indiretamente, de uma pessoa, de animais, de vegetais, do ar, do solo ou da água para o organismo de outra pessoa ou animal.

Art. 174 - É dever da autoridade sanitária executar e fazer as medidas que visem a preservação, prevenção e recuperação da saúde, e impeçam a disseminação das doenças transmissíveis.

PARÁGRAFO ÚNICO - A autoridade sanitária competente coordenará, junto aos órgãos de Saúde, os meios necessários para a fiel execução do disposto neste artigo.

Art. 175 - A autoridade sanitária, no que tange às doenças transmissíveis, com a finalidade de suprimir ou diminuir os riscos para a coletividade, representado pelas pessoas, animais e outros infectados ou contaminados, deverá interromper ou dificultar a transmissão, proteger conveniente os suscetíveis e facilitar o acesso a qualquer ação terapêutica necessária, eficientes e eficazes que o caso requer.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A autoridade sanitária exercerá permanente vigilância sobre as áreas em que ocorram acidentes e/ou doenças transmissíveis, determinando medidas de controle, visando a evitar sua propagação.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARÁGRAFO SEGUNDO - Quando necessário, a autoridade sanitária requisitará auxílio da autoridade policial para execução integral das medidas relativas à propagação.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O Município dará prioridade à alocação de técnicos e matérias para o controle de doenças transmissíveis.

PARÁGRAFO QUARTO - Na luta contra as doenças transmissíveis, pela melhoria das condições gerais da salubridade, da terapêutica e da prevenção de doenças, serão oferecidas gratuitamente pelos órgãos Estaduais e Municipais, todas as facilidades para:

- a) O adequado tratamento dos doentes em estabelecimento oficiais ou particulares conveniados, inclusive reabilitação completa do paciente;
- b) Os exames físico-químico e microbiológico de água urbana ou rural em laboratórios oficiais ou conveniados, para o consumo humano domiciliar ou para eliminar detecção de nova fonte de água mineral com prioridades terapêuticas ou favoráveis à saúde, a serem comprovadas posteriormente.

PARÁGRAFO QUINTO - A Secretaria Municipal de Saúde competente, baixará Normas Técnicas Especiais, visando disciplinar as medidas e atividades referidas neste artigo.

Art. 176 - Sempre que necessário, a autoridade sanitária competente adotará medidas de quimioprofilaxia, visando prevenir e impedir a propagação de doenças.

Art. 177 - O isolamento e a quarentena estarão sujeitos à vigilância direta da autoridade sanitária, a fim de se garantir a execução das medidas profiláticas e o tratamento necessário.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Em caso de isolamento, o tratamento clínico poderá ficar a cargo do médico de livre escolha do doente, sem prejuízo do disposto no caput deste artigo.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O isolamento deverá ser efetuado preferencialmente em hospitais públicos, podendo ser feito em hospitais privados ou em domicílios, desde que preenchidos os requisitos estabelecidos em regulamento e ouvida a autoridade sanitária competente.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 178 - Fica proibido o isolamento em hotéis, pensões, casa de cômodos, habitações coletivas, inclusive edifícios de apartamentos, escolas, asilos, creches e demais estabelecimentos congêneres e similares.

Art. 179 - O isolamento e a quarentena importarão sempre no abono de faltas ao trabalho ou à autoridade a emissão de documento comprobatório da medida adotada.

Art. 180 - A autoridade sanitária competente, deverá adotar medidas de vigilância epidemiológica, objetivando o acompanhamento de comunicantes e de pessoas procedentes de áreas onde igual ao período máximo de incubação da doença.

PARÁGRAFO ÚNICO - As doenças transmissíveis que impliquem na aplicação de medidas referidas no caput deste artigo, constarão de Normas Técnicas Especiais a serem baixadas periodicamente pelo Ministério da Saúde.

Art. 181 - A autoridade sanitária submeterá os portadores a um controle apropriado, dando aos mesmos adequado tratamento, a fim de evitar a eliminação de agentes etiológicos para o ambiente.

Art. 182 - A autoridade sanitária proibirá que os portadores de doenças transmissíveis se dediquem à produção, fabricação, manipulação e comercialização de produtos alimentícios e congêneres, durante o período de transmissibilidade.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os portadores de doenças transmissíveis, não poderão ser demitidos em virtude da proibição a que se refere este artigo.

Art. 183 - Quando necessário, a autoridade sanitária determinará e/ou executará a desinfecção concorrente ou terminal, e se for o caso, apoiará os órgãos competentes na descontaminação concorrente ou terminal.

Art. 184 - Em caso de zoonose, a Secretaria Municipal de Saúde competente, coordenará e/ou executará a aplicação de medidas constantes da legislação que rege a matéria.

Art. 185 - Na iminência ou no curso de epidemia, a autoridade sanitária poderá ordenar a interdição total ou parcial, de locais públicos ou privados, onde haja concentração de pessoas, durante o período que entender conveniente.





ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 186 - Quando se houverem esgotado os meios de persuasão ao cumprimento da Lei, a autoridade sanitária recorrerá ao concurso de autoridade policial para execução das medidas de combate às doenças transmissíveis.

CAPÍTULO III
DA NOTIFICAÇÃO DE DOENÇAS

Art. 187 - As informações, investigações, levantamentos, inquéritos, estudos e pesquisas necessárias à programação e à avaliação das medidas de controle de doenças de agravo à saúde, constituem a ação de vigilância Epidemiológica.

Art. 188 - É da responsabilidade do Sistema Único de Saúde- SUS, definir a Unidade de Vigilância Epidemiológica integrante da Rede de Serviços de Saúde de sua estrutura, que executará as ações de vigilância epidemiológica, abrangendo todo o território do Município de Barra do Garças.

Art. 189 - Para efeito deste código, entende-se por notificação compulsória a comunicação à autoridade sanitária competente, dos casos e dos óbitos suspeitos ou confirmados das doenças enumeradas em Normas Técnicas Especiais.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Serão emitidas, periodicamente, Normas Técnicas Especiais relacionando as doenças e situações de agravo à saúde, de notificação compulsória.

PARÁGRAFO SEGUNDO - De acordo com as condições epidemiológicas ou com a incidência estatística, a Secretaria Municipal de Saúde poderá exigir notificação de quaisquer infecções, infestações, contaminação ou agressões constantes das Normas Técnicas Especiais, em indivíduos que estejam eliminando o agente etiológico ou seu derivado para o meio ambiente, ou recebendo agressões ambientais, mesmo que não apresentem, no momento, sintomatologia clínica alguma.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Inclui-se na exigência referida no parágrafo anterior, as contaminações provocadas por agentes inanimados, físicos ou químicos causados por ocorrências localizadas e/ou emergenciais.

Art. 190 - A notificação compulsória dos casos de doenças tem caráter sigiloso, obrigando, neste sentido, os notificantes e as autoridades sanitárias que a tenham recebido.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A identificação do paciente portador de doenças referidas no *caput* deste artigo, fora do âmbito médico-sanitário, somente poderá efetivar-se em caráter excepcional, em casos de grande risco à comunidade, a juízo de autoridade sanitária e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Quando se tratar de paciente portador de doença de notificação compulsória, como a SIDA/AIDS ou outras características similares, detectadas no âmbito médico-hospitalar-laboratorial ou na própria comunidade, além do disposto no parágrafo anterior, sua identificação se restringirá, exclusivamente, aos profissionais diretamente ligados à sua assistência médica e às autoridades sanitárias notificadas.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Quando se tratar de pacientes referidos no parágrafo anterior, o sigilo referido no *caput* desde artigo deverá ser extensivo a todas as fases da doença, para isso adotando-se dispositivos adequados quanto à confirmação e a comunicação de diagnóstico e encaminhamento do paciente, realizados com responsabilidade através de cuidados, tais como: utilização dos testes laboratoriais mais sensíveis com resultados em envelopes lacrados, chamada do paciente sem dados que levem à suspeita da doença, comunicação da doença com suporte psiquiátrico, se necessário, encaminhamento e atendimento médico/laboratorial adequados ao sigilo, e não utilização, nas unidades de saúde envolvidas, de listas com identificação dos pacientes, o que deverá ser feito por numeração, em cadastros, fichas, bolsas de sangue, dentre outros.

Art. 191 - É dever de todo cidadão, comunicar à autoridade sanitária, face à simples suspeita, o mais precocemente possível, pessoalmente, por telex, telefone, telegrama, carta ou por outro meio, devendo ser dada preferência ao meio mais rápido possível.

Art. 192 - São obrigados a fazer notificação à autoridade sanitária de casos suspeitos ou confirmados de doenças relacionadas na lista de Notificação Compulsória do Estado: médicos e outros profissionais de saúde, no exercício da profissão, bem como os responsáveis por organizações e estabelecimentos públicos e particulares de saúde, de ensino, os responsáveis pelos meios de transportes (automóvel, ônibus, trem, etc...), onde tenha estado o paciente.

Art. 193 - Quando ocorrer doença de notificação compulsória em estabelecimento coletivo, a autoridade sanitária comunicará ao responsável, o qual deverá acusar o recebimento da notificação no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, também, por escrito, assim como o nome, a idade e residência daqueles que faltarem ao estabelecimento por 03 (três) dias consecutivos.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 194 - As notificações recebidas pela autoridade sanitária local e/ou regional serão comunicadas ao órgão competente da Secretaria de Estado de Saúde, de acordo com o estabelecido nas Normas Técnicas.

Art. 195 - A Secretaria de Estado de Saúde, deverá comunicar imediatamente à autoridade sanitária Federal a ocorrência, no Estado, de doença transmissível de notificação compulsória, conforme modelo aprovado pelo órgão Federal competente e de acordo com o estabelecido nas Normas Técnicas.

Art. 196 - Notificado um caso de doença transmissível, ou observados, de qualquer modo, há necessidade de uma investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguação do agravo na comunidade.

PARÁGRAFO ÚNICO - A autoridade sanitária poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológico, junto à indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar necessário.

Art. 197 - A autoridade sanitária providenciará a divulgação constante dos dispositivos deste código, referentes à notificação compulsória de doenças transmissíveis.

PARTE XI
DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES
CAPITULO I
NORMAS GERAIS

Art. 198 – Considera-se infração, toda ação ou omissão, voluntária, que importe em inobservância das disposições e preceitos estabelecidos ou disciplinados para esta Lei, ou pelas normas dela decorrentes, assim como o não cumprimento das exigências determinadas pelos órgãos competentes, visando à promoção, preservação e recuperação de saúde.

Art. 199 – As infrações classificam-se em:

- I – **Leves** – aquelas em que seja beneficiado por circunstância atenuante;
- II – **Graves** – aquelas em que forem verificadas umas circunstâncias agravantes e/ou reincidente.
- III – **Gravíssimas** - aquelas em que seja verificada duas ou mais circunstâncias agravantes.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 200 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa ou concorreu para uso prática ou dela se beneficiou.

Art. 201 - As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das ações penais cabíveis:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produtos;
- IV - inutilização de produtos;
- V - suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VI - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VII - cancelamento da Licença Sanitária do estabelecimento.

Art. 202 - São infrações sanitárias:

- I - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos de interesse à Saúde Pública sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;
- II - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar, ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, armazenar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outros de interesse à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;
- III - obstar, dificultar ou desacatar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;
- IV - expor à venda ou comercializar alimento e outros produtos de interesse à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo expirado;
- V - descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para o transporte de gêneros alimentícios;
- VI - preparar, transportar, armazenar, expor ao consumidor, comercializar alimentos que:
 - a) possuir germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;
 - b) estiverem deteriorados ou alterados;
 - c) contiverem aditivos proibidos ou perigosos.
- VII - transgredir outras normas legais e regulamentos destinados à proteção da saúde;



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- VIII - manter animal doméstico no estabelecimento, colocando em risco a sanidade dos produtos de interesse da saúde ou comprometendo a higiene e limpeza do local.
- IX - Exercer profissões, ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação.
- X - Reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à manutenção a saúde.
- XI - Opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias competentes.
- XII - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções.
- XIII - Desobedecer, desrespeitar ou desacatar a autoridade sanitária competente no exercício de suas funções.
- XIV - Prescrever receituário, prontuário e assemelhados de natureza médica, odontológica ou veterinária em desacordo com a legislação e as normas vigentes.
- XV - Deixar de notificar agravos à Vigilância Epidemiológica, detectados em estabelecimentos como: Laboratório, farmácia, hospital, clínica odontológica e clínica médica.

Art. 203 – Os fiscais Municipais de Saúde mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias, estritamente na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazer cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimação lavrando autuações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

PARÁGRAFO ÚNICO - A competência do Fiscal Municipal de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, III e IV do artigo 202, ficando os demais V, VI e VII condicionados ao apoio e supervisão da chefia imediata.

CAPITULO II DAS MULTAS

Art. 204 – Na infração de quaisquer artigos deste regulamento, o infrator será punido com multa, impondo-se a multa em dobro em caso de reincidência específica, seguindo-se dos produtos interdição parcial do estabelecimento e chegando até o cancelamento de Licença Sanitária do estabelecimento, conforme o caso.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

Art. 205 – Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento da exigência determinada e nem estará isento de reparar o dano resultante da infração.

Art. 206 – Na imposição da multa, e para classificá-la, será obedecido o seguinte critério:

- I - a maior ou menor gravidade da infração;
- II - as suas circunstâncias atenuantes e agravantes;

Art. 207 - Na reincidência, as multas serão aplicadas em dobro ou triplo em caso de embaraço ou impedimento da ação fiscal.

Art.208 - Os infratores que estiverem em débito de multa não poderão receber quaisquer quantias ou créditos que tiverem com a prefeitura, participar de licitações, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza, ou transacionar a qualquer título com administração municipal.

Art. 209 – Quem incorrer simultaneamente em mais de uma penalidade constante de diferentes dispositivos legais, aplica-se a cada pena separadamente.

Art. 210 – As dívidas não pagas nos prazos estabelecidos serão inscritas na dívida ativa.

Art. 211 – Os débitos decorrentes de multas não pagas nos prazos estabelecidos serão atualizados, nos seus valores monetários, na base dos coeficientes de correção monetária fixados pelo órgão federal competente.

**CAPÍTULO III
DA APREENSÃO**

Art. 212 – O laudo de apreensão será lavrado em duas vias devidamente numeradas, destinando a primeira via à repartição, a segunda via ao autuado, contendo:

- a) O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social e seu endereço completo;
- b) O dispositivo legal utilizado;
- c) A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto.
- d) Nome e cargo legível da autoridade atuante, e sua assinatura.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

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

Art. 213 – Lavra-se o Laudo de Apreensão, que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos inversos e outros, quando:

- I - Os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem.
- II - Os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidades e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo as disposições contidas nas legislações vigentes mediante a expedição de laudo técnico constatando que tais produtos são impróprios para consumo.
- III - O estado de conservação, de acondicionamento e de comercialização não atenda as disposições desta Lei.
- IV - O estado de conservação e a guarda dos envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos inversos estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente.
- V - Em detrimento da saúde pública, ou agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas aos produtos dispostos nesta Lei.
- VI - Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde devidamente publicado.

Art. 214 – Os produtos citados no artigo anterior, por ato administrativo da vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, poderão, após a sua apreensão:

- I - Ser encaminhados, para fins de inutilização em local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.
- II - Ser inutilizados no próprio estabelecimento.
- III - Poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, mediante Laudo Técnico a respeito das condições higiênico-sanitárias do produto.

CAPITULO IV
TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 215 – O termo de interdição será lavrado em 02 (duas) vias devidamente enumeradas, destinando-se a primeira via à repartição, a segunda via ao responsável pelo estabelecimento, contendo:



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- a) - o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social, especificando-se o ramo de atividade e o seu endereço completo;
- b) - os dispositivos legais infringidos;
- c) - a medida sanitária ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- d) - nome e função ou cargo, legíveis, da autoridade autuante e sua assinatura;
- e) - nome e cargo legíveis da chefia e sua assinatura;
- f) - a assinatura do responsável pelo estabelecimento ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e assinatura de duas testemunhas, quando possível.

CAPITULO V
DA NOTIFICAÇÃO

Art. 216 - Poderá ser lavrado o Termo de Notificação, a critério da autoridade sanitária competente, seguindo-se a lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

PARÁGRAFO ÚNICO - O prazo fixado no Termo de Notificação será de no máximo de 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogável mediante pedido fundamentado, à Junta de Julgamento da Saúde.

Art. 217 - O Termo de Notificação será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira e terceira vias para à repartição e a segunda via para o proprietário do estabelecimento ou seu representante, contendo:

- a) - o nome da pessoa física ou denominação da entidade, razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;
- b) - a disposição legal ou regulamento infringido;
- c) - a medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- d) - o prazo para o cumprimento da exigência;
- e) - nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;
- f) - a assinatura do intimado ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARÁGRAFO ÚNICO - Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao notificado da lavratura do Termo de Notificação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento, ou publicação pela imprensa, considerando-se efetivada a notificação, 10(dez) dias após a publicação.

CAPITULO VI
DAS COLETAS DE AMOSTRAS / ANÁLISE FISCAL

Art. 218 - Compete à autoridade sanitária, realizar coletas de amostras dos produtos manipulados, desde a produção até a comercialização, para fins de análise e controle de qualidade dos alimentos.

PARAGRAFO ÚNICO - Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a coleta de amostra prevista, será o mesmo apreendido mediante lavratura do termo de apreensão e levado ao laboratório oficial na quantidade encontrada.

Art. 219 - Das amostras coletadas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal e a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento e/ou estabelecimento, sendo que em caso eventual de perícia de contraprova será utilizada uma das duas amostras enviadas ao laboratório ou a que está em poder do detentor.

Art. 220 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova no prazo de 10 (dez) dias ou 24 horas, no caso de produtos perecíveis.

PARAGRAFO PRIMEIRO - A notificação de que trata este artigo, acompanhada de 01 (uma) via do laudo analítico, deverá ser feita imediatamente após o seu recebimento.

PARAGRAFO SEGUNDO - Decorrido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado como definitivo.

CAPITULO VII
DO RECURSO E JULGAMENTO

Art. 221 - Transcorrido o prazo para impugnação do Auto de Infração sem



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

interposição de defesa e em caso de decisão denegatória definitiva de recurso, os processos serão encaminhados para a devida cobrança, no órgão municipal competente.

Art. 222 - Cabe à Junta de Julgamento da Saúde examinar e decidir, em primeira instância administrativa, os processos relativos às infrações sanitárias, bem como os atos administrativos referentes à matéria sanitária:

- I - Até 15 (quinze) dias corridos, para os processos de reabertura dos estabelecimentos interditados.
- II - Até (quinze) dias corridos, para o julgamento das impugnações dos Autos de Infração.
- III - Até 15 (quinze) dias corridos para o julgamento dos processos de cancelamento e pedidos de prorrogação do prazo dos termos de interdição, laudo de apreensão e notificação.

Art. 223 – Quando a decisão de primeira instância for favorável ao infrator, a junta de julgamento da Saúde recorrerá, obrigatoriamente, de ofício, à segunda instância, no prazo de 10 (dez) dias.

PARAGRAFO ÚNICO – Enquanto não houver a decisão da segunda instância, a decisão de primeira instância não produzirá efeito.

Art. 224 – Caso seja indeferida a impugnação em primeira instância, o infrator poderá oferecer interposição de recurso à segunda instância, no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 225 – Incumbe à junta de Recursos da Saúde examinar, julgar e decidir em segunda instância os recursos relativos às decisões de primeira instância, bem como os atos administrativos referentes à matéria sanitária.

PARAGRAFO ÚNICO – A junta de Recursos da Saúde será composta e regimentada por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 226 – Cabe à junta de Recursos da Saúde, sem prejuízo das sanções administrativas, encaminhar ao Ministério Público os fatos circunstanciados referentes às infrações sanitárias para as devidas providências.

Art. 227 – A junta de Recursos da Saúde é competente para conceder por decisão fundamentar a remissão parcial ou total das sanções administrativas, referentes às infrações sanitárias por atos ilícitos.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARTE XII

DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art. 228 – A Secretaria Municipal de Saúde poderá impor condicionamentos administrativos ao exercício dos direitos individuais e coletivos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições, observando:

- I – Não se adotarão medidas obrigatórias que envolvam ou impliquem riscos à vida.
- II – Os condicionantes administrativos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições, serão proporcionais aos fins que em cada situação se busquem.
- III – Dar-se-á preferência, sempre, à colaboração voluntária do cidadão e da comunidade às autoridades sanitárias competentes.

Art. 229 – As infrações de natureza sanitária aos dispositivos desta Lei serão apuradas em processo administrativo, iniciado com a Lavratura do Auto de Infração, e punidas com aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observando o rito e os prazos estabelecidos na presente Lei.

Art. 230 – Instaurado o processo administrativo sanitário, fica assegurado ao infrator o contraditório e ampla defesa, com meios e recursos a ele inerentes.

Art. 231 – O infrator poderá apresentar impugnação contra todos os Autos descritos nesta Lei, no prazo de 20 (vinte) dias, executando o Auto de colheita de Amostra, que obedecerá aos prazos estabelecidos para o procedimento das análises.

PARAGRAFO ÚNICO – O Auto de Apreensão e Inutilização será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando ao infrator qualquer direito à devolução dos produtos da respectiva apreensão.

Art. 232 – O prazo para impugnação do Termo de Notificação vencerá no término do prazo fixado pelo agente fiscalizador.

Art. 233 – A impugnação e a suspensão do Termo de Interdição serão examinados e julgados imediatamente após seu recebimento.

Art. 234 – As impugnações acima citadas serão julgadas, depois de ouvido o agente fiscalizador que fundamentará seu parecer pela manutenção parcial ou total dos Autos e Termos ou pelo indeferimento parcial ou total dos referidos termos.



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

PARTE XIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 235 – As Portarias, Resoluções e Normas Técnicas, que atenderem às necessidades comprovadas a qualquer caso específico no município, poderão ser elaboradas pela equipe técnica da saúde coletiva e aprovadas pelo (a) Secretário(a) Municipal de Saúde.

Art. 236 – Quando o autuado recusar a assinar, os autos de fiscalização, poderá o Auto de Infração ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pelo agente fiscalizador.

Art. 237 – Quando o autuado for analfabeto, fisicamente incapaz ou menor, poderá o auto de infração ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pelo agente fiscalizador.

Art. 238 – A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em casa de diversões, em todas as habilidades particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos.

Art. 239 – A Secretária Municipal de Saúde poderá se utilizar da participação de técnicos especialistas de entidades públicas ou privadas em procedimentos de saúde pública, sempre que se fizer necessário.

Art. 240 – o poder público municipal, através da Secretária Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 241 - A taxa referente a liberação do Alvará de Licença Sanitária será cobrado conforme tabela do anexo I deste regulamento.

Art. 242 - A produtividade referente as ações desenvolvidas pelos inspetores da Vigilância Sanitária serão efetuados em conformidade com o anexo II deste regulamento.

Art. 243 - As multas pecuniárias que se refere este Código, serão aplicadas com



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

os seguintes critérios:

- I – Infrações Leves – de 25 a 50 UPFBG;
- II – Infrações Graves – de 51 a 100 UPFBG;
- III – Infrações Gravíssimas – de 101 a 500 UPFBG.

Art. 244 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, e nomeadamente a Lei nº 1.416, de 26/09/1991.

Barra do Garças /MT, 16 de dezembro de 2003.

Dr. Wanderlei Farias Santos
Prefeito Municipal



54

ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

ANEXO I

TAXA REFERENTE LIBERAÇÃO DA LICENÇA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES	TAXA EM UPE/BG
INSPEÇÃO SANITÁRIA EM SERVIÇOS DE SAÚDE	ALVARÁ SANITÁRIO
1 – Hospitais, Clínicas Veterinárias, Odontológica, Geral e Especializado	
- Até 50 leitos	60
- De 51 a 250 leitos	120
- Acima de 250 leitos	240
2 – Ambulatório	20
3 – Assistência Médica de Urgência	60
4 – Hemoterapia:	
- Unidade de Coleta, Transfusão e Processamento de Sangue	140
- Unidade de Coleta, Transfusão de sangue	80
- Agência Transfusional	40
- Posto de Coleta	20
- Serviço de Terapia Renal Substitutiva	140
5 – Clínicas de:	40
- Fisioterapia	
- Ortopédica	
- Psiquiatria	
- Psicologia	
- Fonoaudiologia	
- Centro Auditivo	
6 – Instituto de Beleza – Estética:	
- com responsabilidade técnica	60
- massagem, pedicure (podólogo), manicure e tatuagem.	20
7 – Registro de Ótica	
- Ótica sem laboratório	20
- Ótica com laboratório	30
8 – Laboratórios:	
- Laboratório de Análise Clínica	40
- Patologia Clínica	40
- Anatomia Patológica	60
- Citologia	60
- Líquido Cefalo-Raquidiano e congêneres	60
- Laboratório ou Oficina de prótese dentária	40
9 – Posto de Coleta de Análise Clínica, Patologia Clínica, Citologia, e Líquido Cefalo-Raquidiano e Congêneres	40
10 – Banco de Olhos, Leite e outras Secreções	40
11 – Clínica Médico-Odontológica	40
12 – Consultório Médico, Odontológico e Veterinário.	20
13 – Clínica de Vacina	40
14 – Demais Estabelecimentos de assistência odontológica e veterinária	20
15 – Equipamento de Radiologia Médico-Odontológico	80
16 – Clínica de Ultrassom	80
17 – Estabelecimentos que destinam-se à prática de esporte:	
- Academia – c/ responsabilidade técnica	60



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

- Academia – s/ responsabilidade técnica	40
18 – Estabelecimento destinado ao transporte do paciente	20
19 – Vistoria de veículo p/ transporte:	
- Terrestre	20
- Aéreo	40
20 – Asilo – Casa de repouso:	
- Com responsabilidade técnica	40
- Sem responsabilidade técnica	20
21 – Coleta de amostra de produto/substância	20
22 – Inspeção de cooperação c/ portos, aeroportos e fronteiras	20
23 – Análise de projetos arquitetônicos	20
24 – Cadastramento dos estabelecimentos que utilizam produtos de controle especial, bem como os de insumo químico.	20
25 – Indústria de:	120
- Alimentos	
- Gelo	
- Auditivos	
- Embalagens	
- Tintas e Verniz para fins alimentícios	
26 – Indústria de Alimentos de Pequeno Porte (artesanal)	40
27 – Invasora de Água Mineral e Potável de mesa	60
28 – Cozinha ou empacotadora de alimento	120
29 – Indústria no ramo de Drogas em geral:	120
- De Medicamentos	
- De insumos farmacêuticos	
- De correlatos	
- De produtos de Higiene e Perfumes	
- De Saneantes Domissanitários – Limpeza	
30 – Prestadora de Serviços de Esterilização	60
31 – Distribuidora sem fracionamento de Drogas:	60
- Medicamentos	
- Insumos farmacêuticos	
- Correlatos	
- Produtos de higiene e perfumes	
- Saneantes Domissanitários	
32 – Dipensário, posto de medicamentos e ervanaria	20
33 – Comércio de representações – casa de produtos dentários	60
34 – Comércio e representações – casa de produtos cirúrgicos	60
35 – Farmácia de Manipulação	60
36 – Drogarias	40
37 – Lavanderia Comercial e Industrial	40
38 – Lavanderia Hospitalar	60
39 – Demais estabelecimentos não especificados sujeitos à Inspeção Sanitária:	
- Baixa complexidade	40 % do valor sobre o Alvará de Locação
- Média Complexidade	120
- Alta complexidade	240



ESTADO DE MATO GROSSO

Prefeitura Municipal de Barra do Garças

ANEXO II

I - AÇÕES DE BAIXA COMPLEXIDADE

- Atendimento à queixa domiciliar 07 pontos
- Monitoramento da qualidade da Água para Consumo Humano 05 pontos
- Inspeção de rotina em estabelecimento de menor risco epidemiológico 15 pontos
- Inspeção de emergência (denúncia) em estabelecimento de menor risco epidemiológico 10 pontos
- Inspeção de emergência (denúncia) em estabelecimento de maior risco epidemiológico 15 pontos
- Inspeção Sanitária em comércio ambulante de interesse à saúde 10 pontos
- Atendimento a determinação da ANVISA e SES-MT. 05 pontos
- Cadastro de estabelecimento de interesse à saúde 03 pontos
- Inspeção em terreno baldio 03 pontos
- Atividade educativa com grupo na comunidade em vigilância sanitária 05 pontos

II - AÇÕES DE MÉDIA COMPLEXIDADE

- Inspeção Sanitária Emergência em estabelecimento de Saúde 15 pontos
- Inspeção Sanitária Rotina 15 pontos
- Inspeção Sanitária em estabelecimento de interesse à Saúde 15 pontos

III - AÇÕES DE ALTA COMPLEXIDADE

- Inspeção Sanitária Emergência em estabelecimento de Saúde 15 pontos
- Inspeção Sanitária Rotina 15 pontos
- Inspeção Sanitária em estabelecimento de interesse de Saúde 15 pontos

IV - REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAR:

Presença do Inspetor Sanitário em estabelecimento de interesse à Saúde ou diante designação da coordenação da Vigilância Sanitária e autorização do(a) Secretário(a) de Saúde.

- Ação Diurna 20 pontos
- Ação Noturna 20 pontos
- Sábado, Domingo e Feriado 20 pontos
- Investigação de Surto 20 pontos



1- Cam
57

ESTADO DE MATO GROSSO
Prefeitura Municipal de Barra do Garças

LEI COMPLEMENTAR Nº 092 DE 23 DE dezembro DE 2.005.
Projeto de Lei Complementar nº 006/2005, de autoria do Poder Executivo Municipal.

“Dá nova redação aos dispositivos da Lei Complementar nº 077 de 16 de dezembro de 2003.”

O Prefeito Municipal de Barra do Garças, Estado de Mato Grosso, **ZÓZIMO WELLINGTON CHAPARRAL FERREIRA**, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte lei:

Art. 1º - Os Artigos 6º, 241 e 243 da Lei Complementar nº 077, de 16 de dezembro de 2003, passa a vigorar com a seguinte redação:

“**Art. 6º** - A licença sanitária (regularização documental para que as pessoas físicas ou jurídicas exerçam as atividades ao regime de Vigilância Sanitária), que terá validade de um ano, deverá ser revalidada por períodos iguais e sucessivos. Sendo que a revalidação deverá ser efetuada até 30 de março do ano em curso.

§ 1º - Para liberação do Alvará Sanitário será considerado o cumprimento das normas legais vigentes, avaliados os aspectos, relativo às instalações, equipamentos e procedimentos.

§ 2º - As pessoas físicas ou jurídicas que se enquadrarem neste regulamento, que iniciarem suas atividades no ano em curso terão um prazo de 30(trinta) dias para regularizar a Licença Sanitária, a partir de emissão do respectivo Alvará de funcionamento.”

“**Art. 241** - A taxa referente à liberação do Alvará de Licença Sanitária será cobrado com base na Unidade Padrão Fiscal do Estado do Mato Grosso – UPF/MT, conforme anexo I, deste regulamento, que fica fazendo parte integrante do presente Projeto de Lei, vigorando com a redução de 30% (trinta por cento) de seus atuais valores.”

F



ESTADO DE MATO GROSSO
Prefeitura Municipal de Barra do Garças

“Art. 243 – As Multas pecuniárias que se refere este Código serão aplicadas com os seguintes critérios:

- I – Infrações Leves – de 05 a 10 UPFMT;
- II – Infrações Graves – de 11 a 25 UPFMT;
- III – Infrações Gravíssimas – de 25 a 125 UPFMT.”

Art. 2º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Barra do Garças/MT., 23 aos
dias do mês de *dezembro* de 2.005.

ZÓZIMO WELLINGTON CHAPARRAL FERREIRA
Prefeito Municipal

*Esta lei foi registrada
no livro próprio e
afixada no mural
da Câmara Municipal
em 23/12/05*



ESTADO DE MATO GROSSO
Prefeitura Municipal de Barra do Garças

ANEXO I
**TAXA REFERENTE LIBERAÇÃO DA LICENÇA DE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA MUNICIPAL**

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES	TAXA EM UPF/MT
INSPEÇÃO SANITÁRIA EM SERVIÇOS DE SAÚDE	ALVARÁ SANITÁRIO
1 - HOSPITAIS, CLÍNICAS VETERINÁRIAS:	
- ATÉ 50 LEITOS	10
- DE 51 A 250 LEITOS	20
- ACIMA DE 250 LEITOS	40
2 - AMBULATÓRIO	3,5
3 - ASSISTÊNCIA MÉDICA DE URGÊNCIA	10
4 - HEMOTERAPIA;	
- UNIDADE DE COLETA, TRANSFUSÃO E PROCESSAMENTO DE SANGUE	23,5
- UNIDADE DE COLETA, TRANSFUSÃO DE SANGUE	13,5
- AGÊNCIA TRANSFUSIONAL	07
- POSTO DE COLETA	3,5
-SERVIÇO DE TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA	23,5
5 - CLÍNICAS DE:	
- FISIOTERAPIA	05
- ORTOPÉDICA	05
- PSIQUIATRIA	05
- PSICOLOGIA	05
- FONOAUDILABIA	05
- CENTRO AUDITIVO	05
- DE VACINA	10
- DE ENDOSCOPIA	10
- MÉDICA	15
- ODONTOLÓGICA	15
6 - INSTITUTO DE BELEZA - ESTÉTICA:	
- COM RESPONSABILIDADE TÉCNICA	07
- MASSAGEM	3,5
- TATUAGEM	05
7 - REGISTRO DE ÓTICA	
- ÓTICA SEM LABORATÓRIO	05
- ÓTICA COM LABORATÓRIO	10



ESTADO DE MATO GROSSO
Prefeitura Municipal de Barra do Garças

8 - LABORATORIOS:	
- LABORATÓRIO DE ANÁLISE CLÍNICA	10
- PATOLOGIA CLÍNICA	10
- ANATOMIA PATOLÓGICA	10
- CITOLOGIA	10
-LIQUIDO CEFALO-RAQUIDIANO E CONGÊNERES	07
- LABORATÓRIO OU OFICINA DE PROTESE DENTARIA	05
9 - POSTO DE COLETA DE ANÁLISE CLÍNICA, PATOLOGIA CLÍNICA, CITOLOGIA, LIQUIDA CEFALO-RAQUIDIANO E CONGÊNERES.	10
10 - BANCO DE OLHOS, LEITE E OUTRAS SECREÇÕES	10
11 - CONSULTÓRIO MÉDICO, ODONTOLÓGICO E VETERINÁRIO.	07
12 - CONSULTÓRIO MÉDICO/ODONTOLÓGICO COM APARELHO DE RAIOS-X	13,5
13 - ESTABELECIMENTO QUE DESTINAM A PRÁTICA DE ESPORTE	
- ACADEMIA -C/ RESPONSABILIDADE TÉCNICA	10
14- ESTABELECIMENTO DESTINADO AO TRANSPORTE DO PACIENTE	3,5
15 - VISTORIA DE VEÍCULO P/ TRANSPORTE	
- TERRESTRE	3,5
- ÁEREO	07
16-ASILO - CASA DE REPOUSO	
- COM RESPONSABILIDADE TÉCNICA	07
- SEM RESPONSABILIDADE TÉCNICA	3,5
17-COLETA DE AMOSTRA DE PRODUTO/SUBSTÂNCIA	3,5
18 - INSPEÇÃO DE COOPERAÇÃO C/ PORTOS, AEROPORTOS E FRONTEIRAS	3,5
19- ANÁLISE DE PROJETOS ARQUITETÔNICOS	3,5
20- CADASTRAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS QUE UTILIZAM PRODUTOS DE CONTROLE ESPECIAL BEM COMO OS DE INSUMO QUÍMICO	3,5
21 -INDÚTRIA DE:	
-DE ALIMENTOS	20



ESTADO DE MATO GROSSO
Prefeitura Municipal de Barra do Garças

-DE GELO	20
- DE AUDITIVOS	20
- DE EMBALAGENS	20
-DE TINTAS E VERNIS PARA FINS ALIMENTÍCIO	20
22- INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE PEQUENO PORTE (ARTESANAL)	10
23-INVASORA DE ÁGUA MINERAL	10
24- ENPACOTADORA DE ALIMENTO	20
25-INDUSTRIA NO RAMO DROGAS EM GERAL	20
-DE MEDICAMENTO	20
-DE INSUMO FARMACÊUTICOS	20
-DE CORRELATOS	20
-DE PRODUTOS DE HIGIENE E PERFUMES	20
-DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS - LIMPEZA	20
26-PRESTADORA DE SERVIÇO DE ESTERELIZAÇÃO	10
27-DISTRIBUIDORA SEM FRACIONAMENTO DE DROGAS	10
-MEDICAMENTOS	10
-INSUMOS FARMACÊUTICOS	10
-DE CORRELATOS	10
-DE PRODUTOS DE HIGIENE E PERFUMES	10
-DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS	10
28 - DISTRIBUIDORA COM RETALHAMENTO DE DROGAS:	
-MEDICAMENTOS	07
-INSUMOS FARMACEUTICOS	07
-COSMÉTICOS	07
-PRODUTOS DE HIGIENE E LIMPEZA	07
-SANEANTES DOMISSANITARIOS	07
29-DIPENSÁRIO, POSTO DE MEDICAMENTOS E ERVANARIA	3,5
30 - CASA AGROPECUÁRIA	10
31-COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES - CASA DE PRODUTOS DENTÁRIOS	10
32- COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES - CASA DE PRODUTOS CIRÚRGICOS	10
33-FARMÁCIA DE MANIPULAÇÃO	10



C 62

ESTADO DE MATO GROSSO
Prefeitura Municipal de Barra do Garças

34-DROGARIAS	07
35-LAVANDERIA COMERCIAL E INDUSTRIAL	07
36-LAVANDERIA HOSPITALAR	10
37 - APLICADORA DE PRODUTOS SANANTES E DOMISSANITÁRIOS	10
38- SERVIÇO DE LIMPEZA	05
39- HOTEIS Pousadas MOTEIS E SIMILARES:	
- ATÉ 15 QUARTOS	04
-ACIMA DE 15 ATE 30 QUARTOS	06
-ACIMA DE 30 ATE 50 QUARTOS	09
-ACIMA DE 50 QUARTOS	13,5
40-ESTABELECIMENTOS QUE UTILIZAM RADIAÇÃO IONIZANTE:	
-SERVIÇO DE MEDICINA NUCLEAR - IN VITRO	15
-SERVIÇO DE MEDICINA IN VITRO	13,5
-CLINICA DE ULTRASSOM	13,5
-CLINICA DE DENSIOMETRIA	13,5
-CONJUNTO DE FONTES DE RADIOTERAPIA	13,5
- CLINICA DE RADIOLOGIA MÉDICA	20
- CLINICA DE RADIOLOGIA ODONTOLÓGICA	10
41-DEMAIS ESTABELECIMENTO NÃO ESPECIFICADO SUJEITOS À INSPEÇÃO SANITÁRIA:	
-BAIXA COMPLEXIDADE	40% DO ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO
-MÉDIA COMPLEXIDADE	20
-ALTA COMPLEXIDADE	40
42-MULTA POR ATRASO	
1- 10%(dez por cento) sobre o valor da taxa	
2- juro moratório	

J