



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

LEI COMPLEMENTAR Nº 086, 14 DE JULHO DE 2022.

**DISPÕE SOBRE O CÓDIGO DE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE DO MUNICÍPIO
DE NOVA OLÍMPIA, ESTADO DE MATO
GROSSO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

O Prefeito Municipal de Nova Olímpia, Estado de Mato Grosso, faço saber que a Câmara Municipal aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

**TÍTULO I
DA PROTEÇÃO, PROMOÇÃO E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE**

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre proteção, promoção e preservação da saúde, nos aspectos relativos à vigilância sanitária, vigilância epidemiológica e vigilância ambiental, nela incluindo a saúde do trabalhador e tem os seguintes objetivos:

- I - assegurar condições adequadas à saúde, ao trabalho, à higiene, à segurança e bem estar público;
- II - assegurar condições de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, ao trabalho, à higiene, à segurança e bem estar público, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetam;
- III - executar ações visando o controle de fatores de riscos à saúde;
- IV - assegurar e promover a participação da comunidade nas gestões de saúde.

Art. 2º Cabe à Secretaria Municipal de Saúde coordenar as ações de que trata esta lei e elaborar as Normas Técnicas que as regulem.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. A destinação de verbas públicas ficará sob a fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde, só podendo ser repassadas às instituições públicas, salvo quando se tratar de serviços especiais ou complementares a critério da própria Secretaria.

**CAPÍTULO II
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**SEÇÃO I
ESTRUTURA E COMPETÊNCIA**

Art. 3º Para os efeitos desta lei, entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e de prestação de serviços, abrangendo o controle:

- I - de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde compreendida às etapas e processos desde a produção até o consumo;
- II - da disposição dos resíduos sólidos e/ou poluentes, bem como monitoramento da degradação ambiental resultante deste processo;
- III - de ambientes insalubres para o homem ou propícios ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;
- IV - dos processos e ambientes de trabalho e da saúde do trabalhador.

Art. 4º O controle sanitário compreenderá, entre outras ações:

- I - vistoria;
- II - fiscalização;
- III - lavratura de autos;
- IV - intervenção;
- V - imposição de penalidades;
- VI - trabalho educativo;
- VII - coleta, processamento e divulgação de informações de interesse para a vigilância sanitária.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 5º As ações de vigilância sanitária são privativas do órgão sanitário, indelegáveis e intransferíveis a outro órgão, mesmo pertencente à administração direta.

Art. 6º As ações de vigilância sanitária serão exercidas por autoridade sanitária competente, que após exibir a credencial de identificação fiscal terá livre acesso aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

Parágrafo único. A fiscalização estender-se-á à publicidade e à propaganda de produtos e serviços sob controle sanitário.

Art. 7º Para efeito desta lei, entende-se por:

I - autoridade sanitária: agente público ou servidor legalmente empossado, aos quais são conferidas prerrogativas, direitos e deveres do cargo, função ou do mandato;

II - fiscal sanitário: servidor municipal concursado para o cargo e que possui prerrogativas, direitos e deveres fixados em lei.

Art. 8º São autoridades sanitárias e fiscais:

I - Secretário Municipal de Saúde, Diretores e Chefes de Unidades vinculadas à Vigilância Sanitária;

II - Fiscal Sanitário.

Art. 9º Compete aos fiscais:

I - exercer o poder de polícia sanitária;

II - livre acesso aos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário para proceder à:

a) vistoria;

b) fiscalização;

c) lavratura de autos;

d) interdição cautelar de produtos, serviços e ambientes;

e) execução de penalidades;

f) apreensão e/ou inutilização de produtos sujeitos ao controle sanitário.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 10 É privativo da autoridade sanitária:

I - licenciamento;

II - instauração de processo administrativo e demais atos processuais.

**CAPÍTULO III
DA VIGILÂNCIA AMBIENTAL EM SAÚDE**

**SEÇÃO I
DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES GERAIS**

Art. 11 A Vigilância Ambiental em Saúde é um conjunto de ações que proporciona o conhecimento e a detecção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes do meio ambiente que interferem na saúde humana, com a finalidade de identificar as medidas de prevenção e controle dos fatores de risco ambientais relacionados às doenças ou outros agravos à saúde.

§ 1º O sistema integra informações e ações de diferentes setores com o objetivo de prevenir e controlar os fatores de risco de doenças e de outros agravos à saúde, decorrentes do ambiente e das atividades produtivas. Tais ações e serviços são prestados por órgãos e entidades públicas e privadas.

§ 2º Destacam-se os seguintes objetivos da Vigilância Ambiental em Saúde:

I - produzir, integrar, processar e interpretar informações, visando a disponibilizar ao SUS instrumentos para o planejamento e execução de ações relativas às atividades de promoção à saúde e de prevenção e controle de doenças relacionadas ao meio ambiente;

II - estabelecer os principais parâmetros, atribuições, procedimentos e ações relacionadas à vigilância ambiental em saúde nas diversas instâncias de competência;

III - identificar os riscos e divulgar as informações referentes aos fatores ambientais condicionantes e determinantes das doenças e outros agravos à saúde;

IV - intervir com ações diretas de responsabilidade do setor ou demandando para outros setores, com vistas a eliminar os principais fatores ambientais de riscos à saúde humana;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

V - promover, junto aos órgãos afins ações de proteção da saúde humana relacionadas ao controle e recuperação do meio ambiente;

VI - conhecer e estimular a interação entre saúde, meio ambiente e desenvolvimento, visando o fortalecimento da participação da população na promoção da saúde e qualidade de vida.

Seção II

DOS SISTEMAS DE INFORMAÇÃO DE VIGILÂNCIA AMBIENTAL EM SAÚDE

Art. 12 A construção de um sistema de informação para a vigilância ambiental em saúde que integre aspectos de saúde e de meio ambiente, permitindo a produção de informações estatísticas facilitadoras da interpretação da dinâmica com os demais sistemas, possibilitando a construção e identificação de indicadores de saúde ambiental.

Art. 13 O processo de vigilância e de avaliação da sustentabilidade do modelo adotado cria estatísticas que podem ser produzidas por meio da interação dos registros dos diversos sistemas da área de saúde com dados ambientais, gerando indicadores que correlacionem variáveis das duas áreas.

Art. 14 A Vigilância Ambiental em Saúde poderá dispor de informações específicas dos seguintes sistemas:

- I - Sistema de Informação de Vigilância em Saúde de Fatores Biológicos;
- II - Sistema de Informação de Vigilância em Saúde de Contaminantes Ambientais;
- III - Sistema de Informação de Vigilância em Saúde Relacionado à Qualidade da Água de Consumo Humano (Siságua) e (Vigiágua);
- IV - Sistema de Informação de Vigilância em Saúde Relacionado à Qualidade do Ar;
- V - Sistema de Informação de Vigilância em Saúde Relacionado à Qualidade do Solo;
- VI - Sistema de Informação de Vigilância em Saúde Relacionado a Desastres Naturais;
- VII - Sistema de Informação de Vigilância em Saúde Relacionado a Acidentes com Produtos Perigosos; e



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

VIII - outros sistemas que se fizerem necessários.

Art. 15 A Vigilância Ambiental em Saúde utilizará como ferramenta fundamental o georreferenciamento de dados que é o processo usado para referenciar registros tabulares a um lugar da superfície da terra ou unidade territorial (bairro, município, localidade, etc.), possibilitando assim, a elaboração de mapas de risco capazes de auxiliar a tomada de decisão nas diversas instâncias do SUS.

Art. 16 A Vigilância Ambiental em Saúde deverá ser concebida e estruturada de forma que seja plenamente compatível com os Sistemas de Informação da Vigilância Epidemiológica e dos grandes bancos de dados de saúde existentes no país, assegurando desta forma, que não haja duplicidade de ação e que a partir do cruzamento das informações dos sistemas de informação do SINVAS com os demais sistemas, possibilitem a construção e identificação de indicadores de saúde ambiental.

Art. 17 Compete ao município no seu âmbito:

I - coordenar e executar as ações de monitoramento dos fatores biológicos e não biológicos que ocasionem riscos à saúde humana;

II - propor normas relativas às ações de prevenção e controle de fatores do meio ambiente ou dele decorrentes, que tenham repercussão na saúde humana;

III - propor normas e mecanismos de controle a outras instituições, com atuação no meio ambiente, saneamento e saúde, em aspectos de interesse de saúde pública;

IV - coordenar a Rede Municipal de Laboratórios de Vigilância Ambiental em Saúde;

V - gerenciar e monitorar os sistemas de informação relativos à vigilância de vetores, hospedeiros e reservatórios de doenças transmissíveis e animais peçonhentos e à vigilância de contaminantes ambientais na água, ar e solo, de importância e repercussão na saúde pública, bem como à vigilância e prevenção dos riscos decorrentes dos desastres naturais e acidentes com produtos perigosos, incluindo:

a) coleta e consolidação dos dados provenientes de unidades notificantes do sistema de vigilância ambiental em saúde;

b) envio dos dados ao nível estadual, regularmente, dentro dos prazos estabelecidos pelas normas de cada sistema;

c) análise dos dados; e



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

d) retroalimentação dos dados.

VI - executar as atividades de informação e comunicação de risco à saúde decorrente de contaminação ambiental de abrangência municipal;

VII - promover, coordenar e executar estudos e pesquisas aplicadas na área de vigilância ambiental em saúde;

VIII - analisar e divulgar em parceria com a vigilância epidemiológica informações sobre fatores ambientais de risco à saúde;

IX - fomentar e executar programas de desenvolvimento de recursos humanos em vigilância ambiental em saúde;

X - participar do financiamento das ações de vigilância ambiental em saúde, na forma estabelecida em regulamentações específicas.

XI - coordenar, acompanhar e avaliar os procedimentos laboratoriais realizados pelas unidades de saúde pública e privadas, componentes da rede municipal de laboratórios, que realizam exames relacionados à área de vigilância ambiental em saúde.

Parágrafo único. As competências estabelecidas neste artigo poderão ser exercidas pelo município nas condições pactuadas na Comissão Intergestores Bipartite - CIB.

CAPÍTULO IV DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Seção I DOS PRINCÍPIOS E DIRETRIZES GERAIS

Art. 18 Entende-se por Vigilância Epidemiológica o conjunto de ações que proporcionem o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual e coletiva, com a finalidade de adotar ou recomendar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

Art. 19 O propósito da Vigilância Epidemiológica é fornecer orientação técnica para os que têm responsabilidade de decidir sobre a execução de ações de controle de



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

doenças e agravos. Sua operacionalização compreende um ciclo completo de funções específicas e articuladas, que devem ser desenvolvidas de modo contínuo, permitindo conhecer, a cada momento, o comportamento epidemiológico da doença ou agravo escolhido como alvo das ações, para que as intervenções pertinentes possam ser desencadeadas com oportunidade e efetividade.

Art. 20 Das competências da Vigilância Epidemiológica:

- I - recomendar e adotar medidas de prevenção e controle de doenças e agravos;
- II - fornecer orientações técnicas permanentes as autoridades que têm a responsabilidade de decidir sobre a execução de ações de controle de doenças e agravos;
- III - planejar, organizar e operacionalizar os serviços de saúde, conhecendo o comportamento epidemiológico da doença ou agravo como alvo das ações;
- IV - coletar, processar e realizar notificações compulsórias de doenças e sistemas de natalidade e mortalidade;
- V - analisar e interpretar os dados processados;
- VI - recomendar e promover medidas de controle adotadas, impacto obtido, formas de prevenção de doenças, dentre outras.
- VII - avaliar a eficácia e efetividade das medidas adotadas;
- VIII - divulgar informações pertinentes;
- IX - planejar, organizar, operacionalizar e monitorar vacinas de rotina e campanhas de Imunização.
- X - verificar, investigar, codificar e monitorar óbitos;
- XI - promover e executar estudos e pesquisas;
- XII - prover treinamento e aperfeiçoamento de pessoal especializado;
- XIII - fornecer apoio técnico para os serviços de saúde municipal;
- XIV - supervisionar as ações de Vigilância Epidemiológica das unidades de saúde municipais;
- XV - manter dados dos Programas do Ministério da Saúde.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. O enfermeiro responsável técnico da Vigilância Epidemiológica poderá executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos de doenças para elucidar o diagnóstico e averiguar a disseminação da doença na população sob o risco, sempre que julgar oportuno visando à proteção da saúde pública, desenvolvidas em todos os estabelecimentos públicos e privados.

Art. 21 As ações de vigilância epidemiológica serão desenvolvidas através de métodos científicos, mediante pesquisas, monitoramento através da análise da situação, mapeamento dos pontos críticos e controle de riscos.

Parágrafo único. Em consonância com o sistema de auditoria, deverá ser mantido processo contínuo de acompanhamento e avaliação das ações de vigilância epidemiológica, visando o aprimoramento técnico científico e a melhoria da qualidade e resolubilidade das ações.

Art. 22 Corresponde à vigilância epidemiológica as doenças transmissíveis (doença clinicamente manifesta, do homem ou dos animais, resultante de uma infecção) e das doenças e agravos não transmissíveis (não resultante de infecção).

Art. 23 A Secretaria Municipal de Saúde manterá um sistema de informações epidemiológicas para fins de planejamento, correção finalística de atividades e elaboração estatísticas de saúde.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS SUJEITOS AO CONTROLE SANITÁRIO

Seção I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 24 São sujeitos ao controle sanitário municipal os estabelecimentos de assistência a saúde e estabelecimentos de interesse da saúde, de comercialização, abastecimento



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

e armazenamento de produtos alimentícios, atividades ambulantes, e congêneres relacionados.

§ 1º Para fins desta lei, consideram-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.

§ 2º Entende-se por estabelecimento de interesse da saúde aquele que exerça atividade que, direta ou indiretamente, por suas condições de higiene, possa provocar danos à saúde da população.

§ 3º Os estabelecimentos sujeitos a ação fiscalizadora dos serviços de Vigilância Sanitária deverão manter um serviço de atendimento à população para recebimento de denúncias, informações e sugestões e ainda fixar em local visível ao público o telefone e endereço do órgão responsável pela fiscalização sanitária.

Art. 25 Os estabelecimentos de assistência à saúde a que se refere o artigo anterior e os estabelecimentos de interesse de saúde a que se referem os incisos I a V do Art. 36 somente poderão funcionar sob a responsabilidade de profissional legalmente habilitado, segundo a natureza do estabelecimento e de acordo com normas técnicas em vigor.

§ 1º Os responsáveis técnicos e administrativos responderão solidariamente pelas infrações sanitárias.

§ 2º Os estabelecimentos de assistência à saúde terão responsabilidade técnica única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências serviços de profissionais autônomos ou empresas prestadoras de serviços de saúde.

Art. 26 Os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário utilizam, em seus procedimentos, medicamentos sob regime de controle especial, manterão controle e registro na forma prevista na legislação vigente.

Art. 27 A autoridade sanitária poderá exigir, fundamentadamente, exame clínico ou laboratorial de pessoas que exerçam atividades em estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. Os estabelecimentos que produzem ou manipulem produtos de interesse da saúde devem apresentar à autoridade sanitária competente o plano de controle de qualidade das etapas e processos de produção e os padrões de identidade dos produtos e serviços.

Art. 28 Os estabelecimentos que transportam, manipulam e empregam substâncias nocivas ou perigosas à saúde afixarão avisos ou cartazes nos locais expostos a risco, contendo advertências e informações sobre cuidados com padronização internacional.

Parágrafo único. Os materiais e substâncias a que se refere este artigo conterão, no rótulo, sua composição, recomendações de socorro imediato e o símbolo de perigo internacional correspondente.

Art. 29 Os estabelecimentos que utilizem 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 licenciado pelo órgão sanitário competente.

Art. 30 Os estabelecimentos que utilizem equipamentos de radiação ionizante manterão equipamentos envoltórios radioprotetores para as partes corpóreas do paciente que não sejam de interesses diagnósticos ou terapêutico.

§ 1º Os utensílios, instrumentos e roupas sujeitos a produtos com fluidos orgânicos de usuários serão descartados ou deverão ser submetido à limpeza, desinfecção ou esterilização adequadas.

§ 2º Os estabelecimentos manterão instrumentos, utensílios e roupas em número condizente com o de pessoas atendidas.

§ 3º Aplica-se o disposto no caput deste artigo aos equipamentos e instalações físicas que possam estar sujeitos a contato com fluido orgânico dos usuários.

§ 4º 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.

Seção II

DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 31 As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis para a proteção da saúde dos moradores e usuários.

§ 1º As habitações, os estabelecimentos comerciais e industriais, públicos ou privados e as entidades e instituições de qualquer natureza, serão obrigados a atender os preceitos mínimos de higiene e segurança do trabalho.

§ 2º Os projetos de construções de imóveis destinados a qualquer fim deverão prever os requisitos de que se trata o presente artigo.

Art. 32 O usuário do imóvel é o responsável perante a Secretaria Municipal de Saúde pela sua manutenção higiênica.

§ 1º Sempre que as deficiências das condições higiênicas, pela sua natureza, não forem de responsabilidade do usuário ou do poder público, sê-lo-ão do proprietário.

§ 2º Quando o proprietário do imóvel não residir no município fica a imobiliária, na qual o imóvel estiver alugado, ou seu procurador, responsável por intermediar todas as ações da Vigilância Sanitária referentes ao mesmo, encaminhando ao proprietário as possíveis ocorrências.

Art. 33 Compete a Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, interditar toda a construção ou imóvel que, pela insalubridade, não ofereça as indispensáveis condições de higiene e segurança.

Art. 34 A Vigilância Sanitária poderá solicitar a transferência de instalações prediais que causam danos à saúde pública para locais adequados para áreas industriais definidas pelo órgão competente.

Parágrafo único. A intervenção da Vigilância Sanitária somente poderá ser efetuada com base em laudos técnicos que comprovem a existência de danos à saúde pública.

Art. 35 Com o intuito de manter a higiene pública fica:

I - vedado o escoamento de águas servidas das áreas construídas para os locais públicos;

II - vedado construir instalações sanitárias sobre riachos, córregos ou qualquer curso d'água;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

III - o ocupante, a qualquer título, responsável pela limpeza e conservação do imóvel e, especialmente, dos aparelhos sanitários, esgotos, canalização e depósitos de água, dentro do perímetro do imóvel;

IV - permitida a interdição de piscinas pelo não cumprimento das prescrições deste regulamento, ou quando confirmada qualquer prática que ofereça riscos à saúde pública.

Seção III

DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 36 Para efeito dessa lei, consideram-se estabelecimentos de interesse da saúde:

I - os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem 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 controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios;

III - os que prestam serviços de desratização, dedetização e imunização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;

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. 37 Todo estabelecimento de interesse a saúde deverá contemplar os seguintes requisitos:

I - deverá ter área livre de focos de insalubridade, de objeto em desuso, de animais, e sem acesso a residências;

II - piso impermeável, de fácil limpeza, na cor clara, em bom estado de conservação e higienizado;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

III - teto com acabamentos impermeáveis, lavável e de cor clara, em bom estado de conservação, livre de rachaduras, defeitos, buracos, bolores e outros, mantendo-o sempre higienizado;

IV - paredes com acabamentos em material de fácil higienização, lisas, impermeáveis, na cor clara, em bom estado de conservação, livres de rachaduras, falhas, umidade, bolor, descascamentos, e higienizadas;

V - portas e janelas com superfície lisa de fácil limpeza;

VI - quando o estabelecimento for comércio de alimento deverá existir proteção contra insetos e roedores, e em bom estado de conservação e limpeza;

VII - iluminação adequada às atividades desenvolvidas e em bom estado de conservação e limpeza;

VIII - instalações hidráulicas não devem possuir nenhum vazamento e as instalações elétricas devem ser revestidas por tubulação e/ou canaletas;

IX - ventilação adequada às atividades desenvolvidas;

X - nas áreas de preparo de alimentos deverá existir sistema de exaustão que garanta o conforto térmico do ambiente, sendo exclusiva e protegida da entrada de insetos e roedores;

XI - em estabelecimentos que manipulam alimentos não pode haver a reutilização de óleo, exceto se comprovado o limite de saturação por fita própria a este fim;

XII - o estabelecimento que utiliza água de poço artesiano ou semi-artesiano será obrigado a manter instalado um clorador automático, realizar análise da água semestralmente e manter registro desta, junto a Unidade de Vigilância Ambiental em Saúde;

XIII - deverá ser feita limpeza dos reservatórios de água semestralmente, por profissional capacitado que forneça laudo da mesma, devendo ser arquivado no imóvel, para apresentação a unidade competente quando solicitado;

XIV - todos os lixeiros do interior dos estabelecimentos deverão obrigatoriamente ter sacos plásticos, tampa e acionamento de pedal, devendo o depósito de lixo estar em local isolado protegido do sol, da chuva, animais e pessoas estranhas;

XV - em estabelecimentos que manipulam alimentos a caixa de gordura deverá ficar fora da área de manipulação e em bom estado de conservação e funcionamento;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

XVI - os equipamentos deverão ser em número adequado ao ramo, em bom estado de conservação e limpeza;

XVII - em estabelecimentos de alimentos as câmaras frias, refrigeradores e freezers devem estar em bom estado de conservação e funcionamento, com termômetro de controle de temperatura e registro destes controles. As mesas, tábuas e utensílios deverão ser em material impermeáveis;

XVIII - os comércios de interesse a saúde deverão ter disponíveis aos funcionários todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) exigidos por lei;

XIX - os produtos de limpeza deverão ser armazenados em local adequado onde não há risco de contaminação;

XX - todos os estabelecimentos deverão ter controle de pragas e este serviço deverá ser feito por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária e que forneça Laudo que comprove este controle;

XXI - deverá ser providenciado programa de treinamento pessoal para os manipuladores anualmente e registro dos mesmos;

XXII - deverá manter carteira de saúde atualizada anualmente, bem como manter registro da mesma;

XXIII - todos os estabelecimentos de interesse a saúde deverão providenciar manual de Boas Práticas de Higiene e Manutenção e Procedimento Operacional Padrão (P.O.P.). Os estabelecimentos de manipulação de produtos alimentícios deverão manter manutenção dos maquinários atualizados, por escrito;

XXIV - em caso de suspeita de contaminação alimentar, o estabelecimento deverá fornecer uma amostra dos alimentos suspeitos à autoridade competente.

XXV - todos os estabelecimentos deverão ter extintores de incêndio conforme lei e orientação do corpo de bombeiros;

XXVI - toda a água servida deverá ser encanada para o sistema de esgoto ou fossa séptica com tampa de concreto;

XXVII - todos os ralos nos estabelecimentos deverão ser com fechamento regulável;

XXVIII - é proibida a reutilização de embalagens para armazenar qualquer produto e/ou alimento;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

XXIX - todos os estabelecimentos que comercializam alimentos deverão fazer uso exclusivo de maionese, catchup e mostarda em sachês, sendo proibido o uso de bisnagas;

XXX - todo e qualquer estabelecimento de interesse público deverá ter acessibilidade a pessoas com deficiência intelectual e múltipla;

XXXI - todos os medicamentos devem ser vendidos exclusivamente em farmácias, drogarias, clínicas veterinárias e lojas agropecuárias onde há um responsável técnico;

XXXII - nos estabelecimentos de interesse a saúde quando da coleta de alimentos ou qualquer outro produto para análise, fica a autoridade sanitária responsável pela coleta da mesma e obriga o estabelecimento a fornecer a quantidade necessária exigida pelo MT laboratório;

XXXIII - todos os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário deverão ter obrigatoriamente bebedouros e copos descartáveis em local de fácil acesso para clientes e funcionários;

XXXIV - nos recintos de uso coletivo total ou parcialmente fechado fica proibido o uso de cigarros, cigarilhas, charutos, cachimbos, narguiles ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco. Esses estabelecimentos devem afixar em local visível a permanência ou circulação de pessoas placas de "Proibido Fumar" e/ou "Local Exclusivo para Fumantes".

Parágrafo único. Nos locais específicos de manipulação de alimentos, fica expressamente proibido a utilização de madeira para forros, paredes, portas e acabamentos em gerais.

Art. 38 Os estabelecimentos de interesse a saúde deverão ter instalações sanitárias de fácil acesso a pessoas com deficiência intelectual e múltipla, e contendo sistema de secagem das mãos e/ou papel toalha, sabonete líquido, lixeiros com saco plástico, tampa, acionamento de pedal.

Parágrafo único. Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com a área de manipulação de alimentos.

Art. 39 Os estabelecimentos que executem serviços de limpeza, lavagem, lubrificação, pulverização ou outro que resulte em partículas em suspensão serão realizados em



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

compartimentos próprios de modo a evitar a dispersão de substâncias tóxicas para o exterior.

Art. 40 Para construção, reforma, instalação e funcionamento de qualquer estabelecimento comercial ou industrial, é necessário cumprirem as Normas Técnicas Específicas de cada área.

Parágrafo único. Os estabelecimentos referidos no "caput" desse artigo deverão oferecer instalações sanitárias adequadas, higienizadas e em número suficiente a demanda.

Art. 41 Os locais deverão atender as condições de iluminação e ventilação condizentes com a natureza do trabalho.

Art. 42 Os estabelecimentos que fornecerem refeições aos funcionários serão obrigados a cumprirem as condições das Normas Técnicas Específicas.

Art. 43 Os compartimentos especiais que abrigam fonte geradora de calor deverão ser isolados termicamente.

Art. 44 É expressamente proibida a entrada ou permanência de animais vivos de qualquer espécie nestes estabelecimentos, salvo no caso de cão guia ou quando se tratar de estabelecimentos que se destinem ao comércio de animais ou de clínicas veterinárias.

Subseção I

FEIRAS LIVRES E MERCADOS DE ABASTECIMENTOS

Art. 45 Compete a Vigilância Sanitária supervisionar, orientar e fiscalizar a instalação e funcionamento das feiras e mercados de abastecimentos.

Parágrafo único. A organização, promoção e divulgação de feiras e mercados de abastecimentos poderão ser executadas por terceiros, desde que não tragam prejuízos à saúde da comunidade e com prévia autorização do órgão competente.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 46 Ao Poder Executivo Municipal compete o direito de transferir, modificar, adiar, suspender, suprimir ou restringir a realização de qualquer feira, levando em consideração:

- I - impossibilidade técnica;
- II - desvirtuamento das finalidades originais;
- III - distúrbio no funcionamento da vida comunitária;
- IV - pelo não cumprimento das normas de higiene e saúde pública.

Art. 47 Os estabelecimentos ou locais de exposição e comercialização de produtos alimentícios, bebidas, artesanato e similares, deverão obedecer aos itens abaixo:

- I - usar recipientes para recolhimento de detritos e lixo, com tampas adequadas;
- II - usar copos, pratos e talheres descartáveis, bem como manter uma pia para lavagem e desinfecção de utensílios;
- III - deverão os manipuladores de alimentos utilizarem roupas adequadas e limpas, cabelos presos com touca ou similar, bem como não utilizar brincos, anéis e outros adornos;
- IV - apresentar quando solicitado pela autoridade competente, a Carteira de Saúde e cadastro da Secretaria de Desenvolvimento Econômico;
- V - utilizar mesa impermeável para manipulação de alimentos;
- VI - não pode haver a reutilização de óleo após seu resfriamento;
- VII - comercializar aves e pequenos animais abatidos, eviscerados, desde que acondicionados em recipientes frigoríficos que conserve os produtos à temperatura não superior a sete graus centígrados, e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor;
- VIII - manter aves domésticas em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;
- IX - acondicionar balas, doces ou biscoitos, por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável transparente e fechado, devidamente rotulado em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Subseção II

DOS HOTÉIS, MOTÉIS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 48 Os estabelecimentos previstos nesta subseção deverão atender os seguintes requisitos:

- I - as piscinas de uso coletivo deverão ter e monitoramento da água com registro;
- II - deverão fazer controle de insetos e roedores periodicamente por empresa legalmente habilitada;
- III - deverão manter e apresentar controle da qualidade da água e também realizar limpeza e desinfecção dos reservatórios a cada 06 meses;
- IV - as cozinhas e as copas devem ter pisos, paredes e teto com revestimento liso, lavável, impermeável e devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene, bem como despensas e depósitos;
- V - as instalações sanitárias de uso coletivo deverão ter acessos independentes, munidos de sabonete líquido e papel toalha;
- VI - as louças, talheres e utensílios de copa e cozinha deverão ser lavados e esterilizados de forma adequada, não sendo permitida a lavagem pura em água corrente fria, em baldes, tonéis ou outros vasilhames;
- VII - os guardanapos e toalhas de papel serão de usos individuais e descartáveis;
- VIII - perfeita condição de higiene e conservação nas copas, cozinhas e despensas, sendo passível de apreensão e inutilização imediata, o material danificado, lascado ou trincado;
- IX - as roupas de cama, cobertas, toalhas de banho deverão ser esterilizadas de forma adequada, embaladas de forma individual e armazenadas em armários fechados;
- X - deverá haver limpeza e desinfecção periódica dos móveis e assoalhos;
- XI - efetuar a troca de roupas de cama, mesa e banho diariamente, ou na mudança de clientes, sendo vedado o seu uso sem prévia lavagem e esterilização;
- XII - a lavanderia e a rouparia deverão ser próprias ou terceirizadas com área exclusiva, com paredes, forro e piso impermeável;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

XIII - as mesas e balcões devem possuir tampos revestidos com material adequado, liso, lavável e impermeável;

XIV - as louças e os talheres devem ser guardados em armários adequados, evitando a exposição à poeira, insetos e outros vetores, bem como estar sempre em perfeitas condições de uso, ficando proibido aqueles que se encontrar com revestimento em madeira, plástico ou qualquer outro material que possa dificultar a sua higienização;

XV - nas salas freqüentadas pelos clientes não é permitido depósito de caixas de qualquer material estranho a sua finalidade;

XVI - as portas de acesso aos locais de manipulação de alimentos deverão ser dotadas de fechamento automático;

XVII - os locais de manipulação de alimentos deverão ter no mínimo dois lavatórios, sendo que um deverá ser de uso exclusivo para a lavagem das mãos, o qual deverá ser munido de sabão líquido inodoro e papel toalha com os respectivos suportes;

XVIII - as aberturas, exceto as portas, deverão ter telas milimetradas, removíveis para facilitar a higienização das mesmas;

XIX - fica proibido o uso de açucareiros e bisnagas contendo maionese, catchup, mostarda, sendo permitido somente em saches individuais;

XX - fica permitido o uso de condimentos armazenados em recipientes apropriados e devidamente higienizados;

XXI - os funcionários devem ter treinamento para manipular alimentos, perfeitas condições de higiene pessoal, convenientemente vestidos e uniformizados com jaleco, gorro e calçado fechado no local de manipulação de alimentos.

Art. 49 As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas a cada banho, o sabonete será fornecido a cada cliente, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar, após ser usado pelo mesmo.

Art. 50 É obrigatória no interior dos apartamentos dos motéis, a divulgação de informações sobre Doenças Sexualmente Transmissíveis, em especial da Síndrome da Deficiência Imunológica Adquirida (AIDS), assim como a disponibilização de preservativos para os seus clientes.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 51 Os estabelecimentos de que se trata esta subseção deverão dispor obrigatoriamente de água quente e fria para higiene pessoal.

Art. 52 É obrigatória a troca dos colchões destes estabelecimentos, respeitando o prazo de validade e as condições de higiene dos mesmos.

Art. 53 A desobediência às determinações desta subseção torna os infratores sujeitos a interdição do estabelecimento, além da multa pecuniária.

Subseção III

DAS ATIVIDADES AMBULANTES

Art. 54 Considera-se atividade ambulante para efeito desta Lei, toda e qualquer forma de atividade que, regularmente licenciada, venha ser exercida de maneira itinerante em logradouro público.

Art. 55 A atividade ambulante constitui-se em:

I - contínua: a que se realiza em caráter periódico;

II - eventual: a que se realiza em época determinada, essencialmente por ocasião de festejos ou comemorações.

Art. 56 A atividade ambulante é exercida com o emprego de:

I - veículo automotor ou tracionável;

II - barracas, balcões, bancas ou tabuleiros;

III - cesta ou caixa de tiracolo;

IV - mala ou sacolas;

V - pequeno recipiente térmico;

VI - outros de natureza similar não constante desta relação.

Parágrafo único. Os equipamentos tratados neste artigo obedecerão aos padrões previamente estabelecidos pelo órgão competente.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 57 O exercício da atividade ambulante dependerá de prévio licenciamento de funcionamento e Alvará Sanitário expedidos pelo órgão competente, sujeitando-se o ambulante ao pagamento da taxa correspondente.

§ 1º A licença concedida será pessoal, intransferível e concedida em caráter precário, pelo prazo máximo de um ano, podendo ser renovada anualmente.

§ 2º O vendedor ambulante estacionado em logradouro público fora do horário licenciado estará sujeito a sanções previstas nesta lei e no caso de reincidência terá sua licença terminantemente cassada.

Art. 58 Cumpre ao licenciado:

- I - manter seus equipamentos em bom estado de conservação e aparência;
- II - manter limpa em tempo integral a área num raio de 5 (cinco) metros do local autorizado, portando recipiente para recolhimento do lixo.

Art. 59 É proibido ao comércio ambulante:

- I - exercer atividades diversas da licenciada;
- II - utilizar caixa, caixote, vasilhame ou similar, nas proximidades do equipamento licenciado, ainda que para depósito de mercadoria de qualquer outro fim;
- III - o contato direto com gênero alimentício não acondicionado individualmente;
- IV - usar copos, pratos ou talheres que não sejam descartáveis,
- V - a lavagem de utensílios descartáveis para serem reutilizados;
- VI - fica proibido o uso de açucareiros e bisnagas contendo maionese, catchup, mostarda, sendo permitido somente em saches individuais.

Art. 60 Poderá ser concedida licença para o comércio ou serviço ambulante de gêneros alimentícios das seguintes atividades:

- I - venda a domicílio e estacionário de mercadorias previamente liberadas pelo órgão competente;
- II - venda de produtos alimentícios, desde que procedente de fábrica, registrada e licenciada pelo órgão competente da saúde pública;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

III - venda de frutas em geral, contanto que estejam devidamente acondicionadas e não prejudiquem a limpeza do logradouro público;

IV - vendas de balas, bombons e congêneres.

Art. 61. Os carrinhos de cachorro-quente deverão acondicionar as salsichas em água fervente e prepará-las, à medida que ocorrer o consumo.

Parágrafo único. É proibido deixá-las em molho pronto, devendo ser mantidas geladas as que ainda não tiverem sido cozidas.

Art. 62. Somente será permitida a venda de água, sucos, refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis, sendo proibidos os que não sejam próprios da embalagem original devidamente lacrada.

Subseção IV

DAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E SIMILARES

Art. 63 Os locais destinados ao atendimento de crianças de zero a três anos, denominado educação infantil, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas, bem como deverão possuir:

I - cozinha para o preparo de mamadeiras e/ou complementos dietéticos;

II - espaços adequados para as refeições das crianças com ambientação e utensílios adequados;

III - local de banho e higiene das crianças com área adequada à demanda providos de água corrente fria e quente;

IV - instalações sanitárias exclusivas e independentes das instalações destinadas aos adultos;

V - compartimentos exclusivos, providos de portas e fechaduras, destinados à guarda de material de limpeza, de forma que impeça o acesso das crianças;

VI - a área externa deverá atender as normas Técnicas Específicas em estrutura, higiene e segurança;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

VII - é proibida a criação ou permanência de animais de qualquer espécie nas dependências das escolas de educação infantil.

VIII - deverá haver compartimentos separados para os pertences (toalhas, escovas de dente, etc.) de cada criança, para evitar transmissão de doenças.

Art. 64 As escolas sejam públicas ou privadas deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas aplicáveis, bem como atender as solicitações da Vigilância Sanitária competente quando houver inspeções ou denúncias.

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos de ensino deverão fazer o adequado tratamento de suas quadras de areia.

Art. 65 Os parques de recreação infantil deverão cumprir as Normas Técnicas Específicas de segurança e higiene do local.

Subseção V

ASILOS, ORFANATOS, ALBERGUES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 66 Para construção, reforma ou instalação de asilos, orfanatos e/ou albergues, será necessário o cumprimento dos artigos referidos no Capítulo de Estabelecimentos de Interesse da Saúde no que lhe for aplicável, além de seguirem as Normas Técnicas Específicas.

Art. 67 Os locais destinados ao armazenamento preparo, manipulação e consumo de alimentos deverão atender as exigências para estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhe for aplicável.

Subseção VI

DAS FUNERÁRIAS

Art. 68 Os necrotérios e locais afins deverão ser convenientemente ventilados e iluminados e estarem de acordo com as Normas Técnicas Específicas.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 69 São permitidas copas, desde que situadas em local adequado e que atenda as Normas Técnicas Específicas.

Art. 70 O transporte de cadáveres deverá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim.

Parágrafo único. Os veículos deverão, no local em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento de material impermeável e ser lavados e desinfetados após o uso.

Subseção VII

**DAS DROGARIAS, FARMÁCIAS, ERVANARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS,
DISPENSÁRIO DE MEDICAMENTOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

Art. 71 Os estabelecimentos supracitados funcionarão, depois de devidamente licenciados, obrigatoriamente sob a responsabilidade de um técnico legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a Autoridade Sanitária competente.

§ 1º A presença do técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos citados neste artigo.

§ 2º Os estabelecimentos de que trata este artigo, poderão manter técnico responsável substituto, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 72 Os estabelecimentos citados neste caput deverão possuir:

- I - armações e/ou armários adequados, para acondicionamento dos medicamentos;
- II - cofre ou armários que ofereçam segurança, com chave, para acondicionamento dos medicamentos psicotrópicos;
- III - lavatório com água corrente.

Art. 73 Quando houver aplicação de injeção, os estabelecimentos deverão possuir, no compartimento destinado a este fim, lavatório com água corrente, descansa-braço e acessórios apropriados de acordo com Normas Técnicas Específicas, e assegurar esterilização e cumprir com os preceitos sanitários pertinentes.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

§ 1º Deve-se fazer uso exclusivo de agulhas e seringas descartáveis, para cada aplicação.

§ 2º Deve-se manter nestes estabelecimentos coletor de material perfurocortante, para o descarte correto do material utilizado no processo de aplicação do injetável.

Art. 74 Para o comércio de correlatos a que se refere este caput, os estabelecimentos deverão manter sessões separadas de acordo com a natureza de cada produto.

Art. 75 As ervanárias somente poderão efetuar a dispensação de plantas medicinais, excluídas as entorpecentes, cuja venda é privativa das drogarias.

Parágrafo único. As plantas vendidas sob classificação botânica falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica e entregue ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art. 76 Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deverão manter recipientes adequados para acondicionamento, livre de pó e contaminação, de todas as plantas e partes vegetais.

Art. 77 Os postos e dispensários de medicamentos somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciado e de seus responsáveis terem assinado o termo de responsabilidade perante autoridade sanitária competente.

Art. 78 Os estabelecimentos que armazenam produtos altamente inflamáveis deverão contar com dispositivos de segurança determinados pela autoridade competente.

Parágrafo único. Além dessas exigências deverão obedecer às Normas Técnicas Específicas.

Subseção VIII

DAS COLÔNIAS DE FÉRIAS E ACAMPAMENTOS EM GERAL

Art. 79 As colônias de férias e acampamentos em geral só poderão funcionar depois de devidamente autorizados pela Vigilância Sanitária.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 80 Os acampamentos de trabalho ou recreação e as colônias de férias só poderão ser instalados em terrenos secos e com declive suficiente para escoamento das águas pluviais.

Art. 81 A água de abastecimento qualquer que seja sua procedência deverá ser potável, comprovada com laudo.

Art. 82 Nas colônias de férias e camping, é obrigatória a existência de instalações sanitárias separadas para cada sexo.

Art. 83 Nenhuma fossa poderá ser instalada a menos de 100 (cem) metros dos corpos d'água ou poços destinados ao abastecimento.

Art. 84 O lixo deverá ser armazenado em recipientes fechados e removidos dos locais pelos frequentadores.

Art. 85 As colônias de férias deverão preencher as exigências deste Código, no que se refere às instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, telamento das cozinhas e precauções quanto a roedores e insetos.

Subseção IX

DOS CINEMAS, TEATROS, LOCAIS DE REUNIÕES, CIRCOS E PARQUES DE DIVERSÕES

Art. 86 Será obrigatória a remoção das instalações sanitárias químicas instaladas no local de apresentação pelos mesmos que as instalaram.

Art. 87 Aplica-se a estes estabelecimentos, no que couber as disposições contidas na seção III.

Art. 88 A desobediência às determinações desta subseção torna os infratores sujeitos a interdição do estabelecimento, além da multa pecuniária.

Subseção X



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

**DOS INSTITUTOS E CLÍNICAS DE BELEZA, SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS,
BARBEARIAS E CONGÊNERES**

Art. 89 Os locais em que se instalarem institutos de beleza, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e congêneres, deverão possuir:

- I - instrumentos em número suficiente para manicure e pedicure;
- II - obrigatório o uso de toalhas e golas individuais;
- III - instrumentos embalados com etiqueta que comprovem a esterilização.

Art. 90 Os profissionais que atuarem neste ramo deverão possuir carteira de vacinação atualizada.

Art. 91 É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que se trata esta subseção devendo a autoridade sanitária comunicar o órgão competente das eventuais irregularidades.

Art. 92 Em todos os estabelecimentos referidos nesta subseção, é obrigatória a limpeza, desinfecção e esterilização por meios apropriados dos instrumentais e utensílios destinados ao serviço, cada vez que forem utilizados.

Parágrafo único. Todo material descartável deverá ser aberto na presença do cliente, sendo terminantemente proibida sua reutilização.

Art. 93 O funcionamento dos estabelecimentos citados acima deverá ainda atender as Normas Técnicas Específicas.

Art. 94 A desobediência às determinações desta subseção torna os infratores sujeitos a interdição do estabelecimento, além da multa pecuniária.

Subseção XI

DAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 95 As academias de ginástica só funcionarão com a presença obrigatória, durante todo período de funcionamento, do profissional responsável legalmente habilitado em educação física, podendo manter um profissional responsável substituto legalmente habilitado, com o termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Art. 96 As academias de ginástica deverão exigir dos alunos exames médicos comprovando aptidão à prática de exercícios físicos.

Art. 97 A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para a prática da ginástica propriamente dita, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas.

Art. 98 Os estabelecimentos de que trata esta subseção deverão possuir entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Art. 99 Além de obedecer ao que diz respeito aos estabelecimentos de trabalho em geral, as academias de ginástica cumprirão as exigências de outras legislações pertinentes.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos deverão apresentar registro atualizado de manutenção dos equipamentos.

Art. 100 A desobediência às determinações desta subseção torna os infratores sujeitos a interdição do estabelecimento, além da multa pecuniária.

Subseção XII

DAS LAVANDERIAS PÚBLICAS E PRIVADAS

Art. 101 As lavanderias públicas e privadas deverão atender no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste código e as de suas Normas Técnicas Específicas.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 102 As lavanderias públicas e privadas deverão ser dotadas de reservatório de água com capacidade equivalente ao consumo diário sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída, comprovada através de análise laboratorial.

Art. 103 É proibido as lavanderias de atendimento ao público receberem roupas que tenham servido a doentes de hospitais e estabelecimentos congêneres.

Art. 104 Nas localidades em que não houver rede coletora de esgoto, as águas residuais das lavanderias terão destino adequado, de acordo Normas Técnicas Específicas.

Art. 105 As lavanderias que não dispuserem de instalações e equipamentos apropriados para secagem de roupas deverão ter locais destinados a esta finalidade com insolação e ventilação adequadas.

Art. 106 Nas lavanderias deverão existir locais separados para recebimento e depósito de roupas sujas, independentes dos locais destinados às roupas limpas.

Art. 107 O transporte de roupas servidas às lavanderias públicas e privadas deverá ser feito em invólucros apropriados.

Subseção XIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA E LABORATÓRIOS DE PRÓTESES

Art. 108 Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias, especializadas e policlínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes a estabelecimentos de trabalho em geral deverão satisfazer as Normas Técnicas Específicas.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante autoridade sanitária competente para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Subseção XIV

DOS INSTITUTOS OU CLÍNICA DE FISIOTERAPIA E CONGÊNERES

Art. 109 Os institutos e clínicas de fisioterapia são estabelecimentos dos quais utilizam - se agentes físicos com finalidade terapêutica mediante prescrição médica.

Art. 110 Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios e todos os meios necessários as suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias, com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene, limpeza e desinfecção.

Art. 111 Os institutos ou clínicas de fisioterapia e congêneres deverão possuir instalações físicas e funcionamento na forma da legislação vigente e das condições exigidas nas Normas Técnicas Específicas

Art. 112 Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante autoridade sanitária competente para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

Subseção XV

DOS MERCADOS, SUPERMERCADOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUITANDAS E CONGÊNERES

Art. 113 O imóvel destinado aos estabelecimentos supracitados deverá atender as exigências e condições de acordo com legislação vigente e Normas Técnicas Específicas.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 114 Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

§ 1º A conservação do pescado, carnes, vegetais e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas destes estabelecimentos, deverão atender as condições peculiares à tecnologia de congelamento e resfriamento.

§ 2º Estes estabelecimentos deverão obrigatoriamente manter aferidores de temperatura em local visível ao consumidor em seus frízeres, refrigeradores, câmaras frias e outros utensílios onde sejam armazenados produtos termo sensíveis, os quais serão sujeitos à fiscalização do órgão competente.

Art. 115 Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de limpeza e perfumaria.

Parágrafo único. É proibido o armazenamento de qualquer produto, diretamente no piso e encostados nas paredes.

Art. 116 Todos os equipamentos e utensílios utilizados nestes estabelecimentos deverão ser mantidos limpos e em perfeito estado de conservação.

Art. 117 É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria prima de produtos com prazo de validade expirado, embalagens danificadas, latas amassadas, produtos sem registro no órgão competente e procedência ou que tenham suas características organolépticas alteradas caracterizando este como impróprio para o consumo.

Art. 118 É expressamente proibido o comércio ou utilização como matéria-prima de produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados e/ou sem registro do órgão competente.

Parágrafo único. O não cumprimento do artigo supracitado caberá apreensão dos produtos e multa imediata em 1.200 (mil e duzentas) UPF. A reincidência implicará em cancelamento do Alvará Sanitário e interdição do estabelecimento.

Subseção XVI



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

**DOS RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES, CAFÉS E ESTABELECIMENTOS
CONGÊNERES**

Art. 119 Os restaurantes, bares, lanchonetes, cafés e estabelecimentos congêneres, deverão possuir cozinhas providas de mesas impermeáveis e resistentes, água corrente, depósitos adequados para armazenagens de utensílios, matérias-primas e equipamentos de trabalho, mantendo-os sempre em condições higiênicas adequadas.

Parágrafo único. As cozinhas deverão possuir sistema de exaustão adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento.

Art. 120 Os bares e estabelecimentos que não produzem nem sirvam refeições deverão ter copas ou cozinha com áreas compatíveis com equipamentos e suas finalidades.

Art. 121 Nos restaurantes, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão observar os seguintes:

I - os utensílios para preparar ou servir alimentos deverão ser de material impermeável, de fácil limpeza e desinfecção;

II - é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, trincados ou defeituosos;

III - fica proibido o uso de açucareiros e bisnagas contendo maionese, catchup, mostarda, sendo permitido somente em saches individuais;

IV - as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de devidamente lavados em água corrente, deverão ser desinfetados e protegidos de poeira, insetos e impurezas;

V - os gêneros alimentícios destinados ao preparo deverão ser depositados em locais adequados e limpos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos perecíveis serão conservados em refrigeradores ou câmaras frias;

VI - as toalhas de mesa, a cada uso, serão substituídas por outras limpas;

VII - nas cozinhas serão armazenados exclusivamente os utensílios, equipamentos e alimentos destinados ao preparo e distribuição no estabelecimento;

VIII - os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelos obtidos de água potável;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

IX - os restaurantes, marmitarias, lanchonetes, cafés, pizzarias e congêneres deverão ter salas de manipulação de alimentos, depósito de alimentos e refeitório em ambientes exclusivos com proteção para evitar entrada de insetos e roedores;

X - os buffets deverão ficar em área fechada e protegida e os alimentos quentes com temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius) e os resfriados abaixo de 5º C (cinco graus Celsius).

Art. 122 As churrasqueiras devem ser instaladas em locais adequados obedecendo aos preceitos de higiene.

Art. 123 Os utensílios deverão estar rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras deverão estar dotados de equipamentos de exaustão.

Parágrafo único. Todos os utensílios e equipamentos deverão ser de uso exclusivo do estabelecimento.

Art. 124 A carne destinada ao consumo deverá ser conservada em recipientes que garantam as condições higiênicas e sob temperatura de 2º C a 8º C (dois a oito graus Celsius).

Subseção XVII

DAS PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 125 Consideram-se panificadoras e confeitaria para efeito deste código, os estabelecimentos industriais e/ou comerciais que produzam ou vendam pães de qualquer tipo, além de bolos, tortas, doces e salgados, estando classificados em:

I - industrial;

II - industrial e comercial;

§ 1º Considera-se industrial o estabelecimento que exclusivamente, produza pães de qualquer tipo além de doces e salgados e os repasses para outros estabelecimentos comerciais em grande e média escala.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

§ 2º Considera-se industrial e comercial o estabelecimento que produza e venda pães de qualquer tipo, doces e salgados, além de outros produtos e comercializem ao consumidor final.

Art. 126 Nas atividades de produção devem ser usados fermentos de pureza comprovada.

Art. 127 Os pães de massa fina, pães para hambúrguer, pães especiais, pães de fibras, doces, e similares, se comercializados, devem, obrigatoriamente, ser embalados bem como observar as demais legislações vigentes e Normas Técnicas Específicas.

Art. 128 As indústrias de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados a:

- I - elaboração ou preparo dos produtos;
- II - acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III - depósito de farinhas, açúcares e matérias-primas;
- IV - venda.

Subseção XVIII

DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 129 Os frigoríficos e estabelecimentos congêneres deverão manter um profissional técnico responsável devidamente habilitado e realizar serviço permanente de inspeção sanitária de produtos de origem animal.

Art. 130 É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 131 São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

- I - os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;
- IV - o ovo e seus derivados;
- V - o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Subseção XIX

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE CARNE E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS

Art. 132 Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca, a carne proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos credenciados, registrados e fiscalizados pelo órgão competente.

Parágrafo único. É expressamente proibido expor a venda carnes, subprodutos e derivados de carne de qualquer espécie animal que não tenha sido inspecionada.

Art. 133 Os açougues terão água potável em quantidade suficiente e serão providos de cubas inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifões ligados ao sistema de esgoto.

Art. 134 Todo equipamento, inclusive o tendal deverá ser de aço inox ou de outra matéria previamente aprovado pelo órgão técnico, sendo instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesagem não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Art. 135 As mesas destinadas ao corte deverão ser de aço inox, impermeável e mantidas constantemente em perfeito estado de higiene e conservação.

Art. 136 Os açougues deverão ser dotados de câmaras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas exclusivamente à conservação de produtos de origem animal.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 137 Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 138 É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos seus equipamentos e utensílios.

Art. 139 Os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato, deverão ser mantidos sob refrigeração em recipientes adequados, sendo proibido colocá-los em lixeiras, contêineres e similares, de modo que esses subprodutos possam ir para o local de Disposição Final de Resíduos Domésticos.

§ 1º Não sendo utilizados esses subprodutos, os mesmos deverão ter destino de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

§ 2º A sala de desossa deverá ser isolada e protegida da entrada de insetos e roedores.

§ 3º Os manipuladores estão expressamente proibidos de manusear dinheiro.

§ 4º Os subprodutos são de responsabilidade dos frigoríficos e estabelecimentos congêneres que os geraram.

§ 5º O transporte, carga e descarga da carne deverá se feito de maneira a garantir sua integridade e evitar contaminação, manter sempre em temperatura adequada.

Subseção XX

DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PESCADO

Art. 140 As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

Parágrafo único. É expressamente proibido expor à venda o pescado e seus subprodutos sem inspeção.

Art. 141 É proibido qualquer industrialização de pescado no local de venda e armazenamento, inclusive, a salga, prensagem e cozimento.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 142 As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

I - área suficiente para atender a demanda;

II - piso antiderrapante, de cor clara, com declive suficiente para escoamento das águas servidas por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e estejam ligados a sistema de esgotamento sanitário.

Art. 143 As peixarias deverão ter água corrente em quantidade adequada, pias de aço inoxidável e lavatórios de louças com sifão ligado ao sistema de esgoto.

Art. 144 As peixarias deverão ter câmeras frigoríficas com controle diário de temperatura, equipadas com estrados de material apropriado e destinada exclusivamente à conservação de pescado.

Art. 145 É expressamente proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica exceto durante o processo de limpeza e evisceração.

Art. 146 É obrigatório à limpeza diária das peixarias, todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Subseção XXI

DO COMÉRCIO DE LEITES E LATICÍNIOS

Art. 147 O leite que proceder de outro mamífero deverá ter no seu invólucro a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às normas e exigências previstas para o leite de vaca.

Art. 148 Os derivados do leite destinados ao consumo humano deverão ser transportados e colocados à venda em embalagens devidamente aprovadas pelo órgão competente.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 149 A venda de leite e laticínios pelos estabelecimentos comerciais deve dispor de sistema de frio exclusivo, atendendo as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 150 É expressamente proibida a abertura da embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

Seção IV

DA HIGIENE E ALIMENTAÇÃO

Art. 151 A Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria de Saúde do Estado incumbem à fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios e das matérias primas usadas na sua produção, assim como dos locais e processos de industrialização, abate, transporte e comercialização.

Art. 152 Os estabelecimentos comerciais e industriais onde sejam abatidos, produzidos, recebidos, expostos à venda ou dados ao consumo, gêneros alimentícios, bem como aparelhos, máquinas, utensílios, recipientes e veículos utilizados no seu transporte e distribuição, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Parágrafo único. As instalações, equipamentos e utensílios referidos neste artigo deverão ser previamente aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 153 Os produtos alimentícios que sofrem processo de acondicionamento ou industrialização ficam sujeitos ao registro e exame, referenciados pela autoridade sanitária, bem como a análise fiscal e de controle de qualidade.

Art. 154 Todos os gêneros alimentícios só poderão ser oferecidos ao consumo em perfeito estado de conservação e qualidade, e que por sua natureza, manipulação e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. Próprios para o consumo são unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, fabricação, manipulação, procedência e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as Normas Sanitárias Vigentes.

Art. 155. O processo de moagem de carne, fatiamento de presunto, muçarela, mortadela e similares poderá ser feito antecipadamente e colocado à venda, porém deverá ocorrer exclusivamente em local visível ao consumidor.

I - os produtos moídos e fatiados devem estar em ambiente devidamente refrigerado

II - a manipulação, embalagem e pesagem dos produtos deve ser feita dentro das condições de higiene (uso de luvas e máscaras) pelos atendentes.

§ 1º A venda dos produtos citados no caput deste artigo, já fatiados e/ou moídos, fica condicionado a prévio cadastro e autorização junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§ 2º A fiscalização destes produtos será feita pela Inspetoria Sanitária Municipal, não eximindo a Vigilância Sanitária de fiscalização em caso de denúncia ou vistoria de rotina

Art. 156 Sempre que constatada, mesmo pela inspeção sanitária, a alteração, contaminação, adulteração, ou falsificação de um produto alimentício, tornando-o impróprio para o consumo, será o mesmo apreendido e inutilizado, ficando o responsável sujeito às sanções regulamentares, sem prejuízo de outras penalidades constantes na legislação vigente.

Art. 157 As infrações ocorridas na manipulação, comércio ou industrialização de gêneros alimentícios, serão de inteira responsabilidade dos respectivos proprietários e responsável técnico.

Art. 158 A Secretaria Municipal de Saúde realizará inquéritos e pesquisas sobre alimentos e nutrição, nos seus aspectos relacionados à saúde, divulgando os resultados colhidos e diligenciando na implantação de programas de incentivo a produção e a boa alimentação.

Art. 159 Fica proibido aos estabelecimentos que comercializem gêneros alimentícios,



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

venderem ou utilizarem como matéria-prima, produtos fora do prazo de validade, sem registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e produtos de origem animal sem inspeção, seja ela Municipal, Estadual ou Federal.

Art. 160 A Secretaria Municipal de Saúde fará observar, no que for de sua competência, as normas e padrões estabelecidos pela legislação em vigor para orientação dos problemas referentes à alimentação e a adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

Art. 161 São considerados impróprios para o consumo os alimentos:

I - que contiverem substâncias venenosas ou tóxicas prejudiciais à saúde do consumidor ou que estejam acima dos limites de tolerância;

II - tiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução;

III - produtos deteriorados, com manipulação inadequada de acondicionamento ou de conservação;

IV - estejam alterados por ação de causas naturais como umidade, ar, luz e calor;

V - apresentarem alterações em seus caracteres físicos, químicos e/ou organolépticos;

VI - contiverem alimentos estranhos ou que demonstrem pouco asseio ou quaisquer impurezas em qualquer fase do processamento;

VII - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto animal proveniente de estabelecimentos que não tenham serviço de inspeção;

VIII - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

IX - destinados ao consumo imediato que estejam expostos a venda sem a devida proteção.

Art. 162 Considerar-se-ão adulterados os alimentos que tenham sido submetidos ao tratamento ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor ao erro ou engano e especialmente nos seguintes casos:



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

I - quando tiver sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem sua deteriorização;

II - quando tenham sido misturados a substâncias inerentes ou estranhas para aumentar seu peso ou volume;

III - quando no todo ou em parte tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;

IV - quando tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de apresentação de modo a apresentar melhor qualidade do que o real, salvo nos casos expressamente previstos por este código ou por normas técnicas específicas;

V - quando estiver em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade;

VI - quando as etiquetas contidas nas embalagens estiverem ilegíveis ou sobrepostas uma a outra.

Art. 163 Considerar-se-ão fraudados ou falsificados os alimentos que na composição, peso ou medida divergirem do enunciado dos invólucros ou rótulos ou não estiverem de acordo com as especificações.

Art. 164 O alimento importado bem como os aditivos e matérias primas empregados em sua fabricação deverão obedecer às disposições da legislação vigente.

Art. 165 É proibido manter no mesmo compartimento alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompe-los.

Art. 166 Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos, quando não descartáveis deverão ser lavados e desinfetados na forma estabelecida neste código e nas Normas Técnicas Específicas.

Parágrafo único. Os utensílios referidos neste artigo devem ser de material adequado e mantidos em perfeito estado de conservação.

Subseção I



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

DO TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 167 Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios deverão obedecer às exigências das Normas Técnicas Específicas.

Art. 168 Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos permanentemente higienizados.

Art. 169 É obrigatória a exigência de refrigeração ou congelamento nos veículos que transportem produtos alimentícios perecíveis.

Art. 170 É proibido transportar no mesmo compartimento de um veículo de transporte de alimentos, substâncias e/ou objetos estranhos que possam contaminá-los ou corrompe-los.

Art. 171 O transporte e a distribuição de leite deverão ser feitos em veículos que assegurem e satisfaçam as condições higiênicas e sanitárias.

Art. 172 Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados destinados a recolher os resíduos e os invólucros.

Subseção II

DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 173 Em todas as fases de seu processamento, da fonte de produção até o consumidor, o alimento deverá estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica.

Art. 174 Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições deverá ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto com o alimento.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 175 Não será permitido o emprego de materiais anteriormente usados para outros fins na embalagem ou acondicionamento de alimentos.

Art. 176 Os alimentos embalados deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, prateleiras ou pendurados em suportes, não sendo permitido o contato direto com o piso e as paredes.

Art. 177 Os alimentos crus não deverão sob nenhuma hipótese entrar em contato com outros que estejam prontos para o consumo, sem desinfecção ou cozimento prévio.

Parágrafo único. Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados, depositados ou expostos à venda separadamente dos demais.

Art. 178 Os alimentos congelados só poderão ser descongelados pela utilização de métodos satisfatórios para estes fins.

Parágrafo único. O alimento congelado, quando descongelado, não poderá ser recongelado ou resfriado novamente.

Art. 179 As faces externas de papéis ou sacos plásticos poderão conter, em formas impressas, diretrizes referentes ao alimento ou ao estabelecimento.

Art. 180 Será proibido colocar nas caixas, cestos ou em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

Subseção III

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 181 Cada tipo de alimento é dotado de padrões de qualidade e identidade estabelecida pelo órgão sanitário competente em consonância com Normas Técnicas Específicas do Ministério da Saúde.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Subseção IV

COLETA DE AMOSTRA E ANÁLISE FISCAL

Art. 182 Os métodos e normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde serão observados pelo município para efeito de coleta de amostras e realização de análise fiscal.

§ 1º Em caso de análise condenatória do produto a autoridade competente procederá de imediato a inutilização do mesmo, comunicando se for o caso, o resultado da análise condenatória ao órgão central da Vigilância Sanitária do Estado, com vistas ao Ministério da Saúde, em se tratando de alimentos oriundos de outra unidade da Federação e que se implique na apreensão do mesmo em todo Território Nacional, cancelando ou cassando o registro.

§ 2º Em se tratando de faltas graves ligadas à higiene e segurança sanitária ou ao processo de fabricação, independentemente da interdição e inutilização do produto poderá ser determinada interdição temporária ou definitiva ou ainda, cassada a licença do estabelecimento, responsável pela fabricação ou comercialização do produto condenado definitivamente, sem prejuízo das sanções pecuniárias previstas nesta Lei.

§ 3º O procedimento administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, segura no que couber o molde estabelecido pelo Ministério da Saúde, em relação à análise fiscal de alimentos.

Art. 183 A coleta de amostra poderá ser feita sem interdição da mercadoria, quando se trata de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único. Se a análise de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a Autoridade Sanitária apreenderá a mercadoria, lavrando o respectivo termo, podendo efetuar nova coleta de amostra.

Art. 184 A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do respectivo termo e deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e acondicionada adequadamente, de modo a conservar suas características originais.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento, servindo esta última para eventual perícia de contraprova.

Seção V

DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 185 Entende-se por saúde do trabalhador, para efeito deste Código, o conjunto de medidas que visem à promoção, proteção e recuperação da saúde através de atividades de prevenção, diagnóstico, tratamento e reabilitação, visando à redução da morbimortalidade advindas do ambiente de trabalho.

Art. 186 As atividades abrangerão medidas que identifiquem e controlem os riscos físicos, químicos, biológicos e ergométricos de acidentes de trabalho.

Art. 187 As autoridades sanitárias, Municipal ou Estadual, investigarão em regime de cooperação com o órgão Federal:

- I - as condições sanitárias ambientais e riscos operacionais dos locais de trabalho;
- II - as condições de saúde dos trabalhadores;
- III - os maquinários, aparelhos e instrumentos de trabalho, bem como os dispositivos de proteção individual;
- IV - as condições inerentes à própria natureza e ao regime de trabalho;
- V - condições relativas aos dispositivos de proteção coletiva e/ou individual;
- VI - impacto de organização do trabalho sobre a saúde dos trabalhadores.

Art. 188 As ações de fiscalização se realizarão pela Vigilância Sanitária juntamente com órgãos competentes em empresas, estabelecimentos e locais de trabalho (público ou privado) através de inspeção e fiscalização, abrangendo dentre outros:

- I - condições sanitárias, ambientais e os riscos operacionais dos locais de trabalho;
- II - condições de saúde do trabalhador;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

III - condições relativas aos dispositivos de proteção coletivos e/ou individuais; (Layout);

IV - condições relativas à disposição física dos equipamentos;

V - impacto da organização do trabalho sobre a saúde do trabalhador;

Art. 189 Os Fiscais Sanitários realizarão inspeções, cabendo:

I - ao trabalhador a manutenção de higiene pessoal, a execução de ações de segurança operacional e o uso de Equipamentos de Proteção Individual/Coletivo (EPI/EPC) adequados;

II - a empresa será responsável pelo planejamento, a manutenção e a execução das medidas preventivas, quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade, ficando os mesmos obrigados a fornecer e se fazer usar todos os equipamentos de proteção necessários;

III - utilizar o Método Epidemiológico, entre outros, como instrumento básico para a definição de prioridades na alocação de recursos e orientação programática;

IV - determinar correções nos ambientes de trabalho e, quando necessário, tomar medidas para seu cumprimento, observando os seguintes níveis de prioridade:

a) medida de controle diretamente na fonte;

b) medida de controle no ambiente de trabalho.

V - adotar como instrumento operacional todas as legislações referentes à Saúde do Trabalhador e fiscalizar o cumprimento das mesmas, através das Legislações Federal, Estadual e Municipal, Códigos Sanitários, Normas Regulamentadoras (Nrs), aprovadas pelo órgão competente, Legislação de Proteção Ambiental, Código de Defesa do Consumidor, C.L.T., e outras, que tenham relação com a Saúde de Trabalhador;

VI - comunicar ao seu superior para que o mesmo comunique o Ministério Público às condições de risco e agravo à Saúde do Trabalhador, e ao meio ambiente, decorrentes da atividade das entidades privadas ou públicas, bem como das ocorrências de acidentes e/ou doenças do trabalho.

Art. 190 São obrigações do empregador, além das estabelecidas na Legislação em vigor:



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

I - manter a organização do ambiente de trabalho adequada às condições psicofísicas dos trabalhadores;

II - permitir e facilitar o acesso das Autoridades Sanitárias aos locais de trabalho a qualquer dia e horário, fornecendo informações e dados solicitados;

III - em caso de risco conhecido, dar amplas e constantes informações aos trabalhadores;

IV - uma vez detectado o risco, seja físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, comunicar os trabalhadores e implementar a correção dos mesmos;

V - estabelecer e cumprir programa de treinamento de pessoal especialmente em áreas insalubres e perigosas;

VI - implantar e implementar o Programa de Controle Médico e Saúde Operacional (P.C.M.S.O.);

VII - fornecer Equipamento de Proteção Individual e Equipamento de Proteção Coletiva (EPI e EPC), quando for impossível a adoção de medidas de proteção ou a eliminação dos riscos;

VIII - exigir do trabalhador o uso do Equipamento de Proteção Individual ou Coletivo;

IX - criar e manter em funcionamento a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) de acordo com a legislação cabível.

X - criar e manter os serviços em medicina do trabalho de acordo com o grau de risco da empresa.

Art. 191 Será facultativo o acompanhamento de um representante legal dos trabalhadores no processo de fiscalização.

Art. 192 Além dos artigos citados, deverão ser observadas as Normas Técnicas Específicas.

Art. 193 O órgão sanitário promoverá campanhas educativas e o estudo das causas infortúnios de trabalho e de acidentes pessoais, indicando os meios de sua prevenção.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Seção VI

DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS

Art. 194 Compete a Vigilância em Saúde/Vigilância Epidemiológica, a execução e coordenação de medidas, visando o controle e a prevenção de doenças transmissíveis em conjunto com outros órgãos afins.

Art. 195 A Unidade de Vigilância Epidemiológica determinará em caso suspeito ou confirmado de doenças transmissíveis, as medidas de profilaxia a serem adotadas.

Parágrafo único. O controle das doenças transmissíveis abrangerá as seguintes medidas:

- I - notificação;
- II - investigação epidemiológica;
- III - isolamento hospitalar e/ou domiciliar;
- IV - tratamento;
- V - controle e vigilâncias do caso até a liberação;
- VI - verificação de óbitos;
- VII - exames periódicos de saúde;
- VIII - Desinfecção e expurgo;
- IX - assistência social, readaptação e reabilitação;
- X - profilaxia individual;
- XI - educação sanitária;
- XII - saneamento;
- XIII - controle de portadores e comunicantes;
- XIV - proteção sanitária de alimentos;
- XV - controle de animais com responsabilidade epidemiológica na patologia humana;
- XVI - estudos e pesquisas;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

XVII - treinamento e aperfeiçoamento de pessoal especializado;

XVIII - outras medidas complementares que poderão ser determinadas pelo órgão competente.

Art. 196 As medidas de isolamento e observação implicam em abono de faltas à escola ou serviço de qualquer natureza pública ou privada, mediante a apresentação do competente atestado comprobatório.

Art. 197 Cabe à Vigilância em Saúde/Vigilância Epidemiológica medidas que objetivem a elucidação diagnóstica, podendo realizar ou solicitar exame cadavérico, viscerotomia ou necropsia nos casos de óbitos suspeitos de terem sido causados por doenças transmissíveis.

Art. 198 É obrigatória a apresentação dos comprovantes das imunizações exigidas, nos seguintes casos:

I - exercício de cargo ou função, pública ou privada;

II - matrícula anual em estabelecimentos de ensino, de qualquer natureza;

III - internamento ou trabalho em asilos, creches, pensionatos ou estabelecimentos similares;

IV - registro individual de trabalho ou qualquer outra carteira oficialmente instituída.

§ 1º A juízo da Vigilância em Saúde/Vigilância Epidemiológica, a obrigatoriedade da vacinação poderá ser dispensada temporariamente, mediante atestado médico que justifique tal medida.

§ 2º O comprovante de vacinação será fornecido gratuitamente pelo próprio órgão de saúde pública, por meio de Carteira de Vacinação.

§ 3º Em nenhum dos casos previstos neste artigo, os atestados de imunização poderão ficar retidos pelo órgão ou autoridade que o exigiu.

Art. 199 Em casos de interesse da saúde pública, a Vigilância em Saúde colaborará ou atuará em conjunto com o órgão competente, a fim de:

I - observar os animais doentes;

II - isolá-los ou submetê-los à observação;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

III - promover e solicitar o tratamento ou coleta de materiais para exames laboratoriais.

Parágrafo único. Compete à Vigilância em Saúde/Vigilância Ambiental promover o entrosamento com os órgãos encarregados da preservação da fauna e flora, a fim de controlar as zoonoses passíveis de transmissão ao homem.

Art. 200 Cabe a Unidade de Vigilância Ambiental promover junto aos órgãos competentes, a matrícula e vacinação de cães, gatos e demais animais domésticos que possam transmitir a Raiva.

Parágrafo único. Sempre que conveniente, em benefício da saúde da comunidade, poderá ser determinada a imunização ou o sacrifício de qualquer animal.

Art. 201 A Secretaria Municipal de Saúde compete planejar, coordenar, executar e orientar quanto às providências destinadas ao controle das doenças não transmissíveis de importância sanitária, especialmente o câncer, as afecções cardiovasculares, as doenças da nutrição e abiotróficas, as intoxicações e outras.

Seção VII

DO SANEAMENTO BÁSICO E AMBIENTAL

Art. 202 É dever do Município, da comunidade, sociedade e dos indivíduos promover medidas de saneamento, respeitando, o uso de suas propriedades, o manejo dos meios de produção, no exercício de suas atividades.

Art. 203 Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos comerciais estarão obrigados às medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas às normas e padrões de potabilidade da água, desde que essas ocorram depois do Hidrômetro.

Art. 204 Todo e qualquer sistema de abastecimento de água, seja público ou privado,



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

está sujeito à fiscalização da Unidade de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art. 205 O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de água deverá enviar a Unidade de Vigilância Ambiental relatórios mensais relativos ao controle de qualidade de água, análises físico-químicas e microbiológicas até o dia 30 (trinta) de cada mês.

Parágrafo único. Sempre que o serviço sanitário detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema público de abastecimento de água, com risco para a saúde da população, comunicará o fato ao órgão responsável, para imediata providência.

Art. 206 Os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender as exigências e especificações das RDC's (Resolução de Diretoria Colegiada) e outras legislações pertinentes, estabelecidas pela Autoridade Sanitária competente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade da água distribuída.

Art. 207. A água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida obrigatoriamente a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade no aspecto microbiológico e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição, de acordo com as normas técnicas.

Art. 208. Quando houver a fluoretação da água distribuída através de sistemas de abastecimento, a mesma deverá obedecer ao padrão estabelecido pelas Normas Técnicas Específicas (NTE).

Art. 209. Os reservatórios de água potável deverão permanecer devidamente limpos, higienizados e tampados.

Art. 210. As edificações deverão ser abastecidas diretamente da rede pública, quando houver, sendo obrigatória a existência de reservatório, no caso do abastecimento público não assegurar absoluta continuidade no fornecimento de água, além de atender as exigências da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 211. Os reservatórios terão as superfícies lisas, impermeáveis e resistentes, não devendo ser revestidos de material que possa prejudicar a qualidade da água e serão providos de:

I - cobertura apropriada;

II - torneira de bóia na entrada da tubulação de alimentação;

III - extravasor com diâmetro que ultrapasse o da tubulação de alimentação, protegido com tela, devendo assegurar em ponto perfeitamente visível e não nas calhas ou condutores de telhados;

IV - canalização de limpeza com funcionamento de maneira adequada;

V - é proibido o uso de reservatórios d'água de amianto.

Art. 212. A cobertura do reservatório deverá ser sempre mantida livre.

Parágrafo único. É vedada sua utilização para qualquer outra finalidade, sendo inclusive proibido acumular objetos sobre a mesma.

Art. 213. Quando não houver rede de distribuição de água será permitida a utilização de água de poços, desde que satisfaçam às seguintes condições:

I - serem convenientemente afastados de focos de contaminação, a uma distância mínima de 20 (vinte) metros destes locais;

II - serem paredes estanques no trecho em que possa haver infiltração de água de superfícies;

III - terem as bordas superiores acima da superfície do solo;

IV - serem cobertos e terem a abertura protegida contra a entrada de água de superfície, insetos e substâncias estranhas;

V - serem munidos de bombas;

VI - os proprietários de poços semi-artesianos deverão manter registro de propriedade e licenças cabíveis junto aos Órgãos competentes.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 214 Nos locais providos de serviços públicos de abastecimento de água só poderão ser construídos poços depois da autorização do órgão competente.

Parágrafo único. A critério da autoridade competente, em zonas com serviço de abastecimento de água, poderão ser construídos poços para fins industriais ou para uso na agricultura.

Art. 215 Toda empresa que comercializa água para consumo humano ficará sujeita à fiscalização da Vigilância Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar à saúde do usuário.

Art. 216 Os proprietários de imóveis com poços artesianos estão obrigados a medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas com a observância das Normas e Padrões de Potabilidade da Água.

Art. 217 Todo e qualquer órgão público/privado deverá adotar obrigatoriamente as Normas e Padrões de Potabilidade de Água.

Art. 218 Compete ao Sistema de Abastecimento Público de Água, a manutenção de sua rede de abastecimento.

Art. 219 A água distribuída pela rede pública será adicionada um teor conveniente de cloro, a fim de evitar contaminação.

Seção VIII

DO ESGOTO SANITÁRIO

Art. 220 Os sistemas e instalações dos estabelecimentos de interesse à saúde em desacordo com as Normas Técnicas deverão ser corrigidos em prazo a ser estabelecido pela Unidade de Vigilância Sanitária.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 221 Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, público ou privado, devem ser elaborados, executados e operados conforme Normas Técnicas estabelecidas pela ABNT.

Art. 222 É dever do proprietário ou possuidor do imóvel a execução de instalações domiciliares adequadas de acordo com a Legislação, a remoção de dejetos, cabendo-lhe zelar pela sua conservação.

Art. 223 Quando realizada a ligação na rede pública de esgoto deverá ser instalada obrigatoriamente uma caixa de gordura e ser eliminado as fossas e sumidouros.

Art. 224 É proibida a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários ou outras águas servidas nas vias públicas e/ou galerias de águas pluviais.

Art. 225 É obrigatório o cadastramento das empresas de abastecimento de esgotos e limpeza de fossas, nos órgãos Municipais e/ou Estaduais competentes para monitoramento da disposição final dos dejetos.

Art. 226 Os resíduos dos sanitários de veículos de transporte de passageiros deverão ser tratados e depositados em locais apropriados de acordo com a apreciação de projetos pelos órgãos competentes.

Seção IX

DOS RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 227 Todos os sistemas coletivos, públicos ou privados de armazenamento, coleta, tratamento e transporte de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerado no Município, está sujeito à fiscalização da Vigilância Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Parágrafo único. Sempre que o armazenamento, coleta, transporte, tratamento dos resíduos sólidos não for da competência do Poder Público Municipal, a responsabilidade sobre a realização desses serviços será do próprio gerador.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 228 Os resíduos orgânicos das residências e estabelecimentos comerciais devem ser armazenados em sacos plásticos fechados e em lixeiras adequadas.

Art. 229 É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes, gerados por estabelecimentos prestadores de serviço de saúde.

Art. 230 Nas áreas não atendidas por serviço regular de coleta e transporte de resíduos sólidos domésticos serão adotadas soluções coletivas ou individuais pelos próprios geradores para o destino final desses resíduos de modo a não comprometer a saúde pública e o meio ambiente.

Parágrafo único. Quando a solução adotada for à construção de vala, essa não poderá ser construída ou instalada a montante ou a menos de 100 m (cem metros) das nascentes de água, sem caixa de gordura e deverá ficar a uma distância mínima de 20 m (vinte metros) de poços destinados ao abastecimento de água e atendidas às condições de impermeabilidade do solo, com profundidade máxima de 3,5 metros.

Art. 231 As condições sanitárias do acondicionamento, transporte, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos devem obedecer às Normas Técnicas, ficando sujeitas a fiscalização dos órgãos competentes.

§ 1º Nos serviços de assistência à saúde é obrigatória a separação, no local de origem, de resíduos considerados perigosos, de acordo com as Normas Técnicas Específicas, sob a responsabilidade do gerador dos resíduos.

§ 2º O fluxo interno e o armazenamento dos resíduos sólidos em estabelecimentos de saúde obedecerão ao previsto em Normas Técnicas específicas.

Art. 232 O gerador deverá proceder ao acondicionamento adequado os resíduos provenientes dos serviços de saúde, de acordo com as Normas Técnicas Específicas.

Art. 233 A remoção e destinação final dos resíduos do serviço de saúde, obrigatoriamente devem ter tratamento diferenciado em função do alto risco de contaminação que representam para a população.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Seção X

DO SANEAMENTO DA ZONA RURAL

Art. 234 Nenhuma fossa poderá ser constituída ou instalada a montante ou a menos de 50 m (cinquenta metros) das nascentes de água, sem caixa de gordura e deverá ficar a uma distância mínima de 20 m (vinte metros) de poços destinados ao abastecimento e atendidas às condições de impermeabilidade do solo, com profundidade máxima de 3,5 metros.

Art. 235 As casas comerciais nas propriedades rurais deverão obedecer às Normas Técnicas Especiais.

Art. 236 As indústrias que se instalarem nas zonas rurais ficarão subordinadas as exigências deste Código e as demais que forem cabíveis.

Art. 237 A Vigilância Sanitária Municipal deverá garantir a adoção de medidas à proteção sanitária das populações rurais.

Art. 238 As águas contaminadas ou de procedência duvidosa não poderão ser utilizadas para irrigação de hortas.

Seção XI

DAS ÁGUAS PLUVIAIS

Art. 239 Será expressamente proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais nos ramais domiciliares ou na rede coletora de esgoto sanitário.

Art. 240 As águas pluviais provenientes das calhas e dos condutores dos edifícios ou mesmo das áreas descobertas, deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

§ 1º Nas mudanças de direção e no encontro de coletores, deverão ser construídas caixas de inspeção.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

§ 2º As caixas coletoras deverão ser dotadas de dispositivo de retenção de materiais grosseiros.

Art. 241 Nos terrenos com edificações deverão ser realizadas obras que assegurem o imediato escoamento das águas pluviais.

Art. 242 Não será permitida a condução das águas resultantes da drenagem para os ramais domiciliares ou para a rede coletora de esgotos sanitários.

Parágrafo único. As águas de drenagem dos terrenos deverão ser conduzidas através das sarjetas para a rede pública pluvial.

Art. 243 Na construção de um sistema de rede pluvial deverão ser adotadas medidas que impeçam o abrigo de animais ou procriação de insetos que sirvam de reservatórios ou transmissores de doenças.

Seção XII

DAS PISCINAS, SAUNAS E LOCAIS DE BANHO

Art. 244 As piscinas de uso público e coletivo restrito, tais como: piscinas de clubes, condomínios, associações, escolas, hotéis, edifícios, condomínios fechados e conjuntos habitacionais deverão cumprir as Normas Técnicas Específicas e estarão sujeitas as inspeções da Vigilância Sanitária quando razões de saúde pública assim o recomendarem.

Art. 245 Toda piscina de uso coletivo deverá ter um profissional responsável para o controle da saúde dos usuários. Os exames médicos deverão ser realizados no máximo a cada seis meses.

Art. 246 As águas das piscinas serão desinfetadas pelo cloro ou seus componentes devendo apresentar, sempre que a piscina estiver em uso, um teor de cloro entre 1,0 a 1,5 miligramas por litro, alcalinidade 80 a 120 ppm e pH de 7,2 a 7,6.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. Se o cloro ou seus componentes forem usados com amônia, o teor residual na água, quando a piscina estiver em uso, deverá ficar entre 1,5 a 2,0 miligramas por litro.

Art. 247 O controle bacteriológico será feito sempre que julgado necessário pela Vigilância Sanitária, devendo o resultado evidenciar ausência de microrganismos do grupo COLIFORMES, em amostras de, no mínimo, 100 ml de água.

Art. 248 As saunas, além de obedecerem as Normas Técnicas Específicas, deverão ter entrada independente, não podendo ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Seção XIII

DO USO DE INSETICIDAS E RATICIDAS

Art. 249 Ficam obrigados todos os estabelecimentos que industrializam e comercializam gêneros alimentícios de qualquer natureza, que trabalhem direta ou indiretamente com a saúde da população, bem como os estabelecimentos de trabalho em geral a proceder ao saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção a doenças infectocontagiosas.

Parágrafo único. O controle deverá ser feito por firmas especializadas, cadastradas junto ao órgão de Vigilância Sanitária do Município ou do Estado, com registro no Conselho Regional de sua classe.

Art. 250 A empresa executora dos serviços, após sua conclusão emitirá o Laudo de Desratização e Desinsetização.

Parágrafo único. As empresas farão registro junto ao órgão de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 251 Os serviços de aplicação de raticidas, inseticidas etc., deverão ser realizados



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde, observadas as restrições de uso e segurança durante sua aplicação.

Parágrafo único. A manipulação de tais produtos deve ser feita em local adequado e por profissional qualificado.

Art. 252 Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, inseticidas, raticidas, registrados pelo órgão Federal competente e classificados como baixa e média toxicidade, assim como o de alta toxicidade será privativo de empresas e entidades especializadas, conforme Legislação Federal vigente.

§ 1º Todos os produtos citados no caput deste artigo devem conter em sua embalagem, as palavras básicas, em letras maiúsculas: "CUIDADO - PERIGOSO SE INGERIDO, INALADO OU ABSORVIDO PELA PELE".

§ 2º Os produtos de alta toxicidade, com venda restrita a entidades especializadas, devem constar com destaque: "PROIBIDA VENDA DIRETA AO PÚBLICO".

§ 3º Todos os estabelecimentos que comercializam produtos de toxicidade, como inseticidas e raticidas ficam obrigados a armazenar os mesmos na parte mais alta das prateleiras, para dificultar o alcance de crianças.

Art. 253 Quando da execução de serviços de saneamento, a empresa deverá informar ao cliente, através de folhetos informativos, as características dos produtos e respectivas concentrações que serão utilizadas em seus serviços, além de sinais e sintomas de intoxicação, medidas emergenciais e antídotos específicos.

Art. 254 O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidades públicas especializadas deverá possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habilitação.

Parágrafo único. Quando em atividade de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar o Equipamento de Proteção Individual (EPI).

Seção XIV

DO SERVIÇO DE LABORATÓRIO



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 255 A Secretaria Municipal de Saúde em conjunto com os órgãos da União e do Estado, disporá de um setor destinado a realizar os exames e investigações nos campos da microbiologia, parasitologia, sorologia, química, micologia, imunologia, bromatologia e patologia, inclusive água, higiene industrial, controle de radioatividade e outros de interesse médico sanitário.

Seção XV

DA NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DAS DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE

Art. 256 A ação de Vigilância Epidemiológica inclui a elaboração de informações, pesquisas, inquéritos, investigações, levantamentos e estudos necessários à programação, planejamento e avaliação das medidas de controle e de situação que ameaçam a saúde.

Art. 257 A Secretaria Municipal de Saúde poderá emitir Normas Técnicas Especiais, contendo o nome das doenças de notificação compulsória e procedimentos a adotarem.

Art. 258 São obrigados a fazer notificação de agravos compulsórios de interesse no nível federal, estadual e municipal à autoridade em saúde:

I - médicos que forem chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;

II - responsáveis por estabelecimentos de assistência à saúde e instalações médico-sociais de qualquer natureza;

III - responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anatomopatológicos ou radiológicos;

IV - farmacêuticos, veterinários, dentistas, enfermeiros, parteiras e pessoas que exerçam profissões afins;

V - responsáveis por estabelecimentos prisionais, de ensino, locais de trabalho ou habitações coletivas em que se encontre o doente;

VI - responsáveis pelos serviços de verificação de óbitos e instituto médico-legais;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

VII - responsáveis pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio rápido em que se encontre o doente.

Art. 259 É dever de todo cidadão comunicar à autoridade epidemiológica local a ocorrência, comprovada ou presumível, de agravos à saúde de notificação compulsória, nos termos do artigo anterior.

§ 1º A notificação de agravos de notificação compulsória deverá ser feita o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio rápido disponível e de caráter sigiloso.

§ 2º Excepcionalmente, poderá ser realizada a identificação do paciente fora de grande risco à comunidade, a critério da autoridade e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável, estando o ato formalmente motivado.

Art. 260 A direção municipal do SUS deverá manter fluxo adequado de informações ao órgão Municipal competente, de acordo com a legislação federal.

Art. 261 Os dados necessários ao esclarecimento de notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão em normas técnicas.

Seção XVI

DA INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA E MEDIDAS DE CONTROLE

Art. 262 Recebida a notificação a autoridade em saúde deverá proceder à investigação epidemiológica pertinente.

§ 1º A Vigilância Epidemiológica poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando à proteção à saúde, mediante justificativa por escrito.

§ 2º Quando houver indicação e conveniência, a Vigilância Epidemiológica poderá exigir a coleta de material para exames complementares, mediante justificativa por escrito.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 263 Em decorrência dos resultados parciais ou finais das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos, de que trata o artigo anterior, a Vigilância Epidemiológica indicará e/ou determinará as medidas de controle da doença, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ambientes.

Parágrafo único. De acordo com a doença, as ações de controle deverão ser complementadas por medidas de combate a vetores biológicos e seus reservatórios.

Art. 264 Em decorrência das investigações epidemiológicas, a Vigilância em Saúde poderá tomar medidas pertinentes podendo, inclusive, ser providenciado o fechamento total ou parcial de estabelecimentos, centros de reunião ou diversão, escolas e quaisquer locais abertos ao público, durante o tempo julgado necessário por aquela autoridade, obedecida à legislação vigente.

Seção XVII

DO SISTEMA DE ESTATÍSTICA E INFORMAÇÃO

Art. 265 A Secretaria Municipal de Saúde através da Unidade de Vigilância Epidemiológica elaborará de modo sistemático e obrigatório, estatísticas de interesse para a saúde com base na coleta, apuração, análise e avaliação dos dados vitais, de natalidade, morbidade e mortalidade, de modo a servirem como instrumentos para auferir, diagnosticar o comportamento futuro e direcionar o planejamento necessário para a área da saúde.

Art. 266 Os hospitais, clínicas e demais instituições de saúde são obrigados a remeter a Unidade de Vigilância Epidemiológica os dados e informações necessários de morbidade e mortalidade e outros que julgarem necessários.

Art. 267 Os Cartórios de Registro Civil devem remeter a Unidade de Vigilância Epidemiológica de sua jurisdição, no prazo por ela determinado, cópias de Registro e/ou Certidões de Nascimento e Declarações de Óbitos no Município.

Art. 268 A Polícia Civil e Militar devem remeter a Unidade de Vigilância Epidemiológica



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

de sua jurisdição, no prazo por ela determinado, cópias dos Boletins de Ocorrência que seja de interesse da Unidade, para fins estatísticos e epidemiológicos.

TÍTULO II

DA POLÍTICA DE POSTURAS, SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA

CAPÍTULO I

DAS MEDIDAS REFERENTES À CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 269 É proibida a criação de animais silvestres, domésticos e de produção, exceto cão, gato, pássaro e aves ornamentais de pequeno porte, no perímetro urbano.

Art. 270 Os estábulos, cocheiras, pocilgas, granjas e estabelecimentos congêneres só serão permitidos em zona rural, chácaras localizadas na área de expansão urbana.

Art. 271 É proibida a permanência de animais soltos nas vias públicas da área urbana.

Parágrafo único. O não cumprimento do artigo supracitado leva a apreensão do animal por profissionais habilitados por um prazo de 30 (trinta) dias, se durante este período o animal não for reclamado por seu proprietário ou adotado, será tomada outras providências pelo órgão competente.

Art. 272 Os espetáculos de exibição de animais, de caráter permanente ou temporário, devem atender às precauções e condições higiênico-sanitárias básicas e a adotar medidas quanto à segurança dos espectadores.

Art. 273 É proibido nas vias e logradouros públicos:

I - amarrar animais em muros, cercas e grades;

II - permanecer com cães, considerados agressivos, em locais onde haja grande movimentação de pessoas, sem que os mesmos estejam dotados de coleira e focinheira.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. É proibida a entrada de animais em estabelecimentos que comercializem alimentos e de interesse à saúde, exceto os que acompanhem deficientes visuais.

Art. 274 Visando ao controle de zoonoses, o proprietário de animal doméstico é obrigado a:

- I - imunizá-lo contra as doenças que acometam o ser humano;
- II - mantê-lo em condições sanitárias de saúde, compatíveis com a preservação da saúde coletiva e a prevenção de doenças transmissíveis;
- III - permitir a inspeção das condições de saúde e sanitárias do animal sob sua guarda pela autoridade sanitária competente;
- IV - acatar as medidas sanitárias determinadas pelo órgão competente.

§ 1º Caberá ao proprietário, no caso de morte do animal, a disposição adequada do cadáver.

§ 2º Todos os locais destinados ao recolhimento e confinamento de animais, deverão revestir-se de todas as medidas de higiene recomendáveis, com água corrente para a lavagem diária do piso, estando sujeitos à atuação da Vigilância Sanitária e passíveis de autuação.

§ 3º Os possuidores de animais domésticos ferozes deverão manter afixadas placas de advertência no alinhamento do lote, e utilizar coleiras e focinheiras para passeios com estes em logradouros públicos.

Art. 275 São obrigados a notificar as zoonoses à Vigilância Sanitária:

- I - o veterinário que tomar conhecimento do caso;
- II - o laboratório que tiver estabelecido o diagnóstico;
- III - qualquer pessoa que tiver sido agredida por animal doente ou suspeito, ou tiver sido acometida de doenças transmitidas por animais.

Seção I

DO CONTROLE DA RAIVA ANIMAL



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 276 Os proprietários deverão providenciar a vacinação anual de cães e gatos contra a raiva, devendo ser apresentado documento comprobatório sempre que solicitado pela Autoridade de Saúde competente.

Parágrafo único. Os animais das espécies caninas e felinas suspeitos de terem contraído raiva ou que agrediram pessoas, serão isolados o mais rapidamente possível, observados e alimentados no seu domicílio através de visita por um período mínimo de 10 (dez) dias.

Art. 277 Qualquer animal que esteja evidenciando sinais clínicos de raiva, constatada pelo Médico Veterinário, deverá ser prontamente isolado, capturado e/ou sacrificado e seu cérebro encaminhado a um laboratório oficial de diagnóstico.

Art. 278 Fica a Secretaria Municipal de Saúde responsável por promover a Campanha de Imunização contra a raiva animal no Município de Campo Novo do Parecis, realizada anualmente ou quando necessário, de forma perifocal.

Seção II

DOS ANIMAIS SINANTRÓPICOS

Art. 279 Ao munícipe compete à adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades mantendo - as limpas, evitando o acúmulo de material que possam propiciar a proliferação da fauna sinantrópica.

Parágrafo único. Consideram-se sinantrópicos os animais que indesejavelmente coabitam com o homem tais como: caramujos, roedores, pernilongos, pulgas, baratas e outros.

Art. 280 Cabe ao munícipe promover a desinsetização e a desratização de sua propriedade, para que não haja proliferação da fauna sinantrópica.

TÍTULO III



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

DO ALVARÁ SANITÁRIO

Art. 281 Os estabelecimentos de assistência à saúde a que se refere o art. 24, e os estabelecimentos de interesse de saúde a que se referem os incisos I a V do Art. 36 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.

§ 1º Entende-se por Alvará Sanitário o documento obrigatório expedido através de ato privativo do Órgão Sanitário competente, contendo permissão para funcionamento do estabelecimento que desenvolva qualquer atividade sujeita ao controle sanitário, devendo ser vistoriados os seus produtos, instalações, máquinas, equipamentos, documentos, normas e rotinas técnicas.

§ 2º Para obtenção do Alvará Sanitário a pessoa física/jurídica deverá requerer junto a Vigilância Sanitária, a regularização de seu empreendimento.

§ 3º A concessão ou renovação do alvará sanitário será condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e à vistoria pelo Agente de Fiscalização Sanitária.

§ 4º O alvará sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo sanitário instaurado pela autoridade sanitária.

§ 5º Preenchido os requisitos legais, a Unidade de Vigilância Sanitária terá o prazo de 30 (trinta) dias para a expedição do Alvará Sanitário do estabelecimento.

Art. 282 Para concessão do Alvará Sanitário, a Vigilância Sanitária Municipal observará as normas regulamentares pertinentes ao controle higiênico sanitário do estabelecimento.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 283 O Alvará Sanitário será expedido por prazo determinado, devendo ser renovado anualmente.

Parágrafo único. O Alvará Sanitário poderá ser cassado, se constatado o funcionamento de atividade diferente àquela para qual foi licenciado ou quando constatar a desobediência às recomendações da Vigilância Sanitária.

Art. 284 Cassado o Alvará Sanitário pela autoridade competente, o estabelecimento será imediatamente fechado.

Art. 285 É obrigatória a exposição do Alvará Sanitário em local visível e a exibição à autoridade competente sempre que for solicitado.

CAPÍTULO II

DA TAXA DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Seção I

DA INCIDÊNCIA E DO FATO GERADOR

Art. 286 A taxa de fiscalização sanitária, fundada no exercício do poder de polícia do Município, tem como fato gerador a fiscalização, efetiva ou potencial, com controle permanente, exercida sobre as condições sanitárias de quaisquer estabelecimentos conforme estabelecido nesta lei.

Parágrafo único. Para efeito de incidência da taxa de fiscalização sanitária, consideram-se estabelecimentos distintos:

- I - os que, embora no mesmo local, ainda que com idêntico ramo de negócios, pertençam a diferentes pessoas físicas ou jurídicas, individualmente;
- II - os que, embora com idêntico ramo de negócios e sob a mesma responsabilidade, estejam situados em prédios distintos ou em locais diversos.

Seção II



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

DA BASE DE CÁLCULO

Art. 287 A base de cálculo da taxa é a constante da Tabela Anexo I deste código.

Parágrafo único. O recolhimento da taxa anualmente será proporcional à data da respectiva efetivação da inscrição ou encerramento da atividade.

Seção III

DO LANÇAMENTO

Art. 288 O lançamento da taxa de fiscalização sanitária será efetuado anualmente independente de liberação ou não do Alvará Sanitário.

Parágrafo único. Será exigida a quitação da taxa antes da entrega do Alvará de Licença.

Art. 289 O pedido da licença sanitária na abertura do estabelecimento será promovido mediante o preenchimento de formulários próprios de inscrição na repartição responsável pela Fiscalização Sanitária observada à legislação.

Seção IV

DAS ISENÇÕES

Art. 290 Ficam isentos do recolhimento da Taxa de Fiscalização Sanitária:

- a) as associações e demais entidades sem fins lucrativos;
- b) sindicatos, partidos políticos e suas fundações;
- c) os órgãos da administração direta da União, dos Estados e dos Municípios, assim como as suas respectivas fundações e autarquias, e as missões diplomáticas;
- d) os templos de qualquer culto.

CAPÍTULO III



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

DA EDUCAÇÃO EM SAÚDE

Art. 291 A Secretaria Municipal de Saúde estabelecerá programas de educação em saúde e proporcionará a capacitação dos feirantes, utilizando recursos capazes de criar ou modificar hábitos e comportamentos do indivíduo em relação à saúde.

Parágrafo único. Quando organizados ou executados por particulares ou entidades da administração municipal, os trabalhos de educação em saúde serão orientados pelos órgãos competentes.

Art. 292 A educação em saúde é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde, desenvolvidas em nível central, regional ou local.

Parágrafo único. A educação em saúde será objeto de ensino e difusão pelos professores e profissionais da saúde, visando os indivíduos em formação, mais suscetíveis à criação e conservação de hábitos ou comportamentos relacionados com a defesa da saúde.

CAPÍTULO IV

DA PREPARAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO

Art. 293 Compete à Secretaria Municipal de Saúde a preparação de pessoal técnico destinado ao serviço de saúde pública em consonância com a Legislação Federal específica.

Art. 294 A Secretaria Municipal de Saúde implementará os programas de educação continuada e treinamento em serviços para suprir as deficiências técnicas e operacionais detectadas pelo serviço de saúde.

Art. 295 A formação e aperfeiçoamento de pessoal técnico são fundamentais e indispensáveis para a execução de programas de saúde no município.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. O ingresso em cargos ou funções de saúde pública, para os quais sejam necessários conhecimentos legais, será necessária apresentação de títulos comprobatórios e curso de aperfeiçoamento.

Art. 296 A Secretaria Municipal de Saúde estimulará os órgãos especializados, públicos, com o fim de manter regularmente, cursos de interesse técnico e científico, para desenvolvimento de suas atividades.

CAPÍTULO V

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I

DAS INFRAÇÕES

Art. 297 Constitui infração toda ação ou omissão, voluntária ou involuntária, que leve a inobservância das disposições e preceitos estabelecidos ou disciplinados por esta lei, ou pelas normas dela decorrentes, assim como o não cumprimento das exigências determinadas pelo órgão competente, tendo em vista a melhor convivência e coexistência entre os cidadãos.

Art. 298 Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Art. 299 As infrações serão valoradas de acordo com a Lei Complementar nº 075/2021 e classifica-se:

- I - leves: aquelas em que sejam beneficiados por uma circunstância atenuante;
- II - graves: aquelas em que forem verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes;
- III - gravíssimas: são aquelas que causam danos diretamente à saúde da população e/ou reincidentes.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Art. 300 As infrações sanitárias que configurarem ilícitos penais serão comunicadas à autoridade policial e ao Ministério Público.

Art. 301 As infrações das disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

§ 1º A prescrição se interrompe pela notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a apuração da infração e consequente imposição da pena.

§ 2º Não corre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

SEÇÃO II

DAS PENALIDADES

Art. 302 Sem prejuízo das sanções de natureza cível ou penal cabíveis, aos infratores desta lei e das normas dela decorrentes, serão impostas, alternativa ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produto;

IV - inutilização de produto;

V - interdição de produto;

VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;

VII - cancelamento de registro de produto;

VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;

IX - proibição de propaganda;

X - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;

XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

§ 1º As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2º A apreensão consiste na tomada dos objetos que constituem prova material de infração dos dispositivos estabelecidos nesta lei, lavrando-se termo próprio contendo a descrição dos produtos apreendidos.

§ 3º Para produtos que apresentem irregularidades em seu rótulo e/ou embalagem quanto à composição, conservação, lote, data de fabricação e validade e/ou não apresente registro no órgão competente, os mesmos serão apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária ou órgão competente.

Art. 303 A pena, além de impor a obrigação de fazer ou deixar de fazer, será pecuniária e consistirá em multa, perdas e danos observados os limites preestabelecidos nesta lei.

Art. 304 Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 305. São circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quanto patente à incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;
- III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- IV - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;
- V - ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Art. 306 São circunstâncias agravantes:

- I - ser o infrator reincidente;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

V - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;

VII - impedir ou dificultar a ação fiscal.

Art. 307 Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, às penalidades deverão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

Art. 308 O infrator que incorrer simultaneamente em mais de uma penalidade constante de diferentes dispositivos legais, se obrigará a uma pena para cada infração.

Seção III

DAS MULTAS

Art. 309 As multas aplicadas deverão ser pagas dentro do prazo determinado para a defesa administrativa.

§ 1º Se o autuado entrar com a defesa, o auto de infração acompanhará o processo administrativo, ficando interrompido o prazo para o recolhimento da multa até a decisão final.

§ 2º Não entrando o autuado com defesa, dentro do prazo previsto, tornar-se-á revel, sendo-lhe aplicada a pena de confissão ficta, não podendo mais ser impugnadas as questões fáticas apontadas no auto de infração.

Art. 310 Não entrando o autuado com a defesa, nem recolhendo aos cofres públicos a



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

importância devida das multas nos prazos aqui estabelecidos, será a mesma inserida em dívida ativa.

Art. 311 A pena de multa será graduada de acordo com a gravidade da infração e levando em conta a complexidade do caso, serão aplicadas mediante procedimento administrativo e cobradas de acordo com a infração, conforme os seguintes valores:

- I - nas infrações leves, 50 a 100 UPFM – Unidade de Padrão Fiscal Municipal;
- II - nas infrações graves, 201 a 600 UPFM – Unidade de Padrão Fiscal Municipal;
- III - nas infrações gravíssimas, 601 a 1.200 UPFM – Unidade de Padrão Fiscal Municipal.

Parágrafo único. Nos casos de reincidência os valores acima serão aplicados em dobro, e em caso de embaraço ou impedimento da ação fiscal em triplo.

Art. 312 Para imposição de pena de multa e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III - os antecedentes do infrator, quanto às normas sanitárias;
- IV - a localidade e a região onde ocorrer à infração;
- V - a capacidade econômica do infrator.

Art. 313 Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das circunstâncias que sejam preponderantes.

Art. 314 A autoridade sanitária quando da aplicação da multa dever observar o princípio da proporcionalidade e da razoabilidade, levando em consideração o poder econômico do infrator.

CAPÍTULO VI

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Seção I

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 315 Constatada irregularidade configurada como infração sanitária, a autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, de imediato, no local em que for verificada a infração ou na sede da repartição sanitária, o auto da infração sanitária, que conterá:

I - local, data e hora da lavratura do auto de infração;

II - nome da pessoa física ou denominação da pessoa jurídica autuada, especificando o seu ramo de atividades, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação civil;

III - descrição do ato ou fato constitutivo da infração e o local e data respectivos;

IV - indicação do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

V - pena a que está sujeito o infrator;

VI - ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;

VII - assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação do fato pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas;

Parágrafo único. O fiscal sanitário é responsável pelas declarações que fizer no auto de infração, sendo passível de punição, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 316 Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por edital.

Parágrafo único. O edital de que trata este artigo será publicada uma única vez, na imprensa de circulação local, considerada efetivada a notificação 05 (cinco) dias após publicação.

Art. 317 As omissões ou incorreções do auto não acarretarão a sua nulidade quando



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

do processo constar elementos suficientes para a determinação da infração e do infrator.

§ 1º A assinatura não constitui formalidade essencial à validade do auto, não implica em confissão, nem a recusa agravará a pena.

§ 2º O auto de infração será encaminhado à Coordenador (a) em Saúde para instauração do Processo Administrativo Sanitário.

Seção II

DA DEFESA

Art. 318 As infrações à legislação sanitária, contidas no auto de infração, caberão Recurso de Primeira Instância Administrativa interposta pelo autuado, devidamente fundamentada e acompanhada dos documentos que julgar necessário, no prazo de 15 (quinze) dias contados da data de ciência da lavratura do auto de infração, devendo ser escrita e dirigida ao Secretário Municipal de Saúde.

Art. 319 Não caberá recurso há hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Art. 320 A Primeira Instância Administrativa apreciará a defesa, as provas, e demais elementos do processo, e elaborará relatório minucioso, justificando resumidamente sua convicção.

§ 1º O relatório será sempre conclusivo quanto à procedência ou não do auto de infração.

§ 2º Reconhecendo a procedência do auto, a Primeira Instância indicará o dispositivo legal ou regulamento transgredido, bem como as circunstâncias agravantes e atenuantes e a pena a ser aplicada.

Art. 321 O Órgão competente terá prazo de 30 (trinta) dias, para julgar os recursos interpostos.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único. O prazo estabelecido no caput poderá ser dilatado por igual período de forma fundamentada, caso a autoridade julgadora entenda serem necessários maiores fundamentos ou requeira diligência.

Art. 322 Não havendo recurso será lavrada à multa, e oportunizado o seu pagamento ao infrator, no prazo de 30 dias (trinta) dias.

§ 1º Lavrada à multa e não quitada no prazo legal a dívida será encaminhada para inscrição em dívida ativa.

§ 2º O pagamento de multa, não desobriga o cumprimento das exigências sanitárias, e estará sujeito a multas progressivas, incluindo a interdição do estabelecimento e/ou atividade.

§ 3º Quando a pena determinar a obrigação de fazer ou desfazer qualquer obra ou serviço, será o infrator intimado para num prazo de 05 (cinco) dias úteis iniciar o cumprimento e determinado um prazo razoável para sua conclusão.

§ 4º Esgotados os prazos do § 3º, sem que o infrator tenha cumprido as obrigações, a Prefeitura, pelo seu órgão competente, providenciará a execução ou desfazimento da obra ou serviço de interesse à saúde pública, sendo as despesas, de responsabilidade do infrator, que deverá ser quitada em 30 (trinta) dias úteis, sob pena de inscrição em dívida ativa.

Art. 323 Sendo acatada a defesa, o auto de infração será julgado improcedente, não haverá aplicação da penalidade, encerrando-se o processo administrativo.

TÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 324 A proteção policial será solicitada pela autoridade em saúde sempre que se fizer necessária ao cumprimento do disposto nesta Lei.

Art. 325 O Poder Executivo Municipal firmará convênios e parcerias com órgãos federais e estaduais de saúde e instituições privadas declaradas de utilidade pública,



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

buscando atuação conjunta e melhor aplicação das normas estabelecidas por este Código.

Art. 326 Esta Lei entra em vigor após 90 (noventa) dias da data de sua publicação.

Art. 327 Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Nova Olímpia-MT, 14 de julho de 2022.

JOSÉ ELPÍDIO DE MORAES CAVALCANTE

Prefeito Municipal

ANEXO I

TABELA DA ATIVIDADES DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

Características		Unidade Padrão Fiscal – UPF	
Atividades		Dia ou fração	Ano



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA OLÍMPIA GABINETE DO PREFEITO

1 – Comércio ambulante de gêneros alimentícios sem ponto fixo e congêneres:		
1.1 – Ambulantes com mercadorias a tiracolo e congêneres:	10	35
1.2 – Ambulantes em carrocinhas triciclos e congêneres:	10	35
2 – Comércio ambulante em exercício de atividades provisórias em épocas, eventos especiais e congêneres:		
2.1 – Ambulantes com mercadorias a tiracolo e congêneres:	10	35
2.2 – Ambulantes em carrocinhas triciclos e congêneres:	10	40
3 – Comércio ambulante de gêneros alimentícios com ponto fixo ou estacionamento determinado e congêneres:		
3.1 – Ambulantes em carrocinhas triciclos e congêneres:	10	30
3.2 – Ambulantes em módulos, cabines e congêneres:	10	30
3.3 – Ambulantes em barracas, tabuleiros e congêneres:	10	30
3.4 – Ambulantes em veículos motorizados, <i>trailers</i> , quiosques e congêneres:	10	40
4 – Açougues, padarias, lanchonetes, bares, restaurantes e mercearias e congêneres:	–	20
5 – Supermercado em geral e congêneres:	–	30
6 – Hospitais e congêneres:	–	50
7 – Clínicas e congêneres:	–	40
8 – Demais atividades não enquadradas nos itens anteriores:	–	25