



Gabinete do Prefeito

Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CGC 46 151718/0001-80

028

R
Pos. 92 v
L. 16.

LEI Nº 2.757, DE 19 DE FEVEREIRO DE 1.991

ADOta, NO QUE CONCERNE AO MUNICÍPIO, O REGULAMENTO APROVADO PELO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342, DE 27 DE SETEMBRO DE 1.978.

Eu, PEDRO MARIN BERBEL, Prefeito Municipal de Birigui, do Estado de São Paulo, usando das atribuições que me são conferidas por lei,

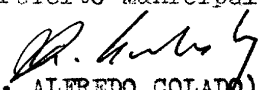
FAÇO SABER que a Câmara Municipal decreta e eu promulgo a seguinte lei:

ART. 1º -- Fica a Prefeitura Municipal de Birigui autorizada a adotar, no que concerne ao Município, o REGULAMENTO aprovado pelo DECRETO ESTADUAL Nº 12.342, DE 27 DE SETEMBRO DE 1.978, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde, no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde.


ART. 2º -- Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições - em contrário, notadamente as das Leis nºs 2, de 6 de março de 1.922, e 1.506, de 6 de maio de 1.975.

Prefeitura Municipal de Birigui, aos dezanove de fevereiro de mil novecentos e noventa e um.

(PEDRO MARIN BERBEL)
Prefeito Municipal


(DR. ALFREDO COLADO)
Coordenador de Serviços de Saúde

Publicada na Divisão de Expediente da Prefeitura Municipal de Birigui, na data supra, por afixação no local de costume.


(IRMGARD A. P. STUHR CORADAZZI)
Chefe da Divisão de Expediente

BIRIGUI, 15 FEV 1991

Edemilson
ODEYR RAMOS
PRESIDENTE - RG 2.718.778

DECRETO N.º 12.342, DE 27 DE SETEMBRO DE 1978

Approva o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei n. 211, de 30 de março de 1970, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde

PAULO EGYDIO MARTINS, GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO, usando de suas atribuições legais,

Decreto:

Artigo 1.º — Fica aprovado o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei n. 211, de 30 de março de 1970, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde, no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde, na forma do texto anexo a este Decreto.

Artigo 2.º — Este decreto entrará em vigor no dia 1.º de janeiro de 1979, ficando expressamente revogados os Decretos n. 52.497, de 21 de julho de 1970; n. 52.503, de 28 de julho de 1970; n. 52.532, de 17 de setembro de 1970; n. 52.746, de 25 de maio de 1971; n. 52.843, de 10 de dezembro de 1971; n. 3.678, de 16 de maio de 1974; n. 7.506, de 29 de janeiro de 1976; n. 7.738, de 8 de abril de 1976.

Palácio dos Bandeirantes, 27 de setembro de 1978.

PAULO EGYDIO MARTINS

Walter Sidney Pereira Leser, Secretário da Saúde

Publicado na Secretaria do Governo, aos 27 de setembro de 1978.

Maria Angélica Gallazzi, Diretora da Divisão de Atos Oficiais

PRIMEIRA PARTE

Saneamento

LIVRO I

Saneamento Ambiental e Organização Territorial

TITULO UNICO

Artigo 1.º — O Saneamento Ambiental e Organização Territorial serão tratados em Normas Técnicas Especiais.

DECRETO N.º 13.980, DE 19 DE SETEMBRO DE 1979

Altera, revoga e acrescenta disposições à Norma Técnica Especial relativa às Normas Básicas de Proteção Contra Radiação e Elêctros, aprovada pelo Decreto n.º 12.660, de 10 de novembro de 1978

DECRETO N.º 14.476, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1979

Approva Norma Técnica Especial relativa ao funcionamento de equipamentos denominados de "soleira de porta" em estabelecimentos que comercializam alimentos

DECRETO N.º 14.477, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1979

Altera e acrescenta dispositivos à Norma Técnica Especial aprovada pelo Decreto n.º 12.479, de 18 de outubro de 1978

DECRETO N.º 16.017, DE 4 DE NOVEMBRO DE 1980

Altera a redação do artigo 551 e parágrafos do Regulamento aprovado pelo Decreto n.º 12.342, de 27 de setembro de 1978

DECRETO N.º 19.182, DE 2 DE AGOSTO DE 1982

Revoga o artigo 19, e seu parágrafo único, da Norma Técnica aprovada pelo Decreto n.º 12.479, de 18 de outubro de 1978

LIVRO II

Saneamento Básico

TÍTULO I

Sistemas de Abastecimento de Água e Disposição de Esgotos

Artigo 2.º — Todo e qualquer serviço de abastecimento de água ou de coleta e disposição de esgotos deverá sujeitar-se ao controle da autoridade sanitária competente.

Artigo 3.º — Os projetos de sistemas de abastecimento de água e de coleta e disposição de esgotos deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas — ABNT, e às normas e especificações adotadas pelo órgão técnico encarregado de aprová-los.

Artigo 4.º — Nos projetos e obras de sistemas de abastecimento de água deverão ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas estabelecidas em normas e especificações:

I — a água distribuída obedecerá aos padrões de potabilidade estabelecidos pela autoridade competente;

II — as tubulações, peças especiais e juntas deverão ser de tipos e materiais aprovados pela ABNT, tendo em vista conservar inalteradas as características da água transportada;

III — para fins de desinfecção ou de prevenção contra contaminações, a água distribuída deverá ser adicionado, obrigatoriamente, teor conveniente de cloro ou equivalente em seus compostos. A juízo da autoridade sanitária competente, poderão ser adotados, com a mesma finalidade, outros produtos ou processos, desde que utilizados, para esse fim, teores e aparelhamentos apropriados;

IV — a fluoretação da água distribuída obedecerá às normas expedidas pelos órgãos competentes;

V — em qualquer ponto dos sistemas de abastecimento, a água natural ou tratada deverá estar suficientemente protegida.

Artigo 5.º — É vedada a instalação de tubulações de esgoto em locais onde possam representar risco de contaminação de água potável.

Artigo 6.º — Sempre que os sistemas públicos não tiverem condições de atendimento, os conjuntos habitacionais e as unidades isoladas deverão possuir sistemas de abastecimento de água e sistema de esgotos, aprovados pela autoridade competente.

Artigo 7.º — A disposição de esgotos nas praias e nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

TÍTULO II

Instalações Prediais de Água e Esgotos

Artigo 8.º — As instalações prediais de água e esgotos deverão seguir as normas e especificações da ABNT e aquelas adotadas pelas entidades responsáveis pelos sistemas, às quais caberá fiscalizar estas instalações, sem prejuízo da fiscalização exercida pela autoridade sanitária.

§ 1.º — As normas referidas neste artigo deverão atender ao estabelecido no presente Regulamento e ser submetidas à apreciação da autoridade sanitária competente, sempre que solicitadas.

§ 2.º — A autoridade sanitária poderá estabelecer que as normas sejam revistas na forma que indicar, bem como solicitar informações sobre a fiscalização das instalações.

Artigo 9.º — Todo prédio deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente ao fim a que se destina, e dotado de dispositivos e instalações adequados destinados a receber e a conduzir os despejos.

§ 1.º — Onde houver redes públicas de água ou de esgotos, em condições de atendimento, as edificações novas ou já existentes serão obrigatoriamente a elas ligadas e por elas respectivamente abastecidas ou esgotadas.

§ 2.º — É vedada a interligação de instalações prediais internas entre prédios situados em lotes distintos.

Artigo 10 — Sempre que o abastecimento de água não puder ser feito com continuidade e sempre que for necessário para o bom funcionamento das instalações prediais, será obrigatória a existência de reservatórios prediais.

§ 1.º — A capacidade mínima dos reservatórios prediais, adicional à exigida para combater a incêndios, será equivalente ao consumo do prédio durante vinte e quatro horas e calculada segundo os critérios fixados pela ABNT.

§ 2.º — São obrigatórias a limpeza e a desinfecção periódica dos reservatórios prediais, na forma indicada pela autoridade sanitária.

Artigo 11 — Os reservatórios prediais deverão:

I — ser construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água;

II — ter a superfície lisa, resistente e impermeável;

III — permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;

IV — possibilitar esgotamento total;

V — ser suficientemente protegidos contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos;

VI — ter cobertura adequada;

VII — ser equipados com torneira de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatório alimentado por recalque;

VIII — ser dotados de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de alimentação, havendo sempre uma canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;

IX — ser providos de canalização de limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Artigo 12 — Não será permitida:

I — a instalação de dispositivos para sucção de água diretamente das redes de distribuição.

II — a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos, poços absorventes, poços de visita e caixas de inspeção de esgotos, bem como de tubulações de esgoto por reservatórios ou depósitos de água;

III — a interconexão de tubulações ligadas diretamente a sistemas públicos com tubulações que contenham água proveniente de outras fontes de abastecimento;

IV — a introdução, direta ou indireta, de esgotos em conduto de águas pluviais;

V — qualquer outra instalação, processo ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar risco de contaminação da água potável;

CAROLINA M...
RIGI

VI — a ligação de ralos de águas pluviais e de drenagem à rede de esgotos, a critério da autoridade competente.

Artigo 13 — A admissão de água nos aparelhos sanitários deverá ser feita em nível superior ao de transbordamento, ou mediante dispositivos adequados, para evitar a aspiração da água do receptor para a tubulação de água potável.

Artigo 14 — Os despejos somente serão admitidos às tubulações prediais de esgotos através de aparelhos sanitários de características e materiais adequados e que atendam às normas e especificações da ABNT.

Artigo 15 — É obrigatória:

I — a existência, nos aparelhos sanitários, de dispositivos de lavagem, contínua ou intermitente;

II — a instalação de dispositivos de captação de água no piso dos compartimentos sanitários e nas copas, cozinhas e lavanderias;

III — a passagem dos despejos das pias da copa e cozinha de hospitais, hotéis, restaurantes e estabelecimentos congêneres, por caixa de gordura, a critério da autoridade competente.

Parágrafo único — A critério da autoridade sanitária, poderá ser exigida a instalação do dispositivo previsto no inciso II em outros compartimentos ou locais.

Artigo 16 — É proibida a instalação de:

I — pias, sanitários, lavatórios e outros aparelhos sanitários construídos ou revestidos com cimento, madeira, ou outro material não aprovado pela autoridade sanitária competente;

II — peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Artigo 17 — A utilização de privadas químicas será regulamentada em Norma Técnica Especial.

Artigo 18 — Toda habitação terá o ramal principal do sistema coletor de esgotos com diâmetro não inferior a 100 milímetros e provido de dispositivo de inspeção.

Artigo 19 — É expressamente proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais ou resultantes de drenagem nos ramais prediais de esgotos.

Artigo 20 — Os tanques e aparelhos de lavagem de roupas serão obrigatoriamente ligados à rede coletora de esgotos através de fecho hidráulico.

Artigo 21 — Os aparelhos sanitários quaisquer que sejam os seus tipos, serão desconectados dos ramais respectivos por meio de sífoes individuais, com fecho hidráulico nunca inferior a 5 centímetros, munidos de opérculos de fácil acesso à limpeza ou tefão seus despejos conduzidos a um sifão único, segundo a técnica mais aconselhada.

Artigo 22 — Todos os sífoes, exceto os autoventilados, deverão ser protegidos contra dessifonamento e contrapressão, por meio de ventilação apropriada.

Artigo 23 — As instalações prediais de esgotos deverão ser suficientemente ventiladas e dotadas de dispositivos adequados para evitar refluxo de qualquer natureza, inclusive:

I — tubos de queda, prolongados acima da cobertura do edifício;

II — canalização independente ascendente, constituindo tubo ventilador.

Parágrafo único — O tubo ventilador poderá ser ligado ao prolongamento de um tubo de queda acima da última inserção do ramal de esgotos.

Artigo 24 — Os poços de suprimento de água considerados inservíveis e as fossas, que não satisfizerem às exigências deste Regulamento, deverão ser aterrados.

Artigo 25 — A autoridade sanitária poderá estabelecer outras medidas de proteção sanitária, relativas às instalações prediais de águas e esgotos, além das previstas neste Título.

TÍTULO III

Condições Gerais

Artigo 26 — Os edifícios, sempre que colocados nas divisas dos alinhamentos, serão providos de calhas e condutores para escoamento das águas pluviais.

§ 1.º — Para efeito deste artigo excluem-se os edifícios cuja disposição dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.

§ 2.º — As águas pluviais provenientes das calhas e condutores dos edifícios deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

LIVRO III

Saneamento das Edificações

TÍTULO I

Disposições Gerais

Artigo 27 — Nenhuma construção, reconstrução ou reforma de prédio, qualquer que seja o fim a que se destine, poderá ser autorizada ou iniciada, sem projetos e especificações previamente aprovados pela autoridade sanitária estadual competente.

Artigo 28 — Nenhum prédio de construção nova ou modificada poderá ser habitado ou utilizado sem o correspondente alvará de habite-se ou de utilização, da autoridade sanitária competente.

Parágrafo único — A expedição de alvará de habite-se, ou de utilização, pela autoridade municipal estará condicionada à manifestação favorável da autoridade sanitária estadual, segundo as condições em que for concedida a delegação prevista no Parágrafo único do artigo anterior.

Artigo 29 — Independentemente de prévia manifestação das autoridades sanitárias, as construções de habitações unifamiliares do tipo moradia econômica que obedecerem a projetos-tipo padronizados e elaborados pelo Poder Público Municipal, desde que tais projetos-tipo já tenham sido previamente aprovados pelo órgão de engenharia da Secretaria de Estado de Saúde.

§ 1.º — Entende-se por moradia econômica, para os efeitos deste artigo, aquela que assim for considerada pelo Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia da 6.ª Região.

[Handwritten signature and stamp]
SECRETARIA DE ENGENHARIA E AGRONOMIA
ESTADO DO RIO DE JANEIRO

VIII — em corredores e passagens, 2,50 m;
 IX — em armazéns, salões e depósitos, excetuados os domiciliares, 3,00 m;
 X — em outros compartimentos, os fixados pela autoridade sanitária competente, segundo o critério de similitude ou analogia.

CAPÍTULO II
Insolação, Ventilação e Iluminação

Artigo 39 — Para fins de iluminação e ventilação natural, todo compartimento deverá dispor de abertura comunicando-o diretamente com o exterior.
 § 1º — Excetuam-se os corredores de uso privativo, os de uso coletivo até 10,00 m de comprimento, poços e saídas de elevadores, devendo as escadas de uso comum ter iluminação natural, direta ou indireta.
 § 2º — Para efeito de insolação e iluminação, as dimensões dos espaços livres, em planta, serão contadas entre as projeções das saliências, exceto nas fachadas voltadas para o quadrante Norte.

* Artigo 40 — Consideram-se suficientes para insolação, iluminação e ventilação de quaisquer compartimentos, em prédios de um pavimento e de até 4,00 m de altura:
 I — espaços livres fechados, com área não inferior a 6,00 m² e dimensão mínima de 2,00 m;
 II — espaços livres abertos nas duas extremidades ou em uma delas (corredores), de largura não inferior a 1,50 m, quer quando junto às divisas do lote, quer quando entre corpos edificados no mesmo lote, de altura não superior a 4,00 m;

Parágrafo único — A altura referida neste artigo será a altura média no plano da parede voltada para a divisa do lote ou para outro corpo edificado.

Artigo 41 — Consideram-se suficientes para insolação, iluminação e ventilação de dormitórios, salas, salões e locais de trabalho, em prédios de mais de um pavimento ou altura superior a 4,00 m:

I — os espaços livres fechados, que contenham em plano horizontal, área equivalente a H/4 (H ao quadrado, dividido por quatro), onde H representa a diferença de nível entre o teto do pavimento mais alto e o piso do pavimento mais baixo a ser insulado, iluminado ou ventilado, permitindo-se o escalonamento;

II — os espaços livres abertos nas duas extremidades ou em uma delas (corredores), junto às divisas do lote ou entre corpos edificados, de largura maior ou igual a H/6, com o mínimo de 2,00 m.

§ 1º — A dimensão mínima do espaço livre fechado, referido no inciso I, será sempre igual ou superior a H/4 não podendo ser inferior a 2,00 m e sua área não inferior a 10,00 m², podendo ter qualquer forma, desde que nele possa ser inscrito, no plano horizontal um círculo de diâmetro igual a H/4.

§ 2º — Quando H/6 for superior a 3,00 m, a largura excedente deste valor poderá ser contada sobre o espaço aberto do imóvel vizinho, desde que constitua recuo legal obrigatório, comprovado por certidão da Prefeitura ou apresentação da legislação municipal.

Artigo 42 — Para iluminação e ventilação de cozinhas, copas e despensas serão suficientes:

XI — Largura de corredores e passagens:
 a) em habitações unifamiliares e unidades autônomas de habitações multifamiliares, 0,90 m;
 b) em outros tipos de edificação:
 — quando de uso comum ou coletivo, 1,20 m;
 — quando de uso restrito, poderá ser admitida redução até 0,90 m.
 XII — Compartimentos destinados a outros fins, valores sujeitos a justificação.

Artigo 37 — As escadas não poderão ter dimensões inferiores aos valores estabelecidos nas normas específicas para as respectivas edificações de que fazem parte e, quando não previstas nas referidas normas específicas, aos valores abaixo:

I — degraus, com piso (p) e espelho (e), atendendo à relação:
 $0,60 \text{ m} \leq 2e + p \leq 0,65 \text{ m}$

II — larguras:

- a) quando de uso comum ou coletivo, 1,20 m;
- b) quando de uso restrito poderá ser admitida redução até 0,90 m;
- c) quando, no caso especial de acesso a jiras, torres, adegas e situações similares, 0,60 m.

Parágrafo único — As escadas de segurança obedecerão às normas baixadas pelos órgãos competentes.
 Artigo 38 — Os pés-direitos não poderão ser inferiores aos estabelecidos nas normas específicas para a respectiva edificação e, quando não previstos, aos valores a seguir:

I — nas habitações:

- a) salas e dormitórios: 2,70 m;
- b) garagens: 2,30 m;
- c) nos demais compartimentos; 2,50 m.

II — nas edificações destinadas a comércio e serviços:

- a) em pavimentos térreos, 3,00 m;
- b) em pavimentos superiores, 2,70 m;
- c) garagens, 2,30 m.

III — nas escolas:

- a) nas salas de aulas e anfiteatros, valor médio 3,00 m, admitindo-se o mínimo em qualquer ponto 2,50 m;
- b) instalações sanitárias 2,50 m.

IV — em locais de trabalho:

- a) indústrias, fábricas e grandes oficinas, 4,00 m, podendo ser permitidas reduções até 3,00 m, segundo a natureza dos trabalhos;
- b) outros locais de trabalho, 3,00 m, podendo ser permitidas reduções até 2,70 m, segundo a atividade desenvolvida.

V — em salas de espetáculo, auditórios e outros locais de reunião, 6,00 m, podendo ser permitidas reduções até 4,00 m, em locais de área inferior a 250 m²; nas frisas, camarotes e galerias, 2,50 m;

VI — em garagens, 2,30 m;

VII — em portões ou subsolos, os previstos para os fins a que se destinaram;

VI
 12

I — os espaços livres fechados com:

- a) 6,00 m² em prédios de até 3 pavimentos e altura não superior a 10,00 m;
 - b) 6,00 m² de área mais 2,00 m² por pavimento excedente de três; com dimensão mínima de 2,00 m e relação entre seus lados de 1 para 1,5 em prédios de mais de 3 pavimentos ou altura superior a 10,00 m;
- II — espaços livres abertos de largura não inferior a:
- a) 1,50 m em prédios de 3 pavimentos ou 10,00 m de altura;
 - b) 1,50 m mais 0,15 m por pavimento excedente de três, em prédios de mais de 3 pavimentos;

Artigo 43 — Para ventilação de compartimento sanitário, caixas de escada e corredores com mais de 10,00 m de comprimento será suficiente o espaço livre fechado com área mínima de 4,00 m² em prédios de até 4 pavimentos. Para cada pavimento excedente haverá um acréscimo de 1,00 m² por pavimento. A dimensão mínima não será inferior a 1,50 m e relação entre os seus lados de 1 para 1,5;

Parágrafo único — Em qualquer tipo de edificação será admitida a ventilação indireta ou ventilação forçada de compartimentos sanitários mediante:

I — ventilação indireta através de compartimento contíguo, por meio de duto de seção não inferior a 0,40 m² com dimensão vertical mínima de 0,40 m e extensão não superior a 4,00 m. Os dutos deverão se abrir para o exterior e ter as aberturas teladas;

II — ventilação natural por meio de chaminé de tiragem atendendo aos seguintes requisitos mínimos:

- a) seção transversal dimensionada de forma a que correspondam no mínimo, 6 cm² (seis centímetros quadrados) de seção, para cada metro de altura da chaminé, devendo em qualquer caso, ser capaz de conter um círculo de 0,60 m de diâmetro;
- b) ter prolongamento de, pelo menos, um metro acima da cobertura;
- c) ser provida de abertura inferior, que permita limpeza, e de dispositivo superior de proteção contra a penetração de águas de chuva.

Artigo 44 — A área iluminante dos compartimentos deverá corresponder, no mínimo, a:

- I — nos locais de trabalho e nos destinados a ensino, leitura e atividades similares: 1/5 da área do piso;
- II — nos compartimentos destinados a dormir, estar, cozinhar, comer e em compartimentos sanitários: 1/8 da área do piso, com o mínimo de 0,60 m²;

III — nos demais tipos de compartimentos: 1/10 de área do piso, com o mínimo de 0,60 m².

Artigo 45 — A área de ventilação natural deverá ser em qualquer caso de, no mínimo, a metade da superfície de iluminação natural.

Artigo 46 — Não serão considerados insulados ou iluminados os compartimentos cuja profundidade a partir da abertura iluminante for maior que três vezes seu pé direito, incluída na profundidade a projeção das saliências, alpendres ou outras coberturas.

Artigo 47 — Em casos especiais poderão ser aceitas ventilação e iluminação artificiais, em substituição às naturais, desde que comprovada sua necessidade e atendidas as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Parágrafo único — Para os subsolos, a autoridade sanitária competente poderá exigir a ventilação artificial ou demonstração técnica de suficiência da ventilação natural.

Artigo 48 — Poderá ser aceita, para qualquer tipo de edificação, como alternativa ao atendimento das exigências dos artigos anteriores, referência a insolação e ventilação natural, demonstração técnica de sua suficiência, na forma que for estabelecida em Norma Técnica Especial.

CAPÍTULO III

Especificações Construtivas Gerais

Artigo 49 — Os materiais empregados nas construções deverão ser adequados ao fim a que se destinam e atender às normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Artigo 50 — Toda edificação deverá ser perfeitamente isolada da umidade e emanações provenientes do solo, mediante impermeabilização entre os alçôferos e as paredes e em todas as superfícies, da própria edificação e das edificações vizinhas, sujeitas à penetração de umidade.

Artigo 51 — As paredes terão espessuras e revestimentos suficientes a atender às necessidades de resistência, isolamento térmico, acústico, e impermeabilidade, segundo sua posição e os materiais neles empregados.

Artigo 52 — A cobertura dos edifícios será feita com materiais impermeáveis, incombustíveis e maus condutores de calor.

Artigo 53 — As instalações prediais de água e esgotos obedecerão ao disposto no Capítulo próprio deste Regulamento.

Artigo 54 — As cozinhas, instalações sanitárias, depósitos, armazéns, despensas, adegas e compartimentos similares, terão o piso e as paredes revestidas até a altura de 2,00 m no mínimo, de material liso, resistente, impermeável e lavável, ou na forma que for prevista em normas específicas.

§ 1.º — O disposto neste artigo se aplica a locais de trabalho, segundo a natureza das atividades a serem nelas desenvolvidas, a critério da autoridade sanitária competente.

§ 2.º — Nas cozinhas e instalações sanitárias de habitações, exceto das coletivas, a altura da barra impermeável poderá ser reduzida a 1,50 m, no mínimo.

§ 3.º — Para compartimentos de tipos não previstos, adotar-se-á o critério de similitude.

CAPÍTULO IV

Disposições Diversas

Artigo 55 — Os sistemas privados de abastecimento de água ou de disposição de esgotos deverão ser submetidos à aprovação da autoridade sanitária.

§ 1.º — Os poços e fossas, bem como a disposição de efluentes no solo, deverão atender às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas e as que forem estabelecidas neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

§ 2.º — Os poços de suprimento de água considerados inservíveis e as fossas, que não satisfizerem as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, deverão ser aterrados.

14 134 1610
CÂMARA MUNICIPAL
SANTARÉM

§ 3.º — Cada prédio deverá ter um sistema independente de atastamento de águas residuais.

Artigo 56 — Todos os edifícios situados no alinhamento da via pública deverão dispor de calhas e condutores adequados e suficientes a conduzir as águas pluviais até às sarjetas, passando por baixo das calçadas.

Artigo 57 — As edificações no fundo dos lotes e nos denominados "lotes de fundo", excetuadas as edículas, serão regulamentadas por Norma Técnica Especial.

Artigo 58 — As parcelas de terreno, correspondentes à habitação unifamiliar serão fixadas em Norma Técnica Especial.

TITULO III

Normas Específicas das Edificações

CAPITULO I

Habitações Unifamiliares — Casas

Artigo 59 — Toda habitação deverá dispor de pelo menos um dormitório, uma cozinha, uma instalação sanitária e uma área de serviço.

Artigo 60 — As salas, dormitórios e cozinhas das habitações deverão apresentar áreas não inferiores às seguintes:

I — salas: 8,00 m²;

II — dormitórios:

a) quando se tratar de um único além da sala: 12,00 m²;

b) quando se tratar de dois: 10,00 m² para cada um;

c) quando se tratar de três ou mais: 10,00 m² para um deles, 8,00 m² para cada um dos demais, menos um, que se poderá admitir com 6,00 m²;

d) quando se tratar de sala-dormitório: 16,00 m²;

e) quartos de vestir, quando conjugados a dormitórios: 4,00 m²;

f) dormitórios de empregada: 6,00 m².

III — cozinhas: 4,00 m².

Artigo 61 — As cozinhas terão paredes, até a altura de 1,50 metros no mínimo e os pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável; não se comunicarão diretamente com dormitórios ou compartimentos providos de bacias sanitárias.

Parágrafo único — Nas cozinhas, deverá ser assegurada ventilação permanente.

Artigo 62 — A copa, quando houver, deverá ser passagem obrigatória entre a cozinha e os demais cômodos da habitação.

Artigo 63 — Nas casas que não disponham de quarto de empregada, os depósitos, despensas, adegas, despejos, rouparias e similares, somente poderão ter:

I — área não superior a 2,00 m²; ou

II — área igual ou maior que 6,00 m², devendo neste caso, atender às normas de insolação, iluminação e ventilação aplicáveis a dormitórios.

Artigo 64 — Em toda habitação deverá haver pelo menos um compartimento provido de bacia sanitária, lavatório e chuveiro, com:

I — área não inferior a 2,50 m²;

II — paredes até a altura de 1,50 m, no mínimo, e os pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Parágrafo único — Nestes compartimentos deverá ser assegurada ventilação permanente.

Artigo 65 — Os pisos e paredes dos demais compartimentos serão revestidos com materiais adequados ao fim a que se destinam.

Artigo 66 — A largura dos corredores internos e das escadas, não poderá ser inferior a 0,90 m.

Parágrafo único — A largura mínima das escadas destinadas a acesso e jiras, torres, adegas e outras situações similares, será de 0,60 m.

Artigo 67 — Os pés-direitos mínimos serão os seguintes:

I — salas e dormitórios: 2,70 m;

II — garagens: 2,30 m;

III — demais compartimentos: 2,50 m.

Parágrafo único — Os compartimentos situados em subsolos ou porões, deverão atender aos requisitos acima, segundo seu destino.

CAPITULO II

Habitações Multifamiliares — Edifícios de Apartamentos

Artigo 68 — Aplicam-se aos edifícios de apartamentos as normas gerais referentes às edificações e as específicas referentes às habitações, no que couber, complementadas pelo disposto neste Capítulo.

Artigo 69 — Nos edifícios de apartamentos deverão existir dutos de queda para lixo e compartimento para seu depósito com capacidade suficiente para 24 horas, no mínimo.

§ 1.º — Os dutos deverão ter abertura acima da cobertura do prédio, provida de tela; serão de material que permita lavagens e desinfecções periódicas, devendo sua superfície ser lisa e impermeável.

§ 2.º — A critério da autoridade sanitária, poderá ser dispensada a exigência deste artigo.

§ 3.º — No recinto das caixas de escada não poderão existir aberturas diretas para equipamentos ou dispositivos de coleta de lixo.

Artigo 70 — É obrigatória a instalação de elevadores na forma disposta no artigo 209 deste Regulamento.

Artigo 71 — É obrigatória a existência de depósito de material de limpeza, compartimento sanitário, vestiário e chuveiro para uso exclusivo do pessoal de serviço. O vestiário não terá área inferior a 6,00 m².

Parágrafo único — Essa exigência poderá ser dispensada, a juízo da autoridade sanitária, nos edifícios que, comprovadamente, pelas suas dimensões e características a justificarem.

Artigo 72 — As piscinas em edifícios, quando não privativas de unidades autônomas, serão consideradas de uso coletivo restrito, sujeitas, no que lhes for aplicável, ao disposto neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo único — As piscinas privativas serão consideradas piscinas de uso familiar.

SECRETARIA DE TRIBUTAÇÃO

Artigo 73 — Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, representem perigo ou sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO III

Conjuntos Habitacionais

Artigo 74 — Os conjuntos habitacionais deverão observar as disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais referentes a lotamentos e parcelamento de imóveis, assim como as referentes às habitações e a outros tipos de edificações que os compoñham.

Artigo 75 — Deverão, segundo a população que abrigam, prever áreas ou edificações necessárias para atividades de comércio, serviços, recreação e ensino.

Artigo 76 — Para aprovação pela Secretaria de Estado da Saúde de projetos de conjuntos habitacionais, situados em áreas não beneficiadas pelos sistemas públicos de água e de esgotos, será exigida indicação da solução a ser dada ao abastecimento de água e ao afastamento de esgotos e comprovação de que a mesma está aprovada pelos órgãos competentes.

Artigo 77 — O disposto neste Capítulo será complementado por Norma Técnica Especial que conterá também, dispositivos especiais aplicáveis aos conjuntos de habitações de interesse social.

CAPÍTULO IV

Habitações Coletivas

SEÇÃO I

Hotéis, Motéis, Casas de Pensão, Hospedarias e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 78 — Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres obedecerão as normas e especificações gerais para as edificações e as específicas para habitações, no que aplicáveis, complementadas pelo disposto nesta Seção.

Artigo 79 — Nos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, todas as paredes internas, até a altura mínima de 1,50 m, serão revestidas ou pintadas com materiais impermeáveis, não sendo permitidas paredes de madeira, para divisão de dormitórios.

Artigo 80 — As instalações sanitárias de uso geral deverão:

- I — ser separadas por sexo, com acessos independentes;
 - II — conter, para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em box e um lavatório para cada grupo de 20 leitos, ou fração, do pavimento a que servem;
 - III — nos pavimentos sem leitos, ter, no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo;
 - IV — atender às condições gerais para compartimentos sanitários.
- Parágrafo único — Para efeito do inciso II, não serão considerados os leitos de apartamentos que dispõem de instalações sanitárias privadas.

Artigo 81 — Os estabelecimentos deverão ter reservatórios de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecido pelas normas da ABNT.

Artigo 82 — Os dormitórios deverão ter área correspondente a, no mínimo, 5,00 m² por leito e não inferior, em qualquer caso, a 8,00 m²; quando não dispuserem de instalações sanitárias privadas, deverão ser dotados de lavatório com água corrente.

Artigo 83 — Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres, que forneçam alimentação, deverão obedecer a todas as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios no que lhes forem aplicáveis.

Artigo 84 — Os estabelecimentos de que trata esta Seção, estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária, para efeito de registro perante a autoridade competente.

Parágrafo único — Constatado em vistoria, que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o correspondente "Certificado de Vistoria Sanitária".

Artigo 85 — Os motéis serão providos, obrigatoriamente, dentro de suas divisas, de locais para estacionamento de veículos, na proporção de um local para cada quarto ou apartamento.

SEÇÃO II

Asilos, Orfanatos, Albergues e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 86 — Aos asilos, orfanatos, albergues e estabelecimentos congêneres aplicam-se as normas gerais referentes a edificações e as específicas das habitações no que couber, complementadas pelo disposto nesta Seção.

Artigo 87 — As paredes internas, até a altura mínima de 1,50 m, serão revestidas ou pintadas de material impermeável não sendo permitidas divisões de madeira.

Artigo 88 — Os dormitórios coletivos deverão ter área não inferior a 5,00 m² por leito; os dormitórios dos tipos quarto ou apartamento deverão ter área não inferior a 5,00 m² por leito, com o mínimo de 8,00 m².

Artigo 89 — As instalações sanitárias serão na proporção mínima de uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada 10 leitos, além do mictório na proporção de 1 para cada 20 leitos.

Artigo 90 — Os locais destinados ao armazenamento, preparo, manipulação e consumo de alimentos deverão atender às exigências para estabelecimentos comerciais de alimentos, no que aplicáveis.

Artigo 91 — Quando tiverem 50 ou mais leitos, deverão ter locais apropriados para consultórios, médico e odontológico, bem como quarto para doentes.

Artigo 92 — Deverão ter área para recreação e lazer, não inferior a 10% da área edificada.

Parágrafo único — A área prevista neste artigo terá espaço coberto destinado a lazer, não inferior à sua quinta parte e o restante será arborizado ou ajardinado ou, ainda, destinado a atividades esportivas.

Artigo 93 — Se houver locais para atividades escolares, estes deverão atender às normas estabelecidas para as escolas, no que aplicáveis.

19
R. R.

SEÇÃO III

Estabelecimentos Militares e Penais, Conventos, Mosteiros, Seminários e Similares

Artigo 94 — Aos estabelecimentos militares e penais, sob a jurisdição do Estado bem como aos conventos, mosteiros, seminários e similares, se aplicam as disposições da Seção anterior, adaptadas e complementadas, segundo as peculiaridades de cada tipo de edificação.

CAPÍTULO V

Habitações de Interesse Social

Artigo 95 — Considera-se habitação de interesse social, a habitação com o máximo de 60,00 m², integrando conjuntos habitacionais, construída por entidades públicas de administração direta ou indireta.

§ 1.º — É também considerado de interesse social a habitação isolada, com o máximo de 60,00 m², construída sob responsabilidade do proprietário segundo projetos-tipo elaborados pelo Poder Público Municipal.

§ 2.º — Mediante atos específicos, poderão ser considerados de interesse social habitações construídas ou financiadas por outras entidades.

Artigo 96 — O projeto e a execução de habitações de interesse social, embora devam observar as disposições relativas à aprovação gozarão, em caráter excepcional, das permissões especiais estabelecidas neste Capítulo.

Artigo 97 — No projeto e construção da casa de interesse social serão admitidos os seguintes mínimos:

- I — pé direito de 2,40 m em todas as peças;
- II — área útil de 6,00 m² nos quartos, desde que um, pelo menos, tenha 8,00 m²;
- III — área útil de 4,00 m² na cozinha;
- IV — área útil de 2,00 m² no compartimento sanitário.

Artigo 98 — Todas as paredes poderão ser de meio tijolo de espessura e assentes com barro ou sabro, desde que:

- I — sejam revestidas com argamassa de cal e areia;
- II — haja impermeabilização entre os alicerces e as paredes;
- III — os alicerces tenham espessura de um tijolo e sejam feitos com argamassa adequada.

Artigo 99 — A barra impermeável nas paredes, com 1,50 m de altura, no mínimo, será obrigatória somente no compartimento sanitário. Na cozinha deverá ser feito pelo menos rodapé de ladrilho ou de argamassa de cimento.

Artigo 100 — É permitida na cozinha, no compartimento sanitário e nas passagens, pavimentação de tijolos com revestimento de argamassa de cimento e areia de 1,50 cm de espessura.

Artigo 101 — É obrigatória a ligação do prédio às redes urbanas de água e esgotos e, na falta destas, a construção de poço, com instalação de bomba e reservatório de quarentos litros, no mínimo, com canalização para a cozinha e instalação sanitária, bem como é obrigatória a instalação de fossa séptica, obedecidas as prescrições deste Regulamento.

CAPÍTULO VI

Edificações Destinadas a Ensino — Escolas

Artigo 102 — A área das salas de aula corresponderá no mínimo a 1,00 m² por aluno lotado em carteira dupla e de 1,20 m², quando em carteira individual.

Artigo 103 — Os auditórios ou salas de grande capacidade das escolas, ficam sujeitos também às seguintes exigências:

I — área útil não inferior a 0,80 m² por pessoa;

II — ventilação natural, ou renovação mecânica de 50 m² de ar por pessoa, no mínimo, no período de 1 hora.

Artigo 104 — A área de ventilação natural das salas de aula deverá ser no mínimo igual à metade da superfície iluminante, a qual será igual ou superior a 1/5 da área do piso.

§ 1.º — Será obrigatória a iluminação natural unilateral esquerda, sendo admitida a iluminação zenital, quando prevenido o ofuscamento.

§ 2.º — A iluminação artificial, para que possa ser adotada em substituição à natural, deverá ser justificada e aceita pela autoridade sanitária e atender às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Artigo 105 — Os corredores não poderão ter larguras inferiores a:

- I — 1,50 m para servir a até 200 alunos;
- II — 1,50 m acrescidos de:

- a) 0,007 m (sete milímetros) por aluno, de 200 a 500;
- b) 0,005 m (cinco milímetros) por aluno, de 501 a 1.000;
- c) 0,003 m (três milímetros) por aluno excedente de 1.000.

Artigo 106 — As escadas e rampas deverão ter em sua totalidade, largura não inferior à resultante da aplicação dos critérios de dimensionamento dos corredores, para a lotação do pavimento a que servem, acrescida da metade daquela necessária para a lotação do pavimento imediatamente superior.

§ 1.º — Para os efeitos deste artigo serão considerados os dois pavimentos que resultem no maior valor.

§ 2.º — As escadas não poderão apresentar trechos em leque; os lances serão retos, não ultrapassarão a 16 degraus e estes não terão espelhos com mais de 0,16 m, nem piso com menos de 0,30 m, e os patamares terão extensão não inferior a 1,50 m.

§ 3.º — As escadas deverão ser dotadas obrigatoriamente de corrimão.

§ 4.º — O número de escadas será de 2 no mínimo, dirigidas para saídas autônomas.

§ 5.º — As rampas não poderão apresentar declividade superior a 12% e serão revestidas de material não escorregadio, sempre que acima de 6%.

Artigo 107 — As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados para uso de cada sexo.

§ 1.º — Esses compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de bacias sanitárias em número correspondente, no mínimo, a uma para cada 25 alunas; uma para cada 40 alunos; um mictório para cada 40 alunos; e um lavatório para cada 40 alunos ou alunas.

21
R. J. G.

CAPÍTULO VII

Locais de Reunião — Esportivos, Recreativos, Sociais, Culturais e Religiosos

SEÇÃO I

Piscinas

Artigo 116 — Para efeito deste Regulamento, as piscinas se classificam nas quatro categorias seguintes:

I — piscinas de uso público — as utilizáveis pelo público em geral;

II — piscinas de uso coletivo restrito — as utilizáveis por grupos restritos, tais como, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e congêneres;

III — piscinas de uso familiar — as piscinas de residências unifamiliares;

IV — piscinas de uso especial — as destinadas a outros fins que não o esporte ou a recreação, tais como as terapêuticas e outras.

Artigo 117 — Nenhuma piscina poderá ser construída ou funcionar, sem que atenda às especificações do projeto aprovado pela autoridade sanitária, obedecendo as disposições deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais a elas aplicáveis.

§ 1.º — As piscinas de uso público e de uso coletivo restrito, deverão possuir alvará de funcionamento, que será fornecido pela autoridade sanitária após a vistoria de suas instalações.

§ 2.º — As piscinas de uso familiar e de uso especial ficam dispensadas das exigências deste Regulamento.

Artigo 118 — É obrigatório o controle médico sanitário dos banhistas que utilizem as piscinas de uso público e de uso coletivo restrito.

Parágrafo único — As medidas de controle médico sanitário serão ajustadas ao tipo de estabelecimento ou de local em que se encontra a piscina, segundo o que for disposto em Norma Técnica Especial.

Artigo 119 — As piscinas constarão, no mínimo, de tanque, sistema de circulação ou de recirculação, vestiários e conjuntos de instalações sanitárias.

Artigo 120 — O tanque obedecerá às seguintes especificações mínimas:

I — revestimento interno de material resistente, liso e impermeável;

II — o fundo não poderá ter saliências, reentrâncias ou degraus;

III — a declividade do fundo, em qualquer parte da piscina, não poderá ter mudanças bruscas; e, até 1,80 m de profundidade, não será maior do que 7%;

IV — as entradas de água deverão estar submersas e localizadas de modo a produzir circulação em todo o tanque.

§ 1.º — O tanque deverá estar localizado de maneira a manter um afastamento de, pelo menos 1,50 m, das divisas.

§ 2.º — Em todos os pontos de acesso à área do tanque é obrigatória a existência de lava-pés, com dimensões mínimas de 2,00 m x 2,00 m e de 0,2 m de profundidade útil, nos quais deverá ser mantido cloro residual acima de 25 mg/litro.

§ 2.º — As portas das celas em que estiverem situadas as bacias sanitárias deverão ser colocadas de forma a deixar vãos livres de 0,15 m de altura na parte inferior e de 0,30 m, no mínimo, na parte superior.

§ 3.º — Deverão, também, ser previstas instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de uma bacia sanitária para cada 10 salas de aula; e os lavatórios serão em número não inferior a um para cada 6 salas de aula.

§ 4.º — É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 bacia sanitária e 1 micrômetro para cada 200 alunos; uma bacia sanitária para cada 100 alunos e um lavatório para cada 200 alunos ou alunos. Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá haver também chuveiros, na proporção de um para cada 100 alunos ou alunos e vestiários separados, com 5,00 m², para cada 100 alunos ou alunos, no mínimo.

Artigo 108 — É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora na proporção mínima de 1 (um) para cada 200 alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1 (um) bebedouro para cada 100 alunos.

Parágrafo único — Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

Artigo 109 — Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.

Artigo 110 — As áreas destinadas à administração e ao pessoal de serviço, deverão atender às prescrições para locais de trabalho, no que aplicáveis.

Artigo 111 — Nos intervalos, além das disposições referentes a escolas, serão observadas as referentes às habitações, aos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes forem aplicáveis.

Parágrafo único — Deverá haver, também, nos internatos, local para consultório médico, com leitos anexos.

Artigo 112 — Nas escolas de 1.º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio com área, no mínimo, igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aula.

Artigo 113 — As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência; para tal fim, as passagens não poderão ter largura total inferior à correspondente a 1 cm por aluno, nem vão inferiores a 2 metros.

Artigo 114 — As escolas ao ar livre, parques infantis e congêneres, obedecerão às exigências deste Regulamento no que aplicáveis.

Artigo 115 — Os reservatórios de água potável das escolas terão capacidade adicional à que for exigida para combate a incêndio, não inferior à correspondente a 80 litros por aluno.

Parágrafo único — Esse mínimo será de 100 litros por aluno, nos semi-internatos e de 150 litros por aluno nos internatos.

25/04/2011
R. B. R. I. C.

Artigo 121 — Os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão, pelo menos:

I — bacias sanitárias e lavatórios na proporção de 1 para cada 60 homens e 1 para cada 40 mulheres;

II — mictórios na proporção de 1 para cada 60 homens;

III — chuveiros, na proporção de 1 para cada 40 banhistas.

§ 1.º — Os chuveiros deverão ser localizados de forma a tornar obrigatória a sua utilização antes da entrada dos banhistas na área do tanque.

§ 2.º — As bacias sanitárias deverão ser localizadas de forma a facilitar a sua utilização antes dos chuveiros.

Artigo 122 — A área do tanque será isolada, por meio de divisória adequada.

Parágrafo único — O ingresso nesta área só será permitido após a passagem obrigatória por chuveiro.

Artigo 123 — A água do tanque deverá atender às seguintes condições:

I — permitir visibilidade perfeita, a observador colocado à beira do tanque, de um azulão negro de 0,15 x 0,15 m, colocado na parte mais profunda do tanque;

II — pH entre 6,7 e 7,9;

III — cloro residual disponível entre 0,5 a 0,8 mg/litro.

Artigo 124 — Serão regulamentados por Norma Técnica Especial, a qualidade da água utilizada nas piscinas, os projetos de piscinas, os requisitos sanitários de uso, de operação e de manutenção, bem como o controle médico sanitário dos banhistas.

SEÇÃO II

Colônias de férias e Acampamentos

Artigo 125 — As colônias de férias se aplicam as disposições referentes a hotéis e similares bem como as relativas aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Artigo 126 — As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou de recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Artigo 127 — Quando o abastecimento de água da colônia de férias ou acampamento se fizer por água de superfície, o manancial será convenientemente protegido; quando esse abastecimento se fizer por poços, estes atenderão às exigências previstas neste Regulamento.

Artigo 128 — Nas colônias de férias e acampamentos é obrigatória a existência de instalações sanitárias separadas para cada sexo na proporção de uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada 20 pessoas.

Artigo 129 — Nenhum local de acampamento poderá ser aprovado sem que possua:

I — sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;

II — instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;

III — adequada coleta, afastamento e destino dos resíduos sólidos (lixo), de maneira que satisfaça às condições de higiene;

IV — instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo único — A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis por locais de acampamentos e colônias de férias, à autoridade sanitária, mediante resultados de exames de laboratório, semestralmente, e sempre que solicitado.

SEÇÃO III

Cinemas, Teatros, Auditórios, Circos e Parques de Diversões de uso público com materiais incombustíveis.

Artigo 130 — As salas de espetáculos e auditórios, serão construídos com materiais incombustíveis.

Artigo 131 — Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior, ou inferior, devendo em qualquer caso, ser assegurado o rápido escoamento dos espectadores.

Artigo 132 — As portas de saída das salas de espetáculos, deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora, e ter na sua totalidade a largura correspondente a 1 cm por pessoa prevista para lotação total, sendo o mínimo de 2,00 m por vão.

Artigo 133 — Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Parágrafo único — Quando houver rampas, sua declividade não poderá exceder a 12%, quando acima de 6%, serão revestidas de material não escorregadio. A largura das rampas será a mesma exigida para escadas.

Artigo 134 — As escadas terão largura não inferiores a 1,50 m e deverão apresentar laucos retos de 16 degraus, no máximo, entre os quais se intercalarão patamares de 1,50 m de extensão, no mínimo, não podendo apresentar trechos em leque.

§ 1.º — Quando o número de pessoas que por elas devem transitar for superior a 150, a largura aumentará à razão de 8 mm por pessoa excedente.

§ 2.º — Os degraus não terão piso inferior a 0,30 m nem espelho superior a 0,16 m.

§ 3.º — O número de escadas será de 2, no mínimo, dirigidas para saídas autônomas.

Artigo 135 — As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00 m³ de ar exterior, por pessoa e por hora.

§ 1.º — Quando instalado sistema de ar condicionado será obedecida a norma da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

§ 2.º — Em qualquer caso, será obrigatória a instalação de equipamentos de reserva.

Artigo 136 — As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer as seguintes condições:

I — área mínima de 12,00 m², pé direito de 3,00 m;

II — porta de abrir para fora e construção de material incombustível;

III — ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

IV — instalação sanitária.

Artigo 137 — Os camarins deverão ter área não inferior a 4,00 m² e serão dotados de ventilação natural ou por dispositivos mecânicos.

Parágrafo único — Os camarins individuais ou coletivos serão separados para cada sexo e servidos por instalações ou bacias sanitárias, chuveiros e lavatórios na proporção de 1 conjunto, para cada 5 camarins individuais ou para cada 20,00 m² de camarim coletivo.

Artigo 138 — As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios, serão separadas por sexo e independentes para cada ordem de localidade.

Parágrafo único — Deverão conter, no mínimo, uma bacia sanitária para cada 100 pessoas, um lavatório e um mictório para cada 200 pessoas, admitindo-se igualdade entre o número de homens e o de mulheres.

Artigo 139 — Deverão ser instalados bebedouros, com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção mínima de um para cada 300 pessoas.

Artigo 140 — As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna deverão receber revestimento ou pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura de 2,00 m. Outros revestimentos poderão ser aceitos, a critério da autoridade sanitária, tendo em vista a categoria do estabelecimento.

Artigo 141 — Para os efeitos deste Regulamento, equiparam-se no que for aplicável, aos locais referidos no artigo anterior, os tempos maçônicos e congêneres.

Artigo 142 — Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, independentes para cada sexo, na proporção mínima de uma bacia sanitária e um mictório para cada 200 frequentadores em compartimentos separados.

§ 1.º — Na construção dessas instalações sanitárias poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placas, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

§ 2.º — Será obrigatória a remoção das instalações sanitárias construídas nos termos do parágrafo anterior, e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Artigo 143 — Os estabelecimentos previstos nesta Seção estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária, para efeito de licenciamento pela autoridade competente.

Parágrafo único — Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias, será expedido o correspondente "Certificado de Vistoria Sanitária".

Artigo 144 — Sobre as aberturas de saída das salas de espetáculo propriamente ditas é obrigatória a instalação de luz de emergência, de cor vermelha, e ligada a circuito autônomo de eletricidade.

SEÇÃO IV

Locais de Reunião para Fins Religiosos

Artigo 145 — Consideram-se locais de reunião para fins religiosos os seguintes:

- I — templos religiosos e salões de cultos;
- II — salões de agremiações religiosas.

Artigo 146 — As edificações de que trata esta Seção deverão atender, além das normas e especificações gerais para edificações, mais aos seguintes requisitos:

I — as aberturas de ingresso e saída em número de 2, no mínimo, não terão largura menor que 2,00 m e deverão abrir para fora e serem autônomas;

II — o local de repouso ou de culto, deverá ter:

a) o pé-direito não inferior a 4,00 m;

b) área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;

c) ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capaz de proporcionar suficiente renovação de ar exterior.

Parágrafo único — Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Artigo 147 — As edificações de que trata esta Seção, deverão dispor, além das privativas, instalações sanitárias para eventual uso dos frequentadores, separadas por sexo, com acessos, independentes, e constantes, pelo menos de:

I — um compartimento para homens, contendo bacia sanitária, lavatório e mictório;

II — um compartimento para mulheres, contendo bacia sanitária e lavatório.

Parágrafo único — Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias da respectiva norma específica.

CAPÍTULO VIII

Necrotérios, Velórios, Cemitérios e Crematórios

SEÇÃO I

Necrotérios e Velórios

Artigo 148 — Os necrotérios e velórios deverão ficar a 3,00 m, no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos a ser convenientemente ventilados e iluminados.

Artigo 149 — Os necrotérios deverão ter, pelo menos:

I — sala de necropsia, com área não inferior a 16,00 m²; paredes revestidas até a altura de 2,00 m, no mínimo, e pisos de material liso, resistente, impermeável e lavável; devendo contar pelo menos, com:

a) mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, e feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

b) lavatório ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso;

c) piso dotado de ralo;

II — câmara frigorífica para cadáveres com área de 8,00 m²;

III — sala de recepção e espera;

IV — instalações sanitárias com, pelo menos, uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada sexo.

CÂMARA MUNICIPAL
17/11/1961

SEÇÃO III
Crematórios

Artigo 159 — É permitida a construção de crematórios, devendo seus projetos ser submetidos a prévia aprovação da autoridade sanitária.

Parágrafo único — O projeto deverá estar instruído com a aprovação do órgão encarregado da proteção do meio ambiente.

Artigo 160 — Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e de sala para necrópsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste Regulamento.

Artigo 161 — Associadas aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000 (vinte mil) m².

CAPÍTULO IX
Locais de Trabalho

SEÇÃO I
Indústrias, Fábricas e Grandes Oficinas

SUBSEÇÃO I
Normas Gerais

Artigo 162 — Todos os locais de trabalho onde se desenvolvam atividades industriais, fábricas e de grandes oficinas deverão obedecer às exigências deste Capítulo e de suas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 163 — Antes de iniciada a construção, a reconstrução, a reforma ou a ampliação de qualquer edificação destinada a local de trabalho deverá ser ouvida a autoridade sanitária quanto ao projeto, com suas respectivas especificações.

Artigo 164 — Para a aprovação do projeto, a autoridade sanitária deverá levar em conta a natureza dos trabalhos a serem executados.

Parágrafo único — O cumprimento deste artigo não dispensa a observância de outras disposições federais, estaduais e municipais.

Artigo 165 — Nenhuma edificação nova, ampliada ou reformada poderá ser utilizada para local de trabalho, sem verificação de que foi executada de acordo com o projeto e memoriais aprovados.

Parágrafo único — A verificação referida neste artigo se fará mediante vistoria pela autoridade sanitária que expedirá o correspondente Alvará de Utilização.

Artigo 166 — A autorização para instalação de estabelecimento de trabalho em edificações já existentes é de competência do órgão encarregado da higiene e segurança do trabalho, sem prejuízo da competência da autoridade sanitária nos casos previstos neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 167 — Os locais de trabalho não poderão ter comunicação direta com dependências residenciais.

Artigo 168 — Os compartimentos especiais destinados a abrigar fontes geradoras de calor deverão ser isolados termicamente.

Artigo 150 — Os velórios deverão ter, pelo menos:

I — sala de vigília, com área não inferior a 20,00 m²;
II — sala de descanso e espera, proporcional ao número de salas de vigília;

III — instalações sanitárias com, pelo menos 1 bacia sanitária e um lavatório, para cada sexo;

IV — bebedouro, fora das instalações sanitárias e das salas de vigília.
Parágrafo único — São permitidas copas e locais adequadamente situados.

SEÇÃO II
Cemitérios

Artigo 151 — Os cemitérios serão construídos em áreas elevadas, na contravente das águas que possam alimentar poços e outras fontes de abastecimento.

Parágrafo único — Em caráter excepcional, serão tolerados, a juízo da autoridade sanitária, cemitérios em regiões planas.

Artigo 152 — Deverão ser isolados, em todo o seu perímetro, por logradouros públicos ou outras áreas abertas, com largura mínima de 15,00 m, em zonas abastecidas por redes de água, e de 30,00 m, em zonas não providas de redes.

Artigo 153 — O nível dos cemitérios deverá ser suficientemente elevado de maneira a assegurar que as sepulturas não sejam inundadas.

Artigo 154 — O nível do lençol freático, nos cemitérios, deverá ficar a 2,00 m, no mínimo, de profundidade.

Parágrafo único — Na dependência das condições das sepulturas, deverá ser feito o rebalçamento suficiente desse nível.

Artigo 155 — Os projetos de cemitérios deverão ser acompanhados de estudos especializados, comprovando a adequabilidade do solo e o nível do lençol freático.

Artigo 156 — Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

I — local para administração e recepção;
II — sala de necrópsia atendendo aos requisitos exigidos neste Regulamento;

III — depósito de materiais e ferramentas;

IV — vestiários e instalação sanitária para os empregados;

V — instalações sanitárias, para o público, separadas para cada sexo.

Parágrafo único — A autoridade sanitária poderá reduzir as exigências deste artigo em função das limitações sócio-econômicas do município de localização do cemitério.

Artigo 157 — Nos cemitérios, pelo menos 20% de suas áreas serão destinadas a arborização ou ajardinamento.

§ 1.º — Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

§ 2.º — Nos cemitérios-parque poderá ser dispensada a destinação da área mencionada neste artigo.

Artigo 158 — Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

Carolina
RIGU
VI

Artigo 169 — As águas provenientes de lavagem dos locais de trabalho deverão ser lançadas na rede coletora de esgotos ou ter outra destinação conveniente, a critério da autoridade competente.

SUBSEÇÃO II

Normas Construtivas

Artigo 170 — Os locais de trabalho terão, como norma, pé direito não inferior a 4,00 m, assim consideradas a altura livre compreendida entre a parte mais alta do piso e a parte mais baixa da estrutura do teto.

Parágrafo único — A juízo da autoridade sanitária o pé direito poderá ser reduzido a até 3,00 m, desde que na ausência de fontes de calor, e atendidas as condições de iluminação e ventilação condizentes com a natureza do trabalho.

Artigo 171 — Os pisos dos locais de trabalho serão planos e em nível, construídos com material resistente, impermeável, lavável e não escorregadio.

Artigo 172 — As estruturas de sustentação e as paredes de vedação serão revestidas com material liso, resistente, lavável e impermeável, até 2,00 m, de altura, no mínimo.

Artigo 173 — As coberturas dos locais de trabalho deverão assegurar proteção contra as chuvas e insolação excessiva.

Artigo 174 — O interior dos locais de trabalho deverá, de preferência, ter acabamento em cores claras.

Parágrafo único — A juízo da autoridade sanitária, outras exigências relativas aos pisos, paredes e forros poderão também ser determinadas, tendo-se em vista o processo e as condições de trabalho.

SUBSEÇÃO III

Iluminação

Artigo 175 — Em todos os locais de trabalho deverá haver iluminação natural ou artificial, apropriada à natureza da atividade.

§ 1.º — A área para iluminação natural de um local de trabalho deve corresponder, no mínimo, a um quinto da área total do piso.

§ 2.º — Para a iluminação artificial, quando justificada tecnicamente, deverão ser observadas as normas previstas na legislação sobre higiene e segurança do trabalho.

Artigo 176 — A iluminação deve ser adequada ao trabalho a ser executado, evitando-se o ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.

SUBSEÇÃO IV

Ventilação

Artigo 177 — Os locais de trabalho deverão ter ventilação natural ou artificial que proporcionem ambiente compatível com o trabalho realizado.

§ 1.º — A área total das aberturas de ventilação natural dos locais de trabalho deverá ser, no mínimo, correspondente a dois terços da área luminante natural.

§ 2.º — A ventilação artificial será obrigatória sempre que a ventilação natural não preencher as condições e conforto térmico a juízo da autoridade competente.

SUBSEÇÃO V

Circulação

Artigo 178 — Os corredores, quando houver, deverão ser livres, dimensionados para proporcionar o escoamento seguro dos empregados, e dirigidos para saídas de emergência.

Parágrafo único — A largura dos corredores não poderá ser inferior a 1,20 m.

Artigo 179 — As saídas de emergência terão portas abrindo para o exterior e largura não menor que as dimensionadas para os corredores.

Artigo 180 — As rampas e as escadas deverão ser construídas de acordo com as seguintes especificações:

I — a largura mínima da escada será de 1,20 m, devendo ser de 1,6 m, no máximo, o número de degraus entre patamares;

II — a altura máxima dos degraus (espelho) deverá ser de 0,16 m, e a largura (piso) de 0,30 m;

III — serão permitidas rampas com 1,20 m de largura, no mínimo, e declividade máxima de 15%.

SUBSEÇÃO VI

Instalações Sanitárias

Artigo 181 — Os locais de trabalho terão instalações sanitárias separadas, para cada sexo, dimensionadas por turno de trabalho, nas seguintes proporções:

I — uma bacia sanitária, um micrôto, um lavatório e um chuveiro para cada 20 empregados do sexo masculino;

II — uma bacia sanitária, um lavatório e um chuveiro para cada 20 empregados do sexo feminino.

Parágrafo único — Será exigido um chuveiro para cada 10 empregados nas atividades ou operações insalubres, nos trabalhos com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, alergizantes, poeiras ou substâncias que provoquem sujidade e nos casos em que haja exposição a calor intenso.

Artigo 182 — Os compartimentos das bacias sanitárias e dos micrôto deverão ser ventilados para o exterior, não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho nem com os locais destinados às refeições; e deverá existir entre eles antecâmaras com abertura para o exterior.

Artigo 183 — As instalações sanitárias deverão atender aos seguintes requisitos:

I — piso revestido de material resistente, liso, lavável e impermeável, inclinado para os ralos, os quais serão providos de sifões;

II — paredes revestidas de material resistente, liso, impermeável e lavável, até a altura de 2,00 m, no mínimo;

III — portas que impeçam o seu devesamento.

VI
CÂMARA
DE
LEGISLAÇÃO
DO
ESTADO
DE
SÃO
PAULO

Artigo 184 — Os compartimentos com bacias sanitárias deverão ter área mínima de 1,20 m² com largura mínima de 1,00 m.

Parágrafo único — No caso de agrupamento de aparelhos sanitários da mesma espécie, os compartimentos destinados a bacias sanitárias e chuveiros, serão separados por divisões com altura mínima de 2,00 m, tendo vãos livres de 0,15 m de altura na parte inferior, e 0,35 m de altura na parte superior; área mínima de 1,20 m², com largura de 1,00 m; e acesso mediante corredor de largura maior que 0,90 m.

Artigo 185 — As instalações sanitárias deverão ser alimentadas por água proveniente do sistema público de abastecimento de água e esgotadas mediante ligação à rede pública.

Parágrafo único — Quando o local não for beneficiado pelos sistemas públicos de água e de esgotos, será obrigatória a adoção de medidas a serem aprovadas pelas autoridades competentes, no que concerne à provisão suficiente de água e à disposição dos esgotos e resíduos líquidos industriais.

Artigo 186 — Os reservatórios de água potável deverão ter capacidade mínima correspondente a 70 litros por empregado.

SUBSEÇÃO VII

Aparelhos Sanitários

Artigo 187 — O equipamento das instalações sanitárias deverá satisfazer às seguintes condições:

I — os aparelhos sanitários deverão ser de material cerâmico vitrificado, ferro fundido esmaltado ou material equivalente sob todos os aspectos, e atender às especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas, sendo rigorosamente proibida a instalação de aparelhos sanitários construídos de cimento;

II — não serão permitidos aparelhos ou canalizações das instalações sanitárias, de qualquer natureza, que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações ou acidentes;

III — as bacias e os mictórios serão ligados diretamente ao ramal de descarga ou tubo de queda; os demais aparelhos deverão ter seus despejos conduzidos a um ralo sifonado, provido de inspeção.

Artigo 188 — As bacias sanitárias deverão atender aos seguintes requisitos:

I — ser instaladas em compartimentos individuais ventilados direta ou indiretamente para o exterior;

II — não poderão estar envolvidas com qualquer material como caixas de madeira, blocos de cimento, cerâmica e outros;

III — os seus recipientes deverão fazer corpo com os respectivos sifões, devendo permanecer na bacia uma quantidade de água suficiente para impedir a aderência de detritos;

IV — serão providas de dispositivos que impeçam a aspiração de água contaminada no aparelho para a tubulação de água.

Artigo 189 — Os mictórios deverão ser de fácil limpeza e atender aos seguintes requisitos:

I — poderão ser do tipo cuba ou calha;

II — deverão ser providos de descarga contínua ou intermitente, provocada ou automática;

III — no mictório do tipo calha, de uso coletivo, cada segmento de 0,60 m corresponderá a um mictório do tipo cuba;

IV — os mictórios do tipo cuba, de uso individual, deverão ser separados entre si, por uma distância de 0,60 m, no mínimo, de eixo a eixo.

Artigo 190 — Os lavatórios deverão atender ao seguinte:

I — devem estar situados no conjunto de instalações sanitárias ou em local adequado;

II — poderão ser do tipo individual ou coletivo devendo, neste último, cada torneira corresponder a um lavatório individual, desde que estejam separadas por distâncias não inferiores a 0,60 m.

SUBSEÇÃO VIII

Bebedouros

Artigo 191 — Em todos os locais de trabalho deverá ser proporcionada aos empregados água potável em condições higiénicas, sendo obrigatória a existência de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, proibida sua instalação em pias ou lavatórios.

Parágrafo único — Os bebedouros serão instalados na proporção de um para cada 200 empregados, sendo que o local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptor.

SUBSEÇÃO IX

Vestiários

Artigo 192 — Junto aos locais de trabalho serão exigidos vestiários separados, para cada sexo.

§ 1.º — Os vestiários terão área correspondente a 0,35 m² por empregado que não deva ter armário, com o mínimo de 6,00 m².

§ 2.º — As áreas para vestiários deverão ter comunicação com as de chuveiros, ou ser a estas conjugadas.

SUBSEÇÃO X

Refeitórios

Artigo 193 — Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 30 empregados é obrigatória a existência de refeitório, ou local adequado a refeições, atendendo aos requisitos estabelecidos nesta Subseção.

Parágrafo único — Quando houver mais de 300 empregados é obrigatória a existência de refeitório com área de 1,00 m² por usuário, devendo abranger de cada vez 1/3 do total de empregados em cada turno de trabalho.

Artigo 194 — O refeitório ou local adequado para refeições obedecerá aos seguintes requisitos mínimos:

I — piso revestido com material resistente, liso e impermeável;

II — forro de material adequado, podendo ser dispensado em casos de cobertura que ofereça proteção suficiente;

III — paredes revestidas com material liso, lavável, resistente e impermeável, até a altura de 2,00 m, no mínimo.

IV — ventilação e iluminação de acordo com as normas fixadas no presente Regulamento;

V — água potável;

SEÇÃO II

Outros Locais de Trabalho

Artigo 198 — Outros locais de trabalho onde se exercem atividades de comércio, serviços, bem como indústrias de pequeno porte, atenderão às normas previstas na Seção I deste Capítulo, no que lhes forem aplicáveis, ajustadas às suas dimensões e peculiaridades.

Artigo 199 — O pé direito dos locais referidos nesta Seção será, como regra, não inferior a 3,00 m, podendo ser admitidas, desde que devidamente justificadas, reduções até 2,70 m.

Artigo 200 — Os vestiários, em casos devidamente justificados, poderão ter área inferior a 6,00 m², a critério da autoridade sanitária.

Artigo 201 — Aos locais de trabalho para pequenas oficinas e indústrias de pequeno porte aplicam-se as seguintes disposições:

I — oficinas de marcenaria desde que utilizem somente máquinas portáteis deverão ter compartimento de trabalho, com área não inferior a 20,00 m², e serão dotadas de instalação sanitária e, quando necessário, de vestiário com chuveiro;

II — oficinas de borracheiro:

a) deverão dispor, além dos compartimentos destinados ao conserto de pneus e à venda de materiais, de área ou pátio de trabalho;

b) quando não integradas ou conjugadas a outro local de trabalho que disponha de instalação sanitária deverão ter suas próprias, além de vestiário com chuveiro, quando necessário;

III — oficinas de funilaria e serralheria:

a) os locais de trabalho para oficinas de serralheria e funilaria não poderão fazer parte de edificações para habitação ou escritórios;

b) deverão dispor, no mínimo de: compartimento de trabalho com área não inferior a 20,00 m², compartimento especial para aparelhos de solda a gás, instalação sanitária e, quando necessário, vestiário com chuveiro;

IV — oficinas de tinturaria: deverão dispor de, pelo menos, área coberta para atendimento ao público, compartimento de trabalho com 20,00 m², no mínimo, área de secagem, instalação sanitária e, quando necessário, vestiário com chuveiro;

V — oficinas de sapateiro e de vidraceiro: deverão ser constituídas, no mínimo, de compartimento de trabalho, instalação sanitária e, quando necessário, de vestiário com chuveiro;

VI — oficinas mecânicas diversas:

a) os locais para oficinas mecânicas não poderão fazer parte de edificações para habitação ou escritórios;

b) deverão dispor de, pelo menos, compartimentos de trabalho com área suficiente a evitar trabalhos nos passeios, de instalação sanitária e, quando necessário, de vestiário com chuveiro;

c) quando houver trabalhos de solda ou pintura, deverão dispor de compartimentos separados, adequados a essas atividades.

§ 1.º — Outros tipos de locais não mencionados neste artigo terão as exigências mínimas estabelecidas pela autoridade sanitária, segundo

VI — lavatórios individuais ou coletivos;

VII — cozinha, no caso de refeições preparadas no estabelecimento; ou local adequado, com fogão, estufa ou similar, quando se tratar de simples aquecimento das refeições.

Parágrafo único — O refeitório ou local adequado a refeições não poderá comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias e com locais insalubres ou perigosos.

Artigo 195 — Em casos excepcionais, considerando as condições de duração, natureza do trabalho e peculiaridades locais, poderão ser dispensadas as exigências de refeitório e cozinha.

SUBSEÇÃO XI

Local para Creche

Artigo 196 — O estabelecimento em que trabalhem 30 ou mais mulheres com mais de 16 (dezesseis) anos de idade, e que não mantenha convênio nos termos da legislação federal pertinente, deverá dispor de creche ou local apropriado onde seja permitido às empregadas guardar, sob vigilância e assistência, os seus filhos no período de amamentação.

§ 1.º — O local a que se refere o presente artigo obedecerá aos seguintes requisitos:

a) berçário, com área mínima de 3,00 m² por criança e no mínimo 6,00 m², devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes, a distância mínima de 0,50 m (cinquenta centímetros);

b) saleta de amamentação, com área mínima de 6,00 m², provida de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em adequadas condições de higiene e conforto;

c) cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00 m², no mínimo;

d) pisos e paredes, revestidas até a altura mínima de 1,50 m, de material liso, resistente, impermeável e lavável;

e) compartimento de banho e higiene das crianças, com área de 3,00 m², no mínimo;

f) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

§ 2.º — O número de leitos no berçário obedecerá a proporção de 1 (um) leito para cada grupo de 30 empregadas entre 16 e 40 anos de idade.

SUBSEÇÃO XII

Local para Assistência Médica

Artigo 197 — Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 10 operários deverá existir compartimento para ambulatório, destinado a socorros de emergência, com 6,00 m², de área mínima e com:

I — paredes revestidas até a altura de 1,50 m, no mínimo, com material liso, resistente, impermeável e lavável;

II — piso revestido com material liso, resistente, impermeável e lavável.

critério de exigências mínimas estabelecidas pela autoridade sanitária, segundo critério de similitude.

§ 2º — Os pisos dos locais a que se refere este artigo serão revestidos de material resistente, impermeável, liso e lavável e as paredes com barra impermeável até 2,00 m de altura, no mínimo.

Artigo 202 — Os alojamentos provisórios para trabalhadores, destinados a serviços a céu aberto, deverão ser adequados a oferecer proteção contra o frio, a umidade ou os ventos, e dispor de suprimento de água potável e adequada disposição de esgotos.

Parágrafo único — Quando localizados em áreas insalubres, serão também tomadas as medidas necessárias a prevenir a transmissão de endemias.

CAPÍTULO X

Edificações destinadas a Comércio e Serviços

SEÇÃO I

Edifícios de Escritórios

Artigo 203 — Os edifícios para escritórios atenderão às normas gerais, referentes às edificações, complementadas pelo disposto neste Capítulo.

Artigo 204 — Deverão ter ditos de queda para lixo e compartimento para seu depósito, com capacidade suficiente para 24 horas, no mínimo.

§ 1º — Os dutos deverão ter aberturas acima da cobertura do prédio, provida de tela e serão de material que permita lavagens e desinfecções periódicas, devendo sua superfície ser lisa e impermeável.

§ 2º — Em casos especiais a critério da autoridade sanitária, poderá ser dispensada a exigência deste artigo.

Artigo 205 — No recinto das caixas de escada não poderão existir aberturas diretas para equipamentos e dispositivos de coleta de lixo.

Artigo 206 — Deverão ter, em cada pavimento, instalações sanitárias separadas para cada sexo, com acessos independentes.

§ 1º — As instalações sanitárias para homens serão na proporção de uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório para cada 200 m² ou fração de área útil de salas.

§ 2º — As instalações sanitárias para mulheres serão na proporção de uma bacia sanitária e um lavatório para cada 200 m² ou fração de área útil de salas.

Artigo 207 — É obrigatória a existência de depósito de material, compartimento sanitário, vestiário e chuveiro para uso exclusivo do pessoal encarregado da limpeza do prédio.

Parágrafo único — Essa exigência poderá ser dispensada, a juízo da autoridade sanitária, nos edifícios que comprovadamente pelas suas dimensões e características a justificarem.

Artigo 208 — Nos edifícios de escritórios não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, representem perigo ou sejam prejudiciais à saúde.

Parágrafo único — A instalação, nesses edifícios, de farmácias, consultórios médicos e congêneres, bem como estabelecimentos comerciais de alimentos está sujeita às prescrições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, para tais atividades ou estabelecimentos.

Artigo 209 — É obrigatória a instalação de elevadores de passageiros nos edifícios que apresentem piso de pavimento a uma distância vertical maior que 10 m, contada a partir do nível da soleira do andar térreo.

§ 1º — Não será considerado o último pavimento, quando for de uso privativo do penúltimo, ou quando destinado exclusivamente a serviços do edifício ou habitação do zelador.

§ 2º — Em caso algum os elevadores poderão constituir o meio exclusivo de acesso aos pavimentos do edifício.

§ 3º — Quando o edifício possuir mais de 8 pavimentos deverá ser provido de dois elevadores, no mínimo.

SEÇÃO II

Lojas, Armazéns, Depósitos e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 210 — As lojas, armazéns, depósitos e estabelecimentos congêneres estão sujeitos às prescrições referentes aos locais de trabalho em geral no que lhes forem aplicáveis.

§ 1º — Os estabelecimentos com área até 50,00 m² terão, no mínimo, uma instalação sanitária com bacia e lavatório, em compartimentos separados; e aqueles com área superior obedecerão ao mesmo critério estabelecido para edifícios de escritórios.

§ 2º — A autoridade sanitária poderá admitir reduções, devidamente justificadas, bem como exigir além do previsto no § 1º, quando necessário.

Artigo 211 — Serão permitidas as galerias internas de acesso a estabelecimentos comerciais, em qualquer pavimento, desde que suas larguras correspondam a 1/20 (um vigésimo) de seu comprimento, com largura mínima de 4,00 m.

§ 1º — O pé direito dessas galerias deverão ser de 3,00 m, no mínimo.

§ 2º — As instalações sanitárias em galerias deverão satisfazer os requisitos estipulados para cada estabelecimento, em função de sua utilização, a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO III

Garagens, Oficinas, Postos de Serviço e de Abastecimento de Veículos

Artigo 212 — As garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos estão sujeitos às prescrições referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes forem aplicáveis.

Artigo 213 — Os serviços de pintura nas oficinas de veículos deverão atender às prescrições referentes ao controle da poluição do ar, estabelecidas pelo órgão encarregado da proteção do meio ambiente.

Artigo 214 — Os despejos das garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos, nos quais seja feita lavagem ou lubrificação deverão passar por instalação retentora de areia e graxa, aprovada pelo órgão competente.

CAPÍTULO XII

Estabelecimentos Industriais e Comerciais Farmacêuticos e Congêneres

Artigo 227 — É expressamente proibida a instalação em zonas urbanas de laboratório ou departamento de laboratório que fabrique produtos biológicos e outros produtos que possam produzir risco de contaminação aos habitantes.

SEÇÃO I

Estabelecimentos Industriais Farmacêuticos, Químico-Farmacêuticos, de Produtos Biológicos e Congêneres, de Produtos Dietéticos, de Higiene, Perfumes, Cosméticos e Congêneres

Artigo 228 — Os estabelecimentos que fabriquem ou manipulem drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e seus correlatos, cosméticos, produtos de higiene, perfume e outros, dietéticos, produtos biológicos e congêneres, que interessem à medicina e à saúde pública, além de obedecer aquilo que diz respeito às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ter:

I — locais independentes destinados à manipulação ou fabrico, de acordo com as formas farmacêuticas;

II — local apropriado para lavagem e secagem de vidros e vasilhames;

III — sala para acondicionamento;

IV — local para laboratório de controle;

V — compartimento para embalagem dos produtos acabados;

VI — local para armazenamento de produtos acabados e de material de embalagem;

VII — depósito para matéria-prima.

§ 1.º — Estes locais terão área mínima de 12,00 m², cada um, forro liso, de cor clara e material adequado, piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara revestidas até a altura de 2,00 m, no mínimo, de material liso, resistente e impermeável, devidamente aprovados pela autoridade sanitária.

§ 2.º — As áreas mínimas desses locais poderão ser alteradas em função das exigências do processamento industrial adotado, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 229 — O local onde se fabriquem injetáveis deverá, além de satisfazer os requisitos do artigo anterior, possuir:

I — câmara independente destinada ao envasamento de injetáveis, com área mínima de 12,00 m² dotada de antecâmaras com área mínima de 3,00 m², ambas com cantos arredondados, paredes e tetos de cor clara, revestidos de material liso, impermeável e resistente aos produtos normalmente aplicados para assepsia, com piso de material liso resistente e impermeável, devidamente aprovados pela autoridade sanitária, e equipadas com lâmpadas bactericidas, e sistema de renovação de ar filtrado com pressão positiva;

II — sala para esterilização, com 12,00 m², no mínimo, e todas as demais características do inciso anterior, dispensada a antecâmara.

Parágrafo único — Nos locais mencionados neste artigo é vedada a existência de saída para esgotos, salvo quando providas de dispositivos especiais, aprovados pela autoridade sanitária.

Artigo 230 — Quando o estabelecimento manipular produtos que necessitem envasamento estéril deverá satisfazer as condições gerais para o preparo de injetáveis e mais as seguintes:

I — compartimento, adequadamente situado e destinado à esterilização de vasilhames e materiais de envasamento, com o equipamento e características exigidos no inciso I do artigo anterior;

II — compartimento para preparação e envasamento, com instalação de ar condicionado, filtrado e esterilizado, com pressão positiva, e todos os demais equipamentos e características exigidos no inciso I do artigo anterior;

III — conjunto vestiário composto de:

a) compartimento para trocar roupa, com chuveiro e lavatório;

b) compartimento estéril, com pressão positiva, equipado com lâmpadas esterilizantes, ou instalação equivalente a critério da autoridade sanitária, para vestir roupa apropriada e esterilizada, comunicando-se diretamente com a antecâmara determinada no inciso II deste artigo.

§ 1.º — Os locais indicados nas alíneas "a" e "b" do inciso III terão área mínima de 6,00 m² cada.

§ 2.º — Os pisos, tetos e superfícies das paredes atenderão às condições estabelecidas no inciso I do artigo 228.

§ 3.º — Nos locais mencionados nos incisos I, II e alínea "b" do inciso III, é vedada a existência de saída para esgotos, salvo quando providos de dispositivos especiais aprovados pela autoridade sanitária.

§ 4.º — As exigências mínimas referentes às antecâmaras, estabelecidas neste artigo, poderão ser modificadas em função das características do processo industrial a ser utilizado, e a critério da autoridade sanitária.

Artigo 231 — Os estabelecimentos que fabriquem produtos liofilizados deverão, além de satisfazer as condições gerais para o preparo de injetáveis, possuir:

I — locais destinados à preparação dos produtos a serem liofilizados, atendendo às exigências dos locais destinados ao fabrico de produtos farmacêuticos;

II — local de liofilização, com área mínima de 12,00 m² satisfazendo as características do inciso II do artigo 230.

Parágrafo único — Nos locais mencionados neste artigo é vedada a existência de saída para esgotos, salvo quando provida de dispositivos especiais, aprovados pela autoridade sanitária.

Artigo 232 — Os estabelecimentos que fabriquem pós, granulados, comprimidos, cápsulas, líquidos, cremes, pomadas e produtos voláteis, deverão possuir, em função do processo industrial utilizado, compartimentos adequados ao preparo e fabricação dessas formas farmacêuticas, com as características seguintes: área mínima de 12,00 m², piso de material liso, resistente e impermeável, paredes e teto de cor clara, revestida de material liso, resistente e impermeável, cantos arredondados.

§ 1.º — Os compartimentos devem ser dotados de ar filtrado e de condições que impeçam a contaminação de um produto com componentes de outros, e equipados com exaustores de ejeção filtrante do ar para o exterior.

VI
KUN
IGUI

III — compartimento destinado à lavagem de vidros e de vasilhames;

IV — compartimento para laboratório de controle.

Parágrafo único — Os compartimentos a que se refere este artigo deverão ser independentes de residências e obedecerão ao disposto no § 1.º do artigo 228, podendo ser reduzida para 6,00 m², no mínimo, a área do compartimento destinado ao laboratório de controle, a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO III

Distribuidores, Representantes, Importadores e Exportadores de Drogas, Medicamentos, Insumos Farmacêuticos e seus Correlatos, Cosméticos, Produtos de Higiene, Perfumes e outros, Dietéticos, Produtos Biológicos e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 240 — O local para instalação dos distribuidores, representantes, importadores e exportadores de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e seus correlatos, cosméticos, produtos de higiene, perfumes e outros, dietéticos, produtos biológicos e estabelecimentos congêneres, que interessem à medicina e à saúde pública, deve satisfazer, além das disposições concernentes às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, mais as seguintes exigências:

I — área mínima de 12,00 m²;

II — piso de material liso, resistente e impermeável e paredes pintadas de cor clara, com barra de 2,00 metros, no mínimo, também de material liso, resistente e impermeável, a critério da autoridade sanitária;

III — forros pintados de cor clara.

Artigo 241 — Se houver retalhamento, os estabelecimentos de que trata esta Seção, deverão dispor também de:

I — compartimentos separados para o retalhamento de formas sólidas, líquidas e gasosas;

II — compartimento para laboratório de controle;

III — compartimento para embalagem.

Parágrafo único — Os compartimentos a que se refere este artigo deverão satisfazer todas as exigências do artigo 240 podendo ser reduzida para 6,00 m², no mínimo, a área destinada ao laboratório de controle, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 242 — Os estabelecimentos a que se refere esta Seção deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local do edifício.

SEÇÃO IV

Farmácias, Drogarias, Erranárias, Postos de Medicamentos, Unidades Volantes e Dispensários de Medicamentos

Artigo 243 — O local para a instalação de farmácia deve satisfazer, além das disposições referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, mais as seguintes exigências:

I — piso de material liso, resistente e impermeável e paredes pintadas de cor clara, com barra de 2,00 metros, no mínimo, também de material liso, resistente e impermeável, a critério da autoridade sanitária;

§ 2.º — Os compartimentos onde se fabricarem produtos com emprego de substâncias voláteis deverão possuir equipamento adequado para a exaustão rápida de seus vapores.

§ 3.º — Os produtos destinados à aplicação na pele ou mucosas devem ser preparados em ambiente de ar filtrado, e de modo a evitar toda e qualquer contaminação do material manipulado.

Artigo 233 — Os estabelecimentos que fabricarem produtos biológicos, além das exigências constantes do artigo 228 deverão possuir:

I — biotério para animais inoculados;

II — sala destinada à montagem de material e ao preparo do meio de cultura;

III — sala de esterilização e assepsia;

IV — forno crematório;

V — outras dependências que a tecnologia e controle venham a exigir.

Parágrafo único — Os locais referidos neste artigo obedecerão, no que couber, às exigências do § 1.º do artigo 228, com exceção da sala de esterilização e assepsia, que obedecerá ao disposto no inciso II do artigo 229.

Artigo 234 — Quando forem realizadas as operações próprias aos estabelecimentos a que se referem os artigos 228 a 233, em estabelecimentos hospitalares e congêneres deverão estar cumpridas as exigências previstas nesta Seção, segundo a natureza dos produtos fabricados e a critério da autoridade sanitária.

Artigo 235 — Os estabelecimentos a que se refere esta Seção deverão ter entradas independentes, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

Artigo 236 — Os estabelecimentos e compartimentos industriais, que trabalhem com microorganismos patogênicos, deverão possuir instalações para o tratamento de água e esgotos, devidamente aprovadas pelo órgão competente estadual.

Artigo 237 — Os estabelecimentos de que trata esta Seção deverão possuir equipamentos especiais para evitar a poluição ambiental, devidamente aprovadas pelo órgão estadual competente.

Artigo 238 — As plantas e memórias dos estabelecimentos de que trata esta Seção deverão receber visto prévio da autoridade sanitária competente, antes de serem aprovados pelo órgão de engenharia da Secretária de Estado da Saúde ou da Prefeitura Municipal.

SEÇÃO II

Indústrias de Saneantes Domissanitários — Inseticidas, Raticidas, Desinfetantes e Detergentes para Uso Doméstico

Artigo 239 — As indústrias de saneantes domissanitários — inseticidas, raticidas, desinfetantes e detergentes para uso doméstico — além de atender as condições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ter:

I — compartimento para fabricação;

II — compartimentos independentes para depósito de matéria-prima e de produto acabado;

VIA
MUNICIPAL
TRIGUI

CAPITULO XIII

Laboratório de Análises Clínicas, de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquido Céfaloraquidiano, de Líquido Cefalo-Raquidiano, de Radiologia "in vitro" e "in vivo" e Congêneres

Artigo 251 — O local para instalação dos laboratórios de análises clínicas, de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radiologia "in vitro" e "in vivo" e congêneres, além das disposições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I — piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável até 2 metros de altura, no mínimo, e de material adequado aprovado pela autoridade sanitária ou de azulejos de cor clara;

II — forros pintados de cor clara;

III — compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, de cor clara, destinados a:

- a) recepção e coleta, com área mínima de 10 m²;
- b) secretaria e arquivo, com área mínima de 10 m²;
- c) laboratório, com área mínima de 20 m².

Parágrafo único — Os compartimentos destinados à coleta de material e ao laboratório terão as mesmas características previstas nos Incisos I e II e serão providos de sanitários masculino e feminino, separados, e de um box para coleta de material, com mesa ginecológica.

Artigo 252 — Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins nem servir de passagem para outro local.

CAPITULO XIV

Órgãos Executivos de Atividade Hemoterápica

Artigo 253 — Os locais destinados à instalação dos órgãos executivos de atividade hemoterápica, além das exigências referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I — os órgãos executivos de caráter não industrial devem dispor de locais de trabalho que permitam o correto desempenho de suas finalidades, pelas condições ambientais no que refere, entre outras, a planta física, revestimento, iluminação, ventilação, conforto térmico e manutenção de ambiente asséptico para execução de determinadas operações, além de adequada infra-estrutura quanto a serviços de água, esgoto, energia elétrica e sanitários para uso do pessoal e dos doadores;

II — os locais de trabalho devem ser isolados uns dos outros, a fim de disciplinar as operações que se processam em cada um deles;

III — os pisos e as paredes dos locais destinados à coleta, controle, armazenamento, seleção e transfusão de sangue, preparo de derivados e de material técnico, devem ter revestimento liso e impermeável, facilmente lavável;

IV — os órgãos de coleta devem estabelecer locais de atendimento ao público, de forma a facilitar o acesso e a circulação dos doadores.

II — forros pintados de cor clara;

III — compartimentos separados até o teto por divisões ininterruptas, de cor clara, com as mesmas características previstas nos Incisos I e II, e destinados a:

- a) mostruários e vendas de medicamentos, com área mínima de 20,00 m²;
- b) laboratório com área mínima de 10 m²;
- c) local para aplicação de injeções, quando houver, com área mínima de 3 m².

Artigo 244 — O local para instalação de drogaria, além de satisfazer as exigências referentes às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverá possuir no mínimo 20 m² de área, e:

I — ter piso de material liso, resistente e impermeável e as paredes pintadas de cor clara, com barra de 2,00 m, no mínimo, também de material liso, resistente e impermeável a critério da autoridade sanitária;

II — forro pintado de cor clara.

Parágrafo único — Quando houver local para aplicação de injeções, este deverá atender as exigências do inciso III e alínea "c" do artigo anterior.

Artigo 245 — O local para instalação de ervanárias deverá obedecer ao disposto no artigo 244, ficando vedada a existência de local para aplicação de injeções.

Artigo 246 — O local para instalação de postos de medicamentos deverá obedecer, no que couber, ao disposto no artigo 244, a critério da autoridade sanitária, e ter área mínima de 12 m².

Artigo 247 — O local para instalação de dispensários de medicamentos deverá obedecer, no que couber, ao disposto no artigo 244, a critério da autoridade sanitária, e ter área mínima de 12 m².

Artigo 248 — De acordo com as necessidades e peculiaridades das regiões suburbanas e rurais menos favorecidas economicamente, as exigências sobre as instalações e os equipamentos para o licenciamento de estabelecimentos destinados à assistência farmacêutica, a que se refere esta Seção, poderão ser reduzidas a critério da autoridade sanitária, resguardados os interesses da saúde pública.

Parágrafo único — Em razão do interesse público, quando devidamente justificado, o disposto neste artigo poderá ser aplicado nas zonas urbanas dos municípios cujas condições sócio-econômicas não permitam a integral satisfação das exigências nele mencionadas.

Artigo 249 — Os veículos destinados às unidades volantes deverão ser licenciados para transporte de carga, com a carroceria fechada e dispor de meios eficazes, a critério da autoridade sanitária, para conservação dos produtos transportados.

Parágrafo único — Quando se tratar de embarcações ou aeronaves, estas deverão possuir compartimentos fechados e dispor de meios eficazes a critério da autoridade sanitária, para conservação dos produtos transportados.

Artigo 250 — Os estabelecimentos a que se refere esta Seção deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para quaisquer outros fins, nem servir de passagem para qualquer outro local do edifício.

[Handwritten signature and stamp]
R. AIRIGUI

Artigo 254 — A área total ocupada pelos órgãos executivos de coleta e/ou aplicação não deverá ser inferior a:

- I — 200 m², no mínimo, para o serviço de hemoterapia, salvo quando incorporado a ambiente hospitalar, quando poderá ter 60 m² para uso exclusivo de seleção de doadores e coleta de sangue. No ambiente hospitalar poderão ser utilizados os serviços comuns referentes à sala de espera, de doadores, secretária, laboratório e salas de aplicação de sangue;
- II — 140 m² para o Banco de Sangue;
- III — 60 m² para o Posto Fixo de Coleta;
- IV — 30 m² para a Agência Transfusional.

CAPÍTULO XV

Estabelecimentos de Assistência Odontológica

Artigo 255 — Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias (oficiais ou particulares), clínicas dentárias especializadas e policlínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

- I — piso de material liso, resistente e impermeável, e paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável, até 2 m de altura, no mínimo, de material adequado, a critério da autoridade sanitária;
- II — forros pintados de cor clara;
- III — compartimentos, providos de portas, separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas com área de 10 m²;
- IV) a) recepção com área mínima de 10 m²;
- b) consultórios dentários com área mínima de 6 m² cada;
- c) água corrente e esgotos próprios, em cada consultório.

Artigo 256 — Os estabelecimentos de que trata este Capítulo devem ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins nem servir de passagem para outro local.

CAPÍTULO XVI

Laboratório e Oficina de Prótese Odontológica

Artigo 257 — O laboratório e a oficina de prótese odontológica, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

- I — área mínima de 10 m²;
 - II — piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara, com barra de material liso, resistente e impermeável até 2 m de altura, no mínimo, a critério da autoridade sanitária;
 - III — forro de cor clara;
 - IV — pia com água corrente.
- § 1.º — As fontes de calor deverão ter isolamento térmico adequado.
- § 2.º — Quando forem utilizados combustíveis em tubos ou botijões, os mesmos serão mantidos isolados e distantes da fonte de calor.
- § 3.º — Os gases, vapores, fumaças e poeiras deverão ser removidos por meios adequados.

Artigo 258 — Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins nem servir de passagem para outro local.

Parágrafo único — O laboratório de prótese odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista não poderá ter porta comunicante com o consultório dentário.

CAPÍTULO XVII

Institutos ou Clínicas de Fisioterapia e Congêneres

Artigo 259 — Os Institutos ou Clínicas de Fisioterapia e Congêneres além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, e das condições específicas para locais dessa natureza terão no mínimo:

- I — sala para administração com área mínima de 10 m²;
 - II — sala para exame médico, quando sujeitos à responsabilidade médica, com área mínima de 10 m²;
 - III — sanitários independentes para cada seção, separados do ambiente comum;
 - IV — vestiários e sanitários para empregados.
- Artigo 260 — A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para fisioterapia propiamente dita ficarão a critério da autoridade sanitária.
- Artigo 261 — As salas de sauna e banho turco deverão receber, durante todo o período do seu funcionamento, oxigênio em quantidade adequada, através de dispositivos apropriados, a critério da autoridade sanitária.
- Artigo 262 — Os estabelecimentos de que trata este Capítulo terão entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

CAPÍTULO XVIII

Institutos e Clínicas de Beleza sob Responsabilidade Médica

Artigo 263 — O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

- I — piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara com barra lisa, resistente e impermeável, até 2 m de altura, no mínimo, de material aprovado pela autoridade sanitária;
 - II — forros de cor clara;
 - III — compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas de cor clara e destinados a:
 - a) recepção, com área mínima de 10 m²;
 - b) consultas, com área mínima de 10 m²;
 - c) aplicações, com área mínima de 10 m².
- Artigo 264 — Os estabelecimentos de que trata este Capítulo terão entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

[Handwritten signature]
BIRIGUI

CAPÍTULO XIX

Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, Fisioterápicos e Odontológicos

Artigo 265 — As casas de artigos cirúrgicos, ortopédicos, fisioterápicos e odontológicos, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I — piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara, com barra lisa e impermeável até 2 m de altura, no mínimo, de material aprovado pela autoridade sanitária;

II — forros de cor clara;

III — compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, com as características previstas no inciso I e destinados a:

a) loja ou recepção e mostruário, com área mínima de 10 m²;

b) depósito ou oficina, quando houver, com área mínima de 10 m².

Parágrafo único — Nas casas de artigos ortopédicos e fisioterápicos será permitido local com área mínima de 6 m², para adaptação ou demonstração desses artigos, por profissional legalmente habilitado e especializado, vedada a instalação de qualquer aparelho de uso médico exclusivo.

Artigo 266 — Os estabelecimentos de que trata este Capítulo terão entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins nem servir de passagem para outro local.

CAPÍTULO XX

Banco de Olhos Humanos

Artigo 267 — O banco de olhos humanos, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverá satisfazer mais as seguintes:

I — piso de material liso, resistente e impermeável, paredes e divisões de cor clara, com barra até 2 m de altura, no mínimo, de material liso e impermeável, a critério da autoridade sanitária;

II — forros de cor clara;

III — salas ou compartimentos, separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, com área mínima de 10 m², cada um, e destinados a:

a) unidade administrativa com recepção, secretaria e arquivo;

b) laboratório.

Parágrafo único — O laboratório a que se refere o item III deste artigo, com características de área estéril, será dotado de antecâmara com área mínima de 3 m², cantos arredondados, piso, paredes e forro de cor clara revestidos de material liso, impermeável e resistente aos produtos aplicados para assepsia; será equipado com lâmpadas bactericidas e sistema de ar filtrado com pressão positiva, sendo vedada a existência de saída para esgoto, salvo quando provida de dispositivo especial, aprovado pela autoridade sanitária.

Artigo 268 — O banco de olhos humanos deverá ter entrada independente, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins nem servir de passagem para outro local.

CAPÍTULO XXI

Banco de Leite Humano

Artigo 269 — O banco de leite humano, além dos dispositivos referentes e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverá satisfazer mais o seguinte:

I — piso de material liso, resistente e impermeável; paredes de cor clara com barra até 2,00 m² de altura, no mínimo, lisa, resistente e impermeável, de material adequado a critério da autoridade sanitária;

II — forro de cor clara;

III — compartimentos separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, de cor clara, e destinados a:

a) recepção e triagem, com área mínima de 10 m²;

b) laboratório, com área mínima de 10 m²;

c) coleta, com área mínima de 10 m²;

d) esterilização, com área mínima de 6 m².

CAPÍTULO XXII

Estabelecimentos que Industrializem ou Comerciem Lentes Oftálmicas

Artigo 270 — Os estabelecimentos que industrializem ou comerciem lentes oftálmicas, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais o seguinte:

I — piso de material liso, resistente e impermeável; paredes de cor clara com barra de 2 m de altura, no mínimo, lisa, resistente e impermeável, de material adequado a critério da autoridade sanitária;

II — forro de cor clara;

III — compartimentos separados por paredes ou divisões ininterruptas até o forro, de cor clara e destinados a:

a) mostruário e venda, com área mínima de 10 m²;

b) laboratório, com área mínima de 10 m² e as características referidas nos itens I e II.

CAPÍTULO XXIII

Estabelecimentos Veterinários e Congêneres e Parques Zoológicos

Artigo 271 — Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pela autoridade municipal, e desde que satisfaçam as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 272 — Os canis dos hospitais e clínicas deverão ser individuais, localizados em recinto fechado, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria com revestimento impermeável, podendo as gaiolas ser de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Artigo 273 — Nos estabelecimentos de pensão e adiestramento, os canis poderão ser do tipo solário individual, devendo, neste caso, ser totalmente cercados e cobertos por tela de arame e providos de abrigo.

Artigo 274 — Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

Artigo 275 — Os jardins ou parques zoológicos, mantidos por entidades públicas ou privadas, poderão localizar-se no perímetro urbano municipal e deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

- I — localização aprovada pelo Poder Público Municipal;
- II — jaulas, cercados, fossos e demais instalações destinadas à permanência de aves ou animais, distanciados 40 m no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e dos logradouros públicos;
- III — área restante, entre instalações e divisas, somente utilizável para uso humano;
- IV — manutenção em perfeitas condições de higiene.

Artigo 276 — Os jardins ou parques zoológicos existentes no perímetro urbano, na data da publicação deste Regulamento, que não atendam aos requisitos do artigo anterior, serão fechados ou removidos no prazo de um ano, a critério da autoridade sanitária, que levará em conta as condições locais e os eventuais prejuízos à saúde pública.

Parágrafo único — Para fins decorrentes da deterioração do meio ambiente é obrigatória a licença de instalação do órgão encarregado da proteção ambiental.

CAPÍTULO XXIV

Estabelecimentos Comerciais e Industriais de Gêneros Alimentícios

Artigo 277 — Os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, além das disposições relativas às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão ainda, naquilo que lhes for aplicável, obedecer às exigências e possuir as dependências de que tratam as Seções I e II do presente Capítulo.

SEÇÃO I Exigências

Artigo 278 — Haverá, sempre que a autoridade sanitária julgar necessário, torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte industrial e comercial do estabelecimento.

§ 1.º — Todos os estabelecimentos terão, obrigatoriamente, reservatório de água com capacidade mínima correspondente ao consumo diário, respeitado o mínimo absoluto de 1.000 litros.

§ 2.º — As caixas d'água, quando subterrâneas, deverão ser devidamente protegidas contra infiltração de qualquer natureza.

Artigo 279 — As paredes acima das barras e os forros serão lisos e pintados com tinta impermeável de cor clara, lavável.

Artigo 280 — As seções industriais e residenciais, e de instalação sanitária, deverão formar conjuntos distintos na construção do edifício e não poderão comunicar-se diretamente entre si a não ser por antecâmaras dotadas de aberturas para o exterior.

Artigo 281 — A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarrete longa permanência do público, deverão ter instalações sanitárias adequadas, à disposição de seus frequentadores.

Artigo 282 — As instalações sanitárias deverão ter piso de material cerâmico, paredes revestidas até 2,00 m no mínimo, com material cerâmico vidrado, portas com moldas e aberturas teladas.

Artigo 283 — Os vestiários não poderão comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, devendo existir entre eles antecâmaras com abertura para o exterior, podendo utilizar-se da mesma antecâmara do sanitário do sexo correspondente e ter com ele comunicação por meio de porta, devendo, ainda, possuir:

- I — um armário, de preferência impermeabilizado, para cada empregado;
- II — paredes revestidas até 1,5 m, no mínimo, com material liso e impermeável;
- III — piso de material liso, resistente e impermeável;
- IV — portas com moldas;
- V — aberturas teladas.

Artigo 284 — Os depósitos de matéria-prima, adegas e despensas terão:

- I — paredes revestidas de material cerâmico vidrado até a altura de 2,0 m, no mínimo;
- II — pisos revestidos de material cerâmico ou equivalente;
- III — aberturas teladas;
- IV — portas com molda e com proteção, na parte inferior, à entrada de roedores.

Artigo 285 — As cozinhas terão:

- I — área mínima de 10 m², não podendo a menor dimensão ser inferior a 2,5 m;
- II — piso revestido de material cerâmico;
- III — paredes revestidas até a altura mínima de 2,0 m com material cerâmico vidrado e daí para cima pintadas a cores claras com tinta lavável;
- IV — aberturas teladas;
- V — portas com moldas;
- VI — dispositivos para retenção de gorduras em suspensão;
- VII — mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- VIII — água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização das louças, talheres e demais utensílios de uso;
- IX — pias, cujos despejos passarão obrigatoriamente por uma caixa de gordura.

Artigo 286 — As copas obedecerão às mesmas exigências referentes às cozinhas, com exceção da área, a qual deverá ser condizente com as necessidades do estabelecimento, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 287 — As copas-quentes obedecerão às mesmas exigências relativas às cozinhas, com exceção da área, que terá, no mínimo, 4,00 m².

Artigo 288 — Os fornos dos estabelecimentos industriais que usem como combustível lenha ou carvão, terão a boca de alimentação abrindo para

MANAUA MUNIC.
RIGI.

a área externa sendo vedado efetuar sobre eles depósito de qualquer natureza, permitida apenas a adaptação de estufas. Estes fornos deverão ter aprovação do órgão encarregado do controle do meio ambiente.

Artigo 289 — Os depósitos de combustível, destinados a carvão e lenha, não terão acesso através do local de manipulação.

Artigo 290 — As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

- I — piso revestido de material cerâmico ou equivalente;
- II — paredes revestidas de material cerâmico vidrado até a altura de 2,0 m, no mínimo, e, daí para cima, pintadas a cores claras com tinta lavável;
- III — forros exigíveis a critério da autoridade sanitária, em função das condições de fabrico, vedados os de madeira;
- IV — área não inferior a 20,00 m², com dimensão mínima de 4,0 m, admitidas reduções nas pequenas indústrias, a critério da autoridade sanitária;
- V — mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- VI — portas com mola;
- VII — aberturas teladas.

Artigo 291 — As salas de secagem obedecerão as mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manutenção, no ambiente, de características físicas constantes; neste caso os vitros poderão ser fixos, dispensadas as telas.

Artigo 292 — As salas de acondicionamento terão as paredes, até 2,0 m de altura, no mínimo, e os pisos revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Artigo 293 — As seções de expedição e as seções de venda terão:

- I — área não inferior a 10,00 m² com dimensão mínima de 2,5 m;
 - II — piso revestido de material liso, resistente e impermeável;
 - III — paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável até a altura mínima de 2,0 m.
- Artigo 294 — As seções de venda com consumação terão:
- I — área não inferior a 10,00 m², com dimensão mínima de 2,5 m;
 - II — piso revestido com material cerâmico ou equivalente;
 - III — paredes revestidas com material cerâmico vidrado até a altura mínima de 2,0 m.

Parágrafo único — As exigências referentes ao revestimento do piso e paredes poderão ser modificadas, a juízo da autoridade sanitária, que terá em vista a finalidade e categoria do estabelecimento.

Artigo 295 — As estufas terão condições técnicas condizentes com sua destinação específica, a critério da autoridade sanitária, obedecido, no que couber, o disposto neste Capítulo.

Artigo 296 — Os entrepostos de gêneros alimentícios terão as paredes até a altura utilizável, obedecido o mínimo de 2,0 m, e os pisos, revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Artigo 297 — Os supermercados e congêneres terão área mínima de 400,00 m², com dimensão mínima de 10,00 m; seus locais de venda obedecerão às exigências técnicas previstas neste Regulamento, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis, dispensados os requisitos de áreas mínimas.

Artigo 298 — Os mercados, cujos locais de venda deverão obedecer às disposições deste Regulamento, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis, terão:

- I — piso de uso comum resistente, impermeável e com declividade para facilitar o escoamento de águas;
- II — portas e janelas em número suficiente, para permitir franca ventilação e devidamente gradeadas de forma a impedir a entrada de roedores;
- III — abastecimento de águas e rede interna para escoamento de águas residuais e de lavagem.

Artigo 299 — Os açougues, entrepostos de carnes, casa de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado terão:

- I — porta abrindo diretamente para logradouro público assegurando ampla ventilação;
- II — área mínima de 20,00 m² com dimensão mínima de 4,0 m com exceção dos entrepostos, que terão área mínima de 40,00 m²;
- III — piso de material cerâmico;
- IV — paredes revestidas até a altura mínima de 2,0 m com material cerâmico vidrado branco;
- V — pia com água corrente;
- VI — instalação frigorífica;

VII — iluminação artificial, quando necessário, de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;

VIII — pintura, revestimento de paredes e ferrôs de natureza tal que não alterem as características organolépticas visuais do produto.

Artigo 300 — Os estabelecimentos industriais de moagem de café serão instalados em locais próprios e exclusivos, nos quais não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios. Estes estabelecimentos deverão ter aprovação do órgão encarregado do controle do meio ambiente.

Artigo 301 — Os armazéns frigoríficos terão piso impermeável e antiderrapante sobre base adequada e as paredes, até a altura da ocupação, impermeabilizadas com material liso e resistente.

Artigo 302 — Os currais de matança terão:

- I — área proporcional à capacidade máxima de matança diária do estabelecimento, a qual é obtida multiplicando-se a capacidade máxima de matança diária por 1,50 m²;
- II — piso pavimentado, resistente e antiderrapante;
- III — cercas de 2,0 m de altura, de madeira ou outro material resistente, sem cantos vivos ou proeminências.

Artigo 303 — Os currais de observação obedecerão às mesmas exigências do artigo anterior, com exceção da área que deverá ser igual a 5% da área dos currais de matança.

VI
CÂMARA MUNICIPAL
1961

Artigo 304 — Os currais de chegada e seleção obedecerão às mesmas exigências referentes aos currais de manança.

Artigo 305 — O departamento de necropsia será constituído de sala de necropsia e forno crematório.

Parágrafo único — A sala de necropsia terá:

- I — piso de cerâmica ou equivalente;
- II — paredes revestidas até o teto com azulejos ou equivalente;
- III — aberturas teladas;
- IV — portas com mola;
- V — cantos, entre paredes e destas com o piso, arredondados.

Artigo 306 — A sala de manança terá:

- I — área total calculada à razão de 8,00 m² por boi/hora;
- II — pé direito de 4,0 m, no mínimo;
- III — piso de cerâmica ou outro material impermeável e resistente aos choques, ao atrito e ao ataque dos ácidos;
- IV — cantos, entre paredes e destas com o piso, arredondados;
- V — paredes revestidas com azulejos brancos ou em cores claras, ou similar, até a altura de 2,0 m no mínimo; ou de 3,0 m, no mínimo, quando o estabelecimento realizar comércio internacional;
- VI — aberturas teladas;
- VII — portas com mola;
- VIII — as paredes acima da barra de azulejos e os forros serão lisos e pintados com tinta impermeável de cor clara, lavável.

Parágrafo único — Nos matadouros avícolas a sala de manança terá área mínima de 20,00 m².

Artigo 307 — Os laboratórios terão:

- I — área mínima de 10,00 m², não podendo a menor dimensão ser inferior a 2,5 m;
- II — piso de cerâmica;
- III — paredes, revestidas até a altura de 2,0 m, no mínimo, com azulejos;
- IV — aberturas teladas;
- V — portas com mola.

Artigo 308 — As salas de recebimento de matéria-prima terão:

- I — área mínima de 10,00 m², não podendo a menor dimensão ser inferior a 2,5 m;
- II — paredes, revestidas até a altura de 2,0 m, no mínimo, com material liso, resistente e impermeável.

SEÇÃO II

Dependências

Artigo 309 — As quitandas e casas de frutas, as casas de venda de aves e ovos, os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de frutas, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, serão constituídos, no mínimo, por seção de venda.

Artigo 310 — Os cafés, bares e botequins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação.

Parágrafo único — Os estabelecimentos de que trata este artigo, que mantiverem serviços de lanches, deverão possuir também copa-quefe.

Artigo 311 — Os restaurantes terão cozinha, copa, se necessário, depósito de gêneros alimentícios e seção de venda com consumação.

Parágrafo único — Nos restaurantes que receberem alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderá ser dispensada a existência de cozinha, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 312 — As pastelarias e estabelecimentos congêneres terão cozinha, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

Parágrafo único — Se no mesmo estabelecimento houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima bem como local apropriado para depósito do bagaço.

Artigo 313 — Os estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café terão:

- I — dependências destinadas à torrefação, moagem e embalagem, independentes ou não, a critério da autoridade sanitária, que levará em conta o equipamento industrial utilizado;
- II — depósito de matéria-prima;
- III — seção de venda e/ou expedição.

Artigo 314 — As docarias, "buffets" e estabelecimentos congêneres terão:

- I — sala de manipulação;
- II — depósito de matéria-prima;
- III — seção de venda com consumação e/ou seção de expedição.

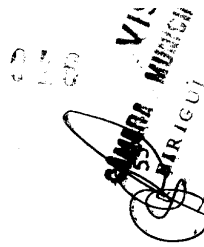
Artigo 315 — As padarias, fábricas de massas e estabelecimentos congêneres terão:

- I — depósito de matéria-prima;
- II — sala de manipulação;
- III — sala de secagem;
- IV — sala de embalagem;
- V — seção de expedição e/ou de venda;
- VI — depósito de combustível;
- VII — cozinha.

Parágrafo único — As salas de embalagem, secagem, depósito de combustível e cozinha serão exigidas, a critério da autoridade sanitária, levando em conta a natureza do estabelecimento e o processamento das operações industriais.

Artigo 316 — As fábricas de doces, de conservas vegetais e estabelecimentos congêneres terão:

- I — depósito de matéria-prima;
- II — sala de manipulação;
- III — sala de embalagem;
- IV — sala de expedição e/ou de venda;
- V — cozinha;
- VI — estufa;



VII — local para caldeiras;
VIII — depósito de combustível.
Parágrafo único — A sala de embalagem, a cozinha, a estufa e o depósito de combustível serão exigidos conforme a natureza do estabelecimento e o processamento das operações industriais.
Artigo 317 — As fábricas de bebidas e estabelecimentos congêneres terão:

I — local para lavagem e limpeza dos vasilhames;
II — depósito de matéria-prima;
III — sala de manipulação;
IV — sala de envasamento e rotulagem;
V — sala de acondicionamento;
VI — sala de expedição.

Parágrafo único — Conforme a natureza do estabelecimento e equipamento industrial utilizado, poderão constituir uma única peça as salas de manipulação, envasamento e rotulagem, bem como as salas de acondicionamento e expedição.

Artigo 318 — As usinas e refinarias de açúcar e as refinarias de sal, conforme a natureza do estabelecimento e em função do equipamento industrial utilizado terão:

I — seção de manipulação para realização das diversas fases do processamento;
II — seção de envasamento;
III — seção de embalagem;
IV — depósito de matéria-prima;
V — seção de expedição.

Artigo 319 — As fábricas e refinarias de óleo, conforme a natureza do estabelecimento e em função do equipamento industrial utilizado terão:

I — seção de manipulação para realização das diversas fases do processamento;
II — seção de envasamento;
III — depósito de matéria-prima;
IV — sala de acondicionamento;
V — seção de expedição;
VI — local para caldeiras;
VII — depósito de combustível.

Artigo 320 — As fábricas de galo para uso alimentar terão:
I — sala de manipulação;
II — seção de venda e/ou de expedição.

Artigo 321 — Os matadouros-frigoríficos, matadouros, triparias, charqueadas, fábricas de conservas de carnes, gorduras e produtos derivados, fábricas de conservas de pescados e estabelecimentos congêneres, de acordo com a sua natureza, as atividades desenvolvidas, o processamento das operações industriais e o equipamento industrial utilizado, terão, a critério da autoridade sanitária, e observada a legislação federal pertinente:

I — currais;
II — deparamento de necrópsia;
III — sala de matança;

IV — câmaras frigoríficas;
V — depósito de matéria-prima;
VI — laboratório;
VII — sala de manipulação;
VIII — sala de embalagem, envasamento ou enlatamento;
IX — sala de acondicionamento;
X — sala de expedição.

Parágrafo único — As dependências utilizadas para preparo e fabrico de produtos destinados à alimentação humana deverão estar completamente isoladas das demais.

Artigo 322 — As granjas leiteiras, usinas de beneficiamento de leite, pozos de refrigeração, pozos de recebimento, fábricas de laticínios e estabelecimentos congêneres, de acordo com a sua natureza, as atividades desenvolvidas, o processamento das operações industriais e o equipamento industrial utilizado, terão, a critério da autoridade sanitária, e observada a legislação federal pertinente:

I — sala de recebimento de matéria-prima;
II — laboratório;
III — depósito de matéria-prima;
IV — câmaras frigoríficas;
V — sala de manipulação;
VI — sala de embalagem, envasamento ou enlatamento;
VII — sala de acondicionamento;
VIII — local de expedição.

LIVRO IV

Saneamento nas Zonas Rurais

TÍTULO I

Normas Gerais

Artigo 323 — As habitações rurais obedecerão às exigências mínimas estabelecidas neste Regulamento, quanto às condições sanitárias, ajustadas às características e peculiaridades deste tipo de habitação.

Artigo 324 — É proibida a construção de casas de parede de barro e piso de terra.

Parágrafo único — As casas de parede de barro, existentes, não poderão ser reconstruídas.

Artigo 325 — A construção de casas de madeira ou outros materiais combustíveis, bem como a utilização de paredes com vazios entre suas faces, estará sujeita à aprovação de autoridade sanitária competente.

Parágrafo único — Essas construções serão assentadas sobre bases de alvenaria ou concreto de pelo menos 50 cm acima do solo.

Artigo 326 — O abastecimento de água potável terá captação, adução e reservação adequadas a prevenir a sua contaminação.

Parágrafo único — Quando feito por meio de pozos estes deverão ser adequadamente protegidos contra infiltrações, queda de corpos estranhos

AMARAL KUNHI
FRIGORÍFICO

e penetração de águas superficiais e, serão dotados, pelo menos, de bomba manual para a retirada da água, não se permitindo o uso de sarilhos ou outros processos que possam contaminar a água.

Artigo 327 — O destino dos dejetos será feito de modo a não contaminar o solo e as águas superficiais ou subterrâneas que sejam utilizadas para consumo.

§ 1. — Para os efeitos deste artigo é exigida, no mínimo, a existência da privada com fossa seca.

§ 2. — Quando houver instalações prediais de água e esgotos, estes serão dispostos no solo, mediante poços absorventes, ou por infiltração subsuperficial, ou por filtração, antes de serem lançados nos corpos de águas superficiais.

§ 3. — O lançamento dos esgotos em corpos de águas superficiais dependerá de autorização dos órgãos responsáveis pela proteção dos recursos hídricos.

§ 4. — Nenhuma fossa poderá estar situada em nível mais elevado nem a menos de 30 metros de nascentes, poços ou outros mananciais que sejam utilizados para abastecimento.

Artigo 328 — Não será permitida, nas proximidades das habitações rurais, a distâncias menores que 50 metros, a permanência de lixo ou estrume.

Parágrafo único — Sempre que razões de saúde pública o exijam, a autoridade sanitária poderá estabelecer medidas especiais quanto ao afastamento ou destino desses resíduos.

Artigo 329 — As casas comerciais de gêneros alimentícios, vendas, quitandas, e estabelecimentos congêneres, situados em propriedades rurais, terão o piso revestido com material liso, resistente e impermeável e as paredes, até a altura de 2,00 m, no mínimo pintadas com tinta resistente e lavável.

Artigo 330 — A autoridade sanitária, além das exigências previstas nos artigos anteriores, poderá determinar outras que forem de interesse sanitário das populações rurais.

TITULO II

Chiqueiros e Pociças

Artigo 331 — Somente na zona rural serão permitidos porcos, chiqueiros ou pociças.

Artigos 332 — Os chiqueiros ou pociças obedecerão às seguintes condições mínimas:

I — deverão estar localizadas a uma distância de 50 metros, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e das frentes das estradas;

II — a pociça terá o piso impermeabilizado e será, sempre que possível, provida de água corrente e as paredes deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,00 m, no mínimo;

III — os resíduos sólidos e líquidos deverão ter destino adequado, de forma a não comprometer as condições sanitárias dos corpos de água e do solo.

TITULO III

Estábulos, Cocheiras, Granjas Avícolas e Estabelecimentos Congêneros

Artigo 333 — Novas instalações de estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres, só serão permitidas na zona rural.

Artigo 334 — As granjas avícolas, existentes em zonas urbanas à data da publicação deste Regulamento, poderá continuar suas atividades no estado em que se encontram ou devidamente adaptadas, desde que não causem prejuízo à saúde pública e ao bem-estar das populações.

Parágrafo único — Para determinar ou aprovar medidas técnicas de adaptação, a autoridade sanitária ouvirá, sempre que necessário, os órgãos especializados da Secretaria da Agricultura, com vistas a que as medidas sanitárias não sejam incompatíveis com a técnica avícola.

Artigo 335 — Verificada a impossibilidade de se cumprir o disposto no artigo anterior, a autoridade sanitária fixará prazo para seu fechamento ou remoção, obedecendo ao seguinte critério:

I — granjas de aves de corte — prazo mínimo de 90 (noventa), e máximo de 180 (cento e oitenta) dias;

II — granjas de produção de ovos — prazo mínimo de 6 (seis) e máximo de 30 (trinta) meses.

Artigo 336 — Os estábulos, cocheiras e estabelecimentos congêneres deverão ser removidos, no prazo máximo de um ano, quando situados em áreas urbanas e, a critério da autoridade sanitária, quando o local se tornar núcleo de população densa.

Parágrafo único — Os estabelecimentos destinados a animais de tratamento em zonas urbanas poderão ser tolerados, desde que hajam sido regularmente implantados antes da vigência deste Regulamento e tomem medidas de higiene adequadas.

Artigo 337 — O piso dos estábulos, cocheiras, granjas de aves de corte e estabelecimentos congêneres deve ser mais elevado que o solo exterior, revestido de camada resistente e impermeável e ter declividade mínima de 0,5% até o conduto que receba e encaminhe os resíduos líquidos para a rede de esgotos ou instalações de tratamento adequadas, sendo vedado o despejo dos resíduos na via pública.

Parágrafo único — Poderão ser dispensados os revestimentos impermeáveis dos pisos, quando se tratar de criação de aves em galoas ou ripados desde que os galpões sejam convenientemente ventilados e tomadas medidas adequadas contra a proliferação de moscas, parasitas e desprendimentos de odores.

Artigo 338 — Novas instalações de estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres devem ficar à distância mínima de 50 (cinquenta) metros dos limites dos terrenos vizinhos e das faixas de domínio das estradas.

Artigo 339 — Os estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres, não beneficiados pelos sistemas públicos de água e esgoto, ficam obrigados a adotar medidas a serem aprovadas pelas autoridades sanitárias no que concerne à provisão suficiente de água e à disposição dos resíduos sólidos e líquidos.

Artigo 340 — Nos estabelecimentos referidos no presente Título serão permitidos compartimentos habitáveis, destinados aos tratadores, desde que fiquem completamente isolados.

58/10/78
M. R. L. C.

LIVRO V

Normas Básicas de Proteção Contra Radiação e Riscos Elétricos

Artigo 341 — As normas básicas de proteção contra radiação e riscos elétricos terão tratamento específico em Norma Técnica Especial.

LIVRO VI

Controle da Poluição do Meio Ambiente

— Água, Ar e Solo —

Artigo 342 — O controle da poluição do meio ambiente — água, ar e solo — é exercido pela CETESB — Companhia Estadual de Tecnologia e Saneamento Básico e de Defesa do Meio Ambiente, órgão delegado da Secretaria de Obras e do Meio Ambiente, nos termos das leis estaduais n. 118, de 29 de junho de 1973, n. 898, de 18 de dezembro de 1975, n. 1.172, de 17 de novembro de 1976 e n. 997, de 31 de maio de 1976.

Artigo 343 — Quando a poluição do meio ambiente — água, ar e solo — oferecer risco à saúde, a autoridade sanitária alertará a CETESB para as providências cabíveis.

Parágrafo único — A ocorrência de sons, vibrações e ruídos incômodos configura poluição do meio ambiente.

Artigo 344 — As medidas de proteção à saúde contra os riscos decorrentes da poluição do meio ambiente, quando integrarem programas de controle ou erradicação de endemias, serão efetivadas pelos órgãos competentes da Secretaria da Saúde.

LIVRO VII

Controle de Artrópodes e Moluscos

TÍTULO I

Disposições Gerais

CAPÍTULO I

Conceitos e Procedimentos

Artigo 345 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

I — vetor biológico e molusco hospedeiro intermediário, o artrópode ou molusco no qual se passa obrigatoriamente uma das fases do desenvolvimento de determinado agente etiológico;

II — vetor mecânico, o artrópode que pode acidentalmente transportar um agente etiológico;

III — artrópode importuno, aquele que em determinada circunstância causa desconforto ou perturba o sossego público;

IV — artrópode peçonhento, aquele que segrega substância tóxica (veneno) inoculada através de órgãos especializados e utilizado no ataque à caça ou como meio de defesa;

V — carrapato transmissor, aquele que participa da transmissão de agentes etiológicos (rickettsias, vírus e outros) ao homem e animais.

§ 1.º — Entende-se por agente etiológico o ser animado capaz de produzir infecção ou doença infecciosa.

§ 2.º — Para efeito do inciso III deste artigo, são incluídos na categoria de artrópodes importunos os ectoparasitas e os parasitas cutâneos do homem.

Artigo 346 — As atividades de combate, controle ou erradicação de artrópodes vetores, moluscos, artrópodes importunos e artrópodes peçonhentos serão objeto de planejamento e programação, observados os seguintes procedimentos:

I — levantamento do problema, compreendendo:

a) delimitação da área atingida, identificação, quantificação e causas;

b) escolha das medidas cabíveis;

II — ataque;

III — avaliação dos resultados;

IV — vigilância;

V — educação sanitária.

Artigo 347 — O controle e, quando possível, a erradicação dos vetores biológicos e dos moluscos hospedeiros intermediários, são de responsabilidade dos órgãos especializados da Secretaria de Estado da Saúde, em colaboração com outros órgãos do Estado, Prefeituras Municipais e particulares.

Artigo 348 — O controle dos principais vetores mecânicos é de responsabilidade de todos os componentes da comunidade.

Artigo 349 — No combate aos artrópodes importunos e peçonhentos, excetuadas situações especiais, a juízo da autoridade sanitária, a Secretaria de Estado da Saúde através dos seus órgãos especializados apenas dará orientação técnica às Prefeituras Municipais, às demais entidades públicas, assim como aos particulares.

CAPÍTULO II

Facilidades de Acesso

Artigo 350 — Os servidores da Secretaria de Estado da Saúde quando incumbidos das tarefas de combate, controle ou erradicação de artrópodes ou moluscos, contarão com todas as facilidades de acesso nas áreas de trabalho, e as autoridades locais a eles deverão prestar toda colaboração.

TÍTULO II

Vetores Biológicos e Moluscos Hospedeiros Intermediários

Artigo 351 — O combate aos vetores biológicos e moluscos hospedeiros intermediários terá por objetivo a sua eliminação, quando possível, ou o seu controle nos demais casos.

Artigo 352 — Para alcançar este objetivo deverão ser adotadas as seguintes medidas:

I — planejamento e programação;

II — delimitação da área de transmissão;

III — levantamento da fauna de vetores biológicos ou de moluscos hospedeiros intermediários e da participação de cada um na transmissão de

VIA
SANTANA
MUNICÍPIO

infecção, infestação ou doença ao homem, e, quando for o caso, aos animais reservatórios;

IV — realização de estudos destinados ao conhecimento dos vetores biológicos, moluscos hospedeiros intermediários, aspectos de transmissão e outros de interesse epidemiológico, ecológico ou profilático;

V — ação contra os vetores biológicos ou moluscos hospedeiros intermediários em suas diferentes fases através de medidas de saneamento do meio, aplicando-se, isolada ou combinadamente, métodos físicos, químicos ou biológicos;

VI — educação sanitária;

VII — avaliação periódica dos resultados;

VIII — vigilância.

TÍTULO III

Vetores Mecânicos

Artigo 353 — O controle de populações dos gêneros *Musca* (mosca), *Periplaneta* e *Blatta* (baratas) e de outros artrópodes, possíveis e eventuais vetores mecânicos, constitui medida complementar na profilaxia de certas doenças transmissíveis e objetivar-se-á:

I — diminuir a população desses vetores;

II — reduzir a possibilidade de contato dos vetores com as fontes de infecção e alimentos.

Artigo 354 — O combate aos vetores mecânicos será efetuado nos seus criadouros e abrigos, aplicando-se, isolada ou combinadamente, métodos físicos, químicos ou biológicos.

Artigo 355 — Nas atividades de controle, as autoridades sanitárias indicarão os métodos de combate adequados, cabendo aos executores a obediência às normas de segurança recomendadas, sempre que utilizadas técnicas, equipamentos ou produtos químicos que possam apresentar riscos ao homem, aos animais e às plantas.

§ 1.º — A responsabilidade pelo controle das moscas, baratas e eventuais vetores mecânicos será assim distribuída, cabendo:

I — à autoridade sanitária local a orientação técnica e educativa, com ou sem auxílio dos serviços especializados, a vigilância sanitária, o levantamento e a avaliação dos resultados;

II — às Prefeituras Municipais, o saneamento dos criadouros e abrigos associados ao lixo ou entulhos e das canalizações nas vias públicas;

III — às escolas, a ação educativa junto aos escolares;

IV — aos particulares, a manutenção das condições higiênicas nos imóveis que ocupem; e aos proprietários dos imóveis não ocupados.

§ 2.º — A autoridade sanitária poderá tomar medidas complementares.

TÍTULO IV

Artrópodes Importunos e Artrópodes Peçonhentos

Artigo 356 — Os artrópodes importunos que poderão exigir medidas de controle em circunstâncias que possam afetar a coletividade são espécies dos gêneros:

I — *Culex* (pernilongos);

II — *Simulium* (barrachudos), *Culicoides* (maruins ou mosquitos-pólvora), *Hippelates*, (lamba-olhos); somente em locais de turismo, de lazer ou de trabalho e quando em grande densidade;

III — *Pulex* (pulgas), *Cimex* (percevejos), *Pediculus* e *Pthirus* (piochos) e *Sarcoptes* — e outros, causadores da sarna.

Artigo 357 — Os artrópodes peçonhentos, tais como os escorpídeos, as aranhas, as abelhas e outros, quando presentes em situações de importância médico-sanitária, serão objeto de medidas de controle nas habitações, suas imediações e nas áreas densamente habitadas.

Artigo 358 — Para controle dos artrópodes referidos nos incisos I e II do artigo 356 e no artigo 357, adotar-se-á o seguinte procedimento:

I — levantamento dos focos e abrigos desses artrópodes;

II — saneamento dos focos e inspeção periódica desses locais;

III — proteção dos indivíduos e das edificações na forma indicada pela autoridade sanitária;

IV — quando for o caso, sempre que possível, a eliminação dos focos através de obras hidráulicas.

Parágrafo único — A responsabilidade pelo controle dos artrópodes referidos neste artigo, será assim distribuída, cabendo:

I — às autoridades sanitárias a orientação técnica de proteção individual e coletiva, a vigilância e a promoção das medidas educativas; e outras determinadas pela autoridade sanitária;

II — às Prefeituras Municipais as medidas e obras de saneamento e outras determinadas pela autoridade sanitária;

III — às escolas, a ação educativa junto aos escolares;

IV — aos particulares, a manutenção das condições higiênicas nos imóveis que ocupem, e aos proprietários dos imóveis não ocupados.

Artigo 359 — Para controle das pulgas, percevejos, piolhos e agentes de sarna, inciso III do artigo 356, adotar-se-á, como procedimento, o exame dos indivíduos, a inspeção de locais de reunião, estabelecimentos coletivos e outros, recomendando-se, quando necessário, aplicação periódica de inseticida e outras medidas indicadas.

Parágrafo único — A responsabilidade pelo controle desses artrópodes será assim distribuída, cabendo:

I — às autoridades sanitárias a orientação técnica de proteção individual e coletiva, as medidas educativas e fixação de periodicidade da inspeção e aplicação das medidas preventivas recomendadas;

II — às escolas, a inspeção e ação educativa junto aos escolares;

III — às pessoas físicas ou jurídicas, responsáveis pelos estabelecimentos coletivos e locais de reunião, manter as condições higiênicas e providenciar a aplicação das medidas preventivas, individuais ou coletivas, determinadas pela autoridade sanitária.

TÍTULO V

Carrapatos Transmissores de Doença ao Homem

Artigo 360 — Os Ixodídeos, em especial o *Amblyomma cajennense* (carrapato estrela) exigem medidas de controle sempre que representem problema médico-sanitário.

27
28
VIS
MUNICIA
SANTANA
SANTANA

- Artigo 361 — No controle dos carrapatos a autoridade sanitária, com a colaboração dos órgãos especializados, adotará o seguinte procedimento:
- I — exame dos indivíduos, inspeção dos hospedeiros domésticos e levantamento dos abrigos;
 - II — combate aos carrapatos nos hospedeiros e abrigos;
 - III — solicitação, coinforme o caso, da colaboração de outros órgãos públicos;
 - IV — orientação técnica sobre as medidas de proteção individual e coletiva, vigilância e promoção de medidas educativas, juntamente, conforme o caso, com outros órgãos públicos.

Parágrafo único — As Prefeituras Municipais, proprietários e moradores, caberão as medidas determinadas pela autoridade sanitária.

LIVRO VIII

Controle de Roedores

TITULO UNICO

Conceitos e Procedimentos

Artigo 362 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, consideram-se roedores de importância sanitária os ratos e camundongos conhecidos como "ratos domésticos", ou simplesmente "ratos" pertencentes às espécies:

- I — *Rattus norvegicus*;
- II — *Rattus rattus*;
- III — *Mus musculus*.

Artigo 363 — Para os programas de combate a roedores, desenvolvidos por entidades públicas, adotará-se o seguinte procedimento geral:

- I — levantamento do problema, abrangendo:
 - a) espécies infestantes;
 - b) grau de infestação;
 - c) determinação da área infestada;
 - d) fontes de alimentação;
- II — atividades educativas e de divulgação, abrangendo:
 - a) educação sanitária;
 - b) divulgação;
- III — atividades de controle, abrangendo:
 - a) desratização, acompanhada ou não de despulverização;
 - b) medidas de anti-ratização;
 - c) avaliação de resultados;
 - d) vigilância.

Artigo 364 — Na ação contra os roedores de importância sanitária, caberão:

- I — à autoridade sanitária, a orientação técnica, a vigilância sanitária e as medidas educativas;

II — às Prefeituras Municipais, a execução das ações de combate indicadas pela autoridade sanitária;

III — aos particulares, as medidas de anti-ratização nas edificações que ocupem, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade.

§ 1.º — Nos casos de epidemia ou surtos epidêmicos transmitidos ou relacionados com roedores, as medidas de controle serão de responsabilidade da autoridade sanitária.

§ 2.º — Na ocorrência de casos humanos de peste, observar-se-á a legislação federal.

LIVRO IX

Inseticidas e Raticidas

TITULO I

Disposições Gerais

Artigo 365 — Só poderão ser utilizados os inseticidas registrados pelo órgão federal competente e que se destinem à pronta aplicação por quaisquer pessoas para fins domésticos ou à aplicação e manipulação por pessoa ou organização especializada para fins profissionais.

Artigo 366 — Somente poderão ser empregados, para fins domésticos, raticidas registrados pelo órgão federal competente e classificados como de baixa e média toxicidade.

Artigo 367 — O controle da aplicação de raticidas registrados no órgão federal competente e classificados como de alta toxicidade, será privativo de empresas e entidades especializadas.

TITULO II

Aplicação dos Inseticidas ou Raticidas

Artigo 368 — A aplicação dos inseticidas ou raticidas deverá ser orientada por pessoal técnico habilitado.

Artigo 369 — O pessoal destinado à aplicação de inseticidas ou raticidas em empresas e entidades públicas especializadas deverá possuir, obrigatoriamente, cartão individual de identificação e habitação.

Artigo 370 — O pessoal referido no artigo anterior, quando em atividades de aplicação de inseticidas ou raticidas, deverá, obrigatoriamente, utilizar equipamento adequado de proteção individual.

TITULO III

Empresas Especializadas na Aplicação de Inseticidas e de Raticidas

Artigo 371 — As empresas especializadas na manipulação ou aplicação de inseticidas e de raticidas somente poderão funcionar mediante registro no órgão sanitário competente.

Artigo 372 — Os estabelecimentos das empresas referidas no artigo anterior além de obedecer ao disposto para os estabelecimentos de trabalho, no que lhes for aplicável, deverão ter:

VIA
MUNICIPA
PARICIA

- I — local independente destinado à manipulação e preparo de formulações;
- II — local para armazenamento de matérias-primas e de produtos preparados;
- III — local para laboratório de controle;
- IV — instalações sanitárias dotadas de um chuveiro para cada empregado no mínimo.
- Parágrafo único — Os locais de que trata este artigo deverão ser isolados das demais dependências do estabelecimento.
- Artigo 373 — Os estabelecimentos referidos neste Título deverão adotar medidas especiais para proteger a população contra danos ou incômodos, resultantes da manipulação dos produtos inseticidas ou raticidas.

LIVRO X

Condições de Funcionamento dos Estabelecimentos sob Responsabilidade de Médicos, Dentistas, Farmacêuticos, Químicos e outros Titulares de Profissões Afins

TÍTULO UNICO

Artigo 374 — As condições de funcionamento dos estabelecimentos sob responsabilidade de médicos, dentistas, farmacêuticos, químicos e outros titulares de profissões afins serão disciplinadas por Normas Técnicas Especiais.

LIVRO XI

Alimentos

TÍTULO I

Disposições Gerais

Artigo 375 — A defesa e a proteção da saúde individual e coletiva no tocante a alimentos, desde a origem destes até seu consumo, será disciplinada pelas disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 376 — Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

- I — tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências do Ministério da Saúde;
- II — tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;
- III — tenham sido rotulados segundo as disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais;
- IV — obedecerem, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou àqueles que tenha sido declaradas no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.

Artigo 377 — Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados a pesquisa de mercado.

§ 1º — A permissão a que se refere este artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

§ 2º — O rótulo do alimento nas condições deste artigo deverá satisfazer às exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 378 — A permissão excepcional de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados pelo órgão competente.

Artigo 379 — Aplica-se o disposto neste Regulamento e nas suas Normas Técnicas Especiais às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura".

Artigo 380 — Exchem-se do disposto neste Regulamento e nas suas Normas Técnicas Especiais os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

Artigo 381 — O alimento destinado à exportação poderá ser fabricado de acordo com as normas vigentes no País para o qual se destina.

Artigo 382 — O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregadas no seu fabrico, deverão obedecer às disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 383 — A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto na legislação federal pertinente e neste Regulamento, devendo a análise de controle ser efetuada no momento do seu desembarque no País.

Artigo 384 — Os produtos referidos no artigo anterior, quando importados na embalagem original ficam desobrigados de registro perante o órgão competente no Ministério da Saúde.

Artigo 385 — Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

Artigo 386 — Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente.

Artigo 387 — Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Artigo 388 — A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos deverão ser de material adequado, que assegure

Via
MUNICÍPIO
R. L. P.

perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Parágrafo único — A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 389 — O emprego de produtos destinados à higienização de recipientes, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", ou de produtos ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

TÍTULO II

Definições

Artigo 390 — Para efeito deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

I — alimento — toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso, ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II — matéria-prima alimentar — toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III — alimento "in natura" — todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV — alimento enriquecido — todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutritiva, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V — alimento dietético — todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinados a serem ingeridos por pessoas sãs;

VI — alimento de fantasia ou artificial — todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII — alimento sucedâneo — todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII — alimento irradiado — todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecendo as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX — ingrediente — todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento "in natura") que entra na elaboração de um produto alimentício;

X — aditivo intencional — toda substância ou mistura de substância, dotada ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI — aditivo incidental — toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios, a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento "in natura", e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII — produto alimentício — todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII — coadjuvante da tecnologia de fabricação — a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV — padrão de identidade e qualidade — o estabelecido pelo órgão competente dispoendo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas e envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV — rótulo — qualquer identificação impressa ou litografiada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, embalagem, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI — embalagem — qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII — propaganda — a difusão, por quaisquer meios de indicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura", ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII — órgão competente — o órgão técnico específico da Secretaria de Estado da Saúde, bem como os congêneres federais e municipais;

XIX — laboratório oficial — o órgão técnico específico da Secretaria de Estado da Saúde, como os órgãos congêneres federais e municipais;

XX — autoridade fiscalizadora competente — o funcionário legalmente autorizado do órgão competente da Secretaria de Estado da Saúde ou dos demais órgãos competentes federais e municipais;

XXI — análise de controle — aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXII — análise prévia — a análise que precede o registro;

XXIII — análise fiscal — a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais;

XXIV — estabelecimento — o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivo intencional, matérias, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

68
Câmara
B. R. I. G. U.

TITULO III

Registro e Controle

Artigo 391 — Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde.

§ 1.º — O registro a que se refere este artigo será válido em todo o território nacional e será concedido no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega do respectivo requerimento, salvo os casos de inobservância dos dispositivos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

§ 2.º — O registro deverá ser renovado cada 10 (dez) anos, mantido o mesmo número de registro anteriormente concedido.

§ 3.º — O registro de que trata este artigo não exclui aqueles exigidos por Lei para outras finalidades que não as de exposição à venda ou a entrega ao consumo.

§ 4.º — Para a concessão do registro a autoridade competente obedecerá às normas e padrões fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos ou, na falta destes, às Normas Técnicas Especiais de regulamentos pertinentes, ou às normas e padrões internacionalmente aceitos.

Artigo 392 — Estão igualmente obrigados a registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I — os aditivos intencionais;

II — as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive ou de uso doméstico;

III — os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Parágrafo único — Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Artigo 393 — Ficam dispensados da obrigatoriedade do registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I — as matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura", salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

II — os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III — os produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Artigo 394 — Concedido o registro, fica obrigada a firma responsável a comunicar ao laboratório oficial da Secretaria de Estado da Saúde, no prazo de até 30 (trinta) dias, a data de entrega do alimento ao consumo.

§ 1.º — Após o recebimento da comunicação deverá a autoridade fiscalizadora competente providenciar a colheita de amostra para a respectiva análise de controle, que será efetuada no alimento tal como se apresenta ao consumo.

§ 2.º — A análise de controle observará as normas estabelecidas para análise fiscal.

§ 3.º — O laudo da análise de controle será remetido ao órgão competente do Ministério da Saúde para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento.

§ 4.º — Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será tal fato comunicado ao órgão competente do Ministério da Saúde para fins de cancelamento do registro anteriormente concedido e sua apreensão em todo o território nacional.

§ 5.º — No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

§ 6.º — Qualquer modificação que implique em alteração de identidade, qualidade, tipo ou marca do alimento já registrado, deverá ser comunicada previamente pelo interessado ao órgão competente do Ministério da Saúde, através do laboratório oficial da Secretaria de Estado da Saúde, procedendo-se a nova análise de controle, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Artigo 395 — O registro de aditivos intencionais, de embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação, que tenha sido declarado obrigatório, será sempre precedido de análise prévia.

Parágrafo único — O laudo de análise será encaminhado ao órgão competente que expedirá o respectivo certificado de registro.

TITULO IV

Rotulagem

Artigo 396 — Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições deste Regulamento e demais dispositivos que regem o assunto.

Parágrafo único — As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Artigo 397 — Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I — a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;

II — nome e/ou a marca do alimento;

III — nome do fabricante ou produtor;

IV — sede da fábrica ou local de produção;

V — número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;

VI
R. L. C.

VI — indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII — número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII — o peso ou o volume líquido;

IX — outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento.

§ 1.º — Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idiomas estrangeiros, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2.º — Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3.º — Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 4.º — Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Artigo 398 — Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Artigo 399 — Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Artigo 400 — Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com objetivo de reforçar ou reconstruir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Artigo 401 — Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de..." e "Contém Aromatizantes...", seguido do código correspondente.

Artigo 402 — Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de...", seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Artigo 403 — As indicações exigidas pelos artigos 397, 398, 399 e 400 deste Regulamento, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Artigo 404 — O disposto nos artigos 397, 398, 399 e 400 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

§ 1.º — Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 2.º — Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3.º — As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado.

Artigo 405 — Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo único — A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Artigo 406 — As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade, ou de Norma Técnica Especial.

Artigo 407 — Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores às que realmente possuam.

Artigo 408 — Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Regulamento e suas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 409 — As disposições deste Regulamento se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Artigo 410 — Os alimentos industrializados quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, deverão ser acompanhados de indicação ao consumidor da qualidade, natureza e tipo do alimento, bem como dos aditivos empregados.

TÍTULO V

Padrões de Identidade e Qualidade

Artigo 411 — Haverá para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade dispostos sobre:

I — denominação, definição e composição compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade.

II — requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III — aditivos intencionais que podem ser empregados abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV — requisitos aplicáveis a peso e medida;

V — requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI — métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

§ 1.º — Os requisitos de higiene abrangendo também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

§ 2.º — Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos pelo órgão competente por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3.º — Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade de alimentos por eles abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

TÍTULO VI

Fiscalização de Alimentos

CAPÍTULO I

Normas Gerais

Artigo 412 — A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais ou municipais no âmbito de suas atribuições.

Artigo 413 — A fiscalização de que trata este título se estenderá à publicidade e à propagação de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Artigo 414 — O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrica, produz, beneficia, manipula, acondiciona, conserva, deposita, armazena, transporta, distribui, vende ou consoma alimentos.

Artigo 415 — No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Artigo 416 — No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimento com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a fase impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro envólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Artigo 417 — É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estanhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo único — Excetua-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Artigo 418 — No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Artigo 419 — Pessoas que constituam fonte de infecção de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor inspecido intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas, ou portadores de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único — Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios ninguém será admitido ao trabalho sem prévia caderneta de saúde, fornecida pela repartição sanitária competente.

Artigo 420 — Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou usados recipientes não reutilizáveis.

Artigo 421 — Nenhuma substância alimentícia poderá ser exposta à venda sem estar devidamente protegida contra poeira, insetos e outros animais.

Parágrafo único — Excetua-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e, a critério da autoridade sanitária, levando em conta as condições locais e a categoria dos estabelecimentos, os alimentos de consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção.

Artigo 422 — A critério da autoridade sanitária, poderá não ser permitida a venda ambulante e em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

Artigo 423 — A venda ambulante e em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada pelo poder público municipal que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais estaduais.

Artigo 424 — A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, devidamente protegidos.

Parágrafo único — Excetua-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Artigo 425 — A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados situados fora do perímetro urbano das cidades, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividade devidamente comprovada.

Artigo 426 — Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo único — As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer, prontamente, esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista na guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob a sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

CAPÍTULO II

Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Artigo 427 — Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando necessário, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas para alimentos aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Artigo 428 — A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único — Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Artigo 429 — A colheita de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e esta deverá ser: em quantidade representativa do estoque existente, dividida em (três) invólucros; tornadas invioláveis, para assegurar sua autenticidade; e conservadas adequadamente de modo a assegurar suas características originais.

§ 1.º — Das amostras colhidas, uma será enviada ao laboratório oficial para a análise fiscal; outra ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento; e a terceira permanecerá no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual pericia de contraprova.

VIS
MURIL
R. J.

§ 2.º — Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra na forma prevista neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais, será o mesmo apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Artigo 430 — A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento da amostra.

Parágrafo único — No caso de alimentos perecíveis, e quando a infração arguida não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para o fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

Artigo 431 — Da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Artigo 432 — O laudo analítico será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, à instrução do processo, e ao arquivo do laboratório oficial.

Artigo 433 — Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita, e/ou requerer pericia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de produtos perecíveis.

§ 1.º — A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias ou de 24 (vinte e quatro) horas, no caso de produtos perecíveis, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2.º — Decorrido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido pericia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

CAPÍTULO III

Interdição de Alimentos

Artigo 434 — Quando resultar provado em análise fiscal ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Artigo 435 — Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único — O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

Artigo 436 — Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidos amostras para análise fiscal.

Artigo 437 — A interdição do produto e/ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual o produto, ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

§ 1.º — Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 2.º — Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 433 deste Regulamento, mantendo a interdição até decisão final, observando o prazo máximo estipulado no "caput" deste artigo.

§ 3.º — No caso de alimentos perecíveis em que a infração arguida não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação da análise condenatória, poderão estender-se até 10 (dez) dias.

Artigo 438 — O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, devê-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária na forma prevista no artigo anterior.

CAPÍTULO IV

Apreensão e Inutilização de Alimentos

Artigo 439 — Os alimentos manifestamente deteriorados e os alérgicos, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1.º — A autoridade sanitária lavrará os autos de infração, de imposição de penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas.

§ 2.º — Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo neste caso ser feita a colheita de amostra do produto para análise fiscal.

§ 3.º — Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

§ 4.º — Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, ou inconveniente, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-la para consumo humano.

Artigo 440 — Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

CAPITULO V

Perícia de Contraprovea

Artigo 441 — A perícia de contraprovea a que se refere o artigo 433 deste Regulamento será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

§ 1.º — Ao perito indicado pelo interessado, que deve ter habilitação legal, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2.º — O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia.

Artigo 442 — Aplicar-se-á na perícia de contraprovea o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Artigo 443 — Na perícia de contraprovea não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora, e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Artigo 444 — Da perícia de contraprovea será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Artigo 445 — A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprovea ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Artigo 446 — No caso de perda de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprovea, poderá o interessado solicitar nova colheita de amostra, aplicando-se neste caso adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1.º — Entende-se por perda de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário mínimo vigente no Estado.

§ 2.º — Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Artigo 447 — Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o, e determinando o arquivamento do processo.

CAPITULO VI

Disposições Finais

Artigo 448 — Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprovea, ou nos casos de constatação, em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Artigo 449 — Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1.º — Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2.º — Se a análise fiscal tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais, públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Artigo 450 — No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Artigo 451 — O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de Unidade Federativa diversa será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao da Unidade Federativa interessada.

Artigo 452 — A inutilização dos produtos, e o cancelamento do registro respectivo, da autorização para o funcionamento de empresa, e de licença dos estabelecimentos somente ocorrerão após a publicação, na imprensa oficial de decisão irreversível.

TITULO VII

Funcionamento dos Estabelecimentos

Artigo 453 — Todo estabelecimento ou local destinados à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir:

I — alvará de funcionamento;

II — caderneta de controle sanitário.

§ 1.º — O alvará de funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente obedecidas as especificações deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

§ 2.º — Para cada supermercado, ou congêneres, a reparação sanitária fornecerá um único alvará de funcionamento e, para os mercados, um alvará para cada box.

§ 3.º — A caderneta de controle sanitário conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

§ 4.º — Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir certificado de vistoria, o qual será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

Artigo 454 — Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Artigo 455 — Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos quando neles existir local apropriado separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

79
M1122
K1

III — a venda de pescado, industrializado e congelado procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação.

Artigo 462 — Nenhum açougue poderá funcionar em dependência de fábrica de produtos de carne e estabelecimentos congêneres.

Artigo 463 — Nas casas de venda de aves vivas e ovos não é permitida a matança ou preparo de aves ou outros animais.

Artigo 464 — Nos estabelecimentos de comércio de aves abatidas não é permitida a existência de aves vivas.

Parágrafo único — Nos estabelecimentos referidos neste artigo é proibida a manipulação ou tempero de carne para qualquer fim.

Artigo 465 — Nas peixarias é proibido o preparo ou fabrico de conservas de peixe.

Artigo 466 — Nos supermercados e congêneres é proibida venda de aves ou outros animais vivos.

TÍTULO VIII

Disposições Transitórias

Artigo 467 — Os alimentos que em 21 de outubro de 1969 estiverem registrados a menos de 10 (dez) anos em qualquer repartição federal fisco, de acordo com o Decreto-lei Federal n. 986, de 21 de outubro de 1969, dispensados de novo registro até que se complete o prazo estipulado.

Artigo 468 — Até que venham a ser aprovados os padrões de identidade e qualidade mencionados no artigo 411 deste Regulamento serão adotados os preceitos bromatológicos contidos na legislação federal vigente, ou nas Normas Técnicas Especiais deste Regulamento ou, na sua falta, os dos regulamentos estaduais pertinentes, ou nas normas e padrões internacionalmente aceitos.

Parágrafo único — Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

SEGUNDA PARTE

Promoção da Saúde

LIVRO I

Maternidade, Infância e Adolescência

Artigo 469 — A Secretaria de Estado da Saúde promoverá, de modo sistemático e permanente, assistência à saúde da população no que se refere à maternidade, à infância e à adolescência diretamente através de seus órgãos competentes, ou indiretamente mediante ajustes com outras entidades públicas ou privadas.

Artigo 470 — O órgão competente da Secretaria de Estado da Saúde orientará a organização de proteção à maternidade, à infância e à adolescência, coordenando as iniciativas nesse sentido e estimulará a criação

Artigo 456 — É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração e/ou de congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alergênicos.

Parágrafo único — A critério da autoridade sanitária competente a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transportes.

Artigo 457 — Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem produtos alimentícios e bebidas é proibido:

I — fumar;

II — varrer a seco;

III — permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Artigo 458 — Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Artigo 459 — Será obrigatório rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Parágrafo único — Nas instalações sanitárias destinadas aos funcionários e empregados será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente e um aviso afixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado.

Artigo 460 — Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão obrigados:

I — a apresentar, anualmente, a respectiva caderneta de saúde à repartição sanitária para a necessária revisão;

II — a usar vestuário adequado à natureza do serviço, durante o trabalho;

III — a manter rigoroso asseio individual.

§ 1.º — As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados de qualquer forma à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.

§ 2.º — Todo aquele que infringir repetidas vezes qualquer das disposições deste artigo poderá, a critério da autoridade sanitária, ter suspensos, temporária ou definitivamente, os efeitos de sua caderneta de saúde.

Artigo 461 — Os açougues são destinados à venda de carnes, vísceras e miúdos frescos, resfriados ou congelados, não sendo permitido seu preparo ou manipulação para qualquer fim.

Parágrafo único — Será, entretanto, facultado aos açougues:

I — a venda de carnes conservadas ou preparadas, exceto os enlatados, desde que convenientemente identificadas como procedentes de fábricas licenciadas e registradas;

II — a venda de carne fresca moída, desde que a moagem seja, obrigatoriamente, feita na presença do comprador e a seu exclusivo pedido;

SECRETARIA DE SAUDE
R. 10
1969

III — responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anátomo-patológicos ou radiológicos;

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

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

VI — responsáveis pelos serviços de verificação de óbitos;

VII — responsáveis pelo automóvel, caminhão, ômnibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontre o doente.

Parágrafo único — O cartório de registro civil, que registrar o óbito causado por moléstia transmissível, deverá comunicar o fato, dentro de 24 horas, à autoridade sanitária, que verificará se o caso foi notificado nos termos deste Regulamento.

Artigo 483 — A notificação de qualquer das doenças referidas nos incisos I e II do artigo 480 deve ser feita, à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone, telegrama, carta ou impresso adequado.

Parágrafo único — A autoridade sanitária deverá dar conhecimento, com a máxima urgência, ao órgão federal competente, dos casos de óbitos notificados das doenças referidas no inciso I do artigo 480.

Artigo 484 — A autoridade sanitária proporcionará as facilidades ao processo de notificação compulsória, para o fiel cumprimento deste Regulamento.

Artigo 485 — A notificação compulsória de casos de doenças tem caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade sanitária a mantê-lo.

Parágrafo único — Excepcionalmente, a identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário, poderá ser feita em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade sanitária, e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável.

Artigo 486 — Os dados necessários ao esclarecimento da notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão de Norma Técnica Especial.

LIVRO III

Investigação Epidemiológica

Artigo 487 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por Investigação Epidemiológica o conjunto de ações destinadas a descobrir, a partir dos casos notificados, a fonte de infecção, as vias de transmissão, os comunicantes, outros possíveis casos e os suscetíveis de modo a permitir a aplicação de medidas adequadas de profilaxia.

Artigo 488 — Recebida a notificação, a autoridade sanitária é obrigada a proceder à investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguação da disseminação da doença na população sob risco.

§ 1.º — A autoridade sanitária poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando a proteção da saúde pública.

§ 2.º — Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária poderá exigir provas imunológicas e coleta de material para exame de laboratório.

Artigo 489 — Em decorrência dos resultados, parciais ou finais, das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo anterior e seus parágrafos, a autoridade sanitária fica obrigada a adotar, prontamente as medidas de profilaxia indicadas para o controle da doença, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ambiente.

Artigo 490 — As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença constarão de Norma Técnica Especial.

LIVRO IV

Medidas de Profilaxia das Doenças Transmissíveis

Artigo 491 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por doença transmissível a causada por um agente etiológico animado ou por seus produtos tóxicos, capaz de ser transferida, de modo direto ou indireto, de uma pessoa ou animal, de vegetais ou do solo, para o organismo de outro indivíduo ou animal.

Artigo 492 — A profilaxia das doenças transmissíveis baseia-se nas medidas que visam:

I — suprimir ou diminuir o risco à coletividade representado pelos indivíduos e animais infectados;

II — interromper ou dificultar a transmissão;

III — proteger convenientemente os suscetíveis.

Artigo 493 — A autoridade sanitária poderá exigir e executar, de acordo com a doença, uma ou mais das seguintes medidas de profilaxia: tratamento, isolamento, desinfecção, quarentena, vigilância sanitária, quimioprofilaxia e vacinação.

Parágrafo único — Periodicamente, a Secretaria de Estado da Saúde baixará Normas Técnicas Especiais disciplinando a aplicação destas medidas.

Artigo 494 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, no que diz respeito à profilaxia das doenças transmissíveis, entende-se por tratamento o uso de recursos terapêuticos destinados a impedir que o doente continue transmitindo a moléstia.

Artigo 495 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por isolamento a separação de indivíduos afetados por doenças transmissíveis e eventualmente, portadores de agentes infectantes, em locais adequados, de modo a evitar que suscetíveis venham a ser atingidos direta ou indiretamente pelo agente patogênico.

Artigo 496 — O isolamento domiciliário estará sujeito à vigilância direta da autoridade sanitária, a fim de garantir a execução das medidas profiláticas necessárias e o tratamento clínico, que poderá ficar a cargo de médico de livre escolha do doente.

Artigo 497 — O período de isolamento, em cada caso particular, será determinado pela autoridade sanitária, tendo em vista os interesses da saúde coletiva.

Artigo 498 — A autoridade sanitária fornecerá, para efeitos legais, documento comprobatório da imposição e duração do isolamento.

85
C. A. B. A.
P. A. R. I.
M. U. N. I. C. A.

protegidos por meio de vacinas, soros ou seus derivados, antibióticos, quimio-
terápicos ou outros agentes antimicrobianos adequados, sempre que houver
Indicação.

LIVRO V

Medidas em Caso de Epidemias

Artigo 507 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas
Técnicas Especiais, entende-se por epidemia a ocorrência numa coletividade,
ou região, de casos de uma determinada moléstia, em número que ultrapasse
significativamente a incidência normalmente esperada.

Artigo 508 — Havendo suspeita de epidemia em uma localidade,
a autoridade sanitária local deverá imediatamente:

I — confirmar os casos clinicamente e por meio de provas labo-
ratoriais;

II — verificar se a incidência atual da moléstia é significativamente
maior que a habitual;

III — comunicar a ocorrência ao seu chefe imediato;

IV — adotar as primeiras medidas de profilaxia indicadas.

Artigo 509 — Na iminência ou vigência de epidemias poderá ser
providenciado o fechamento total ou parcial de estabelecimento, centro de
reunião ou diversão, escolas e quaisquer locais abertos ao público, durante
o tempo julgado necessário pela autoridade sanitária.

Artigo 510 — Na iminência ou vigência de epidemia de maior
gravidade, ou de calamidade natural que possa provocá-la, serão tomadas
medidas particularmente rigorosas para impedir a disseminação da moléstia.
Tais medidas poderão abranger a limitação parcial ou total do direito de
locomoção.

Artigo 511 — Esgotados os meios de persuasão, a autoridade sanitá-
ria requisitará o auxílio da autoridade policial local ou regional para a
execução de medidas referentes à profilaxia de doenças.

LIVRO VI

Vacinações de Caráter Obrigatório

Artigo 512 — A Secretaria de Estado da Saúde é responsável pela
vacinação obrigatória no território do Estado de São Paulo, nos termos da
Lei Federal 6.259, de 30 de outubro de 1975 que dispõe sobre a organização
das ações de Vigilância Epidemiológica e sobre o Programa Nacional de
Imunizações.

Parágrafo único — A Secretaria de Estado da Saúde, elaborará,
fará publicar e atualizará, bienalmente, a relação das vacinações de caráter
obrigatório no Estado de São Paulo, após a devida aprovação pelo Minis-
tério da Saúde.

Artigo 513 — É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação
obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

Parágrafo único — Só será dispensada da vacinação obrigatória a
pessoa que apresentar Atestado Médico e contra-indicação explícita da
aplicação da vacina.

Artigo 514 — Anualmente, para o pagamento do salário-família, será
exigido do segurado a comprovação de que seus beneficiários receberam as

Artigo 499 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas
Técnicas Especiais, entende-se por desinfecção a destruição dos agentes
patogênicos fora do organismo, por meios químicos ou físicos.

Artigo 500 — A critério da autoridade sanitária, de acordo com a
doença, a desinfecção será complementada ou substituída por medidas de
combate aos vetores biológicos e seus reservatórios.

Artigo 501 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas
Técnicas Especiais, entende-se por quarentena a restrição da liberdade de
locomoção e o controle médico permanente dos comunicantes e dos indi-
víduos procedentes de áreas onde a moléstia ocorre endêmica ou epide-
micamente, por um intervalo de tempo ou período máximo de incubação
da doença.

§ 1.º — A quarentena é aplicável às doenças referidas no inciso
I do artigo 480 e, eventualmente, a outras doenças, a critério da autoridade
sanitária.

§ 2.º — A quarentena poderá ser substituída pela vigilância sani-
tária ou poderá deixar de ser aplicada nos casos previstos no Regulamento
Sanitário Internacional.

§ 3.º — Durante o período de quarentena, as pessoas a ela sujeitas
deverão permanecer nos locais expressamente determinados pela autoridade
responsável pela medida.

§ 4.º — A autoridade sanitária fornecerá, para efeitos legais,
documentos comprobatórios da imposição e duração da quarentena.

Artigo 502 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas
Técnicas Especiais, entende-se por vigilância sanitária o seguimento dos
comunicantes e dos indivíduos procedentes de áreas onde a moléstia ocorre
endêmica ou epidemicamente, por intervalo de tempo igual ao período
máximo de incubação da doença.

§ 1.º — A vigilância sanitária é aplicável às doenças transmissíveis
referidas no inciso II do artigo 480 e, eventualmente, a outras doenças, a
critério da autoridade sanitária.

§ 2.º — As pessoas sob vigilância sanitária deverão comunicar
previamente a mudança de domicílio à autoridade responsável, cabendo a
esta dar ciência do fato à autoridade sanitária do local para onde se dirigir
o indivíduo.

Artigo 503 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas
Técnicas Especiais, entende-se por portador o indivíduo que está albergando
um agente etiológico animado sem apresentar sintomas da moléstia, mas
que o elimina para o ambiente de forma contínua ou intermitente.

Artigo 504 — Os portadores poderão, a critério da autoridade sani-
tária, ser submetidos a um controle apropriado, recebendo tratamento ade-
quado para evitar a eliminação do agente etiológico para o ambiente, e
observando os princípios de higiene e as demais medidas profiláticas impostas
pela autoridade sanitária.

Artigo 505 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas
Técnicas Especiais, entende-se por quimioprofilaxia a administração de uma
substância química, inclusive antibióticos, para prevenir uma infecção ou
sua evolução para a forma ativa e manifesta de uma doença.

Artigo 506 — Os comunicantes e os indivíduos que de qualquer modo
se expuserem ao risco de contrair uma doença transmissível, deverão ser

87
BID

vacinas obrigatórias na forma do Decreto Federal 78.231, de 12 de agosto de 1976 e legislação subsequente.

Artigo 515 — Compete à Secretaria de Estado da Saúde, nos termos do Decreto Federal 78.231, de 12 de agosto de 1976, por meio dos seus órgãos responsáveis pelos Programas de Vacinação:

I — elaborar, implantar e implementar programas de imunizações, principalmente aqueles referentes à vacinação obrigatória;

II — supervisionar, controlar e avaliar a execução das vacinações no território do Estado de São Paulo.

Artigo 516 — A comprovação da obrigatoriedade das vacinações será feita por meio de Atestado de Vacinação padronizado pelo Ministério da Saúde e emitido pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

Artigo 517 — Toda pessoa vacinada tem o direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

Parágrafo único — Em situações excepcionais a autoridade sanitária poderá dispensar a emissão do atestado.

Artigo 518 — A pessoa que, durante o ano anterior, recorreu aos serviços de saúde autorizados para realização de vacinações obrigatórias e não conseguiu a aplicação das mesmas, pode exigir daqueles órgãos um atestado comprobatório da impossibilidade da vacinação, a fim de eximir-se, nas datas aprazadas, das obrigações e sanções estabelecidas na legislação específica.

Artigo 519 — As vacinas obrigatórias e seus respectivos atestados serão gratuitos, inclusive quando executados por profissionais em suas clínicas ou consultórios, ou por estabelecimentos privados de prestação de serviços, de saúde.

Artigo 520 — Os atestados de vacinação obrigatória não poderão ser retidos, em qualquer hipótese e sob qualquer motivo, por pessoa natural ou jurídica.

LIVRO VII

Estatísticas de Saúde

Artigo 521 — A Secretaria de Estado da Saúde deverá coletar, analisar e divulgar dados estatísticos de interesse para as atividades de saúde pública, em colaboração com o órgão central de estatística do Estado e demais entidades interessadas nessas atividades.

Artigo 522 — Os hospitais e estabelecimentos congêneres, os laboratórios de análises clínicas e os serviços médico-assistenciais de qualquer natureza são obrigados, quando solicitados, a manter, regular e sistematicamente, aos órgãos próprios da Secretaria de Estado da Saúde os dados e informações necessários à elaboração de estatísticas de saúde.

Parágrafo único — O não cumprimento desta exigência implicará na cassação do alvará de funcionamento da entidade pela autoridade sanitária.

LIVRO VIII

Atestado de Óbito

Artigo 523 — O atestado de óbito, documento indispensável para o enterramento, deve ser dado sempre em impressos especialmente destinados a esse fim.

Artigo 524 — Compete ao médico da Secretaria de Estado da Saúde fornecer o atestado em casos de óbitos motivados por moléstia mal definida ou "sem assistência médica", em localidade onde inexistia serviço de verificação de óbitos, desde que não haja suspeita de que o óbito tenha ocorrido por causas não naturais, conforme o disposto na Lei Estadual n.º 10.095 de 3 de maio de 1968.

LIVRO IX

Doenças Transmissíveis e Transfusões de Sangue

Artigo 525 — Compete aos órgãos de saúde pública do Estado a execução de medidas que visem a impedir a propagação de doenças transmissíveis através de transfusão de sangue ou de substâncias afins, quaisquer que sejam as suas modalidades.

Artigo 526 — Rejeitar-se-á a doação de sangue de doador cujo estado de saúde física ou mental não esteja de acordo com as exigências contidas neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo único — Ao sangue fresco ou estocado, proveniente de doadores ocasionais, quaisquer que sejam as suas procedências, devem ser aplicados, quando for o caso, processos físicos ou químicos, ou de diferentes naturezas, que o libertem de agentes nocivos à saúde do receptor.

Artigo 527 — Os bancos de sangue, bem como toda e qualquer instituição ou profissional que se dediquem a essa atividade, são obrigados a registro em repartição oficial competente, devendo também contar com fichário convenientemente atualizado, correspondente a doadores de sangue.

Artigo 528 — Sem embargo da ação fiscalizadora que lhe compete o Estado, quando solicitado, poderá aferecer às instituições privadas e aos profissionais habilitados, que se dediquem à prática de transfusões sanguíneas, orientação técnica para a boa execução de suas atividades.

LIVRO X

Doenças Transmissíveis e Saneamento do Meio

Artigo 529 — Nas barberias, cabeleireiros, casas de banho, salões e institutos de beleza e estabelecimentos congêneres, será obrigatória a desinfecção do instrumental e utensílios destinados ao serviço, antes de serem usados, por meios apropriados, aceitos pela autoridade sanitária.

Artigo 530 — É proibido às casas de banho atenderem pessoas que sofram de dermatose ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Parágrafo único — Os estabelecimentos que tiverem médico responsável em caráter permanente, poderão atender pessoas com essas características, obedecendo as determinações do responsável.

Artigo 531 — As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, pensões, casas de banho, barberias e cabeleireiros deverão ser limpas e desinfetadas.

§ 1.º — As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individualmente lavadas e desinfetadas.

§ 2.º — As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas após cada banho.

§ 3.º — O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar após ser usado pelo cliente.

Artigo 532 — As piscinas de uso público e as de uso coletivo restrito deverão utilizar água com características físicas, químicas e bacteriológicas adequadas, nos termos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

§ 1.º — Os seus vestiários, sanitários e chuveiros deverão ser conservados limpos e sua desinfecção será feita a critério da autoridade sanitária.

§ 2.º — Os calções de banho e toalhas, quando fornecidos pelas entidades responsáveis pela piscina, deverão ser desinfetados após o uso de cada banhista.

Artigo 533 — É proibido às lavanderias públicas receberem roupas que tenham servido a doentes de hospitais ou estabelecimentos congêneres, ou provenientes de habitações particulares onde existam pessoas atacadas de doenças transmissíveis.

Parágrafo único — Somente lavanderias sob fiscalização da autoridade sanitária poderão receber roupas que tenham servido a doentes de hospitais e estabelecimentos congêneres ou de habitações particulares onde existam pessoas atacadas de doenças transmissíveis.

Artigo 534 — É proibido o uso de lixo "in natura" para servir como alimentação a porcos e outros animais.

Parágrafo único — Para efeito deste artigo admite-se na alimentação de porcos e outros animais, o aproveitamento de restos de comida, desde que sejam mantidos e conduzidos em recipientes de uso exclusivo para esse fim, devendo estes serem previamente limpos e desinfetados, de acordo com as instruções da autoridade sanitária.

Artigo 535 — É proibida a irrigação de plantações de hortaliças e frutas rasteiras com água contaminada, em particular as que contêm dejetos humanos.

Parágrafo único — Para efeito deste artigo considera-se água contaminada a que contenha elementos em concentrações nocivas à saúde humana, tais como organismos patogênicos, substâncias tóxicas ou radioativas.

Artigo 536 — Para consumo doméstico só deve ser utilizada água potável.

Artigo 537 — Estendem-se, no que couber, as determinações deste livro, aos hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres.

Artigo 538 — É proibido manter quaisquer animais que por sua espécie, quantidade ou instalações inadequadas, possam ser causa de insalubridade ou de incômodo à vizinhança.

Artigo 539 — A autoridade sanitária poderá determinar outras medidas sobre saneamento do meio para assegurar proteção à saúde, prevenindo a disseminação de doenças transmissíveis e incômodos a terceiros.

LIVRO XI

Doenças não Transmissíveis e Acidentes Pessoais

Artigo 540 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por doença não transmissível a causada por agente etiológico inanimado, ou cujos caracteres epidemiológicos se aproximam daqueles das doenças transmissíveis quando o referido agente for desconhecido.

Artigo 541 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, entende-se por acidente a ocorrência de uma série de fatos que, em geral e sem intenção, produzam lesão corporal ou morte.

Artigo 542 — A Secretaria de Estado da Saúde estimulará, por todos os meios ao seu alcance, o desenvolvimento de atividades de saúde pública, paralelamente ao progresso da ciência e da técnica sanitária, visando ao controle de acidentes pessoais e de doenças que, por sua elevada prevalência, constituam problemas de interesse coletivo, tais como o câncer, o "diabetes mellitus", as afecções cardiovasculares, as doenças carenciais e outras não transmissíveis.

Artigo 543 — A autoridade sanitária determinará a execução de medidas de prevenção adequadas, quando a prevalência de acidentes pessoais em domicílio o recomendar.

Artigo 544 — A Secretaria de Estado da Saúde, por intermédio dos órgãos competentes, promoverá programas de educação sanitária e o estudo das causas de acidentes pessoais e das doenças a que se refere este Livro.

Artigo 545 — Visando o combate às doenças não transmissíveis a Secretaria de Estado da Saúde promoverá atividades especializadas para diagnóstico precoce e tratamento adequado dos doentes quando possível, bem como estimulará o exame periódico dos grupos populacionais relacionados com a maior prevalência ou incidência da doença.

Artigo 546 — Na luta contra as doenças não transmissíveis de interesse coletivo e acidentes pessoais, a Secretaria de Estado da Saúde poderá prestar colaboração técnica e financeira às instituições públicas ou privadas, de reconhecido mérito, que a ela se dediquem.

LIVRO XII

Inumações, Exumações, Translações e Cremações

Artigo 547 — A inumação de pessoas vitimadas por doenças transmissíveis somente poderá ser feita com observância das medidas e cautelas determinadas pela autoridade sanitária.

Parágrafo único — Havendo suspeita de que o óbito foi consequente à doença transmissível, a autoridade sanitária poderá exigir a necropsia para determinar a causa da morte.

Artigo 548 — É proibido o uso de caixões metálicos, ou de madeira revestida, interna ou externamente, com aquele material, excetuando-se os destinados:

I — aos embalsamados;

II — aos exumados;

III — aos cadáveres que não tenham de ser com eles enterrados, sendo obrigatória a desinfecção após o uso.

Parágrafo único — Outros materiais poderão ser utilizados na confecção de caixões, desde que submetidos à aprovação da autoridade sanitária.

Artigo 549 — Os caixões destinados à cremação de cadáveres deverão satisfazer às seguintes exigências:

I — ser de material de fácil combustão;

II — ter alças removíveis, evitadas quaisquer peças metálicas;

III — não serem pintados, laqueados ou envernizados;

IV — não provocar, quando queimados, poluição atmosférica acima dos padrões vigentes, nem deixar resíduos aglutinados.

Parágrafo único — Os cadáveres deverão ser cremados em caixões individuais, podendo conter, nos casos de óbitos de gestantes, também o feto ou natimorto.

COPIA
P. A. T. P.

QUINTA PARTE

Repressão às Infrações de Natureza Sanitária

LIVRO ÚNICO

TÍTULO I

Competência

Artigo 557 — Os médicos, engenheiros, arquitetos, médicos-veterinários, farmacêuticos, dentistas, físicos, químicos, bioquímicos, supervisores de saneamento e agentes de saneamento da Secretaria de Estado da Saúde, no exercício de funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

§ 1.º — A competência dos supervisores de saneamento fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III e IV do artigo 568.

§ 2.º — Aos agentes de saneamento fica atribuída competência para aplicação da pena prevista no inciso I do artigo 568.

Artigo 558 — Verificada a ocorrência da irregularidade será lavrado, de imediato, auto de infração, pelas autoridades mencionadas no artigo anterior.

Artigo 559 — As autoridades fiscalizadoras mencionadas no artigo 557 terão livre ingresso em todos os locais, a qualquer dia e hora, quando no exercício de suas atribuições.

TÍTULO II

Infrações e Penalidades

Artigo 560 — Considera-se infração, para os fins deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Artigo 561 — Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único — Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Artigo 562 — As infrações sanitárias classificam-se em:

I — leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II — graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III — gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Artigo 563 — São circunstâncias atenuantes:

I — a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

Artigo 550 — O transporte de cadáveres só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim.

Parágrafo único — Os veículos deverão ser de forma a se prestarem à lavagem e desinfecção após o uso, tendo, no local em que pousar o caixão, revestimento de placa metálica ou de outro material impermeável.

Artigo 551 — O prazo mínimo para exumação é fixado em três anos, contados da data do óbito, sendo reduzido para dois anos no caso de criança até a idade de seis anos, inclusive.

§ 1.º — Nos casos de construção, reconstrução ou reforma dos túmulos, bem como pedido da autoridade judicial ou policial para instruir inquéritos ou, ainda, em caso de interesse público comprovado, poderão ser alterados os prazos referidos neste artigo, a critério da autoridade sanitária.

§ 2.º — O transporte dos restos mortais exumados será feito em caixão funerário adequado, ou em urna metálica, após a autorização da autoridade sanitária.

QUARTA PARTE

Recuperação da Saúde

LIVRO ÚNICO

Assistência Médico-Hospitalar

Artigo 552 — Para os fins deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais considera-se assistência médico-hospitalar aquela prestada nos estabelecimentos definidos no artigo seguinte, e destinada precisamente a promover ou proteger a saúde pessoal, diagnosticar e tratar precocemente o indivíduo das doenças que acometem, limitar os danos por elas causados, e reabilitar quando a sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Artigo 553 — A assistência médico-hospitalar é prestada nos seguintes estabelecimentos:

I — estabelecimentos de assistência médica ambulatorial exclusiva;

II — estabelecimentos de assistência médica de urgência, providos de leitos para repouso ou observação com limitação de tempo de permanência;

III — estabelecimentos de assistência médico-hospitalar, com leitos em regime de internação, e sem limitação de tempo de permanência.

Artigo 554 — Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar somente poderão funcionar quando devidamente registrados nos órgãos competentes da Secretaria de Estado da Saúde, os quais, após a respectiva vistoria fornecerão o alvará de funcionamento, que deverá ser renovado anualmente.

Artigo 555 — A classificação e as exigências para funcionamento de estabelecimentos de assistência médico-hospitalar serão determinadas pelos órgãos competentes da Secretaria de Estado da Saúde, de acordo com a programação médica dos mesmos e obedecidas as disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, bem como ao previsto na legislação federal, estadual e municipal pertinentes.

Artigo 556 — A Secretaria de Estado da Saúde compete, ainda, fiscalizar o funcionamento dos estabelecimentos de assistência médico-hospitalar e determinar normas para sua construção, instalação e funcionamento.



- II — a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a 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 não podia resistir, para a prática do ato;
- V — a irregularidade cometida ser pouco significativa;

VI — ser, o infrator, primário.

Artigo 564 — São circunstâncias agravantes:
I — ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;

II — ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contraria o disposto na legislação sanitária;

III — tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;

IV — o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

V — ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

VI — ser, o infrator, reincidente.

Artigo 565 — Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, ficará caracterizada a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Parágrafo único — A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração em gravíssima.

Artigo 566 — 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.
Parágrafo único — Sem prejuízo do disposto neste artigo, e no artigo 562, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Artigo 567 — Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Artigo 568 — Em conformidade com o disposto na Lei Federal n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, as infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

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 de alvará de licenciamento de estabelecimento.

Artigo 569 — A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

I — nas infrações leves, de Cr\$ 2.000,00 a Cr\$ 10.000,00;

II — nas infrações graves, de mais de Cr\$ 10.000,00 a Cr\$ 20.000,00;

III — nas infrações gravíssimas, de mais de Cr\$ 20.000,00 a Cr\$ 80.000,00.

Parágrafo único — Aos valores das multas previstas neste Regulamento aplicar-se-á o coeficiente de atualização monetária referido no parágrafo único do artigo 2.º da Lei Federal n. 6.205, de 29 de abril de 1975.

Artigo 570 — São infrações sanitárias entre outras:

I — construir, instalar, ou fazer funcionar laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interressem à saúde pública, sem registro, licença e autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes;

pena — advertência, interdição, cancelamento de autorização e de licença, e/ou multa;

II — construir, instalar, ou fazer funcionar estabelecimento de dispensação de medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;

pena — advertência, interdição e/ou multa;

III — construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes;

pena — advertência, interdição, cancelamento da licença e/ou multa;

IV — instalar consultórios médicos, odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, terminais, climáticas, de repouso, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outros estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso

95
P. 2

odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:

pena — advertência, interdição, cancelamento da licença e/ou multa;
V — extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, corantes, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença, ou autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

pena — advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa;

VI — fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária:

pena — advertência, proibição de propaganda suspensão de venda e/ou multa;

VII — deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que dispõem as normas legais ou regulamentares vigentes:

pena — advertência e/ou multa;

VIII — impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:

pena — advertência e/ou multa;

IX — reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde:

pena — advertência, interdição, cancelamento de licença ou autorização e/ou multa;

X — opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias:

pena — advertência e/ou multa;

XI — obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

pena — interdição, cancelamento de licença e autorização e/ou multa;

XII — aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa em lei e normas regulamentares:

pena — advertência, interdição, cancelamento de licença e ou multa;

XIII — fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e corantes, cuja venda e uso dependam de prescrição médica, sem observância dessa exigência e contrariando as normas legais e regulamentares:

pena — advertência, interdição, cancelamento da licença e/ou multa;

XIV — retirar ou aplicar sangue, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares:

pena — interdição, cancelamento da licença e registro e/ou multa;
XV — exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-las contrariando as disposições legais e regulamentares:

pena — advertência, interdição, cancelamento da licença e registro e/ou multa;

XVI — rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, de correção estética, cosméticos, perfumes, corantes, saneantes e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares:

pena — advertência, inutilização, interdição e/ou multa;

XVII — alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

pena — interdição, cancelamento do registro, da licença e autorização e/ou multa;

XVIII — reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres, e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

pena — apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa;

XIX — expor à venda ou entregar ao consumo, produtos de interesse à saúde, cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas, de validade, posteriores ao prazo expirado:

pena — apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da licença e da autorização e/ou multa;

XX — industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado:

pena — apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XXI — utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, estafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados,

pena — apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, da autorização e da licença e/ou multa;

XXII — comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição, ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação:

pena — apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

XXIII — aplicação de ratiçadas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais:

pena — interdição, cancelamento de licença e de autorização, e/ou multa;

XXXIV — descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros;

pena — advertência, interdição, e/ou multa;

XXXV — inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse;

pena — advertência, interdição, e/ou multa;

XXXVI — exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal;

pena — interdição e/ou multa;

XXXVII — cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal;

pena — interdição e/ou multa;

XXXVIII — proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes;

pena — advertência, interdição, e/ou multa;

XXXIX — fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública;

pena — apreensão, inutilização, e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e multa;

XXX — transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde;

pena — advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação de produto, cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e multa;

XXXI — exportar, ou entregar ao consumo humano, sal, refinado ou metalóide por quilograma de produto;

pena — advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento;

XXXII — descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente;

pena — advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento de propaganda.

Parágrafo único — Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequados e à assistência e responsabilidade técnicas.

Artigo 571 — O desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

TÍTULO III

Procedimento Administrativo das Infrações de Natureza Sanitária

CAPÍTULO I

Auto de Infração

Artigo 572 — As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Regulamento.

Parágrafo único — O auto de infração será avaliado pelo superior imediato da autoridade atuante, seguindo-se a lavratura do auto de imposição de penalidade, se for o caso.

Artigo 573 — O auto de infração será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao atuante e conterá:

I — o nome da pessoa física ou denominação da entidade atuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço;

II — o ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III — a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV — indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;

V — o prazo de 15 (quinze) dias, para defesa ou impugnação do auto de infração;

VI — nome e cargo legais da autoridade atuante e sua assinatura;

VII — a assinatura do atuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância pela autoridade atuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único — 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, publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Artigo 574 — Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Artigo 575 — Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o infrator obrigação a cumprir, será ele intimado a fazê-lo no prazo de 30 (trinta) dias.

§ 1.º — O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Handwritten signature and initials.

§ 2.º — O não cumprimento da obrigação subsistente, no prazo fixado, além de sua execução forçada acarretará, após decisão irrecorrível, a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

CAPÍTULO II

Termo de Intimação

Artigo 576 — Se, a critério das autoridades sanitárias mencionadas no artigo 557 deste Regulamento, a irregularidade não constituir perigo iminente para a saúde pública será expedido termo de intimação ao infrator, para corrigi-la no prazo de 30 (trinta) dias.

§ 1.º — O prazo para cumprimento da intimação será contado a partir da data de vencimento do prazo de defesa do auto de infração, ou da publicação do indeferimento desta, quando houver.

§ 2.º — O prazo para cumprimento da intimação poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Artigo 577 — O termo de intimação será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao intimado, e conterá:

I — o nome da pessoa física, ou denominação da entidade intimada, especificação do seu ramo de atividade e endereço;

II — número, série e data do auto de infração respectivo;

III — a disposição legal ou regulamentar infringida;

IV — a medida sanitária exigida;

V — o prazo para sua execução;

VI — nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VII — a assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto; e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único — Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o infrator deverá ser identificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

CAPÍTULO III

Auto de Imposição de Penalidade

Artigo 578 — O auto de imposição de penalidade deverá ser lavrado pela autoridade competente, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do auto de infração, ou da data da publicação do indeferimento da defesa, quando houver.

§ 1.º — Quando houver intimação, a penalidade só será imposta após o decurso do prazo concedido, e desde que não corrigida a irregularidade.

§ 2.º — Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 3.º — O auto de imposição de penalidade de apreensão, ou interdição, ou inutilização, a que se refere o parágrafo anterior, deverá ser anexado ao auto de infração original, e quando se tratar de produtos deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

Artigo 579 — O auto de imposição de penalidade será lavrado em 5 (cinco) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator e conterá:

I — o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada e seu endereço;

II — o número, série e data do auto de infração respectivo;

III — o número, série e data do termo de intimação, quando for o caso;

IV — o ato ou fato constitutivo da infração e o local;

V — a disposição legal ou regulamentar infringida;

VI — a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VII — prazo de 15 (quinze) dias para interposição de recurso, contado da ciência do autuado;

VIII — a assinatura da autoridade autuante.

IX — a assinatura do autuado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

§ 1.º — Quando a penalidade imposta for apreensão, interdição ou inutilização de produtos, o auto deverá ser acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

§ 2.º — Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o item IX deste artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

CAPÍTULO IV

Processamento das Multas

Artigo 580 — Transcorrido o prazo fixado no item VII do artigo 579, sem que tenha havido interposição de recurso, ou pagamento da multa, o infrator será notificado para recolhê-la, no prazo de 30 (trinta) dias, ao órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

Artigo 581 — Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva, será restituído à repartição de origem, a fim de ser feita a notificação de que trata o artigo anterior.

Parágrafo único — Não recolhida a multa dentro do prazo fixado no artigo 580, uma das vias do auto de imposição da penalidade de multa será encaminhada ao órgão competente para fins de cobrança judicial.

Artigo 582 — As multas impostas sofrerão redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de vinte dias, contados da data da ciência de sua aplicação, implicando na desistência tácita do recurso.

Artigo 583 — O recolhimento das multas no órgão arrecadador competente será feito mediante guia de recolhimento que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos órgãos locais autuantes.

VI
MULHAS

CAPÍTULO V

Recursos

Artigo 584 — O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias, contados de sua ciência.

Artigo 585 — A defesa ou impugnação será julgada pelo superior imediato do servidor autuante, ouvindo este, preliminarmente, o qual terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito, seguindo-se a lavratura do auto de imposição de penalidade, se for o caso.

Artigo 586 — Da imposição de penalidade poderá o infrator recorrer à autoridade imediatamente superior, no prazo de 15 dias, contados de sua ciência.

Artigo 587 — Mantida a decisão condenatória, caberá recurso, no prazo de 20 (vinte) dias ao:

I — Diretor da Divisão autuante, qualquer que seja a penalidade aplicada; e, das decisões deste, ao:

II — Coordenador respectivo, quando se tratar de penalidade prevista nos incisos III a XI do artigo 568, ou de multa de valor correspondente ao previsto nos incisos II e III do artigo 589; e, das decisões do Coordenador, ao:

III — Secretário de Estado da Saúde, em última instância, e somente quando se tratar das penalidades previstas nos incisos VII, VIII, X e XI do artigo 568.

Artigo 588 — Os recursos serão decididos depois de ouvida a autoridade recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão anterior.

Artigo 589 — Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

Artigo 590 — O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I — pessoalmente, ou por seu procurador, à vista do processo; ou
II — mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada, ou através da imprensa oficial, considerando-se efetivada 5 (cinco) dias após a publicação.

TÍTULO IV

Disposições Gerais

Artigo 591 — As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

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

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

Artigo 592 — Os prazos mencionados no presente Regulamento correm ininterruptamente.

Artigo 593 — Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado "a rogo" na presença de duas teste-

munhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Artigo 594 — Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa será certificado no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Artigo 595 — Quando a infração ocorrer em livro, este não será apreendido, porém, no ato descrever-se-á circunstanciadamente a falta, lavrando-se o termo do ocorrido no próprio livro.

Artigo 596 — Os órgãos da Secretaria de Estado da Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

VISTO

CÂMARA MUNICIPAL DE BIRIGUI

BIRIGUI, 15 FEV 1991

ODEYR RAMOS

PRESIDENTE - RG 2.718.778