

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

DISPÕE SOBRE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

A Prefeita de São Luís Capital do Estado do Maranhão. Faço saber a todos os seus habitantes que a Câmara Municipal de São Luís decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - O Município, por intermédio de Departamento de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, exercerá ações de Vigilância Sanitária sobre bens, produtores de origem animal e vegetal, locais e atividades que, direta ou indiretamente, possam produzir casos de agravos à saúde pública ou individual.

Art. 2º - No desempenho das ações previstas nesta lei, serão empregados todos os meios e recursos disponíveis, e adotados os processos e métodos científicos e tecnológicos adequados, as normas e padrões aprovados pelo Governo Federal, bem como aplicados ou preceitos legais e regulamentares editados, visando obter maior eficiência e eficácia no controle e fiscalização em matéria de saúde.

Art. 3º - Os serviços de Vigilância Sanitária deverão manter estreito entrosamento com os serviços de Vigilância Epidemiológica e Farmacológica, bem como apoiar-se na rede de laboratório de saúde pública, a fim de permitir uma ação coordenada e objetiva na solução e acompanhamento dos casos sob controle.

TÍTULO II

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

CAPÍTULO I

DO CONTROLE DOS ALIMENTOS

Art. 4º - Todo alimento destinado ao consumo humano, sendo este de qualquer origem, estado ou procedência exposto a venda em todo Município de São Luís, será objeto de ação fiscalizadora exercida pela Vigilância Sanitária da SEMUS, nos termos desta Lei.

Parágrafo Único - A autoridade Sanitária terá livre acesso a qualquer local e hora onde haja fabrico, manipulação acondicionamento, transporte, depósito, conservação e venda de alimento.

Art. 5º - O controle dos alimentos consistirá na verificação das condições de insalubridade, conservação e integridade dos alimentos, a higiene das instalações e dos estabelecimentos comerciais de alimentos, do pessoal neles empregados e da tecnologia adotada.

CAPÍTULO II

DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 6º - Só poderão ser expostos à venda e ao consumo público alimentos próprios para tal finalidade quando:

- a) estejam em perfeito estado de conservação;
- b) Por sua natureza, composição e circunstâncias de manipulação, conservação e armazenamento, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;
- c) Atendem às normas de registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 7º - São considerados IMPRÓPRIOS para o consumo os alimentos que:

- a) Estiverem adulterados ou falsificados;
- b) Contiverem substâncias venenosas ou tóxicas em quantidades que possam se tornar prejudiciais à saúde do consumidor;

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

- c) Conttenham substâncias tóxicas adicionais ou acidentais, para os quais não tenham sido estabelecidos limites de tolerância, ou que estejam acima do limite estabelecido;
- d) Sejam compostos, no todo ou em parte, de substância em decomposição;
- e) Contiverem parasitos patogênicos ou qualquer estágio de evolução, causadores de infecção, infestação ou intoxicação;
- f) Contiverem parasitos que indiquem a deteriorização ou defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;
- g) Estejam alterados por ação natural proveniente de unidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitos, e tenham sofrido alterações em sua composição intrínseca, para os caracteres organolépticos.

Art. 8º - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

- a) Provierem de estabelecimentos não licenciados;
- b) Não estiverem rotulados, quando obrigados à exigência ou, quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência.

Art. 9º - São considerados falsificados os alimentos que tenham a aparência e caracteres gerais de um produto legítimo ou genuíno protegido por marca registrada a assim se denominam sem que procedem de seus verdadeiros donos.

CAPÍTULO III

DA PROTELÃO DOS ALIMENTOS

Art. 10 - Em todas as fases de seu processamento, das fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e meio ambiente.

Parágrafo Único - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de deteriorização.

Art. 11 - Os alimentos embalados, uma vez aberto o invólucro, devem ser transferidos para outro recipiente adequado.

Art. 12 - Os alimentos serão obrigatoriamente mantidos afastados de desinfetantes, solventes e produtos de perfumaria e similares.

Art. 13 - Na comercialização de alimentos e na preparação serão utilizados processos mecânicos e utensílios previamente levados e desinfetados.

Art. 14 - No acondicionamento ou venda a consumo de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papeis coloridos independentemente de ser cozido, lavado ou desinfetado antes de sua ingestão.

Art. 15 - Os alimentos embalados devem ser armazenados depositados ou expostos a venda sobre estradas ou estantes ou ainda dependurados em suportes.

§ 1º - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos deve ser preferencialmente de primeiro uso, são sendo permitido o uso de sacarias que antes tenham sido usadas para transporte de aditivos ou produtos tóxicos.

§ 2º - Os alimentos a granel podem ser armazenados, depositados em silos, tanques ou outros recipientes, como barris ou caixas de madeira especial.

Art. 16 - No armazenamento, depósito e exposições:

- a) os alimentos crus de origem animal não devem contestar diretamente com frutas ou legumes que possam ser consumidos sem lavagem ou cozimento prévios.
- b) Os alimentos que desprendem odores acentuados devem ser separados dos demais.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 17 - Os alimentos susceptíveis de permitir o rápido e progressivo crescimento de microorganismo infecciosos ou toxigênicos devem ser mantidos condimentos á temperatura inferior a 7º C.

Art. 18 - Na elaboração de massas, recheios e pastéis, empadas e produtos afins é proibido a utilização de óleo e gordura de frituras assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

SEÇÃO I

DAS CARNES E SUBPRODUTOS COMESTÍVEIS

Art. 19 - O fracionamento de carnes, vísceras em geral para sua comercialização, no estado cru, constitui atividades vivativas dos açougues, interpostos, industrias de carne ou matadouro licenciados.

Art. 20 - As carnes e vísceras de animais de abate não podem ficar em contato direto com o gelo sob qualquer pretexto e devem ser armazenados e depositados ou transportados suspensos em ganchos de modo a não sofrerem compressões.

Art. 21 - As carnes, vísceras e derivados expostos a venda em qualquer local com coloração arroxeadada, azulada, esverdeada com bolores e odores não característicos serão apreendidos e inutilizados quando assim encontrados.

Art. 22 - Nos estabelecimentos de aves será permitido o abate, desde que sejam observados os preceitos de higiene, ficando o estabelecimento sujeito à fiscalização constante, atuação e cassação da licença de funcionamento.

SEÇÃO II

DO PESCADO E MARISCO

Art. 23 - É permitida a venda de pescado, nos seguintes casos e condições:

a) não possuam substâncias que venham a mascarar a sua condição física nem se apresente amolecido, com escamas soltas, olhos opacos, guelras arroxeadas ou esbranquiçadas, dificultando a escolha do consumidor;

b) quando conservados por ação de gelo, tal conservação deve ser feita na proporção de 30% do peso da mercadoria.

Art. 24 - O marisco deve ser comercializado obedecendo às condições adequadas de higiene.

Art. 25 - As escamas, vísceras e demais resíduos do pescado devem ser guardados em recipientes adequados e retirados diariamente ou mais vezes em caso necessário.

Parágrafo Único - O camarão descascado e a carne de siri ou caranguejo devem ser empacotados adequadamente, obedecendo às condições de acondicionamento.

SEÇÃO III

DOS OVOS

Art. 26 - Podem ser comercializados ovos frescos ou conservados pelo frio à temperatura de 7º C, em quaisquer estabelecimentos comerciais, desde que tenham locais apropriados para exposição, devidamente protegidos de raios solares.

Art. 27 - Os aviários, granjas e outras propriedades que possam ser veiculadas pelos ovos e carnes, não podem destinar sua produção às industrias ou comércio, ficando interditados até que provam com documentação fornecida pela autoridade competente que cessou a zoonoses.

SEÇÃO IV

DO LEITE E DERIVADOS

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 28 - A conservação de leite "in natura" será feita por meio do emprego exclusivo do frio, não ressaltando e leite esterilizado.

Art. 29 - O leite pasteurizado será exposto à venda quando for envasado à máquina em embalagens não reutilizáveis, fechadas mecanicamente e de forma inviolável e trazendo no rótulo o tipo de leite, nome e domicílio do estabelecimento beneficiador e data de envase e validade.

Art. 30 - Durante o transporte e nos locais de venda até a sua entrega ao consumidor, o leite deve ser mantido a temperatura não superior a 7º C.

Art. 31 - Os estabelecimentos que comercializarem o leite devem dispor de refrigeradores ou seções de refrigeração exclusiva. Na impossibilidade, será permitido mantê-lo em caixa de isopor com gelo na proporção de 30% do peso total do produto exposto.

Art. 32 - Somente será permitida a venda fracionada do leite, quando se destinar ao consumo imediato, nos estabelecimentos que sirvam refeições.

Art. 33 - O comércio de laticínios deve obedecer aos preceitos destas normas no que couber, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas à peculiaridade de cada produto.

§ 1º - Devem ser observados no invólucro os prazos de fabricação, validade, acondicionamento e consistência do produto.

§ 2º - Devem ser sumariamente inutilizados os produtos que apresentarem:

- a) Formação de bolores e fungos;
- b) Embalagens adulteradas ou avariadas.

SEÇÃO V

DOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS

Art. 34 - Nas atividades de produção de pães e produtos de confeitaria devem ser observadas as seguintes exigências:

- I - Uso de fermento selecionado para esses produtos;
- II - Acondicionamentos dos produtos de fabricação e sua proteção contra contaminação.

Art. 35 - Não será permitida a adição de produtos ou substâncias que sejam prejudiciais à saúde.

Art. 36 - A secagem das massas alimentícias e produtos congêneres devem ser feita obrigatoriamente em armações com prateleiras.

Art. 37 - Na comercialização de pães, produtos de panificação e confeitaria, destinados ao consumo em qualquer estabelecimento, conservar-se-ão os produtos envolvidos em embalagens de papel ou plástico.

SEÇÃO VI

DAS MARGARINAS E MANTEIGAS

Art. 38 - A conservação das margarinas e manteigas deverá ser feita pelo frio, observando-se sempre a data de fabricação e validade.

Art. 39 - Só será permitida, a venda de margarina em mercearias que não contenham rede de frio, quando estiver em pouca quantidade, não sejam alterados o valor nutritivo, a coloração, as características de produto e sua consistência.

SEÇÃO VII

DOS ENLATADOS

Art. 40 - Somente ser expostos à venda e entregues ao consumo ou empregados na elaboração de subprodutos os enlatados que estejam em perfeito estado de conservação, não estando as

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

embalagens enferrujadas, amassadas, com vazamentos, estofadas ou sem rotulagem, deixando o consumidor em dúvida.

SEÇÃO VIII

DOS REFRESCOS E PRODUTOS LIQUIDIFICADOS

Art. 41 - Estes devem ser preparados para consumo imediato, à vista do consumidor e devem ser preparados com água filtrada ou beneficiada por outro processo de purificação.

Art. 42 - Na preparação de caldo de casa para consumo imediato devem ser observadas as seguintes exigências:

I - Dispor de instalações apropriadas para obtenção do caldo, que deverá ser passado por coadores e servido em copos descartáveis ou de vidro, sendo estes últimos lavados e esterilizados;

II - Os resíduos da cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção;

III - Só será permitida a utilização de cana raspada e em condições satisfatórias de consumo.

Art. 43 - É proibido o uso de água não tratada na preparação de sucos, vitaminas ou refrescos.

SEÇÃO IX

DAS FRUTAS E HORTALIÇAS

Art. 44 - É proibido expor à venda, bem como seu aproveitamento na preparação de produtos culinários:

I - Frutas e hortaliças que não tenham atingido sua maturação total, aroma, cor e sabor próprio da espécie;

II - Frutas e hortaliças passadas, fermentadas ou deterioradas;

III - Frutas e hortaliças danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica, que lhe afete a aparência, ou infestadas por parasitos, causadores de danos ou deteriorização.

SEÇÃO X

DO PESSOAL

Art. 45 - Pessoas que constituem fontes de infecções de doenças transmissíveis por alimentos, bem como as afetadas de dermatoses exudativas ou esfoliativas, não podem lidar com alimentos.

Art. 46 - As pessoas que manipulam alimentos devem praticar hábitos higiênicos e atender às seguintes condições:

I - Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário, que será uniformizado de acordo com a natureza de serviço;

II - Quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;

III - Devem ter as unhas e mãos limpas, obrigatoriamente lavadas antes das atividades do trabalho;

IV - Não podem fumar mascar goma de outras práticas semelhantes nos locais onde se manipulam alimentos;

V - Ao empregado-caixa não é permitido manusear alimentos.

CAPÍTULO IV

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 47 - O material empregado deve ser inodoro e não constarão em sua constituição ou revestimento substâncias consideradas nocivas.

Art. 48 - O formato deve permitir a fácil higienizar dados, sem ângulos agudos e com superfícies lisas.

Art. 49 - Quando destinados a guarda ou depósito de alimentos, os utensílios, recipientes e acessórios devem ser providos de dispositivos que os mantenham hermeticamente fechados.

Art. 50 - Todos os utensílios, recipientes e equipamentos devem estar em bom estado de conservação e higiene.

Art. 51 - Os balcões devem ser revistados com material liso, impermeável e resistente, a uma altura mínima de 01 (um) metro.

Art. 52 - Os utensílios, recipientes e equipamentos devem ser guardados em locais protegidos contra poeira, insetos, roedores ou outros agentes de contaminação.

Art. 53 - No uso de recipientes e utensílios descartáveis não será permitida reutilização, independente da matéria-prima usada na fabricação.

Art. 54 - Ficam sujeitos a apreensão ou interdição das maquinarias, aparelhos, utensílios, recipientes, embalagens e outros materiais e objetos, quando não satisfaçam às exigências destas normas.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 55 - Os estabelecimentos e comercialização dos alimentos devem estar instalados e equipados, para os fins a que se destinam, em razão da capacidade da produção com que se propõem operar, observando as normas de segurança dos trabalhos.

Art. 56 - Dispor de abastecimento de água limpa, potável, para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial, devendo fluir canalizada a todas as áreas de elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos e nas instalações do aparelho sanitário.

Art. 57 - Dispor de adequado sistema de esgoto sifonado, ligado a tubos coletores e estes no sistema geral de escoamento público ou à fossa séptica.

Art. 58 - Contar dispositivos que impeçam a entrada de insetos e roedores.

Art. 59 - Dispor de ventilação e iluminação suficiente em todas as dependências, de modo a manter o ambiente livre de odores desagradáveis e garantir a conservação do estado dos alimentos.

Art. 60 - Os pisos dos moradores e supermercados devem ser limpos por métodos que não levantam poeira, quantas vezes se ficar necessários, de modo a serem mantidas em perfeitas condições de higiene.

Art. 61 - Os recipientes para coleta de lixo e detritos devem ser colocados em locais adequados, facilitando a limpeza diária. Os que contiverem lixo orgânico devem ser obrigatoriamente tampados.

CAPÍTULO VI

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 62 - Os alimentos estão sujeitos à fiscalização periódica de autoridade competente nos estabelecimentos comerciais ou em trânsito.

Art. 63 - A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer local em que haja indício de fabricação, manipulação, beneficiamento ou venda de alimentos.

Art. 64 - A autoridade competente deverá interditar ou apreender alimentos e substâncias quando houver suspeita de estarem adulterados, falsificados, vencidos ou impróprios para o consumo.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 65 - Ao interditar a mercadoria, será coletada amostra para análise, fiscal ou técnica, quando necessária, sendo a interdição efetivada mediante lavratura de auto de apreensão e depósito.

Art. 66 - Ao interditar tornar-se-á definitiva se a análise fiscal realizada ou laudo técnico concluírem pela condenação da mercadoria ou das instalações.

Art. 67 - A autoridade competente poderá determinar a interdição total, parcial, temporária ou definitiva dos estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, exposição ao consumo ou à venda de produtos, quando:

I - funcionarem sem a correspondente autorização oficial;

II - por suas condições insalubres e falta da higienização, constituírem perigo à saúde pública;

III - comprovada entre o pessoal a presença costumeira de pessoas efetuadas, portadoras de doenças transmissíveis ou dermatoses esfoliativas.

TÍTULO III

ESTABELECIMENTOS ESPECIAIS

CAPÍTULO I

FÁBRICA DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

Art. 68 - Nestes estabelecimentos, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperatura e unidade adequadas.

Art. 69 - Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

§ 1º - Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separação, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

§ 2º - Ao entrar ou sair dos frigoríficos ou armazéns frigoríficos, os gêneros alimentícios receberão carimbo assinalando as respectivas datas nas unidades de embalagem.

§ 3º - No eventual retorno da mercadoria que estejam em perfeitas condições sanitárias, não havendo decorrido o prazo de 24 (vinte quatro horas), a empresa frigorífica poderá aceitá-la, observando o disposto no parágrafo anterior.

§ 4º - Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 06 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à Tecnologia de congelação.

§ 5º - Decorrido o prazo de que trata o § 4º e não tendo sido entregues a consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a Instituições de fins filantrópicos, a critérios da autoridade sanitária.

Art. 70 - O gelo será fabricado com água potável em forma de material inócuo e desenhado por processo higiênico.

CAPÍTULO II

MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 71 - O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado ou supermercados, deverá atender as exigências e condições seguintes;

a) área livre, para circulação, correspondente a 40%(quarenta por cento) da área construída;

b) pé direito mínimo de 6 m (seis metros), medidos da parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

c) paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até altura mínima de 2 m (dois metros), com azulejo ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

d) paredes, acima do revestimento a que se refere a alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo, plástica, ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e mantidas permanentemente íntegras e limpas.

Art. 72 - Os mercados e Supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

Parágrafo Único - A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, não deverá ultrapassar 15 (quinze) dias.

Art. 73 - As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art. 74 - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 75 - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos equipamentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art. 76 - São proibidos nos mercados e supermercados e fabrico dos produtos alimentícios e a instalação de abatedouro de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.

Art. 77 - Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos.

Parágrafo Único - Serão dispostos em locais próprios recipientes de fácil limpeza, para coleta de lixo e detritos.

CAPÍTULO III

RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 78 - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão permitir:

- a) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;
- b) cozinhas providas de bancadas com tampas de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em número suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.

§ 1º - As cozinhas, quando instaladas em edifícios de meio de dos pavimentos, deverão possuir sistemas executar adequado e suficiente, de modo a evitar e superaquecimento, e viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes da cocção e fritura dos alimentos.

Art. 79 - Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Art. 80 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem da água corrente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

Art. 81 - As despesas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 82 - Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, observar-se-á o seguinte:

I - os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material inócuo;

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

III - os açucareiros serão tipo higiênico e providos de tampa de fechamento eficiente;

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

IV - as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela autoridade sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;

V - as louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser lavados para as mesas limpas e secas;

VI - substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidos, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

VII - as toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras limpas;

VIII - nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e os artigos necessários à confecção dos alimentos e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação;

IX - uma vez confeccionadas para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por 24 (vinte quatro) horas após o preparo sem serem utilizados para elaboração de novos pratos;

X - as sobras e os restos de comida que voltam dos pratos por não terem sido consumidos deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para a coleta dos resíduos dos alimentos;

XI - é proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor;

XII - o uso do gelo em contato direto com a bebida somente será permitida quando obtido de água filtrada;

XIII - é obrigatório o uso de filtros de água, de modelo aprovado;

XIV - é obrigatória a lavagem prévia, em água corrente e fria, das xícaras e colheres de café, que serão conservadas em aparelhos apropriados, a uma temperatura não inferior a 90° C.

Art. 83 - É facultado às churrasarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atender aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível.

CAPÍTULO IV

PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 84 - As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter;

a) local de manipulação e elaboração;

b) paredes revertidas até o teto de azulejos ou outro material liso, impermeável, devendo a cozinha dispor de área interna;

c) fogão a gás ou outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes de cocção e fritura de alimentos diretamente para exterior, sem conexão ou com sistema exaustor;

d) local de disposição a venda;

Art. 85 - As massas e recheios deverão ser preparadas e utilizadas no mesmo dia, não podendo ser conservadas nos frigoríficos por mais de 24 (vinte quatro horas) horas.

§ 1º - Os ingredientes para confecção dos recheios deverão estar em condição de consumo;

§ 2º - Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleos e gorduras já servidas previamente;

§ 3º - É obrigatório à substituição de gordura ou de óleo de frituras, assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presenças de resíduos queimados.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 86 - Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance público;

§ 1º - As formas de pizza só poderão ser de alumínio ou de algo inoxidável;

§ 2º - as massas de pizza, uma vez preparadas, podem ser utilizada dentro do prazo de 24 (vinte quatro horas) horas, desde que seja conservada em frigoríficos;

§ 3º - Todos os ingredientes para a confecção das pizzas deverão ser conservados dentro dos depósitos de higiene- frigoríficos;

Art. 87 - As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas a vendas em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor;

Parágrafo Único - As pizzas só poderão ser lavadas do estabelecimento em embalagem apropriada;

Art. 88 - As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpas, e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art. 89 - A venda de churrasco e churrasquinho somente será permitida quando foram preparados no próprio estabelecimento.

§ 1º - A carne destinada à manipulação de churrascos e churrasquinhos deverá ser conservada no frigorífico de estabelecimento em condições higiênicas satisfatórias.

§ 2º - As carnes, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.

Art. 90 - As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art. 91 - Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

TÍTULO IV

DO COMÉRCIO AMBULANTE E FEIRAS LIVRES

CAPÍTULO I

DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL NA ATIVIDADE DO COMÉRCIO INFORMAL

Art. 92 - Estão sujeitos aos dispositivos desta Lei o vendedor ou comerciante ambulante, como também os profissionais equiparados a este.

Art. 93 - Considera-se vendedor ou comerciante ambulante aquele profissional que exerce atividade de Venda a varejo ou localização permanente, realizando em vias e logradouros públicos, assim como aqueles que desenvolvem vendas a varejo de mercadorias em determinadas épocas de uso, por ocasião de festejos ou comemorações cívicas, esportivas ou religiosas e os exercícios em campanhas com fins educativos, artísticos e beneficentes.

Art. 94 - São considerados como comercio informal para efeito desta Lei os engraxates, jornaleiros, sorveteiros, pipoqueiros, educativos e culturais e artesões, incluindo os das feiras de artesanatos e feiras livres.

CAPÍTULO II

DO ASPECTO FÍSICO-SANITÁRIO DO LOCAL DE TRABALHO

Art. 95 - É proibido a comercialização de alimentos em locais cujas bancas, tabuleiros, trailers, carros de pipoca, carros de cachorro-quente e similares fiquem a menos de 3 (três) metros das sarjetas ou canal onde corram águas servidas.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 96 - Os trailers, carros de cachorro-quente e similares devem estar em perfeito estado de conservação e pintura.

Art. 97 - Todo vendedor ambulante ou equipamento deverá possuir um recipiente para depósito de lixo.

Art. 98 - Diariamente, após utilização do ponto de trabalho, o vendedor ambulante deverá retirar tudo sem equipamento de trabalho, seguindo-se a limpeza local.

CAPÍTULO III

DAS PROIBIÇÕES DO COMÉRCIO AMBULANTE

Art. 99 - Não será permitido ao comércio ambulante:

- a) venda de inflamável ou corrosivo;
- b) venda de fogos de artifício e explosivos;
- c) venda de armas e munições ou qualquer objeto como tal utilidade;
- d) doada de pássaros
- e) venda de bebida alcoólica;
- f) o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada.

CAPÍTULO IV

DAS FEIRAS LIVRES

Art. 100 - Todos os alimentos destinados à venda nas feiras livres deverão estar agrupados de acordo com sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo Único - A exposição dos alimentos que a autoridade sanitária especificar somente será permitida em barracas e tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de forno zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Art. 101 - Nas feiras livres, é permitido vender alimentos "in natura" e produtos alimentícios de procedência como de indústria registrada, assim especificados;

- a) frutas e hortaliças;
- b) galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;
- c) ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;
- d) aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, originários de abastecimentos registrados e com inspeção federal, estadual ou municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos em sistema de frio próprio e congelador que conserve os produtos à temperatura não superior a 7º C, o que garantem a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor;
- e) massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem que indiquem sua procedência;
- f) bolas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, ou invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;
- g) biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda;
- h) produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;
- i) Laticínios regulamente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 102 - É expressamente proibido:

- a) vender aves sujas, gretados, velhas ou anormais;
- b) vender frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças;
- c) vender galináceos doentes ou em seu estado de nutrição;
- d) e fracionamento e visceração dos produtos nos locais de venda, bem como o contato direto com o piso;

Art. 103 - Aos feirantes é obrigatório:

- a) tornar em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizada;
- b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor cinza;
- c) manter asseio individual e conservar limpo os tabuleiros, bancos, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área a seu redor;
- d) embrulhar alimentos em papel manilha ou similares quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas, papeis usados e maculados;
- e) manter protegido os gêneros alimentícios que, de acordo com a sua natureza, necessitam de proteção contra insetos, poeiras, perdigotos e outros agentes nocivos;
- f) manter em seus veículos água potável;

Parágrafo Único - A licença sanitária de feirantes é pessoal e intransferível e deve ser reservada anualmente;

CAPÍTULO V

DAS DROGARIAS, FARMÁCIAS E POSTO DE MEDICAMENTOS, UNIDADES VOLANTES, DOS MEDICAMENTOS, DROGAS E CORRELATOS.

Art. 104 - Será privativos as disposições de medicamentos de farmácias e drogaria, posto de medicamento e unidades volantes e dispensários de medicamentos.

Art. 105 - O fornecimento de farmácias e drogarias só poderá ocorrer com a permissão de um técnico legalmente habilitado.

Parágrafo Único - É permitido farmácia homeopática manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens;

Art. 107 - As farmácias e drogarias que possuem locais instalados para armazenamentos de inseticida, raticida, desinfetantes e congêneres deverão ter licença para sua comercialização;

Art. 108 - As farmácias e drogarias poderão manter serviços de ambulatório, desde que possuam local privativo, com boa iluminação, pia com água corrente e pessoa habilitada, observando a prescrição médica.

Art. 109 - As farmácias e drogarias são obrigadas a manter plantão pelo sistema de rodízio para o atendimento à comunidade, de acordo com as regras a serem baixadas pela Secretária Municipal de Saúde, sendo que os estabelecimentos que não se encontrarem de plantão deverão firmar nas suas partes aqueles que estiverem do plantão.

Art. 110 - Toda farmácia ou drogaria que venda medicamentos, drogas ou substâncias que produzem dependência física ou psíquica, estes devem ser guardados em cofres com chaves, que ficarão sob responsabilidade do farmacêutico.

Art. 111 - As farmácias e drogarias são obrigadas a prestar todas as informações que lhes foram solicitadas pelas autoridades sanitárias relacionadas com a dispensação de produtos entorpecentes em que determinam dependência física ou psíquica.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 112 - É proibido compor à venda medicamentos com data de validade vencida, assim como aquelas que apresentem o seu conteúdo com características físicas e organolépticas alteradas.

Art. 113 - A prescrição, distribuição, dispensação de e venda de entorpecentes ou substâncias que produzem dependência física ou psíquica deverão ser acompanhadas da notificação da receita (receita anual).

Art. 114 - Deverá possuir a farmácia ou drogaria registro em livre de todos os receituários de medicamentos que estão sujeitos ao controle sanitário especial, sendo que este registro não pode contar recursos ou irregularidades que possam prejudicar a verificação de autenticidade da receita.

Art. 115 - É proibido o recebimento de receituário:

- a) em recursos e/ou adulterações, mesmo que subitamente feitas pelo médico emitente;
- b) em quantidade fora dos limites do receituário;
- c) que não tenha identificação do médico, assinatura, oriunda e data da expedição da receita;
- d) fora de prazo da validade de 30 dias;
- e) sem identificação do paciente e de comprador.

TÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS E SERVIÇOS

CAPÍTULO I

MÉDICO-HOSPITALAR, AMBULATORIAL E LABORATORIAL

Art. 116 - Só poderão funcionar os estabelecimentos licenciados pela autoridade sanitária competente, sob direção e responsabilidade de um profissional habilitado.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos prestadores dos serviços relacionados neste artigo deverão ser providos de instalações e aparelhos adequados e mantidos em perfeitas condições de funcionamento e higiene.

CAPÍTULO II

ODONTOLÓGICO E RADIOLÓGICO

Art. 117 - A recuperação da saúde oral deverá ser feita através de atividades preventivas e curativas, sob a responsabilidade de estabelecimentos prestadores de serviços, que deverão contar com profissionais qualificados e ser providos de instalações e equipamentos adequados, deverão estes apresentar-se em perfeitas condições de funcionamento e higiene.

Art. 118 - Não Será permitido aos profissionais dos laboratórios e oficinas de próteses odontológicas, prover ou aplicar, diretamente, quaisquer aparelhos ou peças por elas produzidas.

Art. 119 - Os serviços radiológicos só poderão ser desenvolvidos diante de condições de segurança contra a dispersão dos raios X, como aos pacientes.

Art. 120 - A instalação de aparelhos e equipamentos geradores de Raios X, substâncias radiativas ou radiação, deverá ser feita mediante a licença de órgão sanitário competente.

CAPÍTULO III

SERVIÇOS AGRO-VETERINÁRIOS

Art. 121 - Os estabelecimentos prestadores de serviços médico-veterinários deverão estar sob a responsabilidade de profissionais qualificados, bem como providos de instalações e equipamentos adequados para tal, fim, apresentando-se em perfeitas condições de funcionamento e higiene.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Parágrafo Único - Tais estabelecimentos deverão ter atividades voltadas para a medicina preventiva e corretiva e atenção especial para as zoonoses de notificação e, neste caso, acionar o Centro de Controle de Zoonoses.

Art. 122 - Somente será permitida a eutanásia dos animais quando estes retratarem perigos à saúde humana ou a outros animais ou, ainda, quando estes se encontrarem em sofrimento.

Parágrafo Único - Os cadáveres deverão ser cromadas e, quando enterrados, deve ser em locais apropriados para tal finalidade, longe de fonte de água e conjunto habitacional.

Art. 123 - É proibido o uso indiscriminado de agrotóxico, adubo químico e substâncias congêneres e, quando forem usados, isso deve ser feito sob orientação técnica especializada.

TÍTULO VII

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ANIMAIS

Art. 124 - Não é permitido criar ou manter animais sem o certificado de vacinação anti-rábica, renovada anualmente.

Art. 125 - É proibido criar ou manter no domicílio animais sujeitos de raiva ou outra zoonose de notificação compulsória, os quais ficarão assim sujeitos as apreensões pela equipe do Centro de Controle de Zoonoses.

Art. 126 - Não são permitidos animais soltos nas vias e logradouros e estes, quando transitarem em locais públicos, devem portar coleira e corrente e ser conduzidos pelos donos ou responsáveis.

Art. 127 - Os animais apreendidos e não reclamados dentro de 72 (setenta e duas) horas podem ser doados a terceiros, salvo quando considerados perigosos à saúde humana ou a outros animais, casos em que serão sacrificados.

Art. 128 - Não é permitida a presença de animais em estabelecimentos onde se fabriquem, comercializem, manipulem ou conservem gêneros alimentícios.

Art. 129 - É proibida a criação ou engorda, no perímetro urbano da sede municipal, de qualquer espécie animal destinado a comercialização.

TÍTULO VIII

DO MEIO AMBIENTE

Art. 130 - A vigilância sanitária fará cumprir as normas técnicas que estabelecem ou requisitos sanitários mínimos, sobre proteção de mananciais, dos serviços de abastecimento público de água destinada ao consumo humano, das instalações prediais e de destino final de lixo e dejetos.

Art. 131 - Às indústrias a serem instaladas no município deverão, além de requisitar licença, submeter à vigilância sanitária o plano completo de lançamento de resíduos líquidos, sólidos ou gasosos, visando evitar os inconvenientes ou prejuízos da poluição e da contaminação de águas territoriais e da atmosfera.

Parágrafo Único - A indústria deverá mencionar todo o processo e etapas de beneficiamento da matéria-prima e respectivos produtos, subprodutos e resíduos.

Art. 132 - É vedado, no Município de São Luís, o lançamento de detritos domésticos, comerciais e industriais nos rios, córregos e lagos.

Art. 133 - A Vigilância sanitária exercerá o controle sobre os sistemas públicos de abastecimento de água destinada ao consumo humano, para verificação do cumprimento das normas sobre fluoretação e lagos.

Art. 134 - Toda edificação deverá contar instalação de esgoto para destino dos dejetos, evitando assim o contato direto com o homem, fontes de abastecimento de água e alimento.

Art. 135 - Os clubes, colônias de férias, acampamentos, cinemas, teatros, auditórios, creches, estações rodoviárias, ferroviárias, portuários, aeroportos, lavanderias e outros estabelecimentos,

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

onde se desenvolvam atividades que merecem medidas de proteção à saúde individual ou coletiva, deverão obedecer às exigências sanitárias relacionadas com construção, área de circulação, iluminação, ventilação, instalação sanitária, bebedouro, vestiários, refeitórios, água potável, esgoto, destino final dos dejetos e outros fundamentos de interesse para a saúde.

Art. 136 - Os banheiros e sanitários públicos deverão apresentar instalações adequadas para tal finalidade, com boas condições de higiene, iluminação, esgoto, pia e água corrente disponível.

TÍTULO II

ENGENHARIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

Art. 137- Todo prédio destinado à habitação ou a fins comerciais ou industriais deverá ser ligado às redes de abastecimento d'água e de remoção de objetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

Parágrafo Único - No caso de inexistência das redes de abastecimentos d'água e remoção de objetos, fica o proprietário responsável pela doação de processos adequados, observadas as normas estabelecidas pelo órgão sanitário.

Art. 138 - Processar-se-ão em condições que não afetam a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou individual:

I - coleta, remoção, destino e acondicionamento de lixo;

II - o lançamento ao ar de substância estranha, sob a forma de vapores, gases, poeiras ou qualquer outra substância incômoda ou nociva à saúde;

III - a drenagem do solo, com medida de saneamento de maio;

IV - o uso da piscina;

V - as manutenção de áreas baldias.

Art. 139 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

§ 1º - As habitações, os estabelecimentos comerciais ou industriais, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza são obrigados a atender aos preceitos de higiene.

§ 2º - Os projetos de construção de imóveis, destinados a qualquer fim, deverão prover os requisitos de que trata o presente artigo.

Art. 140 - Os projetos de sistemas de abastecimento d'água e coleta de esgoto destinados a fins públicos ou privados deverão ser elaborados em obediência a normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examinar, sendo vedada à instalação de tubulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

Art. 141 - A disposição de esgotos nas praias e nos córregos d'água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

Art. 142 - Todo imóvel, qualquer que seja sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequadas, destinadas a receber e conduzir os despejos e ligados à rede pública salve as exceções previstas em Lei.

§ 1º - Para efeito deste artigo, excluem-se os edifícios cuja disposição dos trabalhos orientam às águas pluviais para o próprio terreno.

§ 2º - As águas pluviais provenientes de calhas e condutores das edificações deverão ser canalizadas até as sarjetas passando sempre por baixo das calçadas.

CAPÍTULO II

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL

Art. 143 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos da higiene indispensáveis à proteção dos moradores e usuários.

Parágrafo Único - É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento das instalações de banheiro, lavatórios, mictórios, pias, tanques, ralos, banheiros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences.

Art. 144 - É proibida a instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art. 145 - É obrigatória a limpeza e a desinfecção das caixas d'água e das cisternas semestralmente; devendo as tampas ser mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art. 146 - As caixas e cisternas deverão:

I - ser construídas e revestidas 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 protegidas contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos;

VI - ter cobertura adequada;

VII - ser equipadas com torneira de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se trate de reservatórios alimentados por recalque;

VIII - ser dotadas de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de alimentação, havendo sempre canalização de aviso, desaguando em posto perfeitamente visível;

IX - ser providas de canalização de limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica;

Art. 147 - Não serão permitidos:

I - a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos e caixas de inspeção de esgoto, bem como de tubulações de esgoto por reservatórios ou depósitos d'água.

II - qualquer outro processo, instalação ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar risco de contaminação de água potável.

Art. 148 - A autoridade sanitária competente poderá determinar correções ou retificações, bem como informações complementares, esclarecimento e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições do Regulamento e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 149 - Os poços freáticos ou tubulares poderão ser interditados e lacrados desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

§ 1º - A água deverá ser prévia e regularmente examinada por laboratório licenciado e credenciado, para avaliação da potabilidade e qualidade, devendo o interessado, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos respectivos exames.

§ 2º - Os poços deverão:

I - estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações, de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

II - estar fechados e dotados de sistema de sucção;

III - ter paredes impermeabilizadas, estanques, de modo a evitar a infiltração de águas superficiais.

§ 3º - Os poços que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 150 - É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas pluviais ou o seu transbordamento.

Art. 151 - É vedado:

I - lançar águas pluviais de esgoto ou servidas para terrenos vizinhos ou adjacentes, sem adequado sistema de escoamento;

II - interligar instalações prediais internas com as de prédios situados em lotes distintos.

Art. 152 - Nas edificações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento dos esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

Art. 153 - As fossas sépticas, além do disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

a) receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;

b) não receber águas pluviais nem despejos industriais;

c) ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;

d) ser construídas com material de durabilidade e estanqueidade;

e) ter facilidade de acesso;

f) não ser localizadas no interior das edificações.

Parágrafo Único - A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários à sua utilização será aterrada.

Art. 154 - Quando houver vazamentos ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades imobiliárias, e a autoridade sanitária não conseguir detectar a origem deles, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

Art. 155 - Em prédios e apartamentos, conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns será intimado o condomínio, na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias, caso não haja condomínio registrado e legalizado, serão responsabilizados todos os condôminos.

Art. 156 - Nos prédios de apartamento não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO III

PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL

Art. 157 - É proibido o lançamento de efluentes das fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações d'água, sem prévio tratamento.

Parágrafo Único - As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as torne inócuas.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 158 - Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou o soterramento de latas, cascos e outros recipientes que possam contar água, assim como resíduos putrescíveis.

Art. 159 - As chaminés de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde nem causem incômodo aos moradores e à vizinhança.

§ 1º - A altura das chaminés não poderá ser inferior a 5 (cinco) metros do ponto mais alto das coberturas existentes num raio de 50 (cinquenta) metros e, no caso de impossibilidade do cumprimento dessa exigência, será obrigatória a instalação de aparelho funívoro conveniente.

§ 2º - A autoridade sanitária poderá exigir, a qualquer tempo, as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidades ou defeitos verificados na instalação ou utilização das chaminés a que este artigo se refere.

Art. 160 - Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

CAPÍTULO IV

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 161 - Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos à autoridade sanitária antes da expedição de licença de obras, o mesmo ocorrendo nas hipóteses de modificações, tanto na construção como nas atividades, formulando a autoridade sanitária as exigências decorrentes da legislação própria.

Art. 162 - Caberá à autoridade sanitária competente, antes da expedição do alvará de funcionamento, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios.

TÍTULO X

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 163 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, o infrator será punido, alternativamente ou cumulativamente, com penalidade de:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Apreensão de produtos;

IV - Inutilização de produtos;

V - Interdição de produtos;

VI - Suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

VII - Cancelamento de registro de produtos;

VIII - Interdição parcial ou total de estabelecimento;

IX - Proibição de propaganda;

X - Cancelamento de autorização para funcionamento da Empresa;

XI - Cancelamento do Alvará de Licenciamento de estabelecimento.

Parágrafo Único - O prazo para o infrator regularizar a ação de infração varia de 05 (cinco) a 60 (sessenta) dias a contar da data contida no auto da infração. Ultrapassando este prazo, ficará o infrator sujeito às penalidades contidas nesta Lei.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 164 - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui a imputação de infração à causa decorrente de força maior ou provenientes de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 165 - As infrações sanitárias, quanto à classificação, podem ser:

I - LEVE - aquela em que for verificada circunstância atenuante;

II - GRAVE - aquela em que for verificada circunstância agravante;

III - GRAVÍSSIMA - aquela em que for verificada duas circunstâncias agravantes.

Art. 166 - São circunstâncias atenuantes:

I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

III - Ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;

IV - Ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Art. 167 - São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

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

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

IV - Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-los.

VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé.

Parágrafo Único - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização de infração como gravíssima. Havendo associação de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 168 - Considera-se infração, para os fins deste Regulamento, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 169 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único - Exclui-se da imputação de infração a causa decorrente de caso fortuito ou força maior que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

Art. 170 - Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências efetivas ou potenciais para a saúde pública;

III - os antecedentes de infrator quando às normas sanitárias.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Parágrafo Único - Na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 171 - São infrações de natureza sanitária:

a) no comércio de feira livres e ambulantes:

I - na falta de documentos: Pena-Advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes e valor da UFM, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II - deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativo ao tipo de comércio: Pena-multa ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes e valor da UFM, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;

III - vender mercadorias não permitidas: Pena-Advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes e valor da UFM, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias em matérias-primas;

IV - não manter em uso recipiente para o recolhimento de reforço ou detritos: Pena-Advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes e valor da UFM;

VI - falta de uniforme ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza: Pena-Advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes e valor da UFM;

VII - dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária: Pena-multa ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes e valor da UFM ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

VIII - utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhar ou embalagens: Pena-Advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes e valor da UFM;

IX - não manter o veículo, balcão, tabuleiros ou outro equipamento exigido em Lei em perfeitas condições de conservação pintura e limpeza: Pena-Advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes e valor da UFM, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.

b) comércio fixo e industrial:

I - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: Pena-Advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes e valor da UFM, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II - deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção da saúde: Pena-advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da UFM, apreensão ou inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

III - construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes: Pena-multa de 8 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UFM e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, conforme o caso;

IV - extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente: Pena-advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da UFM, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento ou da autorização, conforme o caso;

V - fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária: Pena-advertência ou multa de 8 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UFM, proibição de propaganda ou suspensão de venda;

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

VI - rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares: Pena- advertência ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFM, inutilização ou interdição;

VII - alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente. Pena: interdição cancelamento da licença ou multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UFM;

VIII - reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de ser nocivos à saúde no envasilhamento de alimentos: Pena- apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFM;

IX - expor à venda ou entregar ao consumo produtos alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhe novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado: Pena- apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFM;

X - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias, por empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias e veículos terrestres, nacionais e estrangeiros: Pena- advertência ou multa de 2/3 (dois terços) e 12 (doze) vezes o valor da UFM ou interdição;

XI - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos. Pena: apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa e multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UFM.

XII - transgredir quaisquer dispositivos do Título X deste requerimento: Pena:

1 - advertência;

2 - multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFM;

3 - interdição;

§ 1º - Considera-se que a infração foi praticada pelo seu ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza de imóveis sob sua responsabilidade;

§ 2º - Nos demais casos, o proprietário será o responsável pela infração;

XIII - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: Pena- multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFM, interdição temporária ou definitiva.

TÍTULO XI

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 173 - A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer estabelecimento que, direta ou indiretamente, esteja relacionado com a saúde individual ou coletiva.

Art. 174 - A fiscalização sanitária abrangerá todos os locais em que sejam exercidas as profissões, ocupações técnicas e auxiliares relacionadas diretamente com a saúde.

TÍTULO XII

DAS LICENÇAS

Art. 175 - As licenças terão validade para o ano respectivo a que forem concedidas e deverão ser renovadas após o término do prazo.

Art. 176 - A licença será concedida mediante apresentação de todos os documentos exigidos pela autoridade sanitária e deverá ser paga, junto à vigilância sanitária, a taxa de vistoria para licenciamento.

Art. 177 - Deverá constituir renda da vigilância sanitária:

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

- a) Taxa para expedição e renovação de licença e atestado sanitário;
- b) Multas aplicadas.

TÍTULO XIII

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 178 - O Termo de Intimação é lavrado em 3 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a cumprir e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exija a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Regulamento.

Art. 179 - A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder 60 (sessenta) dias.

Art. 180 - O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda 90 (noventa) dias.

Art. 181 - Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação poderá conceder em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência da intimação.

Art. 182 - O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recebido datada, assinado.

§ 1º - Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão declarados no verso da 1ª via do termo de intimação;

§ 2º - A via do termo de Intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá no poder do intimado, nela sendo anotadas a data e a do ciente.

Art. 183 - O processo constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado à autoridade competente quando;

I - destina-se a arquivamento, ou virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido.

II - haver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser encaminhado na forma deste regulamento;

III - em virtude de não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido haja decorrido o prazo pela interposição de recursos e tenha sido lavrado o Auto de Infração.

CAPÍTULO II

AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 184 - O Auto de Infração o instrumento da fé pública, cooperativo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste regulamento, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinação de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como o dispositivo legal em que se fundamenta.

Art. 185 - Impõe-se o Auto de Infração quando;

I - não foram cumpridas as exigências feitas no 1º Termo de Intimação dentro do prazo concedido;

II - verificar-se infiltração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidade prevista neste regulamento.

Art. 186 - O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias e assinado não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado em, na sua ausência, pelo seu representante legal ou

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

proposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade atuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

Art. 187 - O atuante terá o prazo legal de 20 (vinte) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção de cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º - Mantido o Auto, será mantida ou notificada a pena;

§ 2º - Em caso de sugerir e cancelamento do Auto de Infração, a autoridade sanitária encaminhará o processo ao superior hierárquico, que decidirá sobre o mesmo;

§ 3º - Expirado o prazo regulamentar de 20 (vinte) dias, sem interposição de recurso, será o Auto de Infração julgado à revalia e convertido na penalidade sobre o mesmo.

Art. 188 - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, ficando possíveis de punição em caso de falta, falsidade ou emissão dolosa.

CAPÍTULO III

AUTO DE MULTA

Art. 189 - O Auto de Multa deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 190 - Lavrado o Auto de Multa, a 2ª via será entregue ao infrator e assinada por este, ou na sua ausência por seu representante legal ou proposto. Em caso de recusa será consignada pela autoridade sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere este artigo, o atuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na Imprensa oficial.

Art. 191 - A 1ª via do auto da Multa será anexada ao processo em curso, aguardando o prazo de 30 (trinta) dias para a interposição de recursos.

§ 1º - Em caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador para fins de cobrança judicial;

§ 2º - Comprovado o pagamento da multa, o processo será arquivado;

§ 3º - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado, para apreciação e julgamento.

Art. 192 - O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo, a fotocópia da 2ª via do Auto de Multa.

§ 1º - Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituída pela 1ª via do Auto de Infração que lhe deu origem.

§ 2º - Deferido o recurso, o processo será arquivado.

§ 3º - Em caso de decisão advocatícia, o processo será encaminhado ao órgão arrecadador.

Art. 193 - As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias, contados da data da ciência de sua aplicação.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 194 - As infrações às disposições legais e regulamentares da ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato de autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequência imposição de pena.

Lei nº 3.546, de 05 de agosto de 1996, de São Luís.

Art. 195 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 196 - Revogam-se as disposições em contrário.

Mando, portanto, a todos quantos o conhecimento e execução da presente Lei pertencerem que a cumpram e a façam cumprir, tão inteiramente como nela se contém. O Gabinete da Prefeita a faça imprimir, publicar e correr.

PALÁCIO DE LA RAVARDIÈRE, EM SÃO LUÍS, 05 DE AGOSTO DE 1996, 175º DA INDEPENDÊNCIA E 108º DA REPÚBLICA.

CONCEIÇÃO ANDRADE

Prefeita Municipal