

LEI N.º 1.319

INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL E DÁ OUTRAS  
PROVIDÊNCIAS

O povo do Município de Nova Ponte, Estado de Minas Gerais, por seus representantes na Câmara Municipal aprovou, e eu, Prefeito Municipal, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Capítulo I

Das disposições gerais e competências

Art. 1.º - Este Código estabelece normas de proteção à saúde da população do Município de Nova Ponte e visa a manter as condições básicas de higiene de forma a garantir o bem-estar da coletividade.

Art. 2.º - É competência da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social a execução das medidas previstas neste código, cabendo-lhe ainda:

I - realizar estudos para a atualização permanente das posturas municipais referentes à área da saúde;

II - viabilizar a integração do Município com os diversos órgãos públicos que atuem na vigilância sanitária das populações.

Art. 3.º - Toda e qualquer pessoa responsável ou proprietária de estabelecimento cuja atividade é prevista neste Código, deverá permitir a entrada e dar inteira liberdade de fiscalização aos funcionários da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social.

Art. 4.º - As infrações cometidas com referências às normas previstas neste Código serão punidas de conformidade com o disposto no Capítulo V.

Capítulo II

Da higiene pública





## Continuação da Lei nº 1.319

### Seção I

#### Da higiene dos terrenos, prédios e quintais

Art. 5.º - Todos os prédios, quintais e terrenos baldios localizados no perímetro urbano ficam sujeitos às normas sanitárias previstas neste Código e serão fiscalizados pela Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social, através da vigilância sanitária.

Parágrafo único - Não será permitida a existência de fossas em locais servidos pela rede de esgoto ou sem a vistoria da vigilância sanitária.

Art. 6.º - O ocupante, a qualquer título, é responsável pela limpeza e conservação do imóvel, e, especialmente, dos aparelhos sanitários, esgotos, canalização e depósitos de água nele existentes.

Art. 7.º - Os locais a que se refere o artigo 5.º deverão ser mantidos em perfeitas condições sanitárias, sendo terminantemente proibido o acúmulo de lixo, existência de matagais ou presença de carcaça de animais, de modo a evitar qualquer risco de saúde à população.

Art. 8.º - Os responsáveis por terrenos onde forem encontrados focos ou viveiros de moscas, mosquitos, animais peçonhentos e formigas ficam obrigados à execução de medidas necessárias à sua extinção

### Seção II

#### Da higiene das piscinas

Art. 9.º - O termo piscina, para efeitos deste Código, abrangerá apenas as estruturas destinadas a banhos de lazer e práticas de esportes aquáticos, ensino de natação e práticas fisioterápicas, desde que destinadas ao uso do público em geral.

Art. 10 - As piscinas de natação de uso coletivo deverão obedecer às seguintes prescrições:

I - a limpidez da água deve ser de tal forma que, da borda a uma profundidade de três metros, possa ser visto com nitidez o fundo da piscina;

II - o equipamento especial da piscina deverá assegurar perfeita purificação da água;

Continuação da Lei nº 1.319

III - os frequentadores deverão portar traje adequado e se apresentarem em perfeitas condições de limpeza.

Art. 11 - Aos agentes sanitários é assegurado o livre ingresso às áreas de piscinas e suas dependências, para coleta de amostras de água e verificação do cumprimento das exigências deste Código.

Art. 12 - As piscinas poderão ser interditadas pelo não cumprimento das normas de higiene previstas neste Código, ou quando confirmada qualquer prática que ofereça risco à saúde pública.

§ 1.º - A interdição prevista no *caput* deste artigo perdurará enquanto não cumpridas as exigências sanitárias e obedecerá, no que couber, as disposições do Capítulo V, deste Código.

Art. 13 - Os proprietários de piscinas particulares que por falta de limpeza regular ou por serem mantidas vazias, recolhendo e estagnando as águas das chuvas, tornarem-se focos de mosquitos, pernilongos e outros insetos, são responsáveis pelo asseio das mesmas.

### Capítulo III

#### Da criação de animais

Art. 14 - É proibido criar ou conservar animais, que por sua espécie, quantidade ou má instalação, possam ser causa de insalubridade, desconforto ou risco à saúde dos vizinhos ou da população.

Art. 15 - É permitida a criação de cães, gatos, aves ou quaisquer outros animais de pequeno porte, desde que mantidas as condições de higiene necessárias à saúde pública e dos próprios animais.

Art. 16 - Os animais domésticos quando conduzidos em vias públicas por seus donos deverão estar presos em coleiras, evitando possíveis ataques a transeuntes.

Parágrafo único - Em caso de agressão de animal a qualquer transeunte ficará seu dono responsável pelos prejuízos causados.

Art. 17 - Todo animal que for encontrado em via pública desacompanhado de seu dono fica sujeito à apreensão pela fiscalização sanitária, independentemente da lavratura de qualquer termo ou auto.

8

Continuação da Lei nº 1.319

§ 1.º - Os animais apreendidos serão conduzidos para local adequado, a critério da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social.

§ 2.º - Os animais capturados serão mantidos por prazo máximo de sete dias e, findo este prazo, quando não reclamados, terão o destino que for determinado pela Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social.

Art. 18 - Será cobrado dos proprietários dos animais apreendidos, quando de sua entrega, o valor de 50 UFIR's, a título de ressarcimento pelas despesas de manutenção.

Art. 19 - Os animais encontrados em vias públicas e considerados perigosos ou agressores em potencial, poderão ser sacrificados pela Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social, mediante o preenchimento de auto de constatação, conforme modelo constante do ANEXO I deste Código.

Art. 20 - Os animais considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis serão recolhidos para observação, sendo liberados após autorização da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social.

Art. 21 - À juízo da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social a prática de observação poderá ocorrer no domicílio do proprietário do animal, desde que ofereça condições de segurança para tal.

Art. 22 - Os proprietários de animais e profissionais ou clínicas de atendimento veterinário são obrigados a comunicarem imediatamente à Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social qualquer suspeita ou constatação da existência de doença animal potencialmente transmissível ao homem, em especial, raiva, leishmaniose, leptospirose, cisticercose e toxoplasmose.

Art. 23- Para circos ou parques de diversões que venham a se instalar no Município, serão exigidos, além da observância às leis municipais no tocante à obras, posturas e uso e ocupação dos solo:

I - apresentação de atestado de vacinação anti-rábica dos carnívoros e primatas;

II - manutenção de instalações sanitárias adequadas para uso dos funcionários e do público.

Parágrafo único - A inobservância das exigências deste artigo impedirá a expedição de alvará para instalação no Município.



Continuação da Lei nº 1.319

Art. 24 - Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social poderá, com o fim de promover a erradicação de animais transmissores de doenças, realizar periodicamente medidas de controle nos prédios situados no Município, segundo critério técnico.

§ 1.º - As medidas de controle, serão, sempre que possível, executadas em convênio com órgãos do Estado e da União.

#### Capítulo IV

Da fiscalização e da higiene dos estabelecimentos em geral

#### Seção I

Das normas comuns às seções precedentes

Art. 25 - Os estabelecimentos comerciais ou industriais que produzam, ofereçam, manipulem ou comercializem gêneros alimentícios deverão observar as seguintes prescrições:

I - as torneiras e ralos existentes serão dispostos de modo a facilitar a lavagem do estabelecimento;

II - as instalações serão dotadas de ralos na proporção de um para cada 100 m<sup>2</sup> (cem metros quadrados) de piso ou fração, além de providas de aparelhos para reter as matérias sólidas, cuja remoção far-se-á diariamente;

III - os empregados de ambos os sexos possuirão vestiários próprios, que não poderão comunicar-se diretamente com os locais em que se prepare, fabrique, manipule ou deposite os gêneros alimentícios;

IV - possuirão as instalações bebedouros higiênicos com água filtrada;

V - os balcões e armários deverão repousar diretamente no piso, sobre a base de concreto, a fim de evitar a penetração de poeira, insetos ou pequenos animais;

VI - os balcões serão de mármore, granito ou material equivalente;

VII - os pisos terão ligações sanfonadas para a rede de esgoto;

8

Continuação da Lei nº 1.319

VIII - os compartimentos de manipulação, preparo ou fabricação de gêneros alimentícios, a sala de elaboração de produtos nas fábricas de conservas de carnes, pescados e derivados e os sanitários em geral serão dotados de mecanismos que impeçam a entrada de insetos pelas portas, janelas, telhados ou demais aberturas existentes;

IX - os depósitos de matéria-prima serão adequadamente protegidos contra insetos e roedores;

X - a entrada e permanência de cães ou quaisquer animais domésticos será proibida;

XI - não será permitido fumar ou varrer a seco no interior das instalações.

Art. 26 - Sempre que se tornar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos a que se refere esta seção deverão ser reformados e pintados.

Art. 27 - Os empregados dos estabelecimentos de gêneros alimentícios ficam sujeitos às seguintes obrigações:

I - apresentar, anualmente, a respectiva carteira de saúde à repartição sanitária para a necessária revisão;

II - usar vestuário adequado à natureza do serviço, durante o período de trabalho;

III - manter o mais rigoroso asseio corporal.

## Seção II

Da higiene dos motéis, hotéis, pensões, restaurantes, bares, cafés e estabelecimentos congêneres

Art. 28 - Os motéis, hotéis, pensões, restaurantes, bares, cafés e estabelecimentos congêneres deverão manter suas instalações, equipamentos e pessoal em condições sanitárias adequadas de modo a não por em risco a saúde de seus usuários, observando, em especial, as seguintes prescrições:

I - todas as instalações deverão estar permanentemente limpas e desinfetadas;

8



Continuação da Lei nº 1.319

II - as louças, copos talheres e demais vasilhames serão lavados em água fervente, sendo proibida, em qualquer hipótese, a lavagem em baldes, tonéis ou similares;

III - os guardanapos e toalhas serão de uso individual, vedada sua utilização sem nova lavagem;

IV - as louças, copos, talheres e demais vasilhames serão guardados em armários fechados, não podendo ficar expostos a poeira e insetos;

V - as louças, copos e talheres deverão vir à mesa perfeitamente limpos e secos;

VI - as roupas servidas de cama e mesa serão guardadas em depósitos apropriados, perfeitamente fechados até sua remoção para lavagem;

VII - as pias, banheiros e demais instalações sanitárias serão mantidas permanentemente limpas;

VIII - as camas, colchões, cobertores e travesseiros utilizados em hotéis, pensões e motéis deverão ser desinfetados;

IX - os empregados de hotéis, pensões e motéis deverão apresentarem-se com trajas limpos e, de preferência, uniformizados.

Art. 29 - Os estabelecimentos mencionados nesta seção ficam sujeitos a realização de expurgo de insetos e demais animais daninhos a critério da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social.

Parágrafo único - O certificado de expurgo deverá ser apresentado todas as vezes em que for solicitado, sob pena do pagamento de multa.

Art. 30 - Todos os comestíveis deverão ser protegidos das poeiras, moscas e qualquer contaminação.

Parágrafo único - Para acondicionamento serão utilizados vidros, material telado, tecido, metal, ficando vedado o uso de plástico e papel.

Art. 31 - Fica terminantemente proibida a reutilização de alimentos.

Art. 32 - O preparo de alimentos ou seu armazenamento em vasilhames com destinação para outra finalidade é vedado.

8

Continuação da Lei nº 1.319

Art. 33 - Nas instalações sanitárias será obrigatória a existência de papel higiênico com receptores impermeáveis, preferencialmente com tampa.

Art. 34 - Os fornos serão providos de dispositivos de tampa ou chaminé de modo a evitarem a produção de fumaça ou fagulhas no compartimento de trabalho onde são preparados os alimentos e exterior.

Art. 35 - O preparo de massas e demais produtos será feito preferencialmente por processos mecânicos, restringindo-se ao máximo o uso manual.

Art. 36 - Toda a água empregada na preparação de alimentos deverá ser filtrada.

Art. 37 - As massas, caldas e outras substâncias já preparadas, enquanto não utilizadas, deverão ficar abrigadas adequadamente, evitando poeiras e insetos, sob pena de serem apreendidas e inutilizadas, além da cominação de multa.

Art. 38 - Nos estabelecimentos referidos nesta seção o pessoal destinado ao preparo e venda dos alimentos não poderá manipular ao mesmo tempo moeda corrente.

Art. 39 - É obrigatório o uso de pregadores, evitando-se o contato direto das mãos com produtos de consumo imediato e sem embalagem.

Art. 40 - Os papéis para embrulhos de produtos alimentícios deverão ser próprios e sem impressões que possam contaminar os produtos embalados.

### Seção III

#### Da higiene dos açougues, peixarias e similares

Art. 41 - Os açougues, peixarias e similares deverão possuir instalações apropriadas, com observância dos seguintes requisitos:

I - ampla ventilação;

II - pisos e paredes devidamente impermeabilizadas;

III - ralos e piso com declividade apropriada ou ressalto que impeçam o escoamento de águas servidas para as calçadas públicas;

IV - luz artificial elétrica incandescente ou fluorescente;



Continuação da Lei nº 1.319

V - torneiras e pias em quantidade suficiente.

Art. 42 - As câmaras, balcões frigoríficos e geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial e destinados exclusivamente ao acondicionamento de carnes e congêneres.

Art. 43 - Fica terminantemente proibida nos estabelecimentos de que trata esta seção:

I - o uso de machadinha, que será substituída por serra elétrica;

II - o emprego de papéis velhos, jornais ou outros impressos para envoltórios de carnes e vísceras;

III - a salga de carne ou qualquer transformação caseira das mesmas;

IV - aplicar serragem de madeira no piso;

V - varrer a seco o estabelecimento;

VI - lavar o piso e paredes com qualquer solução anti-séptica;

VII - entrada ou permanência de animais;

VIII - uso de mesas ou balcões de madeira;

IX - uso de cepo.

X - existência de fogão, fogareiros ou aparelhos congêneres.

XI - presença de sujeira ou qualquer hipótese de falta de asseio.

XII - comercializar carnes que não sejam provenientes do mercado matadouro municipal ou de frigorífico, regularmente carimbada e inspecionada;

XIII - guardar na sala de talho objetos que não tenham função específica na manipulação de carnes.

Art. 44 - As carnes moídas só poderão ser vendidas quando processadas na presença do consumidor, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não terá outra finalidade em nenhuma hipótese.



Continuação da Lei nº 1.319

Art. 45 - Os proprietários de estabelecimentos a que se refere esta seção deverão:

I - usar aventais e gorros brancos quando em serviço, bem como exigir de seus funcionários a mesma prática;

II - cuidar para que não trabalhem em suas instalações pessoas portadoras de moléstias infecto-contagiosas ou repugnantes.

Art. 46 - Os sebos e outros resíduos de aproveitamento industrial deverão ser obrigatoriamente mantidos em recipientes apropriados e removidos diariamente pelos interessados.

Art. 47 - A ferragem destinada a pendurar, expor, expedir e pesar carnes deverá ser de aço polido, sem pintura, de ferro niquelado ou material equivalente.

Art. 48- Nas peixarias é proibido:

I - preparar ou fabricar conservas de peixes, mesmo nas suas dependências;

II - guardar qualquer objeto que não tenha função específica na manipulação do pescado.

Parágrafo único - Para limpeza e escamagem de peixes deverão existir, obrigatoriamente, locais apropriados, bem como recipientes para recolher os detritos, não podendo estes, de forma alguma, serem jogados ao chão ou permanecer sobre as mesas.

#### Seção IV

Da higiene de armazéns, supermercados, depósitos e similares

Art. 49 - Nos armazéns, supermercados e congêneres só será permitida a exposição, o depósito e a venda de substâncias tóxicas ou cáusticas, saneantes, desinfetantes ou similares, quando o estabelecimento possuir local apropriado e separado dos gêneros alimentícios para acondicionar tais substâncias.

Art. 50 - Os balcões deverão possuir tampa lisa e impermeável, sem qualquer guarnição que possa prejudicar a sua limpeza ou permitir o aninhamento de ratos ou qualquer inseto.





Continuação da Lei nº 1.319

Art. 51- O acondicionamento dos gêneros será feito através de balcões ou prateleiras apropriadas e os produtos alimentícios expostos à venda deverão ser obrigatoriamente envolvidos em recipientes ou invólucros.

Art. 52 - Não é permitido o depósito de couros dentro do perímetro urbano, devendo tal atividade ser previamente autorizada, conforme preceitua o artigo 64 deste Código.

#### Seção V

#### Da higiene dos vendedores ambulantes de gêneros alimentícios

Art. 53- Os vendedores ambulantes de gêneros alimentícios deverão observar as seguintes prescrições:

I - portar carimbos de acordo com modelos oficiais expedidos pelo órgão municipal competente;

II - zelar para que os gêneros que ofereçam não estejam contaminados ou deteriorados, apresentando-se em perfeitas condições de higiene;

III - conservar os produtos expostos à venda em recipientes apropriados para isolá-los de impurezas e insetos;

IV - usar vestuário adequado e limpo;

V - manter rigoroso asseio pessoal.

Art. 54- Os vendedores ambulantes não poderão vender frutas descascadas, cortadas ou em fatias.

Art. 55- É proibido ao vendedor ambulante de gêneros alimentícios de ingestão imediata a utilizar-se das mãos para tocar os produtos, bem ainda permitir que o freguês o faça.

Art. 56- O estacionamento dos vendedores de que trata esta seção não poderá ocorrer em locais de fácil contaminação para os produtos postos à venda.

Art. 57- A venda de sorvetes, refrescos, doces, guloseimas, pães e outros gêneros alimentícios de ingestão imediata só será permitida em carros apropriados, caixas ou outros receptáculos, devidamente vistoriados pela fiscalização sanitária do Município.



Continuação da Lei nº 1.319

Art. 58- O acondicionamento de balas, confeitos e biscoitos providos de envoltórios poderá ser feito em vasilhas abertas.

Art. 59- No comércio ambulante de pescados deverão ser observadas as prescrições legais deste Código, sendo exigido ainda o uso de caixa térmica ou geladeira.

Art. 60 - É proibida a venda de gêneros alimentícios de consumo imediato à distância inferior que 200 m (duzentos metros) de estabelecimentos de ensino e hospitais ou similares.

#### Seção VI

##### Da higiene dos estabelecimentos educacionais

Art. 61 - Todo e qualquer estabelecimento educacional deve ser mantido em completo estado de asseio e absoluta condição de higiene, dando-se especial atenção aos bebedouros, lavatórios e sanitários.

Art. 62 - A exigência prevista no artigo anterior estendem-se às dependências dos pátios, jardins, quadras, campos de jogos e demais áreas livres dos estabelecimentos educacionais.

Art. 63 - É vedada a existência de água estagnada ou formação de lamaçal nos pátios, áreas livres ou quaisquer áreas descobertas existentes nos estabelecimentos educacionais.

#### Seção VII

##### Da fiscalização e higiene dos demais estabelecimentos

Art. 64 - As ferrarias e oficinas mecânicas, indústrias de calçados, fábricas de colchões, carvoarias, curtumes, torrefação e moagem de café, serrarias, serralherias e congêneres só terão permissão para localização e funcionamento no Município pelo órgão municipal competente após prévia autorização da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social, que avaliará o risco que tais atividades possam oferecer à saúde coletiva.

Art. 65 - A localização de hospitais, clínicas e congêneres obedecerá as normas básicas deste Código, afora as demais disposições aplicáveis.

8



Continuação da Lei nº 1.319

Capítulo V

Das infrações e penalidades

Seção I

Da notificação e das penas de multa

Art. 66 - Considera-se infração qualquer ato ou omissão contrários aos dispositivos deste Código ou que prejudiquem fiscalização de seu cumprimento.

Art. 67 - Considera-se infrator quem cometer, participar ou proporcionar o cometimento de infrações contidas neste Código.

Art. 68 - Constatada a infração, será o agente notificado para regularizar sua conduta, com a concessão do prazo de dez dias.

Parágrafo único - Não sendo regularizada a conduta será lavrada a multa correspondente, conforme especificado no artigo 70 deste Código.

Art. 69 - A notificação e o auto de infração serão lavrados pelos agentes sanitários da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social, devendo ser mencionados a infração praticada, a penalidade aplicada, o prazo para regularização, em se tratando de notificação, bem ainda nome e endereço do infrator, dia, hora e local da expedição, conforme ANEXO II e III, deste Código.

§ 1.º - A notificação e o auto de infração serão expedidos em duas vias, devendo conter as assinaturas do agente municipal e do infrator.

§ 2.º - No caso do infrator recusar-se a receber a segunda via da notificação ou do auto de infração será o fato certificado por duas testemunhas, valendo a intimação para todos os fins de direito.

Art. 70 - As multas serão aplicadas de acordo com a conduta do agente, correspondendo a 100 UFIR's para a primeira infração, 200 UFIR's para a segunda infração e 300 UFIR's para a terceira infração.

*Art. 71 - As multas deverão ser recolhidas no prazo de dez dias contados da decisão definitiva sobre a defesa eventualmente apresentada, após o que serão lançadas em dívida ativa.*

Continuação da Lei nº 1.319

Art. 72 - Enquanto pender de decisão em sede administrativa a aplicação da multa não será o infrator considerado reincidente, para os efeitos do artigo 70.

## Seção II

### Da apreensão de mercadorias

Art. 73 - As mercadorias postas à venda em contrariedade ao presente Código poderão ser apreendidas pela vigilância sanitária.

§ 1.º - Os autos de apreensão obedecerão as disposições contidas no artigo 69, deste Código.

§ 2.º - As mercadorias apreendidas serão sumariamente inutilizadas.

§ 3.º As apreensões serão feitas pela vigilância sanitária, podendo, em caso de ameaças, resistência ou agressões, ser acompanhadas de reforço policial.

Art. 74 - A apreensão de mercadorias deterioradas ou impróprias para consumo poderá ser feita independentemente de notificação preliminar ou cominação de pena de multa.

## Seção III

### Da interdição de estabelecimentos

Art. 75 - Os estabelecimentos que não atenderem às exigências deste Código ficarão sujeitos à interdição, lavrando-se, para tanto, o competente auto.

§ 1.º - O prazo para regularização após a interdição temporária é de no máximo vinte dias.

§ 2.º - As substâncias e mercadorias perecíveis poderão ser retiradas do local pelo infrator, que lhes dará o destino adequado.

§ 3.º - As substâncias e mercadorias não perecíveis permanecerão no local interditada, desde que não ofereçam riscos à saúde da população e sua vigilância será de responsabilidade do infrator.

Continuação da Lei nº 1.319

§ 4.º - A interdição será executada por agentes da vigilância sanitária, se necessário com emprego de força policial.

§ 5.º - Regularizada a conduta a interdição será imediatamente suspensa.

Art. 76 - A interdição definitiva ocorrerá:

I - quando observar-se a reiterada prática de condutas contrárias às normas deste Código;

II - quando desrespeitado, pelo infrator, o cumprimento da penalidade de interdição temporária ou não regularizada a atividade no prazo desta.

Art. 77 - Os autos de interdição serão lavrados de conformidade com o que dispõe o art. 69, deste Código.

Art. 78 - A penalidade de interdição definitiva acarretará o imediato cancelamento de inscrição municipal e da licença de funcionamento do estabelecimento.

#### Seção IV

Do processo administrativo para aplicação das penalidades

Art. 79 - Uma vez lavrado o auto de infração disporá o infrator do prazo de dez dias para apresentar a defesa que tiver, em petição escrita e devidamente fundamentada, exceto quando se trate de interdição temporária ou definitiva, cujo prazo será de vinte e quatro horas.

Art. 80 - Compete ao Secretário Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social proferir decisão em todos os recursos interpostos com referência às normas deste Código.

Art. 81 - Das decisões proferidas pelo Secretário Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social caberá recurso para o Sr. Prefeito Municipal apenas quando se tratar de penalidade relativa à apreensão de mercadorias ou interdição definitiva de estabelecimento.

Art. 82 - O julgamento das infrações punidas com interdição temporária ou definitiva serão proferidos no prazo de quarenta e oito horas contadas do recebimento do respectivo recurso pela autoridade.

Continuação da Lei nº 1.319

Capítulo VI

Das disposições finais

Art. 83 - Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social, com aplicação da legislação federal e estadual relativa à saúde pública.

Art. 84 - A critério da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social o prazo para regularização de conduta contidos nas notificações poderá ser prorrogado até, no máximo, por sessenta dias.

Art. 85 - Os agentes sanitários e demais servidores que lavrarem autos de notificação ou infração em desobediência ao presente Código, ou atuem com abuso de autoridade em suas funções serão punidos conforme disposto no Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Nova Ponte.

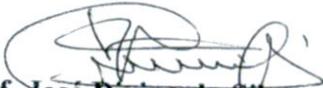
Art. 86 - É obrigatória a identificação do agente municipal a serviço, com referência às normas previstas neste Código.

Art. 87 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 88 - Revogam-se as disposições em contrário.

Mandamos, portanto, a todas as autoridades a quem o conhecimento e execução desta lei pertencer, que a cumpram e a façam cumprir tão inteiramente como nela se contém.

Prefeitura de Nova Ponte, 09 de Julho de 1.998.



**Prof. José Divino da Silva**  
Prefeito Municipal

Registre-se, publique e cumpra-se.



**Joana Darque Rosa**  
Assistente em Administração



## ANEXO I

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA PONTE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, TRABALHO E AÇÃO SOCIAL

## AUTO DE CONSTATAÇÃO

Às \_\_\_\_\_ horas, do dia \_\_\_\_\_, do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 1.99\_\_, foi constatada a impossibilidade de captura do animal \_\_\_\_\_, que se encontrava desacompanhado de seu dono.

Sendo considerado o animal citado como de ato risco à saúde coletiva, foi o mesmo sacrificado no local onde se encontrava, conforme disposto pela Lei Municipal \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ (Código Municipal de Saúde).

\_\_\_\_\_  
Assinatura do agente sanitário

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Secretário de Saúde, Trabalho e Ação Social

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**ANEXO II**

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA PONTE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, TRABALHO E AÇÃO SOCIAL

**AUTO DE INFRAÇÃO**

Às \_\_\_\_\_ horas, do dia \_\_\_\_\_, do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 1.99\_\_\_\_, na \_\_\_\_\_, nesta cidade, constatou a vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social que o \_\_\_\_\_, com a seguinte qualificação: \_\_\_\_\_, praticava a seguinte conduta: \_\_\_\_\_, infringindo, deste modo, o \_\_\_\_\_ da Lei Municipal \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ (Código Municipal de Saúde).

À vista disso foi elaborado o presente auto, para aplicação da penalidade de \_\_\_\_\_ ao infrator.

Concede-se o prazo de \_\_\_\_\_ para apresentação da defesa, em peça escrita e fundamentada, endereçada ao Sr. Secretário Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social.

E, para constar, foi lavrado o presente auto, assinado por mim \_\_\_\_\_, servidor público da vigilância sanitária deste Município, pelo infrator e duas testemunhas.

Nova Ponte, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do agente fiscalizador

\_\_\_\_\_  
Assinatura do infrator ou responsável

Testemunhas :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



### ANEXO III

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA PONTE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, TRABALHO E AÇÃO SOCIAL

AUTO DE NOTIFICAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DE CONDUTA

Às \_\_\_\_\_ horas, do dia \_\_\_\_\_, do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 1.99\_\_\_\_, na \_\_\_\_\_, nesta cidade, constatou a vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Trabalho e Ação Social que o \_\_\_\_\_, com a seguinte qualificação: \_\_\_\_\_, praticava a seguinte conduta: \_\_\_\_\_, infringindo, deste modo, o \_\_\_\_\_ da Lei Municipal \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ (Código Municipal de Saúde).

À vista disso foi elaborado o presente auto de notificação, concedendo-se ao notificado o prazo de dez dias para regularizar sua conduta, sob pena de serem aplicadas, findo o dito prazo, as penalidades previstas na Lei Municipal \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ (Código Municipal de Saúde).

E, para constar, foi lavrado o presente auto, assinado por mim \_\_\_\_\_, servidor público da vigilância sanitária deste Município, pelo notificado e duas testemunhas.

Nova Ponte, \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do agente fiscalizador

\_\_\_\_\_  
Assinatura do infrator ou responsável

Testemunhas :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_