



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



LEI COMPLEMENTAR Nº 012

DE 25 DE MARÇO DE 2010.

**Institui o Código Sanitário do Município de Timon, e dá outras providências.**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TIMON, ESTADO DO MARANHÃO:**

Faço saber que a Câmara Municipal de Timon aprovou e eu sanciono a seguinte Lei.

**TÍTULO I**

**CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE TIMON**

**DIRETRIZES GERAIS**

**Art. 1º.** Entendem-se por Vigilância em Saúde as ações de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Vigilância em Saúde Ambiental e Vigilância em Saúde do Trabalhador, que compõem um campo integrado e indissociável de práticas, fundado no conhecimento interdisciplinar e na ação intersetorial, desenvolvidos por meio de equipes multiprofissionais, com a participação ampla e solidária da sociedade, por intermédio de suas organizações, entidades e movimentos, estruturando, em seu conjunto, um campo de conhecimento:

I - descentralização, preconizada nas Constituições Federais e Estaduais, bem como nas Leis da Saúde e na Lei Orgânica do Município de Timon (LOM), conforme Preâmbulo;

II - articulação intra e interinstitucional, mediante o trabalho integrado e articulado entre os diversos órgãos que atuam ou se relacionam com a área de saúde;

III - publicidade, para garantir o direito à informação, facilitando seu acesso mediante sistematização, divulgação ampla e motivação dos atos;

IV - privacidade, devendo as ações de vigilância sanitária e epidemiológica preservar este direito do cidadão, que só poderá ser sacrificado quando não existir outra maneira de evitar perigo atual ou iminente para a saúde pública.

**Art. 2º.** No município de Timon, Estado do Maranhão, A Vigilância Sanitária Municipal, componente da estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Saúde, é Órgão Sanitário Municipal competente para promover a defesa e a proteção da saúde individual e coletiva, no tocante ao controle sanitário de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos: produtos de higiene, cosméticos, perfumes, produtos destinados à correção estética, saneantes domissanitários e outros; de alimentos e água para o consumo humano e animal; de sangue e hemoderivados; bem como o controle sanitário da prestação de serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde, dentre outros.

**Parágrafo Único.** São também de responsabilidade da Vigilância Sanitária Municipal as ações de prevenção, promoção, fiscalização e repressão ao tráfico ilícito ao



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



uso indevido de substâncias entorpecente ou que determinem dependência física ou psíquica, no âmbito do Município, ressalvadas as competências da União e do Estado.

**Art. 3º.** A Vigilância Sanitária Municipal é constituída de:

- I - Divisão de Fiscalização e Inspeção de Alimentos;
- II - Divisão de Fiscalização e Inspeção de Serviços de Saúde;
- III - Divisão de Fiscalização e Inspeção de Educação em Saúde;
- IV - Divisão de Fiscalização e Inspeção do Meio Ambiente e Saneamento;
- V - Divisão de Fiscalização e Inspeção de Medicamentos, Drogas e Correlatos;
- VI - Divisão de Engenharia Civil;
- VII - Assessoria Jurídica.

**Art. 4º.** As autoridades Sanitárias competentes, no âmbito do Município e nessa ordem, são o Secretário Municipal de Saúde, o Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária, os Coordenadores de Serviços de Vigilância Sanitária e Fiscais Sanitários.

**Art. 5º.** As autoridades Sanitárias constituídas pelo artigo anterior terão livre acesso, no âmbito do Município e no exercício de suas funções, aos locais onde se procede em qualquer fase, o fabrico, manipulação, o beneficiamento, o acondicionamento, a conservação, o transporte, o depósito, a distribuição ou a venda de gêneros e produtos alimentícios, a criação e matança de animais, a água para o consumo humano e/ou animal, as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e correlatos, os produtos de higiene, os cosméticos, os perfumes, os produtos destinados à correção estética, os saneantes domissanitários, o sangue, e hemoderivados, bem como a qualquer local onde haja a prestação de serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde e demais estabelecimentos sujeitos às ações de Vigilância Sanitária.

## TÍTULO II

### OBJETIVO, CAMPO DE AÇÃO E METODOLOGIA

**Art. 6º.** Para os efeitos deste Código, as ações de Vigilância em Saúde e de Vigilância Sanitária, abrangem as seguintes ações:

§ 1º - As ações de vigilância sanitária abrangem o conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, inclusive o do trabalho, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

§ 2º - As ações de vigilância epidemiológica abrangem o conjunto de atividades que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual e coletiva, com a finalidade de adotar ou recomendar medidas de prevenção e controle das doenças e agravos à saúde.

§ 3º - As ações de vigilância em saúde ambiental abrangem, no que se relaciona com o binômio saúde-meio ambiente, o conjunto de medidas de vigilância sanitária e



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



epidemiológica, incluindo-se as ações específicas de prevenção e controle das zoonoses e enfermidades transmitidas por vetores, bem como dos agravos causados pelas diversas formas de poluição do meio ambiente, que serão exercidas em articulação e integração com outros setores, dentre os quais os de saneamento básico, planejamento urbano, obras públicas e meio ambiente.

§ 4º - As ações de vigilância em saúde do trabalhador abrangem, no que se relaciona com o binômio saúde-trabalho, um conjunto de atividades que se destina, por meio das ações de vigilância sanitária e epidemiológica, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos dos ambientes, das condições e dos processos de trabalho, da manutenção ou incorporação de tecnologias potencialmente nocivas à saúde e, ainda, das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, produtos, máquinas e equipamentos.

**Art. 7º.** Os princípios expressos neste Código dispõem sobre precaução, bioética, proteção, promoção e preservação da saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e meio ambiente, nele incluído o do trabalho, e têm os seguintes objetivos:

I - assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;

II - assegurar e promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse à saúde;

III - promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;

IV - garantir condições de segurança sanitária na produção, comercialização, armazenamento, transporte, distribuição e consumo de bens e serviços de interesse da saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem;

V - assegurar e promover a participação da comunidade nas ações de saúde.

**Art. 8º.** Entende-se por princípio da precaução a garantia de proteção contra os riscos potenciais que, de acordo com o estágio atual do conhecimento científico, não podem ser ainda identificados com segurança, porém podem ensejar a ocorrência de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio ambiente.

§ 1º - A ausência de absoluta certeza científica não deverá ser utilizada como motivo para postergar a adoção de medidas eficazes que visem prevenir o comprometimento da vida, da saúde e do meio ambiente.

§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde municipal, quando houver ameaça de danos sérios ou irreversíveis à vida, à saúde e ao meio ambiente, adotarão medidas intervencionistas preventivas norteadas pelo princípio da precaução.

**Art. 9º.** Entende-se por bioética o estudo sistemático das dimensões morais, incluindo uma visão moral, decisões, condutas e políticas, das ciências da vida e cuidados da saúde, empregando uma variedade de metodologias éticas em um ambiente multidisciplinar, que surgiu em função da necessidade de se discutir moralmente os efeitos resultantes do



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



avanço tecnológico das ciências do campo da saúde, bem como aspectos tradicionais da relação de profissionais da saúde com pacientes e voluntários de pesquisas clínicas.

§ 1º - No desenvolvimento de pesquisas, devem estar incorporados, com a finalidade de prover segurança ao indivíduo e às coletividades, os cinco referenciais básicos da bioética, ou seja, a autonomia, a não-maleficência, a beneficência, a justiça e a privacidade, entre outros, visando assegurar os direitos e deveres que dizem respeito aos sujeitos da pesquisa, à comunidade científica e ao Estado.

§ 2º - Nos casos de pesquisa em que o uso de animais é a única maneira de alcançar os resultados desejados, não sendo pertinente o emprego de métodos alternativos à sua utilização.

§ 3º - A gestão municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em consonância com o órgão de vigilância em saúde, deve manter banco de dados contendo a relação de todas as pesquisas em saúde desenvolvidas no Município, articulando-se, para tal finalidade, com as Comissões de Ética em Pesquisa das instituições de ensino e pesquisa e com a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - CONEP do Conselho Nacional de Saúde.

**Art. 10.** Os órgãos de vigilância em saúde incorporarão às suas ações o conceito de biossegurança.

§ 1º - Entende-se por biossegurança o conjunto de medidas voltadas para a prevenção, minimização ou eliminação de riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços, visando à saúde do homem e dos animais, a preservação do meio ambiente e a qualidade dos resultados.

§ 2º - Para os efeitos deste Código, no que for pertinente, aplica-se a legislação estadual e federal aos produtos que possam conter organismos geneticamente modificados, bem como à pesquisa envolvendo esses organismos.

**Art. 11.** Os órgãos de vigilância em saúde lançarão mão de um conjunto de ações e serviços para detectar, analisar, conhecer, monitorizar e intervir sobre determinantes do processo saúde-doença, incidentes sobre indivíduos ou sobre a coletividade, sejam eles decorrentes do meio ambiente, da produção e/ou circulação de produtos ou da prestação de serviços de interesse da saúde, com a finalidade de prevenir agravos e promover a saúde da população.

**Art. 12.** Constitui atributo dos órgãos que compõem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, das suas equipes multiprofissionais e dos seus agentes, o exercício do poder de polícia administrativa no desenvolvimento de ações e serviços que visam promover e proteger a saúde humana e animal, controlar as doenças e agravos à saúde, preservar o meio ambiente, inclusive o do trabalho, e defender a vida.

**Art. 13.** Observadas as normas vigentes no âmbito do Sistema Municipal de Auditoria e Avaliação, deve ser mantido processo contínuo de acompanhamento e avaliação das ações de vigilância em saúde, com vistas ao aprimoramento técnico-científico e à melhoria da qualidade das ações.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 14.** Cabe à gestão municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, a elaboração de normas, códigos e orientações, observadas as normas gerais de competência da União e do Estado, no que diz respeito às questões das vigilâncias sanitária, ambiental, epidemiológica e em saúde do trabalhador, conforme o disposto no artigo 30, inciso I, da Constituição Federal.

**Art. 15.** À gestão municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com os órgãos competentes de vigilâncias em saúde, cabe a formulação da política de recursos humanos para a área da saúde, devendo ser mantido serviço de capacitação permanente dos profissionais que atuam na vigilância em saúde, de acordo com os objetivos e campo de atuação.

**Art. 16.** As informações referentes às ações de vigilâncias em saúde devem ser amplamente divulgadas à população, por intermédio de diferentes meios de comunicação.

**Art. 17.** As vigilâncias em saúde devem organizar os serviços de captação de reclamações e denúncias, divulgando periodicamente as estatísticas por tipo de estabelecimento, motivo da denúncia e providências adotadas em cada caso, preservando o sigilo quanto à identificação do denunciante.

**Art. 18.** O Sistema Único de Saúde - SUS, no âmbito do Município, deverá coletar, analisar e divulgar dados estatísticos de interesse para as atividades de saúde pública por meio dos órgãos de vigilâncias em saúde, de informação e, ainda, de auditoria e avaliação da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - A gestão municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em consonância com os órgãos competentes de vigilância em saúde, devem organizar o Subsistema de Informações de Vigilâncias em Saúde, articulados com os respectivos Sistemas Estadual e Federal.

§ 2º - A gestão municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão de vigilância em saúde, com o órgão de auditoria e avaliação e com outras instâncias técnico-administrativas do Sistema de Saúde Municipal, deve garantir:

I - a análise dos dados dos sistemas de informação de morbidade e mortalidade nacionais implantados no Município de Timon, bem como de sistemas de informação de morbidade e mortalidade específicos de abrangência municipal;

II - a divulgação periódica de informações sobre morbidade e mortalidade registrada na população residente no Município de Timon, bem como nos estabelecimentos de assistência à saúde neles instalados, em especial naqueles que assistem seus usuários em regime de internação hospitalar.

**Art. 19.** Os órgãos e entidades públicos e as entidades do setor privado, participantes ou não do Sistema Único de Saúde - SUS, deverão fornecer informações à direção municipal do Sistema e ao órgão competente de vigilância em saúde, na forma solicitada, para fins de



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



planejamento, de correção finalística de atividades, de monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, de controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e de elaboração de estatísticas de saúde.

**Art. 20.** Os estabelecimentos de assistência à saúde e outros tipos de estabelecimentos de interesse da saúde, de natureza agropecuária, industrial ou comercial, e os profissionais de saúde, quando solicitados, deverão remeter aos órgãos de vigilância em saúde:

I - dados e informações necessários à elaboração de estatísticas de saúde;

II - informações e depoimentos de importância para a vigilância em saúde.

**TÍTULO III**

**SAÚDE E MEIO AMBIENTE**

**CAPÍTULO I**

**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 21.** Constitui finalidade das ações de vigilância em saúde sobre o meio ambiente o enfrentamento dos problemas ambientais e ecológicos, de modo a serem sanados ou minimizados a fim de não representarem risco à saúde, levando em consideração aspectos da economia, da política de saúde e meio ambiente, com vistas ao desenvolvimento sustentável, como forma de garantir a qualidade de vida e a proteção ao meio ambiente.

**Art. 22.** São fatores ambientais de risco à saúde aqueles decorrentes de qualquer situação ou atividade no meio ambiente, principalmente os relacionados à organização territorial, ao uso do solo e subsolo, ao ambiente construído, ao saneamento ambiental, às fontes de poluição, à proliferação de artrópodes nocivos, a vetores e hospedeiros intermediários, às atividades produtivas e de consumo, às substâncias perigosas, tóxicas, explosivas, inflamáveis, corrosivas e radioativas, acidentes naturais, bem como a quaisquer outros fatores que ocasionem ou possam vir a ocasionar risco ou dano à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

§ 1º - Os critérios, parâmetros, padrões, metodologias de monitoramento ambiental e biológico e de avaliação dos fatores de risco citados neste artigo são os definidos neste Código, em normas técnicas e nos demais diplomas legais vigentes.

§ 2º - Os proprietários de imóveis particulares ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela manutenção de sua propriedade em condições sanitárias que dificultem a presença de animais sinantrópicos, fungos e outros, que possam comprometer a preservação da saúde pública.

**Art. 23.** Às autoridades sanitárias, compete a obrigatoriedade de informar à população sobre situações e/ou substâncias presentes no meio ambiente, que constitui risco à saúde ou à qualidade de vida, bem como as medidas de controle adotadas.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 24.** A autoridade sanitária, motivadamente e com respaldo científico e tecnológico, pode determinar intervenções em saneamento ambiental, visando contribuir para a melhoria da qualidade de vida e da saúde da população.

§ 1º - A Vigilância Ambiental em saúde deverão manter programação permanente de vigilância das atividades potencialmente contaminadoras de áreas urbanas ou rurais, bem como garantir a concretização dos projetos de remediação de áreas contaminadas.

§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde deverão manter cadastro atualizado das áreas contaminadas.

**Art. 25.** A emissão de substâncias gasosas, materiais particulados ou detritos danosos à saúde, emitidos por estabelecimentos comerciais, industriais, residenciais e de prestadores de serviços deverão ter licença ambiental e de localização expedida pelo órgão competente.

**Art. 26.** A altura mínima a ser exigida das chaminés será a altura correspondente ao maior valor encontrado entre os itens a, b e c a seguir:

a) Altura mínima das chaminés exigida em função do consumo de combustível:

Consumo de combustível (t/h)	Altura mínima da chaminé (m)
Até 5	30,00
6 a 15	45,00
16 a 50	60,00
51 a 100	80,00
Acima de 100	100,00

b) Altura mínima das chaminés exigida em função da emissão de compostos de enxofre expressos em anidro sulfuroso (SO<sub>2</sub>):

Emissão de compostos de enxofre(m) expressos como SO <sub>2</sub> (t/h)	Altura mínima da chaminé (m)
Até 0,10	30,00
0,11 a 0,30	40,00
0,31 a 0,60	60,00
0,61 a 1,00	80,00
Acima de 1,00	100,00



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



- c) A altura mínima das chaminés, exigida em função de incômodos a terceiros, será de 5m (cinco metros) acima da cumeeira mais elevada, num círculo de 100m (cem metros) de raio, tomando-se o centro da chaminé como centro do círculo.

**Art. 27.** A descarga de fumaça na atmosfera será controlada através do emprego da Escala de Ringelmann.

§ 1º - Não será permitida a emissão para a atmosfera de fumaça com tonalidade superior ao padrão 2 (dois) da Escala de Ringelmann.

§ 2º - Será tolerada a emissão de fumaça do padrão 3 (três) na escala de Ringelmann por período máximo de 6 min. (seis minutos), em qualquer período de 1h (uma hora) correspondente às operações iniciais de queima.

**Art. 28.** É proibida a emissão de mais de 2.000 ppm (duas mil partes por milhão), por volume de compostos de enxofre, expressos na forma de anidrido sulfuroso (SO<sub>2</sub>), por fonte de emissão.

**Parágrafo único.** Para a verificação de concentração, o tempo mínimo de amostragem deverá ser de 15min. (quinze minutos) consecutivos.

**Art. 29.** É proibida a emissão, para a atmosfera, de partículas sólidas em concentração superior a 850 mg (oitocentos e cinquenta miligramas) por metro cúbico de gases, corrigidos para 26°C (vinte e cinco graus centígrados) de temperatura e 1 atm (uma atmosfera) da pressão, por fonte de emissão.

**Art. 30.** Não será permitida a queima de lixo e resíduos a céu aberto, nem a formação de caeiras próximas de aglomerados urbanos a um raio de 1 km.

**Parágrafo único.** Em situações especiais, as unidades industriais poderão dispor de incineradores próprios, conforme conveniência e especificações técnicas de acordo com as normas técnicas vigentes.

**Art. 31.** A emissão de sons e ruídos em decorrência de quaisquer atividades obedecerão os padrões estabelecidos de acordo com resolução do CONAMA;

**Art. 32.** Os estabelecimentos comerciais, residenciais, industriais, prestadores de serviços, institucionais que produzam emissões sonoras deverão ter licença ambiental e de localização expedida pelo órgão competente.

## CAPÍTULO II

### Estabelecimentos de Trabalho em Geral e Outros

**Art. 33.** Antes de iniciada a construção, reforma ou instalação de qualquer estabelecimento de trabalho, deverá ser ouvida a autoridade sanitária quanto ao local e projeto sanitário.





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Parágrafo único.** Quanto à aprovação do local, a autoridade sanitária levará em conta a natureza dos trabalhos a serem executados no estabelecimento, tendo em vista assegurar a saúde e a tranqüilidade dos vizinhos.

**Art. 34.** Nos estabelecimentos de trabalho já instalados, que ofereçam perigo à saúde ou acarretem incômodos aos vizinhos, os proprietários serão obrigados, a juízo da autoridade sanitária, a executar os melhoramentos necessários.

**Art. 35.** Ficam obrigados todos os estabelecimentos de trabalho em geral a procederem ao saneamento necessário em suas dependências, tais como a desratização e a desinsetização, como forma de prevenção contra ratos, baratas, moscas e outros insetos transmissores de doenças infecto-contagiosas.

**Parágrafo único.** Nos estabelecimentos referidos no "caput" deste artigo, o saneamento deve ser feito, no mínimo, semestralmente.

**Art. 36.** Depois de regularmente instalado um estabelecimento, com projetos e memoriais devidamente aprovados na forma deste Regulamento e instalações funcionando adequadamente, não poderão solicitar sua remoção os que vierem a habitar ou constituir vizinhança.

**Art. 37.** O pé direito de locais de trabalho deverá ter altura correspondente às exigências das atividades desenvolvidas.

**Parágrafo único.** Os locais de trabalho deverão atender às condições de iluminação e ventilação condizentes com a natureza do trabalho e a ausência de fontes de calor, principalmente em pavimentos superiores ao térreo.

**Art. 38.** Os pisos e as paredes até dois metros de altura, no mínimo, deverão ser revestidos de material liso, resistente e impermeável.

**Parágrafo único.** A natureza e as condições dos pisos, paredes e forros serão determinados em vista do processo e condições de trabalho.

**Art. 39.** A superfície iluminante natural dos locais de trabalho será, no mínimo, de um quinto da área total do piso.

**Art. 40.** A área de ventilação natural deverá corresponder, no mínimo, a dois terços da superfície iluminada natural.

**Art. 41.** Em casos especiais, tecnicamente justificados e a juízo da autoridade sanitária, será permitida a iluminação e ventilação artificial.

**Art. 42.** Tendo a construção mais de três pavimentos deverá ser dotada de duas escadas e um elevador, no mínimo, observadas às normas vigentes relativas à segurança.

**Art. 43.** As escadas deverão ser de lances retos, com largura mínima de um metro e vinte centímetros.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 1º - A altura máxima dos degraus deverá ser de dezessete centímetros e a largura mínima de vinte e dois centímetros, de forma a permitir cômodo acesso.

§ 2º - São permitidas rampas com um metro e vinte centímetros de largura e declives máximos de quinze por cento, revestidas de material antiderrapante.

**Art. 44.** Todos os estabelecimentos de trabalho em geral deverão dispor de instalações que permitam fácil acesso e locomoção de deficiente físico, observadas as normas específicas vigentes.

**Art. 45.** Haverá, em todos os estabelecimentos de trabalho, instalações sanitárias independentes para ambos os sexos, nas seguintes proporções:

I - um sanitário, um lavatório e um chuveiro para cada vinte operários;

II - um mictório para cada vinte operários.

§ 1º - Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho, devendo existir entre elas antecâmaras com abertura para o exterior.

§ 2º - As instalações sanitárias deverão ser de material resistente, liso e impermeável e as paredes até a altura mínima de um metro e cinquenta centímetros revestidas de material equivalente.

**Art. 46.** Os estabelecimentos deverão ter locais, independentes por sexo, para vestiários.

**Art. 47.** Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de cem operários deverá existir compartimento para ambulatório, destinado aos primeiros socorros de urgência, com área mínima de seis metros quadrados, piso e paredes até um metro e cinquenta centímetros, no mínimo, revestidos de material liso, resistente e impermeável.

**Art. 48.** Os estabelecimentos em que trabalhem mais de trinta mulheres, com mais de dezesseis anos de idade, disporão de local apropriado, que permita a guarda sob vigilância e assistência dos seus filhos no período de amamentação.

§ 1º - Esse local deverá possuir no mínimo:

a) berçário com área de três metros quadrados por criança, e no mínimo seis metros quadrados, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes, a distância mínima de cinquenta centímetros;

b) saleta de amamentação com área mínima de seis metros quadrados, provida de cadeiras ou banco encosto;

c) cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área mínima de quatro metros quadrados;

d) pisos e paredes, revestidos, até a altura mínima de um metro e cinquenta centímetros, com material liso, resistente, impermeável e lavável;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



e) compartimento de banho e higiene das crianças, com área mínima três metros quadrados;

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

§ 2º - O número de leitos no berçário obedecerá à proporção de um leito para cada grupo de trinta empregadas entre dezesseis e quarenta anos de idade.

§ 3º - O disposto no "caput" deste artigo não se aplica aos estabelecimentos que terceirizem esses serviços, sendo obrigatória a apresentação do contrato de serviço à autoridade sanitária.

**Art. 49.** Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de trinta operários, será obrigatória a existência de um refeitório, ou local adequado às refeições.

§ 1º - Os refeitórios deverão obedecer às seguintes condições:

a) piso revestido com material resistente, liso e impermeável;

b) forro com material adequado, podendo ser dispensado, em casos de cobertura que ofereça proteção suficiente;

c) paredes revestidas com material liso, lavável, resistente e impermeável, até a altura de dois metros, no mínimo;

d) ventilação e iluminação, de acordo com as normas fixadas no presente Regulamento;

e) água potável;

f) lavatórios individuais ou coletivos;

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

§ 2º - O refeitório ou local adequado a refeições não poderá comunicar-se diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias e com locais insalubres ou perigosos.

§ 3º - Em casos excepcionais, considerando as condições de duração, natureza do trabalho e peculiaridades locais, poderão ser dispensadas as exigências de refeitório e cozinha.

**Art. 50.** Os gases, vapores, fumaças e poeiras resultantes dos processos industriais, serão removidos dos locais de trabalho por meios adequados, não sendo permitido o seu lançamento na atmosfera, sem tratamento adequado, quando nocivo ou incômodo à vizinhança.

**Art. 51.** Os compartimentos especiais destinados a abrigar fontes geradoras de calor deverão ser isolados termicamente.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 52.** As instalações causadoras de ruídos ou choques serão providas de dispositivos destinados a evitar tais incômodos.

**Art. 53.** É proibido aos estabelecimentos de trabalho, em geral, a colocação dos resíduos comuns em local que não seja especificamente destinado a esse fim, assim como ficam obrigados a efetuar sua dispensa em horário não comercial.

**Art. 54.** Os estabelecimentos de trabalho em geral deverão manter em perfeito estado de conservação e higiene seus equipamentos, maquinarias e utensílios.

**CAPÍTULO III**

**Hotéis, Motéis e Estabelecimentos Similares**

**Art. 55.** Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos similares obedecerão às normas e especificações gerais para as edificações e as específicas para habitações, no que aplicáveis complementadas pelo disposto neste capítulo.

**Art. 56.** Nos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos similares, todas as paredes internas, até altura mínima de um metro e cinquenta centímetros, serão revestidas ou pintadas com materiais impermeáveis, não sendo permitidas paredes de madeira para divisão de dormitórios.

**Art. 57.** As instalações sanitárias de uso geral deverão:

I - ser separadas por sexo, com acessos independentes;

II - conter, para cada sexo, no mínimo, uma bacia sanitária, um chuveiro em boxe e um lavatório para cada grupo de vinte leitos, ou fração do pavimento a que servem;

III - ter, no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo, quando de pavimentos sem leito;

IV - atender às condições gerais para compartimentos sanitários.

**Parágrafo único** - Para efeito do inciso II, não serão considerados os leitos de apartamentos que disponham de instalações sanitárias privativas.

**Art. 58.** Os estabelecimentos deverão ter reservatório de água potável, com capacidade que atenda ao estabelecido pelas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

**Art. 59.** Os dormitórios deverão ter área correspondente a, no mínimo, cinco metros quadrados por leito e não inferior, em qualquer caso, a oito metros quadrados; quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados de lavatórios com água corrente.

**Art. 60.** Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos similares, que forneçam alimentação, deverão obedecer a todas as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 61.** É obrigatória a instalação de dormitório para o pessoal de serviço, separado dos destinados aos hóspedes.

**Art. 62.** As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e congêneres deverão ser individuais, limpas, desinfetadas e em perfeitas condições de uso.

§ 1º - As banheiras deverão ser lavadas e desinfetadas após cada banho.

§ 2º - O sabonete será fornecido a cada cliente, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar, após ser usado pelo mesmo.

§ 3º - As roupas de cama e banho dos motéis, limpas e desinfetadas, serão fornecidas a cada cliente.

**Art. 63.** É obrigatória a divulgação, no interior dos apartamentos dos motéis, de informações sobre Doenças Sexualmente Transmissíveis, em especial da Síndrome da Deficiência Imunológica Adquirida - AIDS.

**Art. 64.** Observar-se-á nos, motéis, a obrigatoriedade da oferta de preservativo masculino e feminino.

**CAPÍTULO IV**

**Necrotérios e Funerárias**

**Art. 65.** Os necrotérios e funerárias deverão ser convenientemente ventilados e iluminados.

**Art. 66.** Os necrotérios deverão ter, pelo menos:

I - sala de necropsia, com área não inferior a dezesseis metros quadrados, paredes revestidas até a altura de dois metros, no mínimo, e piso de material liso, resistente, impermeável e lavável; devendo contar pelo menos, com:

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

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

c) piso dotado de ralo;

II - câmara frigorífica para cadáveres, com área de oito metros quadrados;

III - sala de recepção e espera;

IV - instalações sanitárias distintas para cada sexo.

**Art. 67.** As funerárias deverão ter, pelo menos:



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



- I - sala de vigília, com área não inferior a vinte metros quadrados;
- II - sala de descanso e espera, proporcional ao número de salas de vigília;
- III - instalações sanitárias distintas para cada sexo;
- IV - bebedouro, fora das instalações sanitárias e das salas de vigília.

**CAPÍTULO V**

**Cemitérios**

**Art. 68.** Os cemitérios serão construídos em áreas elevadas, na contravertente das águas que possam alimentar poços e outras fontes de abastecimento.

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

**Art. 69.** Deverão ser isolados, em todo o seu perímetro, por logradouros públicos, ou outras áreas abertas, com largura mínima de quinze metros, em zonas abastecidas por redes de água, e de trinta metros, em zonas não providas de redes de água.

**Art. 70.** O nível dos cemitérios deverá ser suficientemente elevado, de maneira a assegurar que as sepulturas não sejam inundadas.

**Art. 71.** Os projetos de cemitérios deverão ser acompanhados de estudos especializados, comprovando a adequabilidade do solo e o nível do lençol freático.

**Art. 72.** Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

- I - local para administração e recepção;
- II - sala de necropsia, atendendo aos requisitos exigidos neste Regulamento;
- III - depósito de materiais e ferramentas;
- IV - vestiários e instalação sanitária para empregados;
- V - instalações sanitárias, para o público, separadas para cada sexo.

**Art. 73.** Nos cemitérios pelo menos vinte por cento de suas áreas serão destinadas à arborização ou ajardinamento.

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

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



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 74.** Os vasos ornamentais devem ser preparados, de modo a não conservarem água, a fim de evitar a proliferação de insetos.

**CAPÍTULO VI**

**Exumações, Inumação, Transladações e Cremações**

**Art. 75.** A inumação de pessoas vitimadas por doenças transmissíveis somente poderá ser feita com observância das medidas e cautelas determinadas pela autoridade sanitária.

**Parágrafo único** - Havendo suspeita de que o óbito foi conseqüente à doença transmissível, a autoridade sanitária poderá exigir a necropsia para determinar a causa da morte.

**Art. 76.** É proibido o uso de caixões de metal ou de madeira revestida, interna ou externamente, com aquele material, excetuando-se os destinados:

I - aos embalsamados;

II - aos exumados;

III - aos cadáveres que não tenham de ser com eles enterrados, sendo obrigatória a desinfecção após o uso.

**Parágrafo único** - Outros materiais poderão ser utilizados na confecção de caixões, desde que submetidos à aprovação da autoridade sanitária.

**Art. 77.** Os caixões destinados à cremação de cadáveres deverão satisfazer às seguintes exigências:

I - ser de material de fácil combustão;

II - ter alças removíveis, evitadas quaisquer peças metálicas;

III - não serem pintados, laqueados ou envernizados;

IV - não provocar, quando queimados, poluição atmosférica acima dos padrões vigentes, sem deixar resíduos aglutinados.

**Parágrafo único.** Os cadáveres deverão ser cremados em caixões individuais, podendo conter, nos casos de óbitos de gestante, também o feto ou natimorto.

**Art. 78.** O transporte de cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado a esse fim.

**Parágrafo único** - Os veículos deverão ser de forma a se prestarem à lavagem e desinfecção após o uso, tendo, no local em que pousar o caixão, revestimento de placa metálica ou de outro material impermeável.

**Art. 79.** O prazo mínimo para exumação é fixado em três anos, contados da data do óbito, sendo reduzido para dois anos, no caso de criança até a idade de seis anos, inclusive.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 1º - Nos casos de construção, reconstrução ou reforma dos túmulos, bem como pedido da autoridade judicial ou policial para instruir inquéritos ou, ainda, em caso de interesse público comprovado, poderão ser alterados os prazos referidos neste artigo, a critério da autoridade sanitária.

§ 2º - O transporte dos restos mortais exumados será feito em caixão funerário adequado, ou em urna metálica, após o consentimento da autoridade sanitária.

**Art. 80.** As Agências Funerárias, Empresas de Transporte de Cadáveres, Velórios, Necrotérios, Salas de Necropsia, Salas de Anatomia Patológica, Cemitérios, Crematórios e demais estabelecimentos Congêneres instalados no Município de Timon, deverão ser disciplinadas em normas técnicas, vigentes.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos que tratam o *caput* somente funcionarão devidamente autorizados pela Vigilância Sanitária Municipal.

**CAPÍTULO VII**  
**Estação Rodoviária**

**Art. 81.** As estações rodoviárias e congêneres deverão atender às prescrições referentes aos locais de trabalho, no que lhes couber e aos requisitos mínimos seguintes:

I - o reservatório de água potável terá capacidade mínima equivalente ao consumo diário;

II - bebedouros, na proporção de um para cada trezentos metros quadrados, ou fração diária de espera, atendimento e recepção, localizados fora dos compartimentos sanitários;

III - terão, nos locais de uso público, recipientes adequados para lixo;

IV - os esgotos estarão sujeitos às exigências especiais da autoridade sanitária, mesmo quando lançados na rede pública;

V - a retirada, o transporte e a disposição de excretos e de lixo, procedentes de veículos, deverão atender às exigências da autoridade sanitária competente;

VI - os locais onde se preparem, manipulem, sirvam ou vendam alimentos, deverão obedecer às disposições relativas a estabelecimentos comerciais de alimentos, no que lhes for aplicável.

**Art. 82.** As instalações sanitárias serão separadas, para o pessoal de serviço e para uso do público, e satisfarão às seguintes exigências:

I - as de pessoal de serviço atenderão às normas estabelecidas para locais de trabalho;

II - as de uso público serão separadas, para cada sexo, com acessos independentes e atenderão às proporções mínimas seguintes quando forem para homens:





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



a) até cento e cinquenta metros quadrados de área de atendimento, espera e recepção: uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório;

b) de cento e cinquenta e um metros quadrados a quinhentos metros quadrados: duas bacias sanitárias, dois lavatórios e dois mictórios;

c) de (quinhentos e um metros quadrados a mil metros quadrados): três bacias sanitárias, três lavatórios e três mictórios;

d) acima de mil metros quadrados: três bacias sanitárias, três lavatórios e três mictórios, mais uma bacia sanitária, um lavatório e um mictório para cada quinhentos metros quadrados ou fração, excedentes de mil metros quadrados;

III - quando se tratar de instalações sanitárias destinadas às mulheres, a proporção será a mesma do inciso II, excluídos os mictórios.

**CAPÍTULO VIII**

**Chiqueiros**

**Art. 83.** Somente na zona rural, será permitida a criação de porcos.

**Art. 84.** Os chiqueiros ou pocilgas obedecerão às seguintes condições mínimas:

I - deverão estar localizados a uma distância de cinquenta metros, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e das frentes das estradas;

II - a pocilga terá o piso impermeabilizado e será, sempre que possível, provida de água corrente e as paredes deverão ser impermeabilizadas até a altura de um metro, no mínimo;

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

**Art. 85.** Nos chiqueiros, poderão ser tolerados os estrados de madeira em pequenas seções, facilmente removíveis.

**CAPÍTULO IX**

**Granjas Avícolas e Estabelecimentos Similares**

**Art. 86.** Somente na zona rural, serão permitidos estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres.

**Art. 87.** O piso dos estábulos, cocheiras, granjas de aves de corte e estabelecimentos congêneres deve ser mais elevado que o solo exterior, revestido de camada resistente e impermeável e ter declividade mínima de meio por cento até o conduto que receba e encaminhe os resíduos líquidos para a rede de esgotos ou instalações de tratamento adequadas, sendo vedado o despejo dos resíduos na via pública.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



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

**Art. 88.** Os estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres devem ficar à distância mínimos de cinquenta metros dos limites dos terrenos vizinhos e das faixas de domínios das estradas.

**Art. 89.** Os estabelecimentos descritos acima, não beneficiados pelos sistemas públicos de água e esgoto, ficam obrigados a adotar medidas a serem aprovadas pelas autoridades sanitárias, no que concerne à provisão suficiente de água e à disposição dos resíduos sólidos e líquidos.

**Art. 90.** Nesses estabelecimentos, serão permitidos compartimentos habitáveis, destinados aos tratadores, desde que fiquem completamente isolados.

**CAPÍTULO X**

**Garagens, Oficinas, Sucatas e Postos de Serviço de Abastecimentos de Veículos**

**Art. 91.** As garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos estão sujeitos às exigências referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes for aplicável.

**Art. 92.** Os serviços de pintura nas oficinas de veículos deverão atender às exigências referentes ao controle da poluição do meio ambiente, estabelecidas pela legislação vigente.

**Art. 93.** Os despejos das garagens, oficinas, postos de serviço e de abastecimento de veículos, nos quais seja feita lavagem ou lubrificação, deverão passar por instalação retentora de areia e graxa, aprovada pelo órgão competente.

**Art. 94.** As garagens, oficinas, sucatas, postos de serviço e de abastecimento de combustível de veículos e/ou gás de cozinha (GLP) é vedado o funcionamento sem extintores de incêndio e demais equipamentos de prevenção de acidentes, em número e local definido no projeto aprovado pela Prefeitura e Corpo de Bombeiros.

**Art. 95.** As instalações para armazenar os GPL devem distar pelo menos 100(cem) metros de locais de grande aglomeração de pessoas, tais como, escolas, hospitais, igrejas.

**CAPÍTULO XI**

**Habitações familiares, Edifícios de Apartamentos e Comerciais**

**Art. 96.** Aplicam-se aos edifícios de apartamentos as normas gerais referentes às edificações e as específicas referentes às habitações, no que couber, complementadas pelo disposto neste capítulo.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 97.** Nos edifícios de apartamentos, deverão existir serviços próprios de coleta do lixo domiciliar.

1º - Os locais destinados à guarda do lixo deverão ser revestidos em material liso e impermeável, à disposição da coleta pública.

§ 2º - É permitida a instalação de incinerador, desde que obedeça às Normas Técnicas referente ao controle da poluição do ar.

**Art. 98.** É obrigatória a existência de depósito de material de limpeza, compartimento sanitário, chuveiro e vestiário, com área mínima de seis metros quadrados para uso exclusivo do pessoal de serviço.

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

**Art. 99** - As piscinas em edifícios, quando não privativas de unidades autônomas, serão consideradas de uso coletivo restrito, sujeitas, no que lhes for aplicável, ao disposto neste Regulamento e em suas Normas Técnicas Especiais.

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

**Art. 100.** Nos prédios de apartamentos, não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, representem perigo ou sejam prejudiciais à saúde, ao bem-estar dos moradores e vizinhos e ao meio ambiente.

**Art. 101.** Os edifícios comerciais deverão ter, em cada pavimento, instalações sanitárias separadas para ambos os sexos, com acesso independente.

§ 1º - As instalações sanitárias para homens serão na proporção de um sanitário, um mictório e um lavatório para cada cem metros quadrados de área útil de salas.

§ 2º - As instalações sanitárias para mulheres serão na proporção de um sanitário e um lavatório para cada cem metros quadrados de área útil de salas.

## CAPITULO XII

### Educação em Saúde Pública

**Art. 102.** Os aspectos educativos das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde deverão ser planejados, orientados e avaliados pelo órgão especializado de educação em saúde pública.

**Art. 103.** A execução das atividades educativas dos programas de saúde ficará a cargo do pessoal das unidades sanitárias, em suas áreas de ação e de conformidade com suas funções.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art.104.** Promover o intercambio e/ou convênios quando necessários com instituições formadoras de pessoal de nível elementar, médio e superior.

**Art.105.** Acompanhar os treinamentos em sua unidade de serviço avaliando os resultados do processo de ensino - aprendizagem, segundo os objetivos propostos.

**Art. 106.** Organizar e conservar arcevo bibliográfico necessário para subsidiar programação dos eventos propostos.

**Art. 107.** Elaborar, produzir, testar, reproduzir e divulgar materiais instrucionais para o Município.

**Art.108** - Cabe à Secretaria Municipal de Saúde a colaboração nas atividades educativas com outras instituições, direta ou indiretamente ligadas à saúde, principalmente nas escolas.

**Art.109.** A Secretaria Municipal de Saúde deverá estimular a pesquisa na área que lhe é específica, assim como buscar acessória técnica junto ao MS/PNE, ANVISA e SUVISA para o desenvolvimento de projetos quando necessários.

**CAPÍTULO XIII**

**Escolas**

**Art. 110.** A área das salas de aula corresponderá, no mínimo, a um metro e vinte centímetros quadrados em carteira individual.

**Art. 111.** Os auditórios ou salas de grande capacidade das escolas, ficam sujeitos também às seguintes exigências:

I - área útil não inferior a oitenta centímetros quadrados por pessoa;

II - ventilação natural, ou renovação mecânica de vinte metros cúbicos de ar por pessoa, no mínimo, no período de uma hora.

**Art. 112.** A área de ventilação natural das salas de aula deverá ser, no mínimo, igual à metade da superfície iluminante, a qual será igual ou superior a um quinto da área do piso.

§ 1º - Será obrigatória a iluminação natural unilateral.

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

**Art. 113.** Os corredores, assim como escadas e rampas, não poderão ter largura inferior a um metro e oitenta centímetros.

§ 1º - É proibida a localização de armários ao longo dos corredores.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 2º - As escadas não poderão apresentar trechos em leque; os lances serão retos, não ultrapassarão a dezesseis degraus, e estes não terão espelhos com mais de dezesseis centímetros, nem piso com menos de trinta centímetros, e os patamares terão extensão não inferior a um metro e cinquenta centímetros.

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

§ 4º - As rampas não poderão apresentar declividade superior a doze por cento; quando acima de seis por cento, serão revestidas de material não escorregadio.

**Art. 114.** As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados, para uso de cada sexo.

§ 1º - Esses compartimentos, em cada andar, deverão ser dotados de bacias sanitárias em número correspondente, no mínimo, uma para cada vinte e cinco alunas; uma para cada quarenta alunos; um mictório para cada quarenta alunos, e um lavatório para cada quarenta alunos ou alunas.

§ 2º - As portas das celas em que estiverem situadas as bacias sanitárias deverão ser colocadas de forma a deixar vãos livres de quinze centímetros de altura na parte inferior e de trinta centímetros, no mínimo, na parte superior.

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

§ 4º - É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação e, quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá haver também chuveiros, na proporção de um para cada cem alunos ou alunas e vestiários separados com cinco metros quadrados para cada cem alunos ou alunas, no mínimo.

**Art. 115.** É obrigatória a instalação de bebedouros, na proporção mínima de um para cada duzentos alunos, vedada a sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de um bebedouro para cada cem alunos.

**Art. 116.** Nas escolas, as cozinhas, copas e cantinas, quando houver, deverão satisfazer às exigências mínimas estabelecidas para tais compartimentos, concernentes a restaurantes, porém atendidas as peculiaridades escolares.

**Art. 117.** Nos internatos, além das disposições referentes às escolas, serão observadas as referentes às habitações, aos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

**Art. 118.** Nas escolas de primeiro grau, é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área, no mínimo, igual a um terço da soma das áreas das salas de aula.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 119.** As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, de forma que permita escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência; para tal fim, as passagens deverão ter largura e altura mínima de três metros.

**Art. 120.** As escolas ao ar livre, parques infantis e congêneres obedecerão às exigências deste Regulamento no que aplicáveis.

**Art. 121.** Os reservatórios de água potável das escolas terão capacidade adicional à que for exigida para combate a incêndio, não inferior à correspondente a cinquenta litros por aluno.

**Parágrafo único.** Esse mínimo será de cem litros por aluno, nos semi-internatos e de cento e cinquenta litros por aluno, nos internatos.

**CAPÍTULO XIV**

**Creches**

**Art. 122.** As creches, além de obedecerem às normas deste Regulamento, deverão possuir, obrigatoriamente:

I - berçário, com área mínima de três metros quadrados por criança e, no mínimo, seis metros quadrados, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de cinquenta centímetros;

II - sala, com área mínima de seis metros quadrados, provida de cadeiras ou banco-encosto, para permitir às mães amamentação adequada, sendo vetada sua utilização para outros fins;

III - cozinha para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos;

IV - pisos e paredes, revestidos até a altura mínima de um metro e cinquenta centímetros, de material liso, resistente, impermeável e lavável;

V - compartimento de banho e higiene das crianças, com área de três metros quadrados no mínimo, providos de água corrente quente e fria;

VI - instalações sanitárias exclusivas para as crianças, totalmente independentes das destinadas aos adultos;

VII - compartimento exclusivo e provido de porta com fechadura, destinado à guarda de material de limpeza, que impeça o acesso das crianças;

VIII - sala de utilização múltipla para sono e atividades diversas;

IX - espaço para alimentação das crianças, dotado de material adequado para tal finalidade;

X - área externa para recreação.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 123.** As dependências das creches deverão ter ventilação e iluminação natural ou artificial, que proporcionem ambiente compatível com as atividades realizadas.

**Art. 124.** É proibida, à exceção de peixes ornamentais, a permanência ou trânsito de animais de qualquer espécie nas dependências das creches.

**Art. 125.** Os brinquedos utilizados pelas crianças deverão atender às normas de segurança pertinentes, em especial quanto à sua aplicação e destinação etária.

**CAPÍTULO XV**

**ORGANIZAÇÃO TERRITORIAL, ASSENTAMENTOS HUMANOS E SANEAMENTO AMBIENTAL**

**Art. 126.** A Secretaria Municipal de Saúde/ SUS, por meio do órgão competente de vigilância em saúde, deve emitir parecer técnico de avaliação de impacto à saúde sobre projetos de organização territorial, assentamentos humanos e saneamento ambiental que, por sua magnitude, representem risco à saúde pública, ao meio ambiente, à segurança e ao bem estar da população

**Parágrafo único.** O parecer referido no "caput" deverá versar, dentre outros, sobre aspectos de drenagem, infra-estrutura sanitária, manutenção de áreas livres e institucionais, sistemas de lazer, índices de ocupação e de densidade demográfica, emissões sonoras e atmosféricas.

**Art. 127.** As edificações urbanas ou rurais, devem ser construídas e mantidas, observando-se:

- I - a proteção contra as enfermidades transmissíveis e enfermidades crônicas, inclusive aquelas transmitidas ao homem por animais e vetores;
- II - a prevenção de acidentes e intoxicações;
- III - a redução dos fatores de estresse psicológico e social;
- IV - a preservação do ambiente do entorno;
- V - o uso adequado da edificação em função de sua finalidade;
- VI - o respeito a grupos humanos vulneráveis (ex: idosos, deficientes, gestantes, crianças, etc.).

**Art. 128.** As instalações destinadas à criação, à manutenção e à reprodução de animais, em zona urbana ou rural, deve ser construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas e sem causar incômodo à população e transtornos ao entorno, e de acordo com a legislação vigente.

§ 1º - Os proprietários de imóveis legalmente estabelecidos, onde existam criações de animais, são responsáveis pela manutenção das instalações destinadas a esse fim, bem como, descarte adequado de seus resíduos.

§ 2º - As instalações devem obedecer aos princípios de bem-estar animal e adequar-se às exigências da espécie abrigada no local.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 3º - Fica proibida em área urbana do Município, a criação das seguintes espécies:

- I - caprinos, ovinos;
- II - suínos;
- III - bubalinos;
- IV - aves;
- V - bovinos;
- VI - abelhas.

§ 4º - Somente na zona rural será permitido estábulos, cocheiras, granjas avícolas e estabelecimentos congêneres.

§ 5º - Os estabelecimentos destinados para tratamento de animais em zonas urbanas poderão ser tolerados, desde que tomem medidas de higiene adequadas e não causem incômodos à população.

§ 6º - Todo biotério, mantido por estabelecimento ou instituição pública ou privada, deve contar com responsável técnico habilitado, credenciado no seu respectivo conselho e cadastrado no órgão de vigilância em saúde competente, bem como dispor de instalações, equipamentos e recursos humanos adequados à execução de suas atividades técnicas.

§ 7º - A vacinação anti-rábica e o registro de cães e gatos são obrigatórios, cabendo a sua regulamentação ao órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde.

**Art. 129.** Os Programas de Controle de Pragas Urbanas somente poderão ser executados por empresas licenciadas pela Autoridade Sanitária competente do Estado ou Município ou Entidades Especializadas que possuam responsáveis técnicos de nível superior inscritos nos seguintes conselhos profissionais: Medicina Veterinária, Química, Biologia, Agronomia, Farmácia, Bioquímica, Zootecnia, Engenharia Florestal e outros.

§ 1º - O saneamento deverá ser feito através de Programa de Controle Integrado de Pragas ou Gerenciamento Integrado, abrangendo a aplicação de produtos químicos e recomendações de medidas corretivas e preventivas específicas para cada praga a ser combatida.

§ 2º - O Programa deve ser manualizado, assinado pelo responsável técnico e entregue ao responsável legal do estabelecimento contratante.

**Art. 130.** Na execução de serviço de desinsetização e descupinização, a empresa controladora de Vetores e Pragas Urbanas deverá adotar as medidas necessárias para minimizar o impacto ambiental, considerando:

- I - regiões onde lençol freático for muito próximo do nível do solo;
- II - áreas de preservação ambiental;
- III - áreas de mananciais;





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



IV - áreas onde há tratamento de esgoto individual, utilizando fossas sépticas.

**Art. 131.** As empresas serão obrigadas a fornecer um certificado ou comprovante de execução do serviço, imediatamente após a execução dos serviços, contendo todas as informações constantes do modelo proposto em lei especial.

**Art. 132.** Além da observância à legislação municipal pertinente, toda edificação, ampliação ou reforma de imóvel, qualquer que seja o fim a que se destine, deve também atender às normas de edificações específicas federais, estaduais e municipais.

**SEÇÃO I**

**ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO**

**Art. 133.** Todo manancial, bem como qualquer sistema de abastecimento de água, público ou privado, individual ou coletivo, será fiscalizado pela autoridade sanitária, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública, observando as normas técnicas emanadas dos órgãos competentes do Município, do Estado e da União.

**Art. 134.** A criação e utilização de qualquer fonte alternativa de abastecimento de água deverá ser autorizada e monitorada pela autoridade sanitária competente, de acordo com a legislação vigente.

**Art. 135.** Todo proprietário de imóvel residencial ou legalmente estabelecido, localizado em áreas servidas de abastecimento público de água, independentemente de possuir fonte alternativa, obrigatoriamente deverá estar interligado ao sistema.

§ 1º - A fonte alternativa existente deverá obrigatoriamente ser autorizada e cadastrada no órgão de vigilância competente.

§ 2º - O órgão de vigilância em saúde, no âmbito de sua competência, manterá programação permanente de vigilância e controle da qualidade da água fornecida pelo sistema de abastecimento de água para consumo humano, inclusive no caso de soluções alternativas de abastecimento de água para essa finalidade.

§ 3º - O órgão competente em vigilância em saúde, através da sua Secretaria, publicará norma técnica sobre a programação permanente de monitoramento da qualidade da água para consumo humano no Município de Teresina.

§ 4º - O responsável pela operação do abastecimento d'água em conjunto com os órgãos de vigilância em saúde e órgãos ambientais tem responsabilidade pela promoção das ações cabíveis para a proteção e preservação do manancial de abastecimento e sua bacia contribuinte, assim como, efetuar controle das características de suas águas, notificando as autoridades competentes sempre que houver indício de riscos à saúde ou sempre que as amostras coletadas apresentarem resultados em desacordo com os limites ou condições da respectiva classe de enquadramento, de acordo com a legislação vigente.

§ 5º - Os responsáveis pela operação do sistema de abastecimento d'água, deverão disponibilizar para todos os consumidores as informações sobre a qualidade da água distribuída através de acesso aos relatórios, que terão periodicidade mínima anual e



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



deverão conter as informações sobre a situação dos mananciais, a qualidade da água distribuída, a ocorrência de não conformidade com os padrões de potabilidade e medidas preventivas utilizadas, em conformidade com a legislação vigente.

§ 6º - O órgão em vigilância em saúde deverá criar, divulgar e manter mecanismos para o recebimento de queixas referente as características da água e adotar as providências pertinentes.

§ 7º - Os responsáveis pela operação do sistema de abastecimento deverão desenvolver trabalhos educativos sobre o uso e a preservação da qualidade da água.

**Art. 136.** Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de abastecimento de água, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser elaborados, executados e operados conforme as normas técnicas estabelecidas pela ABNT.

**Art. 137.** Nos projetos, obras e operações de sistemas de abastecimento de água, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser obedecidos os seguintes princípios gerais, independentemente de outras exigências técnicas eventualmente estabelecidas:

I - a água distribuída deve obedecer às normas e aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

II - todos os materiais, equipamentos e produtos químicos utilizados em sistemas de abastecimento de água devem atender às exigências e especificações das normas técnicas estabelecidas pela legislação sanitária vigente, a fim de não alterar o padrão de potabilidade da água distribuída, e não oferecer riscos à saúde.

III - toda água distribuída por sistema de abastecimento deve ser submetida, obrigatoriamente, a um processo de desinfecção, de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico e manter concentração residual do agente desinfetante na rede de distribuição, de acordo com norma técnica;

IV - deve ser mantida pressão positiva em qualquer ponto da rede de distribuição;

V - a fluoretação da água distribuída por meio de sistemas de abastecimento deve obedecer ao padrão estabelecido pela legislação vigente.

VI - Todas as fontes alternativas, pública ou privada, quando utilizadas, estarão obrigatoriamente sujeitas a processo de desinfecção, orientado pelo órgão municipal de vigilância em saúde, de modo a assegurar sua qualidade do ponto de vista microbiológico, de acordo com normas técnicas.

**SEÇÃO II**

**ESGOTAMENTO SANITÁRIO**

**Art. 138.** Todo e qualquer sistema de esgotamento sanitário, público ou privado, individual ou coletivo, será fiscalizado pela autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 139.** Os projetos de construção, ampliação e reforma de sistemas de esgotamento sanitário, públicos ou privados, individuais ou coletivos, devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela legislação vigente.

**Art. 140.** A utilização, em atividades agropecuárias, de água fora dos padrões de potabilidade, de esgotos sanitários ou de lodo proveniente de processos de tratamento de esgotos só será permitida se em conformidade com as pertinentes normas técnicas.

**Art. 141.** Todo proprietário de imóvel residencial ou legalmente estabelecido, localizado em área servida de rede de esgotamento sanitário, obrigatoriamente deverá está interligado ao sistema.

**Parágrafo único.** Nos casos em que situação topográfica do imóvel impedir ou dificultar a ligação, o órgão prestador de serviço de água e esgoto providenciará solução alternativa cujos custos caberão ao proprietário do imóvel.

**Art. 142.** É proibido a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários e outras águas residenciais nas vias públicas e/ou galerias pluviais e/ou emananciais.

**Art. 143.** É proibido a introdução direta ou indireta de águas pluviais em canalizações de esgotos sanitários.

**SEÇÃO III**

**RESÍDUOS SÓLIDOS**

**Art. 144.** Considera-se resíduo sólido, todo e qualquer resto ou sobra das atividades ou da produção humana, necessária à sua sobrevivência, e para os quais não haja uma utilização definida imediata.

**Parágrafo único.** Do ponto de vista técnico, considerando a NBR 10.004/04, os resíduos sólidos independem de seu estado físico, podendo ser sólidos, semi-sólidos (pastosos) ou líquidos.

**Art. 145.** Todo e qualquer sistema, individual ou coletivo, público ou privado, de geração, armazenamento, coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos de qualquer natureza, gerados ou introduzidos no Município, está sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

**Parágrafo único.** Os proprietários de imóveis residenciais ou legalmente estabelecidos são responsáveis pela disposição adequada de resíduos provenientes da manutenção e criação de animais, de acordo com a legislação municipal, estadual e federal vigente.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 146.** É responsabilidade do poder público municipal ou órgão por ele credenciado, a coleta, o tratamento e o destino final do resíduo comum.

§ 1º - A coleta diferenciada do resíduo hospitalar obedecerá à legislação vigente.

§ 2º - A disponibilização de coletores de lixo seletivo, obedecendo à proporção de um coletor para cada 100m (cem metros), em áreas comerciais, praças e logradouros públicos de grande circulação.

**Art. 147.** É responsabilidade do estabelecimento de saúde, público ou privado, a segregação, o manuseio, o acondicionamento, o tratamento do resíduo por ele produzido bem como a elaboração e execução do plano de gerenciamento, de acordo com as normas técnicas vigentes e aprovadas pelo órgão municipal de vigilância sanitária.

**Art. 148.** O órgão municipal de vigilância em saúde, em articulação com os órgãos e entidades competentes definirá e fiscalizará as condições de manuseio, acondicionamento, guarda temporária, coleta, aproveitamento/reciclagem, tratamento e destino final dos resíduos de qualquer natureza visando evitar danos e preservar a saúde e o meio ambiente.

**Parágrafo único.** As empresas privadas promotoras de eventos serão responsáveis pela segregação, acondicionamento, transporte e o destino final dos resíduos gerados no prazo máximo de 24h (vinte quatro horas).

**Art. 149.** Os projetos de implantação, construção, ampliação e reforma de sistemas de coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos devem ser elaborados, executados e operados conforme normas técnicas estabelecidas pela legislação vigente e aprovado pela autoridade municipal de vigilância à saúde.

**Art. 150.** As instalações destinadas ao manuseio de resíduos com vistas a sua reciclagem devem ser projetada, operadas e mantidas de forma tecnicamente adequada, a fim de não vir a comprometer a saúde humana e meio ambiente.

**Art. 151.** As condições sanitárias de acondicionamento, transporte, incineração, localização e forma de disposição final dos resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, radioativos e imunobiológicos, devem obedecer às normas técnicas específicas e ficam sujeitas à fiscalização do órgão sanitário.

**TÍTULO IV**  
**SAÚDE E TRABALHO**

**CAPÍTULO I**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 152.** A saúde do trabalhador deve ser resguardada, tanto nas relações sociais que se estabelecem entre o capital e o trabalho, quanto no processo de produção.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 1º - Nas relações estabelecidas entre o capital e o trabalho, estão englobados os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais da produção de bens e serviços.

§ 2º - As ações na área de saúde do trabalhador previstas neste Código compreendem o meio ambiente urbano e rural.

§ 3º - Para os efeitos do disposto no "caput", as autoridades sanitárias deverão executar ações de inspeção em ambientes de trabalho, visando ao cumprimento da legislação sanitária vigente, incluindo a análise dos processos de trabalho que possam colocar em risco a saúde dos trabalhadores.

**Art. 153.** São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I - manter as condições e a organização de trabalho, garantindo a promoção, proteção e preservação da saúde dos trabalhadores;

II - garantir e facilitar o acesso aos locais de trabalho, pelas autoridades sanitárias, Comissões Internas de Prevenção de Acidentes - CIPAs e pelos representantes dos sindicatos de trabalhadores, fornecendo-lhes todas as informações e dados solicitados;

III - garantir a participação, nas atividades de fiscalização, dos trabalhadores para tal fim requisitados pela autoridade sanitária;

IV - dar ampla informação aos trabalhadores e CIPAs sobre os riscos aos quais estão expostos;

V - arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecer os riscos decorrentes das condições de trabalho e do meio ambiente;

VI - comunicar imediatamente à autoridade sanitária a detecção de quaisquer riscos para a saúde do trabalhador, de qualquer natureza, tais como físicos, químicos, biológicos, operacionais ou provenientes da organização do trabalho, elaborando cronograma de implementação de sua correção.

**Art. 154.** As autoridades sanitárias que executam ações de vigilância em saúde do trabalhador devem desempenhar suas funções, observando os seguintes princípios e diretrizes:

I - informar aos trabalhadores, CIPAs e respectivos sindicatos sobre os riscos e danos à saúde no exercício da atividade laborativa e nos ambientes de trabalho;

II - assegurar a participação das CIPAs, das comissões de saúde e dos sindicatos de trabalhadores na formulação, planejamento, avaliação e controle de programas de saúde do trabalhador;

III - assegurar às CIPAs, às comissões de saúde e aos sindicatos de trabalhadores a participação nos atos de fiscalização, avaliação e pesquisa referentes ao ambiente de trabalho ou à saúde, garantindo acesso aos resultados obtidos;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



IV - assegurar ao trabalhador em condições de risco grave ou iminente no local de trabalho a interrupção de suas atividades, sem prejuízo de quaisquer direitos, até a eliminação do risco;

V - assegurar aos sindicatos o direito de requerer ao órgão competente do Serviço de Vigilância em Saúde a interdição de máquinas, de parte ou de todo o ambiente de trabalho, quando houver exposição a risco iminente para a vida ou saúde dos trabalhadores e da população, com imediata ação do poder público competente;

VI - considerar o conhecimento do trabalhador como tecnicamente fundamental para o levantamento das áreas de risco e dos danos à saúde;

VII - estabelecer normas técnicas para a proteção da saúde no trabalho, da mulher no período de gestação, do idoso e das pessoas com deficiência;

VIII - considerar os preceitos e as recomendações dos organismos internacionais do trabalho na elaboração de normas técnicas específicas.

**Art. 155.** É dever da autoridade sanitária competente indicar, bem como obrigação do empregador, adotarem todas as medidas necessárias para a plena correção de irregularidades nos ambientes de trabalho, observados os seguintes níveis de prioridades:

I - eliminação das fontes de riscos;

II - medidas de controle diretamente na fonte;

III - medidas de controle no ambiente de trabalho;

IV - utilização de equipamentos de proteção individual e coletiva.

**CAPÍTULO II**

**ESTRUTURAÇÃO DAS ATIVIDADES E ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO**

**SEÇÃO I**

**DOS RISCOS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO**

**Art. 156.** O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e os equipamentos usados nessas operações devem obedecer a critérios estabelecidos em normas técnicas, que preservem a saúde do trabalhador.

**Art. 157.** A fabricação, importação, venda, locação, instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos devem, de igual modo, obedecer ao disposto no artigo antecedente.

**Art. 158.** As empresas devem manter sob controle os fatores ambientais de risco à saúde do trabalhador, como ruído, iluminação, calor, frio, umidade, radiações, agentes químicos, pressões hiperbáricas e outros de interesse da saúde, dentro dos critérios estabelecidos em normas técnicas ou reconhecidos como cientificamente válidos.

**Art. 159.** A organização do trabalho deve adequar-se às condições psicofisiológicas dos trabalhadores, tendo em vista as possíveis repercussões negativas sobre a saúde, quer



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



diretamente por meio dos fatores que a caracterizam, quer pela potencialização dos riscos de natureza física, química, biológica e psicossocial, presentes no processo de produção.

**Parágrafo único.** Em situações não contempladas na norma técnica federal e estadual, o órgão competente do Sistema de Vigilância em Saúde Municipal deve elaborar instrumentos normativos relacionados aos aspectos da organização do trabalho e ergonômicos que possam expor a risco a saúde dos trabalhadores.

**TÍTULO V**

**PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE**

**CAPÍTULO I**

**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 160.** Entende-se por produtos e substâncias de interesse da saúde os alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes, domissanitários, agrotóxicos, materiais de revestimento e embalagens ou outros produtos que possam trazer riscos à saúde.

**Art. 161.** Em todas as fases de processamento desde as 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 do meio ambiente.

§ 1º - Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária, sendo apresentados em perfeitas condições de consumo.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados, depositados e expostos à venda, sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade, que os protejam de deteriorações e contaminações.

**Art. 162.** Compete à autoridade sanitária a avaliação e controle de riscos, a normatização, a fiscalização e controle das condições sanitárias e técnicas relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, dispensação, esterilização, embalagem e reembalagem, aplicação, comercialização e uso, referentes aos produtos e substâncias de interesse da saúde.

§ 1º - A fiscalização de que trata este artigo estende-se à propaganda e à publicidade dos produtos e substâncias de interesse da saúde.

§ 2º - A autoridade sanitária, nas enfermidades transmitidas por alimentos, deverá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto à indivíduos e à grupos populacionais determinados, visando à proteção da saúde pública.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 163.** Os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde são responsáveis pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança, definidos a partir de normas técnicas, aprovadas pelo órgão competente, bem como pelo cumprimento de normas de Boas Práticas de Fabricação e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), além de normas de boas práticas de prestação de serviços, de acordo com a legislação vigente.

§ 1º - Os estabelecimentos referidos no "caput" deste artigo, sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar o fluxograma de produção e os documentos e instrumentos que expressem o cumprimento das normas de boas práticas de fabricação e de prestação de serviços.

§ 2º - Deve ser assegurado ao trabalhador o acesso aos documentos e instrumentos que expressem o cumprimento de normas de boas práticas de fabricação e de normas de boas práticas de prestação de serviços.

§ 3º - Os equipamentos quando estiverem em desusos, devem ser removidos das áreas afins de qualquer estabelecimento de saúde.

**Art. 164.** Em eventos populares de qualquer natureza, pública ou privada, onde haja à comercialização de alimentos é obrigatória a prévia autorização pela autoridade sanitária, sob pena de interdição do mesmo.

**Parágrafo único.** A critério da autoridade sanitária, poderá ser impedida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objetos desse tipo de comércio.

**Art. 165.** A rotulagem de produtos de interesse da saúde deve obedecer às exigências da legislação vigente.

**Art. 166.** Os profissionais de saúde devem formular suas prescrições de medicamentos com base na sua denominação genérica, aprovada pelo Ministério da Saúde.

**Parágrafo único.** A gestão municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, fará afixar, em todos os dispensários de medicamentos, a lista de medicamentos identificados por sua denominação genérica.

## CAPÍTULO II

### ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE

**Art. 167.** As disposições referentes às condições de funcionamento dos estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços relacionados aos produtos e





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



substâncias de interesse da saúde, no que for pertinente, devem seguir a regulamentação específica.

§ 1º - Os estabelecimentos farmacêuticos, industriais e comerciais, devem ter local adequado e seguro para guarda de produtos e substâncias de controle sanitário especial, definido pela legislação vigente.

§ 2º - Os estabelecimentos referidos no §1º deste artigo devem manter registro de controle de estoque dos produtos e substâncias de controle sanitário especial.

**Art. 168.** As farmácias e drogarias podem manter serviços de atendimento ao público para a aplicação de injeções e curativos de pequeno porte, desde que sejam realizados pelo profissional legalmente habilitado, em espaço ao lado da farmácia de acordo com normas técnicas específicas.

**Parágrafo único.** Às ervanarias e postos de medicamentos, fica vedado o exercício das atividades mencionadas neste artigo.

**Art. 169.** Os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, manipulem, preparem, beneficiem, acondicionam, transportam ou vendam alimentos, ficam sujeitos à regulamentação e normas técnicas expedidas pelo Executivo Municipal, e só poderão funcionar mediante expedições de alvará e licença sanitária.

§ 1º - O alvará e a licença sanitária, previsto neste artigo, renovável anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção e deverá ser conservado em lugar visível.

§ 2º - Os trabalhos de inspeção sanitária de produtos de origem animal serão desenvolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), criado pela Lei 1086/95, Timon(MA), 19 de junho de 1995, de acordo com as normas do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Lei Federal Nº 1283, de 18 de Dezembro de 1950.

**Art. 170.** Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção como se propõem operar.

§ 1º - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas à finalidade e que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para o consumo, assim como, prejuízos à saúde

§ 2º - Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**CAPÍTULO III**

**PROPAGANDA DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE**

**Art. 171.** As amostras grátis distribuídas pelos estabelecimentos industriais de produtos farmacêuticos devem ser dirigidas exclusivamente ao médico, ao cirurgião-dentista e ao médico veterinário, devendo a propaganda desses produtos restringir-se à sua identidade, qualidade e indicação de uso, de acordo com as normas federais vigentes.

**Art. 172.** Fica vedada a permanência, nos estabelecimentos comerciais farmacêuticos, de amostras grátis e de produtos destinados à distribuição gratuita.

**Art. 173.** É proibida a veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros correlatos que contenham promoções, ofertas, doações, concursos e prêmios dirigidos aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde, de acordo com as normas federais vigentes.

**CAPÍTULO IV**

**EVENTOS ADVERSOS À SAÚDE**

**Art. 174.** Na ocorrência de situações que ameaçam à saúde, como consequência de calamidades públicas, a Prefeitura Municipal, através de seus órgãos competentes e visando o controle de epidemias e outros casos análogos, devidamente articulada com os órgãos estaduais e federais, promoverá a mobilização de todos os recursos assistenciais disponíveis à população das áreas afetadas.

**Art. 175.** Para os efeitos deste Código, todos os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços, relacionados aos produtos e substâncias de interesse da saúde, são obrigados a notificar os órgãos de vigilância em saúde a ocorrência de eventos adversos à saúde, de que vierem a tomar conhecimento ou forem cientificados por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso ou emprego de:

I - medicamentos e drogas;

II - produtos correlatos;

III - cosméticos e perfumes;

IV - saneantes domissanitários;

V - agrotóxicos;

VI - alimentos industrializados, a serem definidos em norma técnica;

VII - outros produtos definidos por ato administrativo da autoridade sanitária.

**Art. 176.** A obrigatoriedade prevista no artigo 175 desta lei aplica-se aos estabelecimentos de assistência à saúde, a seus responsáveis legais e técnicos, bem como a seus profissionais de saúde.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art.177.** O órgão coordenador do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde estabelecerá o fluxo das notificações previstas nos artigos 175 e 176 desta lei, bem assim tornará públicos os instrumentos utilizados para a comunicação, às autoridades sanitárias, de eventos adversos à saúde.

**TÍTULO VI**

**ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE**

**CAPÍTULO I**

**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 178.** Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, são consideradas de interesse da saúde todas as ações e atividades que, direta ou indiretamente, estejam relacionadas com a promoção, proteção e preservação da saúde, dirigidas à população e realizadas por órgãos públicos, empresas públicas, empresas privadas, instituições filantrópicas e de ensino, outras pessoas jurídicas de direito público ou direito privado, bem como pessoas físicas.

**CAPÍTULO II**

**ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE**

**Art. 179.** Para os fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, considera-se assistência à saúde a atenção à saúde, prestada nos estabelecimentos definidos e regulamentados em norma técnica, destinados precipuamente à promoção, proteção, recuperação e à reabilitação da saúde, bem como à prevenção de doenças, inclusive asilos, casas de repouso ou congêneres.

**Art. 180.** Devem implantar e manter programação permanente de controle de infecção os estabelecimentos de assistência à saúde que:

- I - precipuamente, assistem usuários em regime de internação hospitalar;
- II - assistem usuários em regime ambulatorial e contem com centro cirúrgico no qual sejam realizados procedimentos médico-cirúrgicos ambulatoriais;
- III - assistem usuários em regime ambulatorial e realizem procedimentos invasivos em diagnose e terapia;
- IV - estejam definidos em norma técnica.

§ 1º - A responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde pelo controle de infecção em seus ambientes de trabalho independe da existência da programação permanente referida neste artigo.

§ 2º - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter comissão de controle de infecção que elabore procedimentos técnicos padronizados e coordene e execute ações inerentes à programação permanente de controle de infecção.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 3º - A composição da comissão de controle de infecção dos estabelecimentos aludidos no inciso I do "caput" deste artigo deve atender às disposições da legislação federal pertinente e, no caso dos estabelecimentos referidos nos incisos II, III e IV, às disposições de regulamentação específica.

**Art. 181.** Os estabelecimentos de assistência à saúde e os veículos para transporte de paciente devem ser mantidos em rigorosas condições de higiene, observando-se as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

**Art. 182.** Os estabelecimentos de assistência à saúde devem implantar o PGRSS (Programa de Gerenciamento dos Resíduos do Serviço de Saúde) a fim de adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento e destino final destes resíduos conforme legislação pertinente.

**Art. 183.** Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação, recuperação e reabilitação da saúde.

**Art. 184.** Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir quadro de profissionais legalmente habilitados, em número adequado à demanda, às atividades desenvolvidas e à legislação profissional vigente.

§ 1º - - Os estabelecimentos de assistência à saúde que, por suas características e finalidades, destinam-se a prestar serviços em regime de internação hospitalar e em urgência e emergência ou pronto atendimento, devem contar com quadro de profissionais legalmente habilitados nas 24 (vinte e quatro) horas do dia, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas.

§ 2º - Os estabelecimentos de assistência à saúde devem possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

**Art. 185.** Cabe à direção e ao responsável técnico pelo estabelecimento e/ou serviço, a garantia pelo funcionamento adequado dos equipamentos utilizados nos procedimentos diagnósticos e terapêuticos, durante sua vida útil, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de assistência à saúde, bem como, a garantia de uma assistência de qualidade.

**Parágrafo único.** Os equipamentos, quando estiverem em desusos, devem ser removidos da área de atendimento, e seguir a legislação pertinente.

**Art. 186.** Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizarem, em seus procedimentos, medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial, devem manter controles e registros na forma prevista na legislação específica.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 187.** Todos os estabelecimentos de assistência à saúde devem manter, de forma organizada e sistematizada, os registros de dados de identificação dos pacientes, de exames clínicos e complementares, dos procedimentos realizados ou da terapêutica adotada, da evolução e das condições de alta, apresentando-os à autoridade sanitária sempre que esta o solicitar.

Parágrafo único. Os documentos previstos no "caput" devem ser guardados pelo tempo previsto em legislação específica.

**CAPÍTULO III**

**ESTABELECEMENTOS DE INTERESSE INDIRETO DA SAÚDE**

**Art. 188.** Para os fins deste Código, são considerados de interesse indireto da saúde todos os estabelecimentos e atividades nele não relacionados, cuja prestação de serviços ou fornecimento de produtos possa constituir risco à saúde pública.

**Art. 189.** Os estabelecimentos denominados Gabinetes de Tatuagens e Gabinetes de Piercing deverão ser disciplinados em normas técnicas, em consonância com a legislação vigente.

**CAPÍTULO I**

**Estabelecimentos de Assistência Médico-Hospitalar e Similares**

**Art. 190.** A assistência médico-hospitalar é prestada nos seguintes estabelecimentos:

I - de assistência médica ambulatorial exclusiva;

II - de assistência médica de urgência, providos de leitos para repouso ou observação com limitação de tempo de permanência;

III - de assistência médico-hospitalar, com leitos em regime de internação, e sem limitação de tempo de permanência.

**Art. 191.** Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar devem atender às exigências referentes às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral constantes deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, além das disposições previstas na legislação vigente.

**Art. 192.** Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar deverão possuir quartos individuais ou enfermarias exclusivas para isolamento, segundo o tipo de infecção, de doentes ou suspeitos de serem portadores de doenças infecto-contagiosas.

**Parágrafo único.** Para efeito deste artigo, os quartos ou enfermarias deverão dispor de banheiro exclusivo.

**Art. 193.** As instalações sanitárias, em cada pavimento, deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 194.** Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar deverão possuir instalações que permitam a esterilização de artigos e instrumentos para a qualificação dos serviços.

**Art. 195.** Nos estabelecimentos de assistência médico-hospitalar, as lavanderias deverão dispor de instalações que permitam a desinfecção e esterilização de roupas.

**Art. 196.** Esses estabelecimentos, quando possuírem necrotérios ou funerárias deverão satisfazer às exigências deste Regulamento.

**Art. 197.** Ao estabelecimento gerador de resíduos de serviços de saúde, compete:

I - executar procedimentos corretos de acondicionamento, coleta e transporte, armazenamento interno, bem como apresentação à coleta pública em abrigos adequados;

II - prover de meios materiais as instalações, com equipamentos necessários à eliminação de características de risco e à minimização de impactos à saúde ocupacional e ambiental;

III - alocar recursos humanos, com treinamento adequado, responsabilizando-se pelos aspectos inerentes à saúde ocupacional.

**Art. 198.** Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão possuir depósito específico para resíduos de serviços de saúde, com revestimento interno de material liso, resistente e impermeável, em dimensões mínimas proporcionais à sua produção diária e com portas que possuam fechaduras conforme o PGRSS.

**Art. 199.** É recomendável a esterilização a vapor ou a incineração de resíduos de serviços de saúde, obedecendo às normas referentes à poluição.

**Art. 200.** Os resíduos de serviços de saúde deverão ser acondicionados adequadamente, atendendo às normas aplicadas da Associação Brasileira de Normas Técnicas e demais disposições legais vigentes.

§ 1º - Os resíduos sólidos que apresentam risco potencial à saúde pública e ao meio ambiente, em virtude da presença de agentes biológicos, serão acondicionados em sacos plásticos, com a simbologia de substância infectante.

§ 2º - Havendo, dentre os resíduos mencionados no parágrafo anterior, outros perfurantes ou cortantes, estes serão acondicionados, previamente, em recipiente rígido, estanque, vedado e identificado pela simbologia de material per furo.

**Art. 201.** Todos os hospitais deverão possuir locais apropriados para depósito de objetos em desuso.

**Art. 202.** As hortas mantidas nas áreas dos hospitais deverão ser afastadas das dependências destinadas aos doentes e nelas será vedado o uso de adubo animal.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 203.** Além do disposto neste Capítulo, esses estabelecimentos deverão obedecer a outras normas vigentes.

**CAPÍTULO V**

**Laboratórios de Análises Clínicas ou de Patologia Clínica, de Hematologia Clínica, de Anatomia Patológica, de Citologia, de Líquidos Céfalo-Raquidianos, de Radioisotopologia e Similares**

**Art. 204.** O local para instalação dos laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquidos cefalorraquidianos, de radioisotopologia e congêneres, além das disposições referentes às habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara e impermeável, e de material adequado aprovado pela autoridade sanitária;

II - forros pintados de cor clara;

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

a) recepção e coleta, com área mínima de dez metros quadrados;

b) secretaria e arquivo, com área mínima de dez metros quadrados;

c) laboratório, com área mínima de vinte metros quadrados.

**Parágrafo único.** Os compartimentos destinados à coleta de material e ao laboratório terão as mesmas características previstas nos incisos I e II e serão providos de sanitários masculinos e femininos, separados, e de um boxe para coleta de material, com mesa ginecológica.

**Art. 205.** Os estabelecimentos de que trata este Capítulo somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados, com suas especificações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada uma das especializações, podendo manter profissional responsável substituto, com termos de responsabilidade assinados perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico legalmente habilitado.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que contem com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponha de equipamentos apropriados e mantenham controle e desempenho adequados.

**Art. 206.** Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior deverão possuir armações e armários adequados, aparelhos, utensílios, vasilhames, vidraria apropriada e os demais meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampo e pés de



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



material liso, resistente e impermeável, que facilitem a limpeza e a higiene, e seções separadas de acordo com a natureza dos exames realizados, a critério da autoridade sanitária competente.

**Art. 207.** Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido céfalo-raquidiano, de radioisotopologia "in vitro" e "in vivo", e congêneres, particulares, oficiais, de autarquias ou de entidades de economia mista, terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada, destinada ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente, o seu endereço completo, o material a ser analisado e o número da ficha onde foi lançado o resultado do exame.

§ 1º - Este livro permanecerá, obrigatoriamente, no laboratório, será assinado diariamente pelo profissional responsável ou por seu substituto legalmente habilitado e será exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

§ 2º - Nos laboratórios que possuem sistema eletrônico de processamento de dados, o registro em livro próprio, com as indicações obrigatórias, ao qual se refere este artigo, poderá ser feito em fitas magnéticas, que ficarão arquivadas no local, à disposição da autoridade sanitária competente.

**CAPÍTULO VI**

**Órgãos Executivos de Atividade Hemoterápica**

**Art. 208.** Os locais destinados à execução de atividades de hemoterapia, além das exigências referentes à habitação, devem cumprir a Portaria Ministerial nº 1376, de 19 de novembro de 1993, que regulamenta o uso de sangue, componentes e derivados, com o objetivo de proteger tanto o doador quanto o receptor, fornecendo sangue de boa qualidade:

I - os órgãos executores das atividades hemoterápicas formam uma rede de complexidade variável e hierarquizada, adotando nomenclatura própria, segundo o Manual de Normas de Unidades de Hemoterapia, de acordo com determinação do Ministério da Saúde;

II - os locais de trabalho devem dispor de área física que permita o correto desempenho de suas finalidades, no que se refere à higienização, iluminação, climatização, monitorização da temperatura do ambiente e dos equipamentos, manutenção de ambiente asséptico para a execução de procedimentos técnicos, além de adequada infraestrutura quanto aos serviços de água, esgoto e energia elétrica;

III - os pisos, as paredes e as bancadas devem ter revestimento liso, não poroso e impermeável, facilmente lavável;

IV - os órgãos executivos devem ser de fácil acesso e bem localizados, de acordo com a finalidade a que se destinam;





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



V - os materiais técnicos reutilizados serão submetidos aos processos de lavagem e esterilização, segundo as normas vigentes na Portaria Ministerial nº 1376, de 19.11.93;

VI - os livros de registro das atividades técnicas terão termo de abertura da vigilância, segundo padrão previamente estabelecido;

VII - a destinação de resíduos contendo sangue, independentes de serem contaminantes, seguirão as normas técnicas estabelecidas.

**Art. 209.** A área total ocupada pelos órgãos executivos obedecerá aos critérios estabelecidos no Manual de Implantação de Unidades de Hemoterapia e Hematologia do Ministério da Saúde.

**Art. 210.** Os órgãos de atividade hemoterápica somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados, sob a responsabilidade técnica de um médico hematologista e/ou hemoterapeuta e/ou profissional de nível superior, qualificado por treinamento e /ou experiência comprovada, o qual deve ter responsabilidade e autoridade pelos procedimentos técnicos, para fazer cumprir as normas técnicas do Ministério da Saúde.

**CAPÍTULO VII**

**Estabelecimentos de Assistência Odontológica**

**Art. 211.** Os locais destinados à assistência odontológica, tais como clínicas dentárias (oficiais ou particulares), clínicas dentárias especializadas e policlínicas dentárias populares, prontos-socorros odontológicos, institutos odontológicos e congêneres, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, e paredes pintadas de cor clara, com barra lisa e impermeável, até dois metros de altura, no mínimo, de material adequado, a critério da autoridade sanitária;

II - forros pintados de cor clara;

III - compartimentos providos de portas, separados até o forro por paredes ou divisões ininterruptas, destinados a:

a) recepção com área mínima de dez metros quadrados;

b) consultórios dentários com área mínima de seis metros quadrados cada;

c) água corrente e esgotos próprios em cada consultório.

**Art. 212.** A sala em que estiver instalado o aparelho de raios X dentário, deve, não necessariamente dentro dela, permitir ao profissional afastar-se do aparelho um metro e oitenta centímetros, no mínimo, e em sentido contrário ao do feixe útil de raios X.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 213.** Para os aparelhos de raios X dentários, deve haver um avental plumbífero de setenta e cinco centímetros por sessenta centímetros, com proteção equivalente a meio milímetro de chumbo, para proteção dos pacientes, especialmente gestantes e crianças, desde o maxilar inferior até o terço médio das coxas.

**Art. 214.** Os estabelecimentos de assistência odontológica somente poderão funcionar, depois de devidamente licenciados, sob a responsabilidade de cirurgião-dentista, podendo manter responsável substituto, ambos legalmente habilitados, e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, e com pessoal técnico também legalmente habilitado.

**Art. 215.** Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, equipamentos de esterilização, lavatório com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente.

**CAPÍTULO VIII**

**Laboratórios e Oficinas de Prótese**

**Art. 216.** Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I - área mínima de dez metros quadrados;

II - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara, resistente e impermeável a critério da autoridade sanitária;

III - forro de cor clara;

IV - pia inox com água corrente.

§ 1º - As fontes de calor deverão ter isolamento térmico adequado.

§ 2º - Quando forem utilizados combustíveis em tubos ou botijões, os mesmos serão mantidos isolados e distantes da fonte de calor.

§ 3º - Os gases, vapores, fumaças e poeiras deverão ser removidos por meios adequados.

**Art. 217.** Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames e todos os meios necessários à sua finalidade.

**CAPÍTULO IX**

**Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, Fisioterápicos e Odontológicos**

**Art. 218.** As casas de artigos cirúrgicos, ortopédicos, fisioterápicos e odontológicos, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



I - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara e impermeável de material aprovado pela autoridade sanitária;

II - forros de cor clara;

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

a) loja ou recepção e mostruário, com área mínima de dez metros quadrados;

b) depósito ou oficina, quando houver, com área mínima de dez metros quadrados.

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

**CAPÍTULO X**

**Estabelecimentos que Industrializem e Comercializem Lentes Oftálmicas**

**Art. 219.** Os estabelecimentos que industrializem ou comercializem lentes oftálmicas, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara, lisa, resistente e impermeável, de material adequado, a critério da autoridade sanitária;

II - forro de cor clara;

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

a) mostruário e venda, com área mínima de dez metros quadrados;

b) laboratório, com área mínima de dez metros quadrados e as características referidas nos incisos I e II.

**Art. 220.** Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

**Art. 221.** Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, pia com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**CAPÍTULO XI**

**Estabelecimentos Veterinários e Congêneres**

**Art. 222.** Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pela autoridade municipal, e desde que satisfeitas às exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

**Art. 223.** Os canis dos hospitais e clínicas deverão ser individuais, localizados em recinto fechado, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

**Art. 224.** Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário individual, devendo, neste caso, serem totalmente cercados e cobertos por tela de arame e providos de abrigo.

**Art. 225.** Os canis devem ser providos de esgotos com destino adequado, dispor de água corrente e sistema apropriado de ventilação.

**Art. 226.** Os jardins ou parques zoológicos, mantidos por entidades públicas ou privadas, poderão localizar-se no perímetro urbano municipal e deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I - localização aprovada pelo Poder Público Municipal;

II - jaulas, cercados, fossos e demais instalações destinadas à permanência de aves ou animais, distanciados quarenta metros, no mínimo, das divisas dos terrenos vizinhos e dos logradouros públicos;

III - área restante, entre instalações e divisas, somente utilizável para uso humano;

IV - manutenção em perfeitas condições de higiene.

**Art. 227.** As jaulas, cercados, gaiolas e demais instalações destinadas à permanência de animais que representem risco à integridade física dos visitantes, por sua característica agressiva, deverão manter-se em perfeitas condições de conservação e segurança e manufaturadas em material resistente, sujeito à aprovação da autoridade sanitária.

**CAPÍTULO XII**

**Institutos ou Clínicas de Fisioterapia e Congêneres**

**Art. 228.** Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Parágrafo único.** É expressamente vedado o uso da expressão "Fisioterapia", na denominação de qualquer estabelecimento que não preencha as condições deste artigo.

**Art. 229.** Esses estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias com tampo e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e a limpeza, a juízo da autoridade sanitária competente.

**Art. 230.** Os institutos ou clínicas de fisioterapia e congêneres, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, e das condições específicas para locais dessa natureza terão, no mínimo:

I - sala para administração com área mínima de dez metros quadrados;

II - sala para exame médico, quando sujeito à responsabilidade médica, com área mínima de dez metros quadrados;

III - sanitários independentes para cada seção, separados do ambiente comum;

IV - vestiários e sanitários para empregados.

**Art. 231.** A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para fisioterapia propriamente dita, deverão obedecer às normas técnicas vigentes.

**Art. 232.** Esses estabelecimentos só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

**Art. 233.** Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos ou clínicas de fisioterapia previstos, deverá ser mencionada com destaque a expressão "Sob Responsabilidade Técnica", com o nome completo do profissional responsável e o seu número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

**CAPÍTULO XIII**

**Institutos e Clínicas de Beleza sob Responsabilidade Médica**

**Art. 234.** Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica destinam-se exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos a que se refere este artigo só funcionarão com a presença obrigatória do médico responsável, podendo manter médico responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 235.** O local para instalação dos institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, além das disposições referentes à habitação e estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes exigências:

I - piso de material liso, resistente e impermeável, paredes de cor clara, lisa, resistente e impermeável de material aprovado pela autoridade sanitária;

II - forros de cor clara;

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

a) recepção, com área mínima de dez metros;

b) consultas, com área mínima de dez metros;

c) aplicações, com área mínima de dez metros.

**Art. 236.** Esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas próprias, com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e a limpeza.

**Art. 237.** Em todas as placas indicativas, anúncios ou forma de propaganda dos estabelecimentos de beleza aqui previstos, deverá ser mencionada com destaque a expressão "Sob Responsabilidade Médica", com o nome completo do médico responsável e o seu número de registro no Conselho Regional de Medicina.

**CAPÍTULO XIV**

**Institutos de Beleza sem Responsabilidade Médica, Salões de Beleza, Cabeleireiros,  
Barbearias e Similares**

**Art. 238.** Os locais em que se instalarem institutos de beleza sem responsabilidade médica, salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e congêneres terão:

I - paredes em cores claras, revestidas de material liso, resistente e impermeável, até a altura de dois metros, no mínimo;

II - piso revestido de material liso, resistente e impermeável;

III - um lavatório, no mínimo;

IV - instalação sanitária própria.

**Art. 239.** É proibida a existência de aparelho de fisioterapia nos estabelecimentos de que trata este Capítulo.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 240.** Em todos os estabelecimentos referidos neste Capítulo, é obrigatória a desinfecção, por meios apropriados, do instrumental e utensílios destinados ao serviço, cada vez que forem ser utilizados.

**Parágrafo único.** Todo material descartável deverá ser utilizado uma única vez, sendo terminantemente proibida a sua reutilização.

**CAPÍTULO XV**

**Academias de Ginástica**

**Art. 241.** As academias de ginástica só funcionarão com a presença obrigatória do profissional responsável legalmente habilitado, podendo manter profissional responsável substituto, legalmente habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de ausência ou impedimento do titular.

**Art. 242.** A área, a ventilação e as especificações dos pisos, forros e paredes dos locais para ginástica propriamente ditos, deverão obedecer às normas técnicas vigentes.

**Art. 243.** O estabelecimento de que trata este Capítulo terá entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outros fins, nem servir de passagem para outro local.

**Art. 244.** Além de obedecer ao que diz respeito às habitações e aos estabelecimentos de trabalho em geral, as academias de ginástica cumprirão as exigências de outras legislações pertinentes.

**CAPÍTULO XVI**

**Ambulatório de enfermagem**

**Art. 245.** Os locais destinados à assistência ambulatorial de enfermagem, além das exigências referentes à habitação e aos estabelecimentos de trabalho em geral, deverão satisfazer mais as seguintes:

- I- Piso de material liso, resistente e impermeável, paredes pintadas de cor clara de material adequado, a critério da autoridade sanitária;
- II- Forros pintados de cor clara;
- III- III - Compartimento amplo destinado a todo procedimentos conforme legislação e norma pertinente.

**Art. 246.** O estabelecimento de assistência ambulatorial somente poderá funcionar depois de devidamente licenciado, sob a responsabilidade técnica do profissional de enfermagem, podendo manter responsável substituto, ambos legalmente habilitados, e com termo de responsabilidade assinado perante autoridade sanitária competente.

**Art. 247.** esses estabelecimentos deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, lavatório com água corrente e todos os meios



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



necessários às suas finalidades, a critério de normas existentes e da autoridade sanitária competente.

**TÍTULO VII**

**Estabelecimentos Comerciais de Gêneros Alimentícios**

**CAPÍTULO I**

**Definições**

**Art. 248.** Para efeito deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

I - alimento - toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - matéria-prima alimentar - toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto e que, para ser utilizada como alimento, precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - alimento "in natura" - todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV - alimento enriquecido - todo alimento a que tenha sido adicionada substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - alimento dietético - todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI - alimento de fantasia ou artificial - todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - alimento sucedâneo - todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII - alimento irradiado - todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX - ingrediente - todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento "in natura") que entra na elaboração de um produto alimentício;

X - aditivo intencional - toda substância ou mistura de substância, dotada ou não de valor nutritivo, acondicionada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI - aditivo incidental - toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento "in natura", e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII - produto alimentício - todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII - coadjuvante da tecnologia de fabricação - a substância ou mistura de substâncias empregada com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retirada, inativada e/ou transformada em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV - padrão de identidade e qualidade - o estabelecido pelo órgão competente, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV - rótulo - qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalque aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI - embalagem - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII - propaganda - a difusão, por quaisquer meios de indicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura", ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII - órgão competente - o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os congêneres federais e estaduais;

XIX - laboratório oficial - o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;

XX - autoridade competente - a autoridade sanitária legalmente responsável pelo órgão de vigilância à saúde da Secretaria Municipal de Saúde;

XXI - autoridade sanitária - o funcionário legalmente autorizado do órgão de vigilância à saúde da Secretaria Municipal de Saúde, responsável pela fiscalização;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



XXII - análise de controle - aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXIII - análise prévia - a análise que precede o registro;

XXIV - análise fiscal - a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais;

XXV - estabelecimento - o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencionais, matérias, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

## CAPÍTULO II

### Disposições Gerais

**Art. 249.** No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

**Art. 250.** No acondicionamento, não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos, filmes plásticos ou papéis usados e com a face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir a um alimento substâncias contaminantes.

**Art. 251.** É proibido manter, no mesmo compartimento, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

**Parágrafo único.** Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

**Art. 252.** No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

**Art. 253.** Pessoas que constituam fonte de infecção de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

**Art. 254.** Os alimentos perecíveis pré-embalados devem ser conservados em ambiente refrigerado, sendo proibido o seu recongelamento.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 255.** Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos, quando não descartáveis, deverão ser lavados e higienizados, na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais.

**Parágrafo único.** Os produtos referidos no "caput" deste artigo devem ser de material adequado e mantidos em perfeito estado de conservação.

**Art. 256.** Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda, sem estar devidamente protegido de poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.

**Art. 257.** A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda, em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, se devidamente protegidos.

**Parágrafo único.** Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

**Art. 258 -** Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

§ 1º - Próprios para o consumo serão unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que, por sua natureza, composição, fabrico, manipulação, procedência e acondicionamento, estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

§ 2º - Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios:

a) danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais;

b) que forem alterados ou deteriorados, ou ainda, contaminados ou infestados por parasitas;

c) que forem fraudados, adulterados ou falsificados;

d) que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

e) que estiverem fora do prazo de validade;

f) acondicionados em latas amassadas;

g) que forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação, por qualquer motivo;

h) que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

**Art. 259.** Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e microorganismos patogênicos ou saprófitas, capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais, ou que contenham microorganismos indicativos de



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como escurecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estofamento do vasilhame.

**Art. 260.** Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação de umidade, luz, temperatura, microorganismos, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, que tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

**Art. 261.** Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

I - quando lhes tiverem sido adicionadas ou misturadas substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;

II - quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;

III - quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;

IV - quando tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

V - que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeitos de ocultar qualquer fraude ou alteração ou de aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

**Parágrafo único.** As disposições dos incisos I e II não compreendem os produtos dietéticos nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

**Art. 262.** Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

I - que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado na embalagem;

II - que, na composição, diversificarem do enunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

### **CAPÍTULO III**

#### **Transporte de Gêneros Alimentícios**

**Art. 263.** Todos os veículos destinados a transportar produtos alimentícios deverão obedecer às exigências deste Título e de suas Normas Técnicas Especiais.

**Art. 264.** Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos permanentemente higienizados.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 265.** Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir Laudo de Vistoria Sanitária, concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção.

**Art. 266.** É obrigatória a existência de refrigeração ou congelamento nos veículos que transportem produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

**Art. 267.** O transporte e a distribuição dos produtos cárneos deverão, obrigatoriamente, ser realizados em veículos frigorificados.

**Art. 268.** É proibido transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

**Art. 269.** É proibido o transporte de pães, que não estejam devidamente embalados.

**Art. 270.** O transporte e a distribuição de leite serão feitos em veículos que assegurem e satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

**Parágrafo único.** Nesses meios de transporte, não será permitida a condução de outros produtos, excetuados os derivados do leite.

**Art. 271.** Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

**Parágrafo único.** As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a coleta de amostras.

**Art. 272.** Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os invólucros.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **Coleta de Amostras e Análise Fiscal**

**Art. 273.** Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

**Art. 274.** A coleta de amostra poderá ser feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

**Parágrafo único.** Se a análise de amostra colhida em fiscalização de rotinas for condenatória, a autoridade sanitária interditará a mercadoria, lavrando o respectivo termo, podendo efetuar nova coleta de amostra.

**Art. 275.** A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do respectivo termo e deverá ser em quantidade representativa do estoque existente,



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



dividida em três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservada adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

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

**Art. 276.** A análise fiscal será realizada no laboratório oficial ou em suas unidades laboratoriais móveis e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

§ 1º - Quando a análise fiscal for realizada em unidade laboratorial móvel, poderá ser assistida pelo responsável ou seu representante, devendo, em caso de discordância, a contestação ser feita imediatamente após o ensaio, para a realização subsequente da contraprova.

§ 2º - No caso do parágrafo anterior, não será permitida contestação em contraprova.

**Art. 277.** Da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida.

**Parágrafo único.** Colocar-se-ão cópias do laudo analítico à disposição do detentor do produto e do fabricante, ficando uma via para introdução no processo administrativo.

**Art. 278.** Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para, querendo, apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova no prazo de três dias.

§ 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de uma via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de dez dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º - Decorrido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

## CAPÍTULO V

### Perícia de Contraprova

**Art. 279.** A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial que tenha realizado a análise, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, não constituirá fator impeditivo à realização da perícia de contraprova.

**Art. 280.** Aplicar-se-á, na perícia de contraprova, o mesmo método de análise empregado na análise condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

**Art. 281.** Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise, se a amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

**Art. 282.** Da perícia de contraprova, será lavrada ata circunstanciada, contendo as respostas aos quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

**Art. 283.** A divergência entre os resultados da análise condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de três dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

**Art. 284.** Toda a coleta de amostra terá que obedecer a técnica de amostragem, que será aleatória e representativa do lote ou partida do produto.

**Art. 285.** Não sendo comprovada, por meio dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

**Art. 286.** Não caberá recurso, na hipótese de condenação definitiva do alimento, em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

**Art. 287.** Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e, a seu critério, deles poderão ser colhidas amostras para análise.

§ 1º - Se a análise revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2º - Se a análise revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

§ 3º - Excetuam-se deste artigo as carnes provenientes do abate bovino, suíno, eqüino e caprino, as quais serão sumariamente inutilizadas.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 288.** No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência do âmbito municipal.

**CAPÍTULO VI**

**Apreensão em Depósito de Alimentos**

**Art. 289.** Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação serão apreendidos pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

**Art. 290.** Na apreensão de alimentos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o auto respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por duas testemunhas.

**Art. 291.** A apreensão do produto ou interdição do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de sessenta dias, e de dez dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.

**Parágrafo único.** Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de três dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

**Art. 292.** O possuidor ou responsável pelo alimento apreendido fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

**Art. 293.** Em casos excepcionais, a critério da autoridade sanitária, a guarda da mercadoria apreendida poderá ser feita em depósito da Secretaria Municipal de Saúde ou em outros por ela determinados.

**Art. 294.** O transporte, carga e descarga das mercadorias apreendidas poderão, a critério da autoridade sanitária, ser de responsabilidade do autuado.

**Art. 295.** Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização e, se for o caso, a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

**CAPÍTULO VII**

**Apreensão e Inutilização de Alimentos**

**Art. 296.** Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



apreendidos e inutilizados pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade sanitária lavrará o Auto de Infração seguido do Auto de Apreensão e Inutilização, especificando a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, devendo ser assinados pela autoridade e pelo infrator ou, na recusa deste, por duas testemunhas.

§ 2º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação, até o momento de não mais ser possível expô-lo ao consumo humano.

**Art. 297.** Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

**CAPÍTULO VIII**

**Registro e Controle**

**Art. 298.** Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda, depois de registrado nos órgãos competentes, na forma da lei.

**Art. 299.** Estão igualmente obrigados a registro nos órgãos competentes, na forma da legislação em vigor:

I - os aditivos intencionais;

II - as embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os domésticos;

III - os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

**Parágrafo único** - Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro, quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

**Art. 300.** Observar-se-á a legislação vigente quanto à dispensa de registro, no órgão competente dos seguintes produtos:

I - matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura", salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelo órgão competente;

II - aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



III - produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

**Art. 301.** O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e polimétricas, e o de coadjuvantes da tecnologia da fabricação, declarado obrigatório, serão sempre precedidos de análise prévia, na forma da lei.

**CAPÍTULO IX**

**Rotulagem**

**Art. 302.** Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a legislação em vigor e Normas Técnicas Especiais.

**Parágrafo único.** As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

**Art. 303.** Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente, no caso de alimento de fantasia ou artificial ou de alimentos não padronizados;

II - nome e marca do alimento;

III - nome do fabricante ou produtor;

IV - sede da fábrica ou local de produção;

V - número de registro do alimento no órgão competente;

VI - indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - número de identificação da partida, lote, data da fabricação e prazo de validade, sendo expressamente proibido o uso de etiquetas adesivas, carimbos ou outros meios que não a impressão direta no rótulo;

VIII - o peso ou o volume líquido;

IX - a temperatura máxima permitida para sua perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 1º - Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 2º - Os nomes científicos que forem escritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação popular correspondente.

**Art. 304.** Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

**Art. 305.** Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso do emprego de aroma artificial.

**Art. 306.** Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizantes ...", seguidas do código correspondente.

**Art. 307.** Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ...", seguida da declaração "Aromatizado Artificialmente".

**Art. 308.** As indicações exigidas pelos artigos 301 e 303 deste Regulamento, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto, em forma facilmente legível.

**Art. 309.** O disposto nos artigos 301 e 303 deste Regulamento se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

§ 1º - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar, no rótulo, a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 2º - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Câmara Técnica de Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado.

**Art. 310.** Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

**Parágrafo único.** A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 311.** As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade ou de Norma Técnica Especial.

**Art. 312.** Não poderão constar na rotulagem, denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuam.

**Art. 313.** Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam estabelecidas por este Regulamento ou Normas Técnicas Especiais.

**Art. 314.** As disposições deste Regulamento se aplicam aos textos e matérias de propagandas de alimentos, qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

**Art. 315.** Os estabelecimentos, ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem.

**Art. 316.** Os produtos importados colocados no mercado de consumo deverão portar a tradução do rótulo, contendo os requisitos enumerados no artigo 301.

**CAPÍTULO X**

**Padrão de Identidade e Qualidade**

**Art. 317.** O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação vigente sobre:

I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - métodos de coleta de amostra, embalagem e análise do alimento.

**Parágrafo único.** Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**CAPÍTULO XI**

**Funcionamento dos Estabelecimentos**

**Art. 318.** Será obrigatório rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

**Art. 319.** Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir Laudo de Vistoria Sanitária, Alvará de Funcionamento e Controle Sanitário.

**Parágrafo único.** O Controle Sanitário conterà as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária, nas visitas rotineiras de inspeção, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

**Art. 320.** As dependências dos estabelecimentos industriais e/ou comerciais de gêneros alimentícios deverão ter assegurada incomunicabilidade com as instalações sanitárias.

**Art. 321.** Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, ou acondicionem alimentos, é proibido haver, em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

**Art. 322.** Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, desde que convenientemente isolados, mediante aprovação da autoridade sanitária competente e de acordo com a legislação específica.

**Parágrafo único.** Os produtos mencionados no "caput" deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

**Art. 323.** É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelamento nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

**Art. 324.** Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedado às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I - fumar;

II - varrer produzindo levantamento de pó ou poeira;

III - permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais;

IV - quaisquer outras atividades que possam comprometer a higiene do estabelecimento.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 325.** Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

**Art. 326.** Os estabelecimentos comerciais, que se utilizarem de fornos alimentados por lenha, deverão possuir depósito específico para a estocagem desta.

**Art. 327.** Os sanitários deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em lei e isolados dos locais de venda, recebendo não só luz natural ou artificial, como também ventilação.

**Parágrafo único.** Será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente e recipientes com tampa para lixo.

**Art. 328.** As pessoas que manipulem alimentos, quando no exercício de suas atividades, devem:

I - manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II - fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;

III - fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;

IV - ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão, antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado ou dinheiro e após a utilização do sanitário;

V - ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;

VI - tocar diretamente com as mãos nos alimentos apenas o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;

VII - abster-se de fumar, bem como de usar adornos nos braços e dedos;

VIII - apresentar à fiscalização sanitária a respectiva carteira de saúde atualizada, sempre que for exigido;

IX - manter-se calçados.

§ 1º - O responsável pelo caixa deverá receber diretamente dos fregueses o dinheiro e dar-lhes o troco, sendo-lhe absolutamente vedado manipular alimentos.

§ 2º - As pessoas mencionadas no "caput" deste artigo não podem manejar dinheiro e praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza do estabelecimento ou a higiene dos alimentos.

§ 3º - As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



alimentícios, estejam vinculados, de qualquer forma, à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.

**Art. 329.** É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

**Art. 330.** Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

I - dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos;

II - manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia;

III - impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

IV - possuir iluminação por luz natural, sempre que seja possível e, quando necessária luz artificial, esta deverá ser fria e protegida contra acidentes;

V - evitar a presença de roedores e insetos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de alimentos e realizadas por empresas devidamente registradas e credenciadas pela autoridade competente;

VI - possuir instalações de frio, dotadas de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

VII - armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo quinze centímetros do piso e das paredes;

VIII - possuir mesas de manipulação revestidas, na superfície, de material liso, impermeável e resistente;

IX - possuir pisos de superfície lisa, material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com material adequado, liso e resistente, até a altura mínima de dois metros, salvo no caso das cozinhas, onde tal material será estendido até o teto;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



X - possuir a maquinaria, bem como os utensílios e equipamentos, de tipo aprovado pela tecnologia específica;

XI - fazer por processos mecânicos, evitando-se o mais possível o manual, a operação de acondicionamento do produto final;

XII - manter os produtos alimentícios em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

§ 1º - Nos estabelecimentos comerciais, não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

§ 2º - Nos locais de elaboração de alimentos, é proibida a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.

§ 3º - Nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir a entrada de insetos e de impurezas.

**Art. 331.** As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio e, quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração das disposições vigentes, deverão inutilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento autorizado pela autoridade sanitária.

§ 1º - Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes de lixo, já inutilizados ou em locais isolados com a indicação de "impróprio para o consumo", devendo, neste caso, ser obrigatoriamente informada a autoridade competente.

§ 2º - A amostra para fins de análise fiscal, que permanecer nos estabelecimentos pelo prazo necessário à referida análise, deverá ficar em recipiente fechado, isolado e sob refrigeração, quando for o caso.

**CAPÍTULO XII**

**Panificadoras, Confeitarias e Congêneres**

**Art. 332.** Consideram-se panificadoras, para os efeitos deste Regulamento, os estabelecimentos industriais e/ou comerciais que produzam e/ou vendam pães de qualquer tipo, além de doces e salgados, estando classificados em:

I - industrial;

II - industrial e comercial.

§ 1º - Considera-se industrial o estabelecimento que, exclusivamente, produza pães de qualquer tipo, além de doces e salgados.





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



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

**Art. 333.** As panificadoras, confeitarias e congêneres deverão conter os seguintes compartimentos, com as respectivas áreas mínimas:

I - estabelecimento industrial:

- a) sala de manipulação, com área mínima de cento e vinte metros quadrados;
- b) sala de expedição, com área mínima de quarenta metros quadrados;
- c) vestiários e banheiros, com área mínima de dezessete metros quadrados;
- d) depósito de combustíveis, com área mínima de cinco metros quadrados;
- e) depósito de matéria-prima, com área mínima de trinta e cinco metros quadrados.

II - estabelecimento industrial e comercial:

- a) sala de manipulação, com área mínima de cem metros quadrados;
- b) sala de expedição, com área mínima de trinta metros quadrados;
- c) compartimento de vendas ao consumidor, com área mínima de vinte e oito metros quadrados;
- d) vestiários e banheiros, com área mínima de quinze metros quadrados;
- e) depósito de combustíveis, com área mínima de cinco metros quadrados;
- f) depósito de matéria-prima, com área mínima de trinta e cinco metros quadrados.

**Parágrafo único.** As áreas mínimas citadas neste artigo poderão ser alteradas, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 334.** Os depósitos de matéria-prima deverão ter:

I - paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável;

II - piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;

III - ventilação e iluminação suficientes;

IV - proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

**Art. 335.** A maquinaria, de padrão adequado à sua finalidade, deve ser instalada sobre bases apropriadas, fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



cinquenta centímetros, no mínimo, com passagem livre de pelo menos um metro e vinte centímetros entre partes móveis de máquinas.

**Parágrafo único.** Os fornos, máquinas, estufas, fogões, ou qualquer outro aparelho onde se produza ou concentre calor deverão ser dotados de isolamento térmico.

**Art. 336.** Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com material liso, resistente e impermeável e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

**Art. 337.** As dependências destinadas à expedição e venda de pães e demais produtos de fabricação devem ter:

I - paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de dois metros;

II - piso de superfície lisa, resistente e impermeável, não sendo permitido o piso cimentado;

III - balcões com tampos de material liso e impermeável e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

**Art. 338.** As salas de manipulação deverão ter:

I - paredes revestidas com material liso, resistente e impermeável, com a altura mínima de dois metros;

II - piso revestido com material liso, resistente e impermeável, não sendo permitido o piso cimentado;

III - incomunicabilidade com as instalações sanitárias.

**Art. 339.** As dependências destinadas à confecção de doces e salgados observarão os seguintes requisitos:

I - paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável;

II - fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;

III - armários para louças e utensílios;

IV - bancadas com tampos de material liso e impermeável;

V - pias de aço inoxidável, providas de água corrente quente e fria.

**Art. 340.** Nas atividades de produção, devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas "iscas" de massa.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 341.** O pão francês deve, exclusivamente, ser industrializado e/ou comercializado em panificadora ou padaria.

**Art. 342.** É proibida a venda de pães, doces e salgados crus para serem assados e/ou comercializados em outros estabelecimentos.

**Art. 343.** Os pães de massa fina, pães para "hambúrguer", doces, pães especiais, pães de fibras e similares devem, obrigatoriamente, ser comercializados embalados.

**Parágrafo único.** Nos casos em que o pão deve ser embalado, o acondicionamento será feito em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome do produto, ingredientes, o nome e o endereço da empresa, bem como a data de sua fabricação e prazo de validade.

**Art. 344.** Será obrigatório o uso de pinças para a manipulação dos pães na área de vendas, sendo proibida a utilização de luvas, mesmo descartáveis, ou outros meios.

**Art. 345.** As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

- I - à elaboração ou preparo dos produtos;
- II - ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III - ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- IV - à venda;
- V - às máquinas, fornos e caldeiras.

**Art. 346.** As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

**Art. 347.** Os produtos serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.

### **CAPÍTULO XIII**

#### **Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos**

**Art. 348.** Os armazéns frigoríficos terão piso impermeável e antiderrapante, sobre as bases adequadas e as paredes, até a altura da ocupação, impermeabilizadas com material liso e resistente.

**Art. 349.** Nos estabelecimentos de que trata este Capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

**Art. 350.** Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



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

§ 2º - Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de seis meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelamento.

§ 3º - Decorrido o prazo de que trata o § 2º, e não tendo sido entregues a consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária, após análise laboratorial.

**CAPÍTULO XIV**

**Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios**

**Art. 351.** Sob a designação genérica de "leite", só é permitida a comercialização do leite de vaca.

**Parágrafo único.** O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências previstas para o leite de vaca.

**Art. 352.** Todo o leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

**Art. 353.** Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos na legislação vigente.

**Art. 354.** A conservação do leite "in natura" será feita por meio de emprego do frio, ressalvado o leite esterilizado, acondicionado em embalagem tipo "longa vida".

§ 1º - Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a cinco graus centígrados.

§ 2º - Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a sete graus centígrados.

**Art. 355.** O leite e seus derivados destinados ao consumo público serão transportados e colocados à venda envasilhados em embalagens devidamente aprovadas pelo órgão competente.

**Art. 356.** Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo, destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

**Art. 357.** É proibida a abertura de embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**CAPÍTULO XV**

**Estabelecimentos que Comercializem Carnes e Derivados ou Subprodutos**

**Art. 358.** São consideradas carnes para o consumo humano as oriundas das espécies bovina, eqüina, suína, ovina, caprina e bubalina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

**Art. 359.** Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, e entregue até vinte e quatro horas após o abate do animal.

§ 1º - Ultrapassadas as vinte e quatro horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelamento e transportada, dessa mesma forma, dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

§ 2º - As carnes conservadas, na forma do parágrafo anterior, denominam-se carnes resfriadas e congeladas, respectivamente.

§ 3º - As carnes, de qualquer natureza, que são congeladas para comercialização devem ser mantidas dessa forma, em balcões frigoríficos, até a venda final ao consumidor.

**Art. 360.** Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

**Art. 361.** Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo, serão apreendidos para fins de inutilização ou destinados ao consumo animal, a critério da autoridade sanitária competente.

**Art. 362.** Nos estabelecimentos que comercializem carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada nesse estado.

**Art. 363.** Nos estabelecimentos que comercializem carnes, será facultada a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

**Art. 364.** É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializem carnes.

§ 1º - Será facultado vender carnes conservadas e preparadas, procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no "caput" deste artigo possuam balcão frigorificado, com vitrina, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

§ 2º - As carnes preparadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializem carnes, excetuados os casos do parágrafo anterior, serão sumariamente apreendidas.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 365.** Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

I - área mínima de vinte metros quadrados, com testada nunca inferior a quatro metros;

II - paredes revestidas, até o teto, com material liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

III - piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgotos;

IV - teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;

V - edificação de modo a permitir constante e franca renovação de ar.

**Art. 366.** Os entrepostos de carne terão área mínima de quarenta metros quadrados e possuirão câmaras frigoríficas.

**Parágrafo único.** São extensivas aos entrepostos de carne todas as disposições referentes a açougues, no que lhes forem aplicáveis.

**Art. 367.** Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural; quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

**Art. 368.** Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados ao sistema de esgotos.

**Art. 369.** Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

**Parágrafo único.** Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, sendo desaconselhável o uso de machados e machadinhas, permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

**Art. 370.** Os balcões de alvenaria serão de material liso, resistente e impermeável, de cor clara, desprovidos de molduras, e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

§ 1º - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 2º - Os balcões serão equipados com vitrinas frigorificadas, com altura de um metro e temperatura nunca superior a sete graus centígrados, onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

**Art. 371.** Os tampos das mesas destinadas ao corte de carne deverão ser de material apropriado, impermeável e mantidas, constantemente, em perfeito estado de higiene e conservação.

**Art. 372.** Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a zero grau centígrado, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

**Art. 373.** Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

**Art. 374.** As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigoríficos ou em vitrinas frigorificadas.

**Art. 375.** A carne encontrada em contato direto com o gelo será apreendida.

**Art. 376.** É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados para embrulhar carnes e vísceras.

**Art. 377.** Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílio, quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixa fechada, revestida interna e externamente de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a sete graus centígrados.

**Art. 378.** É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

**Art. 379.** Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração, em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folhas-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio.

**CAPÍTULO XVI**

**Estabelecimentos que Comercializam Pescado**

**Art. 380.** As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

**Parágrafo único.** A venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas congeladas somente será permitida, se oriundos de estabelecimentos registrados, devidamente conservados e acondicionados em invólucros rotulados.

**Art. 381.** É proibida qualquer industrialização do pescado, no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 382.** As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

I - área mínima de acordo com a legislação específica;

II - paredes revestidas até o teto, com material liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

III - piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagens por meio de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema de esgotos;

IV - teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibidos a cor vermelha e suas matizes;

V - edificação de modo a permitir a renovação do ar;

VI - instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

**Art. 383.** A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria branca.

**Art. 384.** As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inox.

**Art. 385.** As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior à zero grau centígrado equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

**Art. 386.** É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

§ 1º - O pescado fresco ou resfriado pode ser exposto à venda, desde que conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

§ 2º - O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

**Art. 387.** É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados para embrulhar o pescado.

**Art. 388.** Somente será permitida a entrega do pescado em domicílio, quando devidamente acondicionado em recipiente capaz de conservar o produto à temperatura não superior a zero grau centígrado.

**Art. 389.** É obrigatória a limpeza diária das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 390.** As peixarias terão, em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais serão retirados diariamente ou conservados sob refrigeração, devidamente separados dos produtos destinados à venda.

**Art. 391.** Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias ou mercados, quando devidamente acondicionado em veículos frigoríficos, vistoriados pela autoridade sanitária.

**Art. 392.** Consideram-se entrepostos do pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas as disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializem, forem equipados com câmaras frigoríficas com capacidade suficiente de armazenagem, à temperatura não superior a vinte e cinco graus centígrados negativos.

**Art. 393.** É proibido o preparo ou o fabrico de conservas, nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

**CAPÍTULO XVII**

**Mercados e Supermercados**

**Art. 394.** O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições seguintes:

I - área livre para circulação de acordo com a legislação específica;

II - pé direito mínimo, de acordo com a legislação específica;

III - paredes, mesmo as divisórias de boxes, revestidas, até a altura mínima de dois metros, com material liso, resistente e impermeável, de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

IV - 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. 395.** 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 o prazo de quinze dias, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelamento.

**Art. 396.** 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. 397.** Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 398.** Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

**Art. 399.** Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos.

**Parágrafo único.** Serão dispostos, em locais próprios recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos.

**Art. 400.** São proibidos, nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.

**Art. 401.** Os diversos locais de venda deverão obedecer às disposições deste Regulamento, segundo o gênero de comércio, no que lhes for aplicável, dispensados os requisitos de área mínima.

**CAPÍTULO XVIII**

**Feiras Livres**

**Art. 402.** Todos os alimentos destinados à venda, nas feiras livres, deverão estar agrupados de acordo com a 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 banca ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

**Art. 403.** Nas feiras livres, é permitido vender alimentos "in natura" e produtos alimentícios de procedência comprovada, de indústria registrada, assim especificados:

I - frutas e hortaliças;

II - galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;

III - ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;

IV - aves e pequenos animais abatidos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo que conserve os produtos à temperatura não superior a sete graus centígrados, e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor;

V - massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;

VI - balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável transparente e fechado, devidamente rotulado;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



VII - biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda;

VIII - produtos salgados, defumados e embutidos, com especificações indicativas de sua procedência;

IX - laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

**Art. 404.** É expressamente proibido:

I - vender frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas;

II - vender ovos sujos, gretados, velhos ou anormais;

III - abater animais de qualquer natureza.

**Art. 405.** É proibido expor à venda, ou manter em depósitos, frutas amolecidas, esmagadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

**Art. 406.** Aos feirantes é obrigatório:

I - trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizadas;

II - usar, durante a jornada de trabalho, vestuário adequado, de cor clara;

III - manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;

IV - embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

V - manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras e outros agentes nocivos.

**Art. 407.** Além das exigências contidas neste Capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no Capítulo seguinte.

**CAPÍTULO XIX**

**Comércio Ambulante de Alimentos**

**Art. 408.** O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

I - veículos motorizados ou não, estando incluídos os "trailers", sujeitos à vistoria e aprovação da autoridade sanitária;

II - bancas e tabuleiros adequados à mercadoria exposta, com as dimensões máximas de um metro por sessenta centímetros, salvo em casos especiais, a critério da autoridade sanitária;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



III - cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados, dependendo do tipo de alimento a ser comercializado e a critério da autoridade sanitária.

**Parágrafo único** - Os implementos a que se referem este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação, propiciando completa proteção contra insetos, poeiras, intempéries e outros.

**Art. 409.** Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo, quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipiente rotulado.

**Art. 410.** As aves e pequenos animais abatidos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com inspeção federal, estadual e municipal, poderão ser vendidas, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo que conserve os produtos à temperatura não superior a sete graus centígrados, e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor.

**Art. 411.** Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

§ 1º - Nesta modalidade de venda, serão permitidos, no interior dos veículos especiais, a evisceração, a limpeza e o fracionamento do pescado.

§ 2º - O pescado eviscerado ou fracionado, encontrado em contato direto com o gelo, será apreendido e inutilizado.

**Art. 412.** Somente será permitida a venda de água, sucos, refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis, sendo proibidos os que não sejam próprios da embalagem original devidamente lacrada.

**Art. 413.** É obrigatório o uso de utensílios descartáveis (copos, pratos, talheres e similares), não sendo permitida a lavagem para a reutilização dos mesmos.

**Art. 414.** Os carrinhos de cachorro-quente deverão acondicionar as salsichas em água fervente e prepará-las, à medida que ocorrer o consumo.

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

**Art. 415.** As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos à venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

**Parágrafo único.** Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

**Art. 416.** O pedido de Laudo de Vistoria Sanitária ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade sanitária competente, em requerimento instruído com os seguintes documentos:

I - carteira de saúde;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



II - carteira profissional;

III - relação dos implementos a que se refere.

§ 1º - Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere este artigo.

§ 2º - O laudo de vistoria sanitária do ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado a cada exercício.

**Art. 417.** O local de estacionamento do ambulante, quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade competente, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza e higiene.

**Parágrafo único.** É obrigatório ao ambulante dispor de depósito de lixo com tampa.

**Art. 418.** Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de bata, de cor clara e boné ou gorro ou outra proteção para cabelo.

**Art. 419.** É proibido ao ambulante:

I - a venda de bebidas alcóolicas;

II - a venda de carne;

III - o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;

IV - o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim;

V - o contato manual direto com os produtos não acondicionados;

VI - a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, como depósito de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade comercial;

VII - embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados.

**Art. 420.** Os recipientes destinados à fritura serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

**Parágrafo único.** É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de fritura, assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 421.** O uso e oferta de condimentos só serão permitidos, quando se tratar de produtos industrializados, em forma de flaconetes.

**Art. 422.** É proibida a permanência de vendedores ambulantes, a menos de cem metros dos estabelecimentos de saúde e ensino.

**CAPÍTULO XX**

**Empórios, Mercarias, Armazéns, Depósitos de Gêneros Alimentícios e Estabelecimentos  
Congêneres**

**Art. 423.** Os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres estão sujeitos às prescrições referentes aos locais de trabalho em geral, no que lhes for aplicável.

**Art. 424.** Os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

I - pisos e paredes revestidos com material liso, impermeável e resistente, até a altura de dois metros, no mínimo;

II - mesas ou balcões com tampo lisos, impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto;

III - instalação sanitária com bacia e lavatório, em compartimentos separados.

**Art. 425.** É proibido:

I - manter em depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas, cujas embalagens se prestem à confusão com alimentos;

II - expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

**Art. 426.** Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre aqueles de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

**Art. 427.** As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves, outros animais e de combustíveis.

**Art. 428.** Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

**Art. 429.** É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido, para o seu amadurecimento, o uso de quaisquer processos que constituam risco à saúde.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 430.** É proibido expor à venda, ou manter em depósitos, frutas amolecidas, esmagadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

**Art. 431.** Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que acondicionado em sacos de papel resistente, conservado em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

**CAPÍTULO XXI**

**Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos**

**Art. 432.** As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos, destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, deverão ter as portas da frente guarnecidas de modo a permitir a renovação do ar.

**Art. 433.** As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

**Art. 434.** É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaço insuficiente.

**Art. 435.** É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

**Art. 436.** Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

**CAPÍTULO XXII**

**Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres**

**Art. 437.** Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

I - fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;

II - cozinhas providas de bancadas com tampos 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.

**Parágrafo único.** As cozinhas deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento, o viciamento da atmosfera interior e



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes da cocção e fritura dos alimentos.

**Art. 438.** 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.

**Parágrafo único.** É obrigatório, nesses estabelecimentos, o uso de água corrente quente e fria, em quantidade suficiente à sua atividade.

**Art. 439.** As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

**Art. 440.** 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 liso, adequado e inofensivo;

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

III - os açucareiros, saleiros e similares serão higiênicos e providos de tampa de fechamento eficiente;

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 levados para as mesas limpos e secos;

VI - as substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, 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, a cada uso, 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 confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de vinte e quatro horas após o preparo nem serem utilizados para a elaboração de quaisquer pratos;





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



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

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

XII - os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo, quando obtido de água potável;

XIII - o uso de gelo em contato direto com a bebida, somente será permitido quando obtido de água potável;

XIV - as xícaras e colheres de café, quando lavadas em água corrente e fria, deverão ser conservadas em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a noventa graus centígrados.

**Art. 441.** É facultado às churrasarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível.

**Art. 442.** As frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

**Art. 443** - A venda de churrasco e churrasquinho somente será permitida, quando forem preparados no próprio estabelecimento.

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

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

§ 3º - As verduras e os legumes serão frescos e acondicionados higienicamente.

**Art. 444.** As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo nos estabelecimentos, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

**Art. 445.** 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.

**CAPÍTULO XXIII**

**Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres**

**Art. 446.** As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

I - local de manipulação e elaboração;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



II - paredes revestidas, até o teto, de material liso, resistente e impermeável, devendo a cozinha dispor de área mínima de acordo com a legislação específica;

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

IV - local de exposição e venda.

**Parágrafo único.** Se nos estabelecimentos de que trata este Capítulo houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima bem como local apropriado para depósito do bagaço.

**Art. 447.** As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de vinte e quatro horas.

§ 1º - Os ingredientes para a confecção dos recheios deverão estar em condições de consumo.

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

§ 3º - É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de fritura, assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

**Art. 448.** Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

§ 1º - As formas de pizza só poderão ser de alumínio ou de aço inoxidável.

§ 2º - Todos os ingredientes para confecção de pizzas deverão ser conservados dentro dos preceitos de higiene e em frigorífico.

**Art. 449.** As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor.

**Parágrafo único.** As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens apropriadas.

**Art. 450.** As frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 451.** Os queijos, carnes e seus derivados, para consumo nos estabelecimentos, terão obrigatoriamente invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

**Art. 452.** 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.

**CAPÍTULO XXIV**

**Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados, Sorvetes e Caldo de Cana**

**Art. 453.** Os estabelecimentos de que trata este Capítulo deverão obedecer, além do disposto neste Regulamento, às disposições referentes a habitações e estabelecimentos de trabalho em geral, no que couber.

**Art. 454.** As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados a sua melhor preparação.

§ 1º - Só será permitida a utilização de cana raspada e em condições satisfatórias de consumo.

§ 2º - A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas em dependências com piso e paredes impermeabilizados.

§ 3º - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados, até a sua remoção.

§ 4º - O uso de gelo, em contato direto com a bebida, somente será permitido, quando obtido de água potável.

**Art. 455.** Nos estabelecimentos que vendam caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima, bem como local apropriado para depósito do bagaço.

**Art. 456.** Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura", com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente, para consumo imediato.

§ 1º - As frutas, legumes, leites e demais produtos alimentícios utilizados deverão estar em perfeitas condições de consumo.

§ 2º - A água, em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liqüefeitos e sorvetes, deverá ser potável.

**Art. 457.** Os sorvetes, refrescos e sucos serão preparados com água potável e ingredientes em perfeitas condições de consumo.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**CAPÍTULO XXV**

**Estabelecimentos de Horticultura, Fruticultura e de Criadores de Animais**

**Art. 458.** A autoridade sanitária poderá apreender ou determinar a destruição de todo produto de horticultura e fruticultura, quando verificar que, em sua produção, foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos, de forma indevida ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente, ou, ainda, quando, em sua irrigação, rega ou lavagem forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

**Art. 459.** Os estábulos, cocheiras, aviários, pocilgas e outros estabelecimentos que, de qualquer modo, criem animais deverão estar situados em locais onde não causem incômodo ou insalubridade à população, não podendo, em nenhuma hipótese, esses estabelecimentos, estarem localizados em área urbana.

**CAPÍTULO XXX**

**Destilarias, Fábricas de Bebidas, Cervejas e Estabelecimentos Congêneres**

**Art. 460.** As destilarias, fábricas de cervejas, vinhos, licores, xaropes, sucos e outras bebidas deverão ter:

I - dependências destinadas à elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, com piso compacto, resistente e liso e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação de pintura sempre que necessário;

II - dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários;

III - recipientes destinados a cozimento, fermentação e conservação, tubulações, torneiras, aparelhagem, equipamentos e utensílios de material inofensivo à saúde humana.

§ 1º - A lavagem de vidraria destinada ao acondicionamento de bebidas deverá ser feita com água corrente e por meio de máquinas apropriadas e higiênicas.

§ 2º - O envasilhamento e o fechamento do vasilhame serão feitos por processos mecânicos, evitando-se, sempre que possível, o contato manual.

**Art. 461.** Durante todas as fases de elaboração de bebidas, deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

**TÍTULO VII**

**VIGILÂNCIA DE DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE**

**CAPÍTULO I**

**NOTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DAS DOENÇAS E AGRAVOS À SAÚDE**

**Art. 462.** As doenças e agravos de notificação compulsória, no âmbito do Município, serão definidas mediante normas técnicas específicas, em consonância com o estabelecido na legislação federal e estadual e neste Código.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Parágrafo único.** No âmbito do Município, devem também ser notificados aos órgãos de vigilância em saúde:

I - os acidentes de trabalho;

II - as doenças e agravos à saúde relacionados ao trabalho;

**Art. 463.** A notificação de doenças, quando compulsória, deve ser feita às autoridades de Vigilância em Saúde.

§ 1º - A notificação de quaisquer doenças e agravos referidos neste artigo deve ser feita à simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telefone ou por qualquer outro meio rápido disponível, às autoridades de Vigilância em Saúde e poderá ser feita por qualquer pessoa independente de ser profissional de saúde.

§ 2º - As doenças e agravos referidos no "caput", que dependem de confirmação diagnóstica, devem ter a confirmação da suspeita notificada após a realização dos exames complementares, conforme norma técnica específica.

**Art. 464.** É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência, comprovada ou presumível, de doença e agravos à saúde de notificação compulsória, nos termos do artigo 97.

**Art. 465.** A notificação compulsória de casos de doenças e agravos tem caráter sigiloso, obrigando-se a autoridade sanitária a mantê-lo.

**Parágrafo único.** Excepcionalmente, a identificação do paciente fora do âmbito médico-sanitário poderá ser feita em caso de grande risco à comunidade, a critério da autoridade e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável, estando o ato formalmente motivado.

**Art. 466.** As informações essenciais à notificação compulsória, bem como as instruções sobre o processo de notificação, constarão de normas técnicas.

## CAPÍTULO II

### INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA E MEDIDAS DE CONTROLE

**Art. 467.** Recebida a notificação, a autoridade da vigilância em saúde deve proceder à investigação epidemiológica pertinente.

§ 1º - A autoridade sanitária pode exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar oportuno, visando à proteção da saúde, mediante justificativa por escrito.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 2º - Quando houver indicação e conveniência, a autoridade sanitária pode exigir a coleta de amostra de material para exames complementares, mediante justificativa por escrito.

**Art. 468.** Em decorrência dos resultados parciais ou finais das investigações, dos inquéritos ou levantamentos epidemiológicos de que trata o artigo 101, fica a autoridade sanitária obrigada a adotar, prontamente, as medidas indicadas para controle da doença ou agravo à saúde, no que concerne a indivíduos, grupos populacionais e ao meio ambiente.

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

**Art. 469.** As instruções sobre o processo de investigação epidemiológica em cada doença ou agravo à saúde, bem como as medidas de controle indicadas, serão objetos de normas técnicas.

**Art. 470 -** Em decorrência das investigações epidemiológicas, a autoridade sanitária local deve adotar medidas pertinentes, podendo, inclusive, providenciar o fechamento total ou parcial de estabelecimentos, centros de reunião ou diversão, escolas, creches e quaisquer locais abertos ao público, durante o tempo julgado necessário, observada a legislação vigente.

**CAPÍTULO III**

**VACINAÇÃO DE CARÁTER OBRIGATÓRIO**

**Art. 471.** A gestão municipal do Sistema Único de Saúde - SUS, em articulação com o órgão competente de vigilância em saúde, é responsável pela coordenação e execução dos programas de imunizações de interesse da saúde pública.

**Parágrafo único.** A relação das vacinas de caráter obrigatório no Município deverá ser regulamentada por norma técnica, em consonância com a legislação federal.

**Art. 472.** É dever de todo cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como os menores sob sua guarda ou responsabilidade.

**Parágrafo único.** Só deve ser dispensada da vacinação obrigatória à pessoa que apresentar atestado médico e contra-indicação explícita de aplicação da vacina.

**Art. 473.** O cumprimento da obrigatoriedade das vacinações deve ser comprovado mediante atestado da vacinação, adequado à norma técnica referida no parágrafo único do artigo 106, emitido pelos serviços de saúde que aplicarem as vacinas.

**Art. 474.** Os atestados de vacinação obrigatória não podem ser retidos por qualquer pessoa, natural ou jurídica.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 475.** Todo estabelecimento de saúde, público ou privado, que aplique vacinas, obrigatórias ou não, deve cadastrar-se perante a autoridade sanitária competente.

**Parágrafo único.** A autoridade sanitária deve obedecer as normas técnicas, sobre o funcionamento dos estabelecimentos referidos no "caput", bem como o fluxo de informações, cabendo-lhe, ainda, a responsabilidade por sua supervisão periódica.

**Art. 476.** As vacinas fornecidas pelo Sistema Único de Saúde - SUS são gratuitas, inclusive quando aplicadas por estabelecimentos de saúde privados, assim como os atestados que comprovem sua aplicação.

**Art. 477.** Todo e qualquer estabelecimento de assistência à saúde que desenvolva atividades de imunização, independentemente de sua natureza jurídica e forma de gerenciamento, é obrigado a enviar, mensalmente, aos órgãos de vigilância em saúde, o número de doses aplicadas, segundo o tipo de imunobiológico administrado e faixa etária.

**CAPÍTULO IV**  
**ATESTADO DE ÓBITO**

**Art. 478.** O atestado de óbito é documento indispensável para o sepultamento e deverá ser fornecido por médico, em impresso especialmente destinado a esse fim, com todos os campos preenchidos corretamente.

**Art. 479.** Quando o óbito for decorrente de acidente, violência ou causa suspeita, segundo determinação legal, o atestado será fornecido por perito legista, após necropsia no Instituto Médico Legal.

**Art. 480.** Quando o óbito for decorrente de causa mal definida ou ocorrer sem assistência médica, o corpo deve ser encaminhado ao Serviço de Verificação de Óbitos para necropsia, conforme disposto na legislação vigente.

**TÍTULO VIII**  
**PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS**

**CAPÍTULO I**  
**FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE E DOS**  
**ESTABELECEMENTOS COMERCIAIS, DE PRODUÇÃO, EMBALAGEM E MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS**  
**E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE DA SAÚDE**

**Art. 481.** Todos os estabelecimentos de interesse da saúde e os estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos e substâncias de interesse da saúde, antes de iniciarem suas atividades, devem encaminhar à autoridade sanitária



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



declaração de que suas atividades, instalações, equipamentos e recursos humanos obedecem à legislação sanitária vigente, para fins de Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária.

§ 1º - Os estabelecimentos devem comunicar à autoridade sanitária competente as modificações nas instalações e equipamentos, bem como a inclusão de atividades e quaisquer outras alterações que repercutam na identidade, qualidade e segurança dos produtos ou serviços oferecidos à população.

§ 2º - Os estabelecimentos comerciais que pretendam vender ou possibilitar o consumo de bebidas alcoólicas deverão informar tal pretensão à autoridade sanitária competente, em formulário próprio.

§ 3º - Constatando que a declaração e a comunicação previstas no "caput" e no §1º deste artigo são inverídicas, deverá a autoridade sanitária comunicar o fato ao Ministério Público, para fins de apuração de eventual ilícito penal, sem prejuízo da adoção dos demais procedimentos administrativos.

**Art. 482.** Todo estabelecimento que mantenha serviço de transporte de pacientes, bem como de produtos e substâncias de interesse da saúde, deve apresentar, perante a autoridade sanitária competente, declaração individualizada de cada veículo, dela fazendo constar, obrigatoriamente, equipamentos e recursos humanos, para fins de cadastramento.

**Art. 483.** Os estabelecimentos de assistência à saúde devem contar com responsável técnico legalmente habilitado, que deverá estar presente durante o período de seu funcionamento, de acordo com a legislação vigente.

**Art. 484.** Os estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos e substâncias de interesse da saúde, cuja **assunção** de responsabilidade técnica estiver regulamentada na legislação vigente, devem contar com responsável técnico legalmente habilitado, que deverá estar presente durante o período de seu funcionamento.

**Art. 485.** As empresas ou as pessoas físicas que mantêm estabelecimentos de interesse da saúde são responsáveis perante a autoridade sanitária competente, sem prejuízo da responsabilidade subsidiária de prestadores de serviços profissionais autônomos, bem como de outras empresas de prestação de serviços de saúde e assemelhados por ela contratados.

**Art. 486.** Ocorrendo a interdição de estabelecimentos de assistência à saúde ou de suas subunidades pelos órgãos de vigilância em saúde, a gestão municipal do Sistema Único de Saúde - SUS deve suspender, de imediato, eventuais contratos e convênios que mantenha com tais estabelecimentos ou suas subunidades, pelo tempo em que durar a interdição.

**Art. 487.** Os órgãos públicos municipais responsáveis, sempre que solicitados pela autoridade sanitária, prestarão as informações necessárias para o cumprimento das disposições desta lei.





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**CAPÍTULO II**  
**COMPETÊNCIAS**

**Art. 488.** Os profissionais das equipes de Vigilância em Saúde, serão autorizados a exercer funções fiscalizadoras através de ato administrativo do órgão competente.

**Art. 489.** Os profissionais das equipes de Vigilância em Sanitária, investidos nas suas funções fiscalizadoras, são competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos, autos de infração e de imposição de penalidades, referentes à prevenção e controle de tudo quanto possa comprometer a saúde.

**Parágrafo único.** O Secretário Municipal de Saúde, bem como o dirigente do órgão de Vigilância em Saúde, sempre que se tornar necessário, podem desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e atribuições conferidas por este Código às autoridades fiscalizadoras.

**Art. 490.** A toda situação em que a autoridade sanitária concluir pela existência de violação de preceito legal deve corresponder, sob pena de responsabilidade administrativa, a lavratura de auto de infração.

**Art. 491.** As penalidades sanitárias previstas neste Código devem ser aplicadas sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis.

**Art. 492.** As autoridades sanitárias, observados os preceitos constitucionais, terão livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, sendo as empresas obrigadas, por seus dirigentes ou prepostos, a prestar os esclarecimentos necessários ao desempenho de suas atribuições legais e a exhibir, quando exigido, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

**Art. 493.** Nenhuma autoridade sanitária pode exercer as atribuições do seu cargo sem exhibir a credencial de identificação fiscal, devidamente autenticada, fornecida pela autoridade competente.

§ 1º - Fica proibida a outorga de credencial de identificação fiscal a quem não esteja autorizado, em razão de cargo ou função, a exercer ou praticar, no âmbito da legislação sanitária, atos de fiscalização.

§ 2º - A credencial a que se refere este artigo deve ser devolvida para inutilização, sob as penas da lei, em casos de provimento em outro cargo público, exoneração ou demissão, aposentadoria, bem como nos de licenciamento por prazo superior a 90 (noventa) dias e de suspensão do exercício do cargo.

§ 3º - A relação das autoridades sanitárias deve ser publicada semestralmente pelas autoridades competentes, para fins de divulgação e conhecimento pelos interessados, ou em menor prazo, a critério da autoridade sanitária competente, e por ocasião de exclusão e inclusão dos membros da equipe de vigilância sanitária.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**CAPÍTULO III**  
**ANÁLISE FISCAL**

**Art. 494.** Compete à autoridade sanitária colher amostras para análise fiscal de insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, com vistas à verificação da sua conformidade à legislação sanitária.

**Parágrafo único.** Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a colheita de amostra para análise fiscal deve ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

**Art. 495.** A coleta de amostra para fins de análise fiscal deve ser realizada mediante a lavratura do termo de coleta de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em 03 (três) invólucros invioláveis, conservados adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais.

§ 1º - Se a natureza ou quantidade não permitir a coleta de amostra em triplicata, deve ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse da saúde, não cabendo, no caso, perícia de contraprova.

§ 2º - Na hipótese prevista no §1º deste artigo, se estiverem ausentes as pessoas mencionadas, deverão ser convocadas 02 (duas) testemunhas para presenciar a coleta.

**Art. 496.** Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária deve notificar o responsável para apresentar defesa escrita ou requerer perícia de contraprova.

**Art. 497.** O laudo analítico condenatório será considerado definitivo na hipótese de não ser apresentada defesa ou de não ser solicitada perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 10 (dez) dias.

**Art. 498.** Não cabe defesa ou recurso, após condenação definitiva, em razão de laudo laboratorial condenatório da perícia final de contraprova.

**CAPÍTULO IV**  
**DA INTERDIÇÃO, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E**  
**ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE**

**Art. 499.** Quando o resultado da análise fiscal indicar que o produto constitui risco à saúde, é obrigatória sua interdição ou do estabelecimento.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 500.** O detentor ou responsável pelo produto, equipamento e utensílios interditados, fica proibido de entregá-lo ao consumo ou uso, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade competente, sob pena de responsabilização civil ou criminal.

§ 1º - Os locais de interesse da saúde só podem ser desinterditados mediante liberação da autoridade competente.

§ 2º - A desobediência por parte da empresa acarretará a aplicação das penas cabíveis por responsabilização civil ou criminal, nos termos da legislação em vigor.

**Art. 501.** Os produtos clandestinos de interesse da saúde, bem como aqueles com prazos de validade vencidos, deve ser apreendido e/ou inutilizado pela autoridade sanitária.

**Art. 502.** Os produtos, equipamentos e utensílios de interesse da saúde manifestamente alterados, considerados de risco à saúde, devem ser apreendidos ou inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

**Parágrafo único.** Na hipótese do "caput", a autoridade sanitária deve lavrar laudo técnico circunstanciado, ficando dispensada a colheita de amostra.

**Art. 503.** Os procedimentos de análise fiscal, interdição, apreensão e inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e locais de interesse da saúde deverão ser objeto de norma técnica.

**CAPÍTULO V**

**INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES**

**Art. 504.** Considera-se infração sanitária, para fins deste Código e das pertinentes normas técnicas, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentos que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

**Art. 505.** Responderá pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

**Parágrafo único.** Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde pública.

**Art. 506.** As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



- I - advertência;
- II - multa
- III - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- IV - apreensão de animal;
- V - interdição de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VI - inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VII - suspensão de venda de produto;
- VIII - suspensão de fabricação de produto;
- IX - interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;
- X - proibição de propaganda;
- XI - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- XII - cancelamento do cadastro do estabelecimento e do veículo;
- XIII - intervenção.
- XVI - prestação de serviços à comunidade.

**Parágrafo único.** Sem prejuízo das penalidades previstas neste artigo, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento de despesas com transporte, alimentação, assistência veterinária e outras decorrentes da apreensão.

**Art. 507.** A penalidade de prestação de serviços à comunidade consiste em veiculação de mensagens educativas dirigidas à comunidade, aprovadas pela autoridade sanitária.

**Art. 508.** A penalidade de intervenção será aplicada aos estabelecimentos prestadores de serviços de saúde e de produtos e substâncias de interesse da saúde, sempre que houver riscos iminentes à saúde.

§ 1º - Os recursos públicos que venham a ser aplicados em um serviço privado durante a intervenção deverão ser cobrados dos proprietários em dinheiro ou em prestação de serviços ao Sistema Único de Saúde - SUS.

§ 2º - A duração da intervenção limitar-se-á ao tempo julgado necessário pela autoridade sanitária para que cesse o risco aludido no "caput" deste artigo, não podendo exceder o período de 180 (cento e oitenta) dias.

§ 3º - A intervenção e a nomeação do interventor dos estabelecimentos apenados competem ao Secretário Municipal de Saúde, vedada a nomeação do então dirigente, sócios ou responsáveis técnicos, seus cônjuges e parentes até segundo grau.

~~**Art. 509.** A penalidade de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:~~

- ~~I - nas infrações leves, de R\$ 467,50 a R\$ 9.350,00;~~
- ~~II - nas infrações graves, de R\$ 9.352,75 a R\$ 93.527,50;~~
- ~~III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 93.530,25 a R\$ 935.302,50.~~

**Art. 509.** A penalidade de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



*I - nas infrações leves, de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) a R\$ 3.000,00 (três mil reais);*

*II - nas infrações graves, de R\$ 3.001,00 (três mil reais e um centavo) a R\$ 45.015,00 (quarenta e cinco mil e quinze reais);*

*III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 45.016,00 (quarenta e cinco mil e dezesseis reais) a R\$ 450.160,00 (quatrocentos e cinquenta mil e cento e sessenta reais).*

*(nova redação dada pela Lei Complementar Municipal nº 039, de 09.12.2016)*

**Parágrafo único.** Na hipótese de extinção do índice aplicado pelo Código Tributário do Município, será adotado outro criado por Legislação Federal que, de igual modo, reflita a perda do valor aquisitivo da moeda.

**Art. 510.** A penalidade de interdição será aplicada de imediato, sempre que o risco à saúde da população o justificar, nas seguintes modalidades:

I - cautelar;

II - por tempo determinado;

III - definitiva.

**Art. 511.** As infrações de natureza sanitária serão apuradas em processo administrativo próprio e classificam-se em:

I - Leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;

II - Graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - Gravíssima, aquela em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Art. 512.** Para a graduação e imposição de penalidades, deverá a autoridade sanitária considerar:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

**Parágrafo único.** Sem prejuízo do disposto neste artigo e da aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente deverá levar em consideração a capacidade econômica do infrator.

**Art. 513.** 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;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



III - ser o infrator primário.

**Art. 514.** São circunstâncias agravantes ter o infrator:

I - agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;

II - cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;

III - deixado de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;

IV - coagido outrem para a execução material da infração;

V - reincidido.

**Art. 515.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

**Art. 516.** A reincidência tornará o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

**Art. 517.** Sempre que ocorrer infração sanitária que contenha indícios de violação de ética profissional, deverá a autoridade sanitária comunicar os fatos aos conselhos profissionais.

**Art. 518.** São infrações de natureza sanitária, entre outras que se enquadrem no disposto no artigo 140 deste Código, com as correspondentes penalidades:

I - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde e estabelecimentos de assistência e de interesse da saúde, sem licença dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais vigentes.

Penalidade: advertência, interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

II - construir ou fazer funcionar estabelecimentos comerciais, de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde, sem a presença de responsável técnico legalmente habilitado.

Penalidade: advertência, cancelamento da licença, interdição e/ou multa;

III - transgredir qualquer norma legal e regulamentar e/ou adotar procedimentos na área de saneamento ambiental que possam colocar em risco a saúde humana.

Penalidade: advertência, interdição, intervenção e/ou multa;

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produtos ou resíduos perigosos, tóxicos, explosivos, inflamáveis, corrosivos, emissores de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação sanitária em vigor.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



Penalidade: advertência, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de registro, interdição, cancelamento da licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

V - construir ou fazer funcionar todo e qualquer estabelecimento de criação, manutenção e reprodução de animais, contrariando as normas legais e regulamentos pertinentes.

Penalidade: advertência, apreensão, interdição e/ou multa;

VI - reciclar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Penalidade: interdição, cancelamento da licença e/ou multa;

VII - manter condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador.

Penalidade: advertência, interdição parcial ou total de equipamento, máquina, setor, local ou estabelecimento e/ou multa;

VIII - obstar, retardar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária competente no exercício de suas funções.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

IX - omitir informações referentes a riscos conhecidos à saúde.

Penalidade: advertência, prestação de serviços à comunidade e/ou multa;

X - fabricar, operar, comercializar máquinas ou equipamentos que ofereçam risco à saúde do trabalhador.

Penalidade: interdição parcial ou total do equipamento, máquina, setor, local, estabelecimento e/ou multa;

XI - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar produtos de interesse da saúde, sem os padrões de identidade, qualidade e segurança.

Penalidade: advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento de licença e/ou multa;

XII - comercializar produtos institucionais e de distribuição gratuita.

Penalidade: interdição e/ou multa;

XIII - expor à venda ou entregar ao consumo e uso produtos de interesse da saúde que não contenham prazo de validade, data de fabricação ou prazo de validade expirado, ou apor-lhes novas datas de fabricação e validade posterior ao prazo expirado.

Penalidade: interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIV - rotular produtos de interesse da saúde contrariando as normas legais e regulamentares.

Penalidade: apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XV - fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de saúde, contrariando a legislação sanitária em vigor.

Penalidade: advertência e/ou multa;

XVI - fazer propaganda de produtos farmacêuticos e produtos correlatos em promoções, ofertas, doações, ou por meio de concursos ou prêmios aos médicos, cirurgiões-dentistas, médicos veterinários ou quaisquer outros profissionais de saúde.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



Penalidade: advertência e/ou multa;

XVII - instalar ou fazer funcionar equipamentos inadequados, em número insuficiente, conforme definido em norma técnica, em precárias condições de funcionamento ou contrariando normas legais e regulamentos pertinentes em relação ao porte ou finalidade do estabelecimento prestador de serviços de assistência à saúde.

Penalidade: advertência, interdição, apreensão, cancelamento de licença e/ou multa;

XVIII - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar seus componentes, nome e demais elementos, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Penalidade: interdição, apreensão, inutilização, cancelamento de licença e/ou multa;

XIX - deixar de implantar permanente programação de controle de infecção nos estabelecimentos de assistência à saúde, nos quais seja obrigatório programa de controle de infecção.

Penalidade: multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XX - Deixar de implantar e implementar o Programa de Boas Práticas e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em estabelecimentos de produtos e substâncias de interesse da saúde.

Penalidade: intervenção, interdição, multa, cancelamento de licença;

XXI - realizar pesquisa clínica, de qualquer natureza, envolvendo os seres humanos, sem a autorização dos órgãos competentes.

Penalidade: multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXII - deixar de remeter à autoridade sanitária competente, na forma solicitada, informações em saúde para fins de planejamento, correção finalística de atividades, monitoramento das condições de funcionamento de estabelecimentos, controle de fatores de risco a que possa estar exposta a coletividade e elaboração de estatísticas de saúde.

Penalidade: advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXIII - deixar de notificar à autoridade sanitária competente doenças e agravos à saúde de notificação compulsória, inclusive acidentes de trabalho, doenças ou agravos à saúde relacionados ao trabalho, eventos adversos à saúde e doenças transmitidas por alimentos.

Penalidade: advertência, multa, cancelamento de licença, interdição, intervenção;

XXIV - deixar de preencher, clara e corretamente, a declaração de óbito segundo as normas da Classificação Internacional de Doenças e/ou recusar esclarecer ou completar a declaração de óbito, quando a isso solicitado pela autoridade sanitária.

Penalidade: advertência e/ou multa.

XXV - Deixar de preencher, clara e corretamente, e/ou reter a declaração de nascido vivo, não enviando-a ao serviço de saúde competente.

Penalidade: advertência e/ou multa.





**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



XXVI - transgredir outras normas legais federais, estaduais e municipais, destinadas à promoção, prevenção e proteção à saúde.

Penalidade: advertência, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de fabricação ou venda, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXVII - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias visando à aplicação da legislação pertinente à promoção, prevenção e proteção à saúde.

Penalidade: advertência, interdição, apreensão, inutilização, suspensão de venda ou fabricação, cancelamento de licença, proibição de propaganda, intervenção e/ou multa;

XXVIII - desacatar autoridade sanitária no exercício de suas funções.

Penalidade: multa, interdição, apreensão.

**CAPÍTULO VI**

**PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DAS INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA**

**SEÇÃO I**

**NOTIFICAÇÃO PRELIMINAR**

**Art. 519.** Quando constatadas irregularidades configuradas como infração sanitária neste Código, ou em outros diplomas legais vigentes, a autoridade sanitária competente expedirá contra o infrator a notificação preliminar.

§ 1º - O prazo estabelecido para regularização, no ato da notificação preliminar é de até 30 (trinta) dias, exceto em casos excepcionais, onde a autoridade sanitária poderá prorrogar de acordo com a necessidade da irregularidade.

§ 2º - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a notificação preliminar, observados o rito e os prazos estabelecidos neste Código.

**Art. 520.** A notificação preliminar, a ser lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, conterá:

I - o nome da pessoa física ou denominação da pessoa jurídica notificada, especificando o seu ramo de atividade, endereço, CPF e/ou CNPJ;

II - o ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - a indicação do dispositivo legal que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - o nome e o cargo legíveis da autoridade notificado e sua assinatura;

VI - o nome, a identificação e a assinatura do notificado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação do fato pela autoridade notificante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**Art. 521.** Configuram procedimento irregular de natureza grave a falsidade e a omissão dolosa no preenchimento da notificação preliminar de informações por parte do notificado no ato do preenchimento.

**Art. 522.** O não-cumprimento da obrigação subsistente, além da sua execução forçada, acarretará, após decisão irrecorrível, a imposição de multa, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação vigente.

**SEÇÃO II**

**AUTO DE INFRAÇÃO E PENALIDADE**

**Art. 523.** O auto de infração e penalidade deve ser lavrado pela autoridade competente, após decorrido o prazo estipulado pelo artigo 154 §1º, caso o infrator não tenha se regularizado.

§ 1º - O auto de infração e penalidade de apreensão, interdição ou inutilização, deve ser anexado à notificação preliminar, e, quando se tratar de produtos, acompanhado do termo respectivo, que especificará a sua natureza, quantidade e qualidade.

§ 2º - Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização devem ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras ações eventualmente cabíveis.

**Art. 524.** O auto de infração e penalidade, a ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, conterá:

I - o nome, endereço, CPF ou CNPJ da pessoa física ou jurídica;

II - o número, a série e a data do auto de infração respectivo;

III - o ato ou o fato constitutivo da infração e o local;

IV - a disposição legal ou regulamentar infringida;

V - a penalidade imposta e seu fundamento legal;

VI - a indicação do prazo de 10 (dez) dias para interposição de recurso, contado da ciência do autuado;

VII - a assinatura da autoridade autuante;

VIII - a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 02 (duas) testemunhas, quando possível.

§ 1º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, será ele cientificado do auto de infração por via postal, mediante carta registrada.

§ 2º - Restando infrutífera, por qualquer motivo, a medida prevista no parágrafo 1º deste artigo, a cientificação do interessado far-se-á por meio de edital a ser publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação após 5 (cinco) dias de sua publicação.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**SEÇÃO III**

**PROCESSAMENTO DAS MULTAS**

**Art. 525.** Transcorrido o prazo fixado, sem que tenha havido interposição de recurso ou pagamento de multa, o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias ao órgão arrecadador competente, sob pena de cobrança judicial.

**Art. 526.** Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão de julgamento definitivo, será restituído à autoridade autuante, para adoção das providências cabíveis.

**Parágrafo único.** Sendo negado o provimento ou não sendo conhecido o recurso, após cientificada à parte interessada, deverá a multa ser recolhida no prazo de 30 (trinta) dias, sob pena de envio do processo administrativo ao órgão competente para cobrança judicial.

**Art. 527.** O recolhimento das multas será feito na conta do Fundo Municipal de Saúde, mediante guia de recolhimento, que poderá ser fornecida, registrada e preenchida pelos órgãos municipais.

**SEÇÃO IV**

**RECURSOS**

**Art. 528.** O infrator poderá oferecer defesa ou impugnar o auto de infração e penalidade no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de sua cientificação, mediante documento devidamente protocolado perante o órgão competente.

**Art. 529.** A defesa ou impugnação será julgada e decidida pelo superior imediato do servidor autuante, ouvindo-se este preliminarmente.

**Parágrafo único.** No procedimento previsto neste artigo, observar-se-ão os seguintes prazos, contados da data do respectivo recebimento do processo:

I - 5 (cinco) dias para a manifestação do servidor autuante;

II - 10 (dez) dias para o julgamento e decisão da defesa ou impugnação pelo superior imediato.

**Art. 530.** Os recursos só terão efeito suspensivo nos casos de imposição de multa.

**Art. 531.** O infrator tomará ciência das decisões proferidas nos recursos pelas autoridades sanitárias pessoalmente mediante acompanhamento do processo, por via postal mediante carta registrada ou por publicação, na imprensa oficial.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



**TÍTULO IX**  
**DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 532.** As infrações às disposições legais de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º - A prescrição interromper-se-á pela notificação ou qualquer outro ato da autoridade sanitária que objetive a sua apuração e conseqüente imposição de penalidade.

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

**Art. 533.** Os valores das multas serão atualizadas, anualmente, com base na variação do índice de Preço ao Consumidor Amplo Especial - IPCA-E, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE, construindo período inicial o mês em que a obrigação deveria ter sido paga.

**Art. 534.** Os prazos previstos neste Código e nas pertinentes normas técnicas correm ininterruptamente.

**Art. 535.** Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, o auto poderá ser assinado "a rogo" na presença de 02 (duas) testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva pela autoridade autuante.

**Art. 536.** Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

**Art. 537.** O disposto neste Código deverá, na sua aplicação, ser compatibilizado com a legislação sanitária correlata vigente, prevalecendo sempre os parâmetros legais e técnico-científicos de proteção, promoção e preservação da saúde.

**Art. 538.** Na ausência de norma legal específica, prevista neste Código e nos demais diplomas federais e estaduais vigentes, a autoridade sanitária, fundamentada em documentos técnicos reconhecidos pela comunidade científica, poderá fazer exigências que assegurem o cumprimento do artigo 2º desta lei.

**Art. 539.** Os órgãos de vigilância em saúde, em articulação com os órgãos que atuam na área do meio ambiente, devem proceder à análise e manifestação a respeito dos planos de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde, elaborados pelos estabelecimentos de assistência à saúde, com vistas à sua aprovação ou reprovação.

§ 1º - É de competência exclusiva dos órgãos de vigilância em saúde verificar se as condições propostas no plano de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde aprovado estão sendo cumpridas pelos estabelecimentos de assistência à saúde.



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete da Prefeita**



§ 2º - Os órgãos de vigilância em saúde devem cooperar com os órgãos que atuam na área do meio ambiente, quando solicitada a participação de seu quadro de pessoal especializado.

**Art. 540.** As despesas com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

**Art. 541.** Fica o Poder Executivo autorizado a regulamentar a presente Lei no prazo de cento e vinte (120) dias, a contar da data de sua publicação.

**Art. 542.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 543.** Revogam-se as disposições em contrário.

**GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE TIMON, ESTADO DO MARANHÃO, 25 de Março de 2010.**

Profª Maria do Socorro de Almeida Waquim  
**Prefeita Municipal**

A presente Lei foi assinada, numerada e datada no Gabinete da Prefeita Municipal de Timon, Estado do Maranhão, aos vinte e cinco dias do mês de março de dois mil e dez, e publicada, por afixação, nos termos do art. 90, da Lei Orgânica do Município (LOM), e art. 1º, inciso XIII, da Lei Municipal nº 1383/2008.

Prof. Luiz Gonzaga Nunes  
**Secretário Chefe da Casa Civil**  
Portaria nº 001/2009 - GP



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete do Prefeito**  
**Secretaria Municipal de Governo**

LEI COMPLEMENTAR MUNICIPAL Nº 038, DE 09 DE DEZEMBRO DE 2016.

*Altera e dá nova redação ao Art. 509 da Lei Complementar nº 012/2010, de 25 de março de 2010, que institui o Código Sanitário do Município de Timon, e dá outras providências.*

**O PREFEITO MUNICIPAL DE TIMON, ESTADO DO MARANHÃO:**

Faço saber que a Câmara Municipal de Timon aprovou e eu em cumprimento ao disposto no Art. 70, inciso III, da Lei Orgânica do Município sanciono e promulgo a seguinte Lei:

**Art. 1º.** O art. 509 da Lei Complementar nº 012, de 25 de março de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação:

**Art. 509.** *A penalidade de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:*

*I - nas infrações leves, de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) a R\$ 3.000,00 (três mil reais);*

*II - nas infrações graves, de R\$ 3.001,00 (três mil reais e um centavo) a R\$ 45.015,00 (quarenta e cinco mil e quinze reais);*

*III - nas infrações gravíssimas, de R\$ 45.016,00 (quarenta e cinco mil e dezesseis reais) a R\$ 450.160,00 (quatrocentos e cinquenta mil e cento e sessenta reais).*

**Parágrafo único.** .....



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMON**  
**Gabinete do Prefeito**  
**Secretaria Municipal de Governo**

**Art. 2º.** O Poder Executivo expedirá os Decretos, Portarias, Ordem de Serviço e outros atos administrativos que se fizerem necessários a fiel observância das disposições desta Lei.

**Art. 3º.** Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 4º.** Revogam-se as disposições em contrário.

Timon-MA, 09 de Dezembro de 2016; 125º da Emancipação Político-Administrativa do Município.

Luciano Ferreira de Sousa  
**Prefeito Municipal**

Publicado no Diário Oficial Eletrônico do Município, de acordo com art. 90 da Lei Orgânica do Município (LOM), c/c art. 5º da Lei Municipal nº 1821/2012 e art. 1º, inciso XIII, da Lei Municipal nº. 1383/2006.

João Batista Lima Pontes  
**Secretário Municipal de Governo**  
Portaria nº 0554/2014-GP