



LEI Nº 872/2015, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2015.

MODIFICA A LEI 828/2014 DE 10 DE FEVEREIRO DE 2014 QUE DISPÕE SOBRE CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, SIM NO MUNICÍPIO DE MANICORÉ, ESTABELECE NORMAS E PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZEM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O EXCELENTÍSSIMO SR. PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE MANICORÉ – Estado do Amazonas, no uso das atribuições dispostas no Art. 27, Incisos I, II, III e VI, da Lei Orgânica do Município, FAÇO SABER que a Câmara Municipal APROVOU a seguinte **LEI**:

Título 1 Disposições Preliminares


Art. 1º - Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, órgão subordinado a Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA e Secretaria Municipal de Agricultura, Produção e Abastecimento - SEMAPA, com a finalidade da prévia Inspeção Sanitária Agroindustrial de produtos de origem animal, vegetal e in natura ou processado, produzidos no município de Manicoré, Estado do Amazonas e destinado ao consumo, nos limites de sua área geográfica.

Art. 2º A inspeção sanitária das bebidas e alimentos de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final, sendo de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, Produção e Abastecimento – SEMAPA conjuntamente com a Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, através do Departamento de Vigilância Sanitária – DVS..

Art. 3º Cabe a Divisão de Vigilância da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA em parceria com a Secretaria Municipal de Agricultura, Produção e Abastecimento – SEMAPA, dar cumprimento as normas estabelecidas nas leis Federais 1283 de 18 de dezembro de 1950 e 7889 de 23 de novembro de 1989 e na Constituição Federal e impor penalidades nelas previstas.

Art. 4º Quando o ato de fiscalização for ligado as atividades do setor primário, ficará sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura Produção e Abastecimento – SEMAPA,




Estado do Amazonas
Município de Manicoré
Câmara Municipal de Manicoré



que para tal finalidade criará através deste Poder Executivo Municipal os Cargos de Inspectores Municipais.

Art. 5º Os estabelecimentos Industriais, artesanais e/ou entrepostos de produtos de origem animal e vegetal, somente poderão funcionar, na forma da Legislação Municipal e mediante prévio registro da SEMSA, SEMAPA.

Art. 6º Os estabelecimentos rurais, fazendas, chácaras, sítios e afins, que fornecem alimentos e matéria prima para agroindústrias (animal e vegetal) ficarão sujeitos ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 7º Os produtos de que trata este artigo poderão ser comercializados no Município de Manicoré, cumprindo os requisitos desta lei.

Art. 8º Fica estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal comestível e não comestível, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, adicionados, depositados e em trânsito.

Art. 9º São sujeitos a fiscalização prevista nesta lei:

- a) Os animais destinados a matança, seus produtos e matérias primas.
- b) Leite e seus derivados.
- c) Os pescados e seus derivados.
- d) O ovo e seus derivados.
- e) Mel de abelha, a cera e seus derivados.
- f) Os produtos de origem vegetal.

Título 2
Da Fiscalização e Controle

Art. 10º a fiscalização que trata esta lei, far-se-á:

- a) Nos estabelecimentos industriais especializados e propriedades rurais com instalações adequadas para matanças de animais, bem como, e/ou subproduto industrializado, sobre qualquer forma para o consumo.
- b) Nos entrepostos de recebimento, de distribuição, de pescados e nas fábricas que o industrializam.
- c) Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.
- d) Nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados.



Estado do Amazonas
Município de Manicoré
Câmara Municipal de Manicoré



- e) Nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam e/ou beneficiam os produtos de origem animal ou vegetal.
- f) Nas propriedades rurais, subordinado a Secretaria Municipal de Agricultura Produção e Abastecimento – SEMAPA.
- g) Nas casas atacadistas e estabelecimentos varejistas.

Art. 11. Todos os estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal e vegetal deverão registra-se nos órgãos Municipais de Saúde, mediante formalização de pedidos instruídos pelos seguintes documentos:

- a) Requerimentos dirigidos a autoridade de Saúde do município, solicitando o Laudo prévio de instalação, registro e inspeção no Serviço de Vigilância Sanitária Municipal.
- b) Deverá apresentar alvará sanitário expedido pela Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA.

Art. 12. O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial onde serão registradas as informações, recomendações, prazos para correção das infrações e visitas ao Serviço de Vigilância Municipal, objetivando o controle sanitário e a melhoria da qualidade de produção.

Art. 13. O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio o sistema de controle que permita confrontar em qualidade e em quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem.

Art. 14. O controle Sanitário dos rebanhos, que geram matérias primas para a produção artesanal de alimentos, é obrigatório e deverá seguir a orientação médica veterinária e dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal.

Art. 15. As pessoas envolvidas na manipulação e processamento de alimento deverão portar carteira de saúde e usar uniforme próprio e limpo, inclusive gorro e uso de botas impermeáveis.

Art. 16. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

Art. 17. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção recomendada pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM, observando aspectos como:

- a) Adequada aeração e luminosidade
- b) Adequada destinação de resíduos e rejeitos
- c) Água potável encanada e sob pressão e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento
- d) Dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências
- e) Distância mínima da fonte de contaminação e mal cheiro, rios, fontes de água e esgoto



Estado do Amazonas
Município de Manicoré
Câmara Municipal de Manicoré



- f) Possuir piso de material impermeável, geralmente inclinado a 0,5º para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como permitir uma fácil limpeza e sanitização.
- g) Ter parede lisa com cantos arredondados, impermeabilizada com material claro de fácil sanitização.
- h) Dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separados por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis.
- i) Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e ao vapor constituído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção
- j) Dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de pragas (insetos e roedores) e/ou animais errantes (cães e gatos).
- k) Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos deverão ser mantidos em condições de higiene, antes da realização dos trabalhos industriais

Art. 18. A inspeção sanitária de carne e derivados:

É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote e/ou histórico sanitário da propriedade.

- I) Por ocasião da chegada de animais, a inspeção municipal deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições de saúde do lote
- II) Administração do estabelecimento fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do seu desembarque.
- III) É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos currais do estabelecimento
- IV) Apesar do exame por ocasião de chegada ao estabelecimento, os lotes são ainda examinados no dia do abate
- V) Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM

Art. 19. Deve ser evitada a matança de:

- I) Fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de 2 terços do tempo normal da gravidez), animais com claudicação, animais com menos de 30 dias de vida extra-uterino.
- II) Animais que padeçam de qualquer enfermidade que tornem a carne imprópria para o consumo, animais em estado de caquexia.
- III) As fêmeas em gestação, ou estado adiantado de lactação ou de parto recente, não portadoras de doenças infectocontagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento.
- IV) Animais com sintomas de paralisia “POST PARTUM” que apresentam edema extenso e generalizado são condenados.



Estado do Amazonas
Município de Manicoré
Câmara Municipal de Manicoré



- V) É proibida a matança de animais que no ato da inspeção “ANTE MORTEM” sejam suspeitos das seguintes zoonoses: Brucelose, Febre Aftosa, Carbúnculo Sintomático e Hemático, Tuberculose e quaisquer encefalopatias, etc.
- VI) é proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostram sinais de castração recente, sendo condenados os animais com hipertermia.

Art. 20. Matança de Emergência:

- I) Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, hipo ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, podendo ser parcialmente aproveitados, ou encaminhados para descarte sanitário.
- II) Proibida a matança de emergência na ausência de funcionários da inspeção; animais que tenham morte acidental na dependência dos estabelecimentos, desde que imediatamente sangrados podem ser aproveitados.

Art. 21. Inspeção POST MORTEM:

- I) Os abate dos animais deverão ser feitos com prévio banho de aspersão de água e por incisão dos grandes vasos do pescoço, não sendo permitido processo que não provoque a efusão do sangue.
- II) Antes da sangria deverá ser feita a insensibilização dos animais através de métodos elétricos, mecânicos ou outros aprovados pela inspeção.
- III) A sangria deve ser feita sempre com o animal insensibilizado e pendurado pelos membros traseiros.
- IV) Na inspeção POST MORTEM serão examinados todos os órgãos e tecidos com palpação e apreciação de suas características normais, bem como incisão dos nódulos linfáticos correspondentes ao animal.
- V) Toda carcaça ou órgão que apresentar lesão ou anormalidades que possam tornar imprópria para o consumo humano poderá ser recolhida pelo setor de sequestro para o departamento de inspeção, sendo condenado ou não.
- VI) Abscesso ou lesões supuradas de carcaças ou partes de carcaças contaminadas por exudatos serão também condenadas.
- VII) Serão condenados animais que apresentam sinais de doenças infectocontagiosas: Brucelose, Febre Aftosa, Tuberculose, Cisticercose, Carbúnculo Hemático, Carbúnculo Sintomático, Hepatite, Icterícia, sendo esses encaminhados para abate sanitário.
- VIII) Depois de aberta a carcaça ao meio, será examinada o externo, costelas, vértebras e a medula espinhal.
- IX) As carcaças julgadas em condições de consumo serão assinaladas com o carimbo de inspeção municipal-SIM, por funcionários da inspeção municipal.

Art. 22. Devem ser condenadas carcaças:



Estado do Amazonas
Município de Manicoré
Câmara Municipal de Manicoré



- I) Com abscesso e lesões supurados, se elas estiverem disseminadas ou múltiplas, a condenação será total, e se forem localizados deverá ser condenada parcialmente a critério do médico veterinário ou fiscal a região afetada.
- II) Devem ser condenadas as carcaças que apresentarem lesões generalizadas de Actinomicose ou Actinobacilose.
- III) Que apresentem edema generalizado, com lesões externas de Brucelose, Carbúnculo Sintomático, Anaplasmose, Hemoglobinúria Bacilar, Septicemia, Hemorragia, Catarro Maligno Epizootico, Piroplasmose, Septicemia, ou parte de carcaças que se contaminam por fezes durante a evisceração ou em qualquer fase dos trabalhos.
- IV) Partes de carcaças, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamina por contato com pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa,
- V) Portadores de Carbúnculo Hemático, inclusive couro, chifre, casco, pelos, vísceras do conteúdo intestinal, sangue e gordura.
- VI) Deverão ser condenados animais magros em estado de caquexia, que apresenta alterações musculares acentuadas e difusas, bem como existe degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reações do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares que apresentam mal aspecto, coloração anormal ou exalem odores medicamentosos excrementícios, sexuais e outras considerações anormais detectadas pelo fiscal.
- VII) Deverão ser condenadas carcaças com multipolos cistos de Cisticercose na musculatura.
- VIII) De animais doentes cujo consumo possa ser causa de toxinfecção alimentar e/ou animais em início de processo putrefativo.
- IX) Com infestações intestinais de *Cysticercus bovis*, múltiplos cistos na musculatura e os fígados com cirrose hepática de animais que apresentam focus generalizados de degeneração.
- X) Animais que apresentam coloração amarela intensa ou amarela esverdeada, decorrente de icterícia, seja ela, leve, moderada ou severa não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos túnica interna de vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosa mancha sanguínea.
- XI) Animais que apresentarem contusão generalizada deverão ser condenados.
- XII) Animais com lesão no coração (miocardite, endocardite, linfagiectasia), com lesões renais (Nefrite, Nefroses, Pielonefrites ou outros) e tecidos invadidos por larvas.
- XIII) Deve ser condenado o órgão com coloração anormal, ou que apresente aderência, congestão, bem como os casos hemorrágicos e os rins císticos.
- XIV) As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.
- XV) De animais portadores de sarna em estado avançado.
- XVI) Tuberculose – Quando for generalizado, deverá apresentar além das lesões do aparelho respiratórios, digestivo e seus gânglios linfáticos, são encontrados lesões em um dos seguintes órgãos: Baço, rins, intestinos, ovários, testículos, cápsula supra renais, pulmões, a condenação da carcaça será total.



Estado do Amazonas
Município de Manicoré
Câmara Municipal de Manicoré



Art. 23. A condenação total de tuberculose deve ser feita nos seguintes casos:

- a) Quando no exame “anti – mortem” o animal estiver febril e quando for acompanhado de anemia ou caquexia;
- b) Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos nos tecidos intramusculares, nos ossos (Vertebral) ou ainda nas articulações, ou ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linha dessas partes.
- c) Quando ocorre lesões caseosas concomitantemente torácicas e órgãos abdominais e quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas;
- d) As carcaças ou partes de carcaças ou órgãos que apresentam tumores malignos, com ou sem metástases.

Art. 24. O pescado fresco, pronto para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

- a) Peixe - a superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico, olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas, guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural próprio e suave: Ventre roliço, firme não deixando impressão duradoura à pressão duradoura dos dedos: escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras, apresentando certa resistência aos movimentos provocados ; vísceras íntegras perfeitamente diferenciadas: anus fechados, cheiro específico da espécie.
- b) Crustáceos – Aspecto geral brilhante e úmido; corpo em curvatura normal, rígida, artículos firmes e resistentes: carapaça bem aderente ao corpo, coloração própria a espécie, sem qualquer pigmentação estranha, olhos vivos destacados, cheiro próprio e suave.

Art. 25. Considera impróprio para o consumo, o pescado:

- a) De aspecto repugnante, multilado, com manchas por hematomas, deformado, eviscerado que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais.
- b) Portador de lesões ou doenças microbianas e/ou fungicas que possam prejudicar a saúde do consumidor.
- c) Que apresente infestação, muscular e/ou nas brânquias por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor.
- d) A ausência de transparência e ocupação do globo ocular pelos olhos, excesso de escamas soltas, musculatura desprendidas das espinhas ou de textura flácida.
- e) Provenientes de água contaminadas ou poluídas, em mau estado de conservação;

Art. 26. Das características especificadas das unidades processadores de doces, chimiers, geleia, rapadura, melado, açúcar mascavo, verdura pré preparada, polpas e conservas de doces e salgadas, entende-se como unidade de produção o estabelecimento voltado a industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza 1000(um mil) quilos por dia,



Estado do Amazonas
Município de Manicoré
Câmara Municipal de Manicoré



mais que apresente, de caráter obrigatório, um fluxograma operacional racionalizado de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Parágrafo único – Este modelo de unidade poderá atender produtos de origem animal e vegetal em conformidade com o artigo.

Art. 27. No entanto, quando estiver processando produtos de origem animal , não deverá processar alimentos de origem vegetal e vice-versa .

Art. 28. A unidade artesanal de produção de doces, inclusive de leite, chimiers, geléia, verduras pré-preparadas, polpas e compotas doces e salgados, deverá obrigatoriamente ter áreas separadas entre recepção e classificação, sala de procedimento, depósito, expedição, banheiro, vestuário, tendo como padrão mínimo de exigência, inclusive pé direito.

Art. 29. Entende-se como unidade de produção de massas, doces e salgados, o estabelecimento voltado a industrialização artesanal de construção simples, área física pequena e que produza até 100 kg por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização. A unidade de massas e salgados deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre matéria prima, sala de processamento, expedição, banheiro, vestiário, tendo como padrão mínimo.

Parágrafo único – Nas unidades que utilizarão o forno a lenha, o mesmo deverá ser instalado em dependências separadas e ventiladas.

Art. 30. Entende-se como unidade de recepção e acondicionamento de ovos um estabelecimento de construção simples, podendo ser em madeira e que acondicione até 500 dúzias por dia, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, o forro das unidades de recepção e acondicionamento de ovos deve ser de material resistente e proporcional, e perfeitamente vedado de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

Art. 31. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:

- a) Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem.
- b) Alterações da gema e da clara (Gema aderente a casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento).
- c) Mumificação (Ovo seco), podridão (vermelha, negra ou branca), presença de fungos (externa ou internamente), cor, odor ou sabor anormais.
- d) Ovos sujos externamente por materiais exógenos, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los.



Estado do Amazonas
Município de Manicoré
Câmara Municipal de Manicoré



- e) Quando em contato substâncias tóxicas.
- f) Por outras razões a juízo da inspeção municipal.

Art. 32. Entende por leite o produto final da ordenha, manual ou mecânica, da espécie bovina, sendo os produtos da ordenha de outras espécies caracterizadas pelo nome das mesmas. Ex: leite de cabra, leite de ovelha. Só se permitirá o aproveitamento do leite de vaca, cabra, ovelha e de outra espécie, quando:

- I- As fêmeas se apresentam clinicamente sãs e em bom estado de nutrição e que não estejam no período final de gestação, nem na fase de colostro.
- II- Não reajam a prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva as provas de diagnóstico de Brucelose, obedecidas as dispositivas da legislação em vigor.
- III- É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

Art. 33. É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

- a) Se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas.
- b) Sejam suspeitas ou atacadas de doenças infectocontagiosas (Brucelose, Tuberculose, Mastite, e etc).
- c) Se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.
- d) O animal afastado da produção só pode voltar a ordenha após exame elaborado por veterinário oficial.

Art. 34. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- I- For adicionado de água, tiver sofrido subtração de qualquer de seus componentes, inclusive a gordura no tipo C e magro.
- II- For adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos a sua composição.
- III- For de um tipo e se apresenta rotulado como de outro, de categoria superior, estiver cru, for vendido como pasteurizado e for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 35. A SEMSA deverá exigir dos fornecedores de leite para a indústria, atestado e exames de sanidade de seus rebanhos. A mini usina de beneficiamento do leite tem por finalidade principal receber, filtrar, pasteurizar, embalar, refrigerar e estocar higienicamente o leite destinado a consumo humano. Considera-se leite normal o produto que apresentar características organolépticas normais, teor de gordura no mínimo 3%, acidez entre 15°C a 20°C. Densidade a 15°C normais, teor de proteínas normais, no mínimo 3%.

Art. 36. Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral parcial ou totalmente desnatado) ou de



soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos isolados ou combinados todos de qualidade apta para o uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e / ou especiarias e / ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

Art. 37. É considerado impróprio para o consumo o produto lácteo que:

- I- Contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas a saúde.
- II- Apresente focus disseminados na massa e na crosta, detritos ou sujidades e estejam contaminados por germes patogênicos, parasitas e/ou larvas de insetos.
- III- Apresentem caracteres organolépticas anormais, de qualquer natureza, e que o tornem desagradável;

Título 3 **Das Infrações e Penalidades**

Art. 38. As infrações e as normas previstas nesta lei serão punidas isoladas ou acumulativas, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

- I- Advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido como dolo ou má fé;
- II- Multa de até 25 UFM (Nos casos de reincidência, dolo ou má fé);
- III- A apreensão ou inutilização de matérias primas, produtos, subprodutos ou derivados de origem animal ou vegetal quando não apresentarem condições higiênicas sanitárias adequada ao fim a que se destina ou forem adulteradas;
- IV- Suspensão das atividades nos estabelecimentos se causarem riscos ou ameaças de natureza higiênica sanitária ou no caso de obstrução da ação fiscalizadora;
- V- Interdição total do estabelecimento, quando as infrações consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificado a inexistência de condições sanitárias adequadas.

Art. 39. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições da Lei Nº 828/2014, de 10 de Fevereiro de 2014.

Manicoré – Am, 10 (dez) de novembro de 2015 (dois mil e quinze).

HELTON RODRIGUES PAES
Vereador/Presidente em Exercício.

Esta Lei é de autoria do Executivo Municipal.