



LEI N.º 1.322/98 - 22 DE JUNHO DE 1.998

Institui o CÓDIGO SANITÁRIO do Município de CAMPINA VERDE e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Campina Verde, Estado de Minas Gerais aprova e eu, Prefeito Municipal sanciono e promulgo a seguinte Lei:

LIVRO I - PARTE GERAL

**TÍTULO I
NORMAIS GERAIS SOBRE SAÚDE PÚBLICA**

**CAPÍTULO I
Disposições Preliminares**

Art. 1º - Todos os assuntos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde, com a vigilância sanitária e epidemiológica no Município de CAMPINA VERDE, serão regidos por esta lei e pelas normas técnicas especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas as legislações federal e estadual pertinentes.

Art. 2º - Constitui dever da Prefeitura zelar pelas condições sanitárias em todo o território do Município. Atuar na prevenção e controle de endemias e/ou surtos epidemiológicos. Prestar serviços de promoção, proteção e recuperação da saúde da população, recebendo, para tal fim, a cooperação técnica e financeira da União e do Estado.

Art. 3º - Sem prejuízo de outras atribuições a ela conferidas, compete à Secretaria Municipal de Saúde, em cooperação com o sistema único de saúde:

I - Integrar seus planos locais de saúde com os do Estado, tendo em vista uma permanente articulação das ações de promoção, proteção e recuperação da saúde no Sistema Estadual de Saúde.

II - Exercer o controle e fiscalização de produtos e substâncias de interesses para a saúde, participando da produção de medicamentos, equipamentos imunobiológicos, hemoderivados e outros insumos dessa natureza.

III - Executar as ações de vigilância sanitária e epidemiológica no Município, exercendo suas inspeção e fiscalização.

IV - Participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico.

V - Fazer observar as normas sanitárias sobre coleta de lixo, destino final adequado dos dejetos, higiene dos estabelecimentos, especialmente daqueles que manipulem, fabriquem e comercializem produtos de consumo da população: locais de lazer, públicos e privados, necrotérios, locais para velórios, cemitérios e crematórios.

VI - Fiscalizar e inspecionar produtos alimentícios, sua origem, estado ou procedência, transportados, produzidos ou expostos à venda, bem como bebidas e águas destinadas ao consumo humano.

VII - Participar do controle e fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos.

VIII - Colaborar com o controle e proteção do meio ambiente, nele compreendido o do trabalho e a saúde do trabalhador.

IX - Cuidar da saúde e assistência pública, assim como da proteção das pessoas portadoras de deficiência.

X - Promover e executar os serviços de saúde, profilaxia de doenças em geral, inclusive na prevenção da saúde bucal, atendendo, preferencialmente, à população de baixa renda.

XI - Mobilizar os recursos necessários ao atendimento de pessoas no casos de calamidade pública.

Art. 4º - As ações de vigilância sanitária e epidemiológica constituem responsabilidade imediata da Secretaria Municipal de Saúde, onde serão executadas de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

Art. 5º - O Sistema Municipal de vigilância em Saúde estará articulado com a rede de laboratórios de Saúde Pública, de modo a possibilitar a todas as unidades encarregarem-se dos exames laboratoriais indicados para o esclarecimento de diagnósticos clínicos e epidemiológicos.



Governo do Município de Campina Verde



Parágrafo Único - Todos os laboratórios de análises de interesse para a saúde, no Município de CAMPINA VERDE, deverão proporcionar o apoio necessário para o estabelecimento de diagnósticos de doenças e surtos epidemiológicos.

Art. 6º - Observadas as disposições constantes da Lei Federal n.º. 6.259, as doenças de notificação obrigatória constantes da relação elaborada pelo Ministério da Saúde, bem como as que possam implicar medidas de isolamento ou quarentena, deverão ser imediatamente comunicadas à Secretaria de Saúde Municipal.

Art. 7º - A Secretaria Municipal de Saúde fará realizar, periodicamente, cursos e programas de educação sanitária, destinados a promover, orientar e coordenar estudos para a formação de recursos humanos e incrementar o desenvolvimento científico e tecnológico na área de sua atuação.

Art. 8º - Através de seu órgão próprio, conforme lhe for atribuído neste Código, a Secretaria Municipal de Saúde deverá participar da solução dos problemas que envolvam as questões de saneamento básico do Município.

Art. 9º - Para o fim previsto neste Art. , concorrentemente com os órgãos federais e estaduais, deverá o Município executar a fiscalização e controle de qualidade da água destinada ao consumo humano, produzida pelos sistemas públicos de abastecimento, bem como as que forem captadas pelas empresas particulares, embaladas, engarrafadas ou que sirvam à produção de alimentos e bebidas em geral.

Art. 10 - É obrigatória a ligação de toda edificação considerada habitável a rede pública de abastecimento de água e aos coletores público de esgotos, sempre que existentes.

Parágrafo único - Na falta de rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgoto, a Secretaria de Obras e Infra-estrutura indicará as medidas a serem adotadas.

Art. 11 - A coleta, remoção e o destino do lixo processar-se-á na forma estabelecida neste Código e em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar da coletividade.

Art. 12 - Todo alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido, transportado ou exposto à venda no Município, será objeto de ação fiscalizadora exercida pela vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos desta Lei, bem como da legislação federal e estadual em vigor.

Art. 13 - As ações fiscalizadoras serão exercidas sobre alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, armazenem, transportem, distribuam, vendam ou consumam alimentos.

Art. 14 - Ficam adotadas neste Código as denominações constantes da legislação federal e estadual acerca das seguintes palavras e expressões: alimento "in natura", alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, aditivo incidental, produto alimentício coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, estabelecimento e autoridade fiscalizadora competente.

Art. 15 - Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, na forma estabelecida nesta Lei, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro no órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.

Art. 16 - Em todas as fases de processamento, desde as fontes de produção até ao consumidor, os alimentos, bem como quaisquer substâncias, insumos e outros produtos que entrem na sua composição, deverão estar livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e meio ambiente.

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

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

Art. 17 - O destino final de qualquer produto considerado impróprio para o consumo humano será obrigatoriamente fiscalizado pela autoridade sanitária, que poderá recomendar o seu aproveitamento alternativo, mediante laudo técnico de inspeção.

Art. 18 - O alimento interdito ou apreendido, após procedida análise por laboratório oficial ou credenciado ou ainda, da expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado ser próprio para o consumo poderá ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Parágrafo único - Igual procedimento deverá se aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Art. 19 - Todos os estabelecimentos onde se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem ou vendam alimentos, ficam sujeitos às disposições deste Código e suas normas técnicas e só poderão



Governo do Município de Campina Verde



Parágrafo primeiro - A Licença prevista neste Art. , renovável anualmente, será concedido após fiscalização e inspeção, devendo ser exposto em lugar visível no estabelecimento e será expedido pelo órgão próprio a que se refere o Art. anterior.

Parágrafo segundo - Nos estabelecimentos mencionados no caput deste Art. , será obrigatória a Caderneta de Inspeção Sanitária, que ficará à disposição da fiscalização, em lugar visível.

Art. 20 - Além da licença de Funcionamento (Alvará Sanitário), ficarão ainda sujeitos à regulamentação específica, na forma prevista nesta Lei e nas normas técnicas especiais, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e preservação da Saúde pública, individual e coletiva.

LIVRO II - PARTE ESPECIAL

TITULO I DAS NORMAS ESPECIAIS

CAPITULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 21 - O controle sanitário do Município de CAMPINA VERDE tem por finalidade a prevenção e resolução dos problemas sanitários através de orientação, inspeção e fiscalização:

- I - Da higiene das habitações, seus anexos e lotes vagos;
- II - Da qualidade das condições de higiene dos estabelecimentos industriais, comerciais e prestacionais e similares, bem como daqueles de peculiar interesse da Saúde Pública;
- III - Das condições de higiene da produção , conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;
- IV - Dos mercados, feiras livres, comercio ambulantes de alimentos e congêneres;
- V - Das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;
- VI - Das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos similares;
- VII - Das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;
- VIII - Das condições sanitárias das lavanderias para uso público;
- IX - Das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso publico;
- X - Das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeito à Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará);
- XI - Das condições das águas destinadas ao consumo público e privado;
- XII - Das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;
- XIII - Das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais, domiciliares e outros;
- XIV - Das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais , localizados no território do Município;
- XV - Das agências funerárias e velórios;
- XVI - Outras condições sanitárias, de interesse da coletividade em geral, não especificadas nos incisos anteriores;

Parágrafo único - Excetuando as habitações em geral, na forma prevista no inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente Art. , deverão possuir Licença Sanitária para Funcionamento (Alvará), renovável anualmente junto ao Setor Competente de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

CAPITULO II

Do Saneamento Básico

Art. 22 - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a



Governo do Município de Campina Verde



Art. 23 - A fiscalização e controle do exato cumprimento dos procedimentos referidos no Art. anterior serão exercidos em todo o território do Município pela Secretária Municipal de Saúde, através de seu órgão próprio, em articulação com autoridades da Secretaria de Estado da Saúde e do Ministério da Saúde.

Parágrafo único - Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar existência de anormalidades ou falhas no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

SEÇÃO I

Das Águas de Abastecimento Público e Privado

Art. 24 - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

Parágrafo único - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes desta Seção, naquilo que couber e a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 25 - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódica, de preferência com cloro ou seus componentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 26 - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 27 - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável, desde que não haja sistema de abastecimento de água, observadas às condições higiênicas desde Art. e reguladas em normas técnicas específicas.

Parágrafo primeiro - Os poços deverão ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

Parágrafo segundo - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

Parágrafo terceiro - Todo poço escavado deverá possuir:

- a) Paredes impermeabilizadas até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo;
- b) Tampa de concreto;
- c) Extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;

d) Dispositivo que desvie as águas pluviais e calçada de cimento em torno do poço, com um caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.

Parágrafo quarto - Nas regiões periféricas e faveladas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

SEÇÃO II

Das Águas Servidas e Redes Coletoras de Esgoto

Art. 28 - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais, ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas pelo sistema oficial de coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrando e isolando fossas existentes.

Parágrafo único - A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalações permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 29 - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico, ou de outras procedências, feitas à galeria de águas pluviais, deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletiva.

Parágrafo primeiro - Todos os prédios de qualquer espécie ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgoto com adequado destino final dos efluentes, desde que não haja rede oficial coletora de esgoto de acordo com as normas técnicas.

Parágrafo segundo - Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento de seu esgoto será obrigado a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza, através de seus responsáveis.

Art. 30 - Toda empresa prestadora de serviços de "Limpa Fossa" e "Desentupimento" deverá ser registrada na Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único - Para seu licenciamento as empresas deverão apresentar projeto de destino dos efluentes coletados.



SEÇÃO III

Da Coleta e Disposição de Resíduos

Art. 31 - São considerados resíduos especiais aqueles que, por sua constituição, apresentam riscos maiores para a população, assim definidos:

- a) Resíduos hospitalares;
- b) Resíduos de laboratórios de análises e patologias clínicas;
- c) Resíduos de farmácia e drogarias;
- d) Resíduos químicos;
- e) Resíduos radioativos;
- f) Resíduos de clínicas e hospitais veterinários;

Parágrafo Primeiro - Os resíduos de laboratório de análises patológicas clínicas deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

Parágrafo Segundo - Os resíduos especiais de que trata o "caput" deste Art. serão acondicionados em recipientes resistentes de forma a impedirem vazamento, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, no qual será guardado em local seguro e inacessível ao público.

Parágrafo Terceiro - Os recipientes deverão ser de sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, resistente, sendo lacrado com fita crepe ou arame plastificado.

Parágrafo Quarto - As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em caixas, antes de serem acondicionados em sacos plásticos.

Art. 32 - É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

Parágrafo primeiro - A autoridade sanitária deverá aprovar os projetos de destino final do lixo, fiscalizando a sua execução, operação e manutenção.

Parágrafo segundo - O solo poderá ser utilizado para destino final de resíduos sólidos (lixo) desde que sua disposição seja feita por meio de aterros sanitários.

Parágrafo terceiro - Na execução e operação dos aterros sanitários devem ser tomadas medidas adequadas visando a proteção do lençol de água subterrâneo, ou de qualquer manancial, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo quarto - Não é permitido o depósito final do lixo em aterros sanitários, quando estes não dispuserem de mecanismo apropriados de drenagem e tratamento do percolato e de coleta dos gases produzidos no aterro.

Parágrafo quinto - A disposição no solo de resíduos sólidos ou líquidos, que contenham substâncias tóxicas ou venenosas, após aprovação prévia pela autoridade sanitária, deverá ser precedida das medidas que a mesma determinar.

Art. 33 - O resíduo deve ser acumulado em recipientes plásticos ou, quando em volumes acima de 100 (cem) litros, em recipientes providos de tampa, construídos de material resistente e não corrosível ou outro aprovado pelos órgãos técnicos, sendo vedado depositar resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Art. 34 - A coleta e o transporte de resíduos serão feitos em veículos contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas nas vias públicas.

Art. 35 - A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final de resíduo, que não conste neste Código, ficará a critério da autoridade sanitária e das disposições contidas em Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo primeiro - O resíduo não poderá ser utilizado quando "in natura", para alimentação de animais, nem depositado sobre o solo, lançado em água de superfícies, bem como queimado ao ar livre.

Parágrafo segundo - É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes, bem como ainda em terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material desse tipo, que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos.



Governo do Município de Campina Verde



Disposições Gerais

Art. 36 - Cabe à Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, o controle e fiscalização das fontes ionizantes no Município, de acordo com as Normas técnicas gerais, estabelecidas pelo Ministério da Saúde ou outros que vierem a ser baixados.

Parágrafo único - fica a Secretaria Municipal de Saúde responsável pela elaboração das Normas Técnicas Especiais para CAMPINA VERDE, na forma deste artigo.

CAPITULO II

Das Farmácias, drogarias, Ervanários e Similares

SEÇÃO IV

Do comércio Farmacêutico

Art. 37 - O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos é privativo dos estabelecimentos definidos no Art. 46 deste Código, devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida a:

I - Farmácias;

II - Drogarias;

III - Dispensário de Medicamentos.

Art. 38 - É permitido às farmácias e drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, dietéticos, produtos odontológicos e outros, desde que observada a legislação Federal, especialmente a lei 6.360, de 23 de setembro de 1976, a legislação Estadual, este código e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 39 - É facultado à farmácia ou drogaria prestar o serviço de aplicação de injeções ao público, devendo este ser exercido por técnico habilitado, observada a prescrição médica.

Parágrafo primeiro - Para os efeitos desse Art. , o estabelecimento deverá ter lugar privativo, equipamentos e acessórios apropriados, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

Parágrafo segundo - É proibido o uso de seringas e agulhas não descartáveis, bem como a reutilização das descartáveis, em farmácias e drogarias.

Art. 40 - A farmácia poderá manter laboratório de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada, e sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 41 - É privativo das farmácias e dos herbanários ou ervanários a venda de plantas medicinais, pelos quais somente poderá ser efetuada.

Art. 42 - Não poderão ser entregues ao consumo ou expostos a venda, as drogas, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e os correlatos que não tenham sido registrados pelo Ministério da Saúde.

Art. 43 - É permitido a outros estabelecimentos, que não farmácias e drogarias, a venda de produtos ou correlatos, não enquadrados no conceito de drogas, medicamentos ou insumos farmacêuticos, e que independam de prescrição médica.

SEÇÃO III

Do Comércio de Medicamentos Homeopáticos

Art. 44 - O comércio dos medicamentos homeopáticos está sujeito ao mesmo controle dos medicamentos alopáticos, na forma deste Código, observadas as suas peculiaridades.

Parágrafo primeiro - A farmácia homeopática só poderá manipular as fórmulas oficiais e magistrais, com obediência à farmacotécnica homeopática.

Parágrafo segundo - A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste da farmacopéia ou dos formulários homeopáticos, depende de aprovação do Ministério da Saúde.

Parágrafo terceiro - A aprovação de que trata o parágrafo anterior será requerida pelo representante legal da empresa proprietária do estabelecimento farmacêutico ao Ministério da Saúde.



Governo do Município de Campina Verde



Parágrafo quarto - O pedido constituirá processo próprio, cuja decisão favorável dará lugar à licença para a manipulação do produto.

Art. 45 - É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

SEÇÃO IV

Do Licenciamento

Art. 46 - O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja sob a forma de dispensação, representação, distribuição, importação ou exportação, somente poderá ser exercido por estabelecimentos licenciados pela Secretaria Municipal de Saúde, em conformidade com o disposto nas Legislações Federais, Estaduais, deste Código e normas complementares.

Art. 47 - O pedido de licença para funcionamento dos estabelecimentos mencionado no Art. anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao responsável pelo órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, instruído com:

I - Prova de constituição da empresa;

II - Prova de relação contratual entre a empresa e o seu responsável técnico, caso este não integrar a empresa na qualidade do sócio;

III - Prova de habilitação legal para o exercício da responsabilidade técnica do estabelecimento, expedida pelo Conselho Regional de Farmácia.

Parágrafo primeiro - Tratando-se de licença para o funcionamento de farmácias e drogarias, deverá acompanhar ao pedido, a planta e/ou projeto do estabelecimento, assinado por profissional habilitado.

Parágrafo segundo - Tratando-se de herbanário ou ervanário, o pedido de licenciamento será acompanhado de prova de constituição da empresa.

Art. 48 - São condições para o licenciamento das farmácias e drogarias:

I - Localização conveniente, sob o aspecto sanitário;

II - Instalação independente e equipamentos que satisfaçam aos requisitos técnicos da manipulação;

III - Assistência de técnico responsável.

Art. 49 - A licença dos estabelecimentos de que trata esta Seção será válida pelo prazo de um (01) ano, podendo ser revalidada por períodos iguais e sucessivos.

Parágrafo único - As filiais ou sucursais dos estabelecimentos já licenciados, serão considerados como unidades autônomas, para efeito do licenciamento.

Art. 50 - A revalidação da licença deverá ser requerida até 90 (noventa) dias antes do término de sua vigência.

Parágrafo primeiro - Somente será concedida a revalidação, se constatado o cumprimento das condições exigidas para a licença, através de inspeção realizada pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo segundo - Se a autoridade sanitária não decidir sobre o pedido de revalidação antes do vencimento do prazo da licença em vigor, considerar-se-á automaticamente prorrogada aquela até a data da decisão.

Art. 51 - O prazo de validade da licença, ou de sua revalidação, não será interrompido pela transferência de propriedade, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo, porém, obrigatória a comunicação dos fatos referidos ao órgão sanitário competente, acompanhada de documentação probatória para averbação.

Art. 52 - A mudança de estabelecimento farmacêutico para local diverso daquele constante na licença, não interromperá a vigência desta, ou de sua revalidação, mas ficará condicionada à previa aprovação do órgão competente.

Art. 53 - O estabelecimento de dispensação, que deixar de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias, terá sua licença cancelada.

Parágrafo Único - O Cancelamento da licença resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 54 - As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato da autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal da Saúde.



Governo do Município de Campina Verde



Parágrafo único - No caso previsto neste Art., a sanção será imposta em decorrência de processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário, no qual se assegure ampla defesa aos responsáveis.

SEÇÃO V

Da Assistência e Responsabilidade Técnica

Art. 55 - A farmácia e drogaria terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de farmácia, na forma da Lei.

Art. 56 - Os estabelecimentos de representação, distribuição, importação e exportação, somente serão licenciados se contarem com assistência e responsabilidade técnica de farmacêuticos.

Art. 57 - A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração constante em cláusula específica do registro de firma individual, no estatuto ou contrato social em se tratando de sociedade ou pelo contrato de trabalho com o profissional responsável.

Parágrafo único - É cessada a assistência pelo término ou alteração na declaração de firma individual, contrato social ou estatutos de pessoas jurídicas ou pela rescisão do contrato referente ao período em que deu assistência ao estabelecimento.

SEÇÃO VI

Da Fiscalização

Art. 58 - Observado o disposto na legislação federal, especialmente o contido na Lei n.º 5.991, de 17 de dezembro de 1973, seu regulamento e demais textos em vigor, a Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, exercerá permanente fiscalização e controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, inclusive sobre o receituário e a venda de medicamentos destinados ao consumo público.

Parágrafo primeiro - No caso de dúvidas quanto aos rótulos, bulas e ao acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, serão apreendidas duas unidades do produto, das quais uma será remetida para exame no órgão sanitário competente do Ministério da Saúde, ficando a outra em poder do detentor do produto, lavrado-se o respectivo termo de apreensão em duas vias, que serão assinadas pelo agente fiscalizador e responsável técnico pelo estabelecimento ou seu substituto eventual, e na ausência destes, por duas testemunhas.

Parágrafo segundo - O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equiparados e os demais, sob regime especial de controle, de acordo com a sua classificação, obedecerá as disposições da legislação federal específica e normas complementares a essa.

Parágrafo terceiro - A receita de qualquer medicamento, sob pena de não ser aviada, deverá observar os seguintes requisitos:

I - Ser escrita em tinta ou datilografada, em vernáculo, por extenso e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de pesos e medidas oficiais;

II - Conter o nome e endereço residencial do paciente expressamente e o modo de uso da medicação;

III - Data e assinatura do profissional, endereço do consultório ou da residência e o número de inscrição no respectivo Conselho Profissional, bem como ainda no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda.

Parágrafo quarto - A receita e código para aviamento na farmácia privativa da instituição somente poderá ser prescrita por profissional vinculada à unidade hospitalar.

Parágrafo quinto - Quando a dosagem de medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidade, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art. 59 - A farmácia, a drogaria e o dispensário de medicamentos deverão ter livro próprio, segundo modelo oficial, destinado ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 60 - A Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, fará o recolhimento dos medicamentos sob regime de controle especial, que estiverem com o prazo de validade vencido, mediante auto de apreensão.

Art. 61 - As farmácias e drogarias serão obrigadas a plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, consoante normas a serem baixadas pela Secretaria Municipal da Saúde, observadas as prescrições do Código de Posturas do Município.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 62 - Os locais para instalação de farmácias e drogarias obedecerão às exigências especificadas em Normas Técnicas a serem baixadas pela Secretaria de Saúde e Código de Posturas Municipais.

CAPITULO III

Dos Produtos Saneantes e dos Estabelecimentos Aplicadores de Saneantes Domissanitários

Art. 63 - A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos saneantes, como definidos na Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1973, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário municipal, observado o disposto na legislação federal pertinente.

Art. 64 - Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda, após terem sido licenciados pelo órgão federal de saúde.

Parágrafo único - Considera-se produto domissanitário o desinfetante ou congêneres destinado à aplicação em objetos inanimados e em ambientes.

Art. 65 - A direção técnica dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissional devidamente habilitado e inscrito no Conselho regional de Classe e no órgão de saúde do Município.

Art. 66 - Para a obtenção do alvará de licença junto ao órgão de saúde municipal, deverá ser apresentada a documentação abaixo, satisfazer às exigências para instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêutica em geral, bem com ainda localizar-se em prédio isolado de residências:

I - Prova de constituição de empresa;

II - Contrato de trabalho com o responsável técnico, quando for o caso.

Art. 67 - Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, além destas determinações legais, serão observadas fielmente as estabelecidas pela legislação federal específica e sua Normas Técnicas Especiais.

Art. 68 - A desinsetização e desratização em domicílios ou em ambiente de uso coletivo, só poderão ser executadas por empresas devidamente licenciadas pelo órgão sanitário competente do Município.

Art. 69 - Os estabelecimentos mencionados neste Capítulo deverão contar com responsável técnico habilitado na forma da lei.

Art. 70 - As empresas que fizeram desinfecção, desinsetização e desratização só podem usar produtos licenciados e devem fornecer, após a execução de seus serviços, certificado do trabalho realizado, constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas que utilizarem, nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número de inscrição estadual e municipal, se for o caso.

Parágrafo único - No caso de mistura, deverão ser fornecidas as proporções dos componentes da mesma.

Art. 71 - Para o registro e licenciamento das empresas de que tratam os artigos anteriores, junto ao órgão de saúde competente, observar-se-á:

I - Prova de constituição da empresa;

II - Relatório assinado pelo responsável técnico sobre os produtos a serem usados ou misturados, indicando nome, fabricante, número de licença no órgão federal, suas propriedades e caracteres, assim como de outras substâncias aditivas e técnicas de preparação.

Parágrafo único - O relatório será arquivado no órgão de saúde fiscalizador, juntamente com os demais documentos de constituição da empresa.

Art. 72 - O responsável técnico habilitado que requerer a licença e registro para funcionamento dos estabelecimentos em causa, deverá pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica, ficando a empresa na obrigação de apresentar outro responsável, sem o qual a empresa não poderá funcionar, não podendo, ainda, as misturas usadas serem preparadas para tal finalidade, ficando sujeitos à multa e interdição temporária do estabelecimento até a devida regularização, no caso de inobservância do disposto neste artigo.

Art. 73 - Além das disposições previstas neste Código, deverão ser observadas as determinações constantes na legislação estadual e federal, para aplicação de inseticidas e congêneres de uso domiciliar.

CAPITULO IV

Dos Laboratórios de Análises Clínicas ou Patologia Clínica, de Hematologia, de



Governo do Município de Campina Verde



Art. 74 - Os laboratórios de análises clínicas ou de patologia clínica, de hematologia clínica, de anatomia patológica, de citologia, de líquido Céfalo-Raquidiano, de Radiosotopologia "in vitro" e "in vivo" e congêneres somente poderão funcionar no Município depois de licenciados, com suas especializações definidas, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada área de serviço, exigindo-se termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente e com pessoal técnico habilitado.

Parágrafo primeiro - A presença do responsável técnico ou do seu substituto legal será obrigatória durante todo o horário de funcionamento.

Parágrafo segundo - Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização, desde que contenha pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponham de equipamentos apropriados e mantenham controles e desempenhos compatíveis com as suas finalidades institucionais.

Art. 75 - Os estabelecimentos de que tratam este Capítulo, deverão manter livros próprios, visados pela autoridade sanitária, destinados ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para o diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando todos os dados sobre a qualificação do paciente e o material examinado.

CAPÍTULO V

Das Laboratórios Industriais Farmacêuticos e dos Produtos de Toucador.

Art. 76 - Os estabelecimentos enquadrados como laboratórios industriais farmacêuticos e de produtos de toucador e congêneres deverão ter farmacêutico ou responsável técnico.

Parágrafo único - O farmacêutico ou responsável técnico poderá ter um substituto legal, desde que aprovado pelo Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia e da autoridade sanitária municipal.

Art. 77 - Quando o farmacêutico não for proprietário ou sócio da firma, a direção técnica será efetivada mediante contrato de prestação de serviços, aprovado pelo Conselho Regional de Farmácia e o órgão sanitário, respectivamente.

Art. 78 - Os laboratórios industriais farmacêuticos que fabricarem preparados oficiais, solutos injetáveis e especializados farmacêuticos contendo entorpecentes, ou produtos a estes equiparados, bem como outros sujeitos à fiscalização de que cogita a legislação vigente sobre tais produtos, somente poderão funcionar munidos de licença especial.

Art. 79 - Para a fabricação ou manipulação de produtos injetáveis ou de produtos outros que exijam preparo asséptico, deverá haver câmara ou sala especial destinada a este fim.

Parágrafo primeiro - A câmara ou sala destinada aos fins previstos neste artigo será independente e terá piso de cerâmica ou material impermeável similar, de cor clara, paredes com revestimentos de azulejo branco do piso ao teto, forros pintados em cores claras, cantos arredondados, sem arestas vivas, tudo de modo a permitir asseio rigoroso e fácil.

Parágrafo segundo - As salas de manipulação serão providas de mesas revestidas de azulejos ou material equivalente e do instrumental e aparelhagem necessários ao enchimento de ampolas e a outras práticas que se processarem nas referidas salas.

Art. 80 - Para o registro, licenciamento e funcionamento de laboratórios industriais de produtos farmacêuticos e químicos relacionados à saúde, faz-se mister o cumprimento das exigências especificadas nesta Lei, sem prejuízo do disposto na legislação federal específica em vigor.

SEÇÃO I

Das Especialidades Farmacêuticas

Art. 81. - Especialidades Farmacêuticas são todas as formas farmacêuticas de fórmula invariável com denominação especial, para ser dada ao consumo em embalagem original e finalidade terapêutica ou profilática.

Art. 82 - É terminantemente proibido fabricar, manipular ou vender preparados secretos e atribuir aos licenciados propriedades curativas ou higiênicas, que não tenham sido mencionadas nas licenças, relatório, rótulos e bulas respectivas.

Parágrafo único - Para que um preparado não seja considerado secreto é necessário que esteja licenciado como especialidade farmacêutica ou seja oficial.

Art. 83 - A especialidade farmacêutica só poderá ser entregue ao consumo depois de licenciada pelo Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia e cumpridas as exigências para tal fim, conforme determinado na legislação federal específica.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 84 - A venda ou comercialização de especialidades farmacêuticas, bem como outros produtos destinados ao uso farmacêutico é expressamente proibida no território do Município, sob pena de apreensão e inutilização dos mesmos, além da aplicação de penalidades na forma da lei.

Art. 85 - Ao órgão competente da fiscalização de saúde do Município caberá a apreensão, interdição ou inutilização das especialidades farmacêuticas que estiveram em desacordo com as normas do Serviço Nacional de Fiscalização de Medicina e Farmácia, obedecendo a legislação federal atinente.

SEÇÃO II

Dos Laboratórios de Produtos Biológicos

Art. 86 - São considerados laboratórios para fabricação de produtos biológicos, os laboratórios de soro e vacinas, bacteriófagos, hormônios e vitaminas naturais ou sintéticas, fermentos e outros produtos dessa natureza, cuja conservação exija cuidados especiais.

Parágrafo único - Os laboratórios de produtos biológicos ficam sujeitos a todas as exigências dos laboratórios fabricantes de produtos farmacêuticos, quanto à sua organização, instalação, pessoal, funcionamento, licenciamento e às normas especiais previstas nesta seção.

Art. 87 - Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos especializados poderão ser fabricados soros, vacinas, bacteriófagos, toxóides e quaisquer outros produtos destinados à imunização ativa ou passiva.

Art. 88 - Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos, químicos e biólogos especializados poderão ser fabricados vitaminas, hormônios, substâncias estrogênicas artificiais e produtos congêneres.

Art. 89 - Os laboratórios fabricantes de hormônios naturais e produtos hemoterápicos deverão recolher, nas condições técnicas adequadas, o material necessário àquela fabricação, fazendo-o no próprio local, logo após o sacrifício do animal.

Parágrafo primeiro - Os matadouros devidamente licenciados e fiscalizados, poderão fornecer aos laboratórios os órgãos colhidos e mantidos em condições satisfatórias e refrigerados.

Parágrafo segundo - Tais estabelecimentos deverão manter um médico veterinário como responsável técnico.

Art. 90 - Para funcionarem, os estabelecimentos a que se referem os artigos anteriores deverão obedecer às seguintes condições:

I - Ter local independente destinado exclusivamente à manipulação ou ao fabrico do produto;

II - Dispor de local especial e dos aparelhos, utensílios e vasilhames necessários à fabricação dos produtos e ensaio das matérias-primas utilizadas.

Art. 91 - Quando os laboratórios procederem à fabricação ou à manipulação de produtos injetáveis ou de outros que exijam preparo asséptico, haverá câmara ou sala especial destinada a este fim.

Art. 92 - Os laboratórios fabricantes de produtos biológicos deverão ter capacidade suficiente para assegurar a conservação dos produtos e da matéria-prima existentes.

Art. 93 - Quanto às suas instalações e dependências, deverão ser observadas as mesmas exigências para as indústrias químicas e farmacêuticas.

SEÇÃO III

Dos Produtos de Toucador

Art. 94 - Consideram-se produtos de toucador, as preparações que, sem causar irritações à pele e nem danos ao organismo e observadas as respectivas instruções, são usados externamente ou em ambientes, consoante suas finalidades estéticas, protetoras, higiênicas ou odoríferas.

Parágrafo único - Qualificam-se como produtos de toucador os cosméticos, os produtos de higiene, perfumes e congêneres, conforme as conceituações e definições constantes da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976 e seu Regulamento, além de outros diplomas legais posteriores.

Art. 95 - Os produtos de toucador como qualificados na legislação federal específica, que interessam à medicina e a saúde pública, somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados e expostos à venda no município de CAMPINA VERDE, mediante licença dos órgãos sanitários federal, estadual ou municipal.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 96 - Toda empresa, especializada ou não, que mantiver em estoque cosméticos, produtos de higiene, perfumes e congêneres destinados ao comércio em geral, está sujeita ao registro, licenciamento e fiscalização do órgão de saúde do Município.

Art. 97 - Para a fabricação, manipulação e beneficiamento de produtos de toucador, além de licença expedida pelos órgãos de saúde federal, estadual e municipal, os responsáveis deverão contar com direção técnica de farmacêutico habilitado e ainda atender às exigências quanto às instalações e dependências a que estão sujeitas as indústrias químicas e farmacêuticas.

Parágrafo único - Poderá também o químico, devidamente habilitado, responder pela direção técnica e pela fabricação de produtos de toucador, quando estes se constituírem do grupo dos chamados preparados inócuos, de acordo com a classificação específica na legislação federal pertinente.

Art. 98 - Além do cumprimento das disposições enumeradas para controle de fabricação e venda de produtos de toucador, aplicar-se-á, também, as contidas na legislação federal atinente à matéria e em Normas Técnicas Específicas.

CAPITULO VI

Dos Institutos e Clínicas Sob Responsabilidade Médica

Art. 99 - Os institutos e clínicas de beleza sob a responsabilidade médica, são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Art. 100 - Os estabelecimentos de que trata este Capítulo terão livro próprio com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento, autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta rubricados, destinado ao registro diário das prescrições médicas, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do médico que prescreveu, o número de inscrição do Conselho Regional de Medicina e o endereço do consultório ou residência.

Art. 101 - O responsável médico pelo instituto ou clínica de beleza, quando não for o proprietário, deverá apresentar contrato de trabalho ao órgão de vigilância sanitária competente, para anotação.

CAPITULO VII

Dos Estabelecimentos de Assistência Odontológica

Art. 102 - Os estabelecimentos de assistência Odontológica oficiais e particulares, terão livro próprio, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, para o registro diário do nome de cada paciente atendido e do profissional que o atendeu, com número de sua inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

Art. 103 - Os estabelecimentos de assistência Odontológica deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água encanada e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 104 - Os responsáveis pelos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

Art. 105 - Todos os consultórios odontológicos particulares, as clínicas, policlínicas, prontos-socorros e hospitais odontológicos, bem como quaisquer outras instituições relacionadas com a odontologia, só poderão funcionar com a prévia licença da repartição sanitária competente.

Parágrafo primeiro - Nos estabelecimentos mencionados neste artigo, em que haja radiologia, observar-se-ão, rigorosamente, as exigências mínimas de proteção, estabelecidas na legislação federal em vigor e em Normas Técnicas Especiais, a critério da autoridade sanitária competente, sempre que julgar necessário.

Parágrafo segundo - Todos os consultórios dentários são obrigados a possuir fichário odontológico de seus clientes.

CAPITULO VIII

Dos Laboratórios e Oficinas de Prótese Odontológica

Art. 106 - Os laboratórios e oficinas de prótese Odontológica licenciados, somente poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de substituto legalmente habilitado.

Art. 107 - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica, além de instalações adequadas, deverão possuir aparelhos, instrumentos, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 108 - O laboratório ou oficina de prótese odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista, não poderá ter comunicação com o consultório dentário.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 109 - Os laboratórios ou oficinas de prótese Odontológica, oficiais ou particulares, terão livro próprio com suas folhas numeradas, contendo termo de abertura e encerramento assinado pela autoridade sanitária competente, destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados, indicando obrigatoriamente a data e o nome do cirurgião-dentista e o endereço do seu consultório ou residência.

Art. 110 - Os responsáveis pelos estabelecimentos, quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

CAPITULO IX

Das Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, Fisioterápicos e Odontológicos

Art. 111 - Nenhum estabelecimento de fabricação ou venda de aparelhagem ortopédica poderá instalar-se ou funcionar no Município, sem a prévia licença do órgão sanitário competente.

Art. 112 - Para o licenciamento a que se refere o artigo anterior, será necessário requerimento do responsável, acompanhado da seguinte documentação:

I - Prova de constituição da empresa;

II - Prova de habilitação ortopédica.

Parágrafo único - para a habilitação a que se refere o inciso II, é necessário:

I - Apresentação de atestados firmados por dois (2) médicos ortopedistas, com firma reconhecida, dizendo da capacidade do profissional na atividade;

II - Certificado de especialização ou estágio expedido por instituições ou empresas especializadas, onde o interessado tenha adquirido aptidão adequada.

Art. 113 - Os estabelecimentos de que tratam este Capítulo não podem vender qualquer tipo de aparelhagem ortopédica sem a devida prescrição, autenticada pela autoridade sanitária competente.

Art. 114 - As sucursais ou filiais dos estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhos ortopédicos, são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicado-se-lhes, para efeitos de licenciamento e fiscalização, as exigências dos artigos anteriores.

Art. 115 - É vedado aos estabelecimentos que fabriquem ou comercializem produtos ortopédicos, vender ou aplicar aparelhos protéticos, contensivos, corretivos ou imobilizadores, sem a respectiva prescrição médica.

Art. 116 - Os estabelecimentos que fabricam ou negociam com artigos ortopédicos, deverão observar, além das prescrições do Código de Edificações, ter piso impermeabilizado, e conter, no mínimo, as seguintes dependências:

I - Sala para atendimento de clientes;

II - Sala para fabricação ou preparação dos aparelhos;

III - Sanitários independentes para cada sexo e separados, em ambientes comuns.

CAPITULO X

Dos Bancos de Olhos

Art. 117 - É vedado aos Bancos de Olhos ou aos seus membros e colaboradores, o recebimento ou pagamento de quaisquer importância ou vantagens, a qualquer título, para efetuar a retirada e a entrega dos olhos doados.

Art. 118 - É vedado aos Bancos de Olhos prestar diretamente assistência médica ou cirúrgica.

Art. 119 - A autorização para o funcionamento dos Bancos de Olhos será solicitada à autoridade sanitária competente pelo médico responsável, em requerimento acompanhado dos estatutos dos Bancos de Olhos, devidamente registrado em cartório, com todos os requisitos previstos nos dispositivos legais vigentes para a instituições sociais de finalidade filantrópica.

Art. 120 - A autoridade sanitária competente autorizará o funcionamento de apenas um Banco de Olhos dentro de uma área geográfica com raio de 50 Km (cinquenta quilômetros).

Art. 121 - Os Bancos de Olhos deverão estar providos e preparados 24 (vinte e quatro) horas por dia com os meios necessários, unidade móvel para a extração dos órgãos doados e o seu transporte para o Banco, devendo, para tanto dispor de:

I - Unidade técnica adequada e portátil, esterilizada, com todos os instrumentos



Governo do Município de Campina Verde



II - Meios de transportes para atendimentos;

III - Médico legalmente habilitado e qualificado para o trabalho.

Art. 122 - O laboratório dos Bancos de Olhos deverá ter, no mínimo, obrigatoriamente, os seguintes equipamentos:

I - Lâmpada de fenda;

II - Microscópio oftálmico especular com equipamento para documentação fotográfica;

III - Vidraria e instrumentos cirúrgicos específicos para enucleação e separação dos órgãos;

IV - Antibióticos adequados;

V - Aventais, máscaras e gorros cirúrgicos esterilizados;

VI - Refrigerador comum;

VII - Microscópio de laboratório;

VIII - Vidraria e reagentes necessários para teste de compatibilidade tissular;

IX Câmara com fluxo laminar;

X - Vidraria e reagentes necessários para preservação tissular;

XI - Microscópio cirúrgico;

XII - Estufa;

XIII - Equipamento para cultura.

Art. 123 - Os Bancos de Olhos deverão manter quadro de pessoal técnico devidamente qualificado e legalmente habilitado, em número suficiente para a perfeita execução de suas atividades.

Art. 124 - A Unidade Administrativa dos Bancos de Olhos deverá possuir, obrigatoriamente:

I - Telefone exclusivo para o Banco de Olhos, atendendo 24 (vinte e quatro) horas por dia;

II - Livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinado ao registro dos pacientes interessados e seus diagnósticos, e dos respectivos médicos, com os endereços de ambos;

III - Livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente, para o registro dos pacientes receptores dos olhos enucleados e dos respectivos médicos;

IV - Arquivo dos relatórios médico-técnicos referentes aos olhos enucleados de doadores.

Art. 125 - O atendimento dos pacientes para obtenção de olhos nos respectivos Bancos obedecerá rigorosamente à ordem cronológica de inscrição, no livro próprio, exceto para os casos de emergência devidamente comprovados.

Art. 126 - Os Bancos de Olhos enviarão, anualmente, até o dia 31 de março, às autoridades sanitárias competentes, a lista dos doadores de olhos enucleados no ano anterior, juntamente com os nomes dos receptores e dos seus médicos, bem como dos respectivos endereços.

Art. 127 - Os Bancos de Olhos atenderão indiscriminadamente às solicitações de olhos feitas por médicos legalmente habilitados e devidamente qualificados, obedecida a ordem cronológica a que se refere este Capítulo.

Art. 128 - Os Bancos de Olhos deverão ter adequada infra-estrutura, quanto a serviços de água, esgoto, energia elétrica e sanitária, a critério da autoridade sanitária competente e serão mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 129 - O responsável médico pelo Banco de Olhos deverá apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

CAPÍTULO XI

Dos Bancos de Leite Humano.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 131 - O funcionamento dos estabelecimentos de que trata este capítulo, somente será permitido após a licença expedida pelo órgão sanitário competente.

Art. 132 - Os bancos de leite humano deverão possuir instalações e equipamentos para assegurar a conservação do leite na temperatura de - 4°C (menos quatro graus centígrados), dosar o seu teor de gordura e aferir o seu ph.

Parágrafo único - Os dados técnicos a que se refere este artigo deverão constar no rótulo de cada recipiente.

Art. 133 - Todo material utilizado pelo banco de leite humano, tanto na coleta como no armazenamento, deverá ser esterilizado.

CAPITULO XII

Dos Consultórios de Psicologia

Art. 134 - Nenhum consultório de Psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão competente.

Parágrafo único - Para o licenciamento dos estabelecimentos mencionados no presente artigo, será necessário requerimento do responsável técnico psicológico devidamente habilitado, juntando para tanto, a documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

CAPITULO XIII

Dos Estabelecimentos de Óptica

Art. 135 - Além das disposições contidas na legislação federal e estadual, os estabelecimento de ótica deverão obedecer às determinações desta Lei, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 136 - Nenhum estabelecimento óptico poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do Município, sem a prévia licença do órgão fiscalizador sanitário competente.

Parágrafo único - A responsabilidade técnica de tais estabelecimentos caberá a óptico devidamente habilitado e registrado no órgão de saúde competente.

Art. 137 - Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata esse Capítulo, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comportaria de constituição e legalização da entidade, independentemente de outros documentos a serem exigidos pela Vigilância Sanitária.

Art. 138 - O responsável técnico que requerer a licença para funcionamento da óptica, deverá pedir baixa quando desejar cessar sua responsabilidade, ficando o estabelecimento obrigado a apresentar outro responsável pela sua direção, sem o qual não poderá funcionar.

Art. 139 - Os estabelecimentos de óptica, em caso de transferência de local, deverão comunicar e requerer nova vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Art. 140 - Estes estabelecimentos não poderão utilizar qualquer instalação ou aparelhos destinados a exame oftalmológico, ter consultório em qualquer de suas dependências, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

Art. 141 - As filiais ou sucursais dos estabelecimentos ópticos são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeito de licenciamento e fiscalização, as exigências contidas nos artigos anteriores.

Art. 142 - Para obtenção do registro e licença, o estabelecimento de óptica deverá possuir o mínimo de material indispensável para o aviamento de receituário médico, além de possuir livro autenticado pela autoridade competente, para fins de transcrição do receituário.

Art. 143 - Estão sujeitos ao presente código o comércio de óculos com lentes de grau e proteção sem grau, com ou sem cor, bem como de lentes de contato.

Art. 144 - Nenhum médico, na localidade onde exercer a clínica, nem o respectivo cônjuge, poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comércio de óculos com lentes corretoras, de proteção ou de contato, sendo-lhes vedada a indicação nas receitas, de determinados estabelecimentos para o aviamento de suas prescrições, sendo que a colocação de lentes de contato em pacientes é de competência exclusiva do médico-oculista.

Art. 145 - Cabe ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado:

I - A manipulação ou fabrico de lentes de grau, proteção ou ornamentais e de lentes de contato;

II - O aviamento das fórmulas de óptica constantes da prescrição médica;



Governo do Município de Campina Verde



IV - Assinar diariamente o livro de registro de receituário.

Art. 146 - Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos óticos deverão ter piso impermeabilizado, paredes pintadas a óleo, em cores claras até a altura de 2m (dois metros) e área mínima de 10m² (dez metros quadrados) para cada compartimento.

Art. 147 - As casas de óptica deverão ter, no mínimo, duas salas, uma destinada ao mostruário e atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

CAPITULO XIV

Dos Estabelecimentos Veterinários e Congêneres

Art. 148 - Todos os estabelecimentos privados e oficiais, cooperativas, firmas, associações, sociedades, companhias, empresas de economia mista, entidades estatais, para-estatais e autarquias, que fabricarem, fracionarem, manipularem e comercializarem produtos de uso veterinário, e ainda os de assistência médico-hospitalar, de pensão e adestramento de animais, só poderão funcionar quando licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito no órgão sanitário competente e no respectivo Conselho Regional.

Parágrafo único - Entende-se por produtos de uso e natureza química, farmacêutica, biológica ou mista, aqueles com propriedades definidas e destinadas a prevenir, diagnosticar ou curar doenças dos animais, ou que possam contribuir para a manutenção da higiene animal.

Art. 149 - Para o licenciamento de tais estabelecimentos, será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório da constituição e legalização da entidade, contrato de trabalho com responsável, se for o caso, além de outros documentos exigidos, a critério da autoridade competente.

Art. 150 - A fiscalização de produtos de uso veterinário, dos estabelecimentos que os fabriquem ou comercializem, far-se-á de conformidade com a legalização federal vigente.

Art. 151 - Os hospitais, clínicas e consultórios médicos-veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais de pequeno porte, serão permitidos no perímetro urbano, desde que em local autorizado pela autoridade municipal e observadas as exigências deste Código e suas Normas Especiais.

Art. 152 - Os canais de hospitais e clínicas veterinárias, localizados em recintos fechados, deverão ser providos de dispositivos a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, ser construídos de alvenaria com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável.

Art. 153 - Os canais devem ser providos de esgotos ligados à rede pública, dispor de água corrente e de sistema adequado de ventilação.

CAPITULO XV

Dos Hospitais, Casas de Saúde, Maternidade e Congêneres

Art. 154 - Os hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde e congêneres, que prestem serviços de saúde em regime de internação ou ambulatorial, somente poderão funcionar em todo o município de CAMPINA VERDE, depois de licenciados, sob a direção e responsabilidade de médico devidamente habilitado na forma de lei, com termo de responsabilidade assinado perante o órgão sanitário competente.

Parágrafo único - É obrigatória a presença de médico legalmente habilitado em qualquer estabelecimento de saúde de que trata este artigo, durante o horário de funcionamento.

Art. 155 - Para fim de licenciamento, os estabelecimentos de saúde deverão satisfazer todos os requisitos e condições, normas e padrões prescritos pelo Ministério da Saúde e pela Secretaria Municipal de Saúde.

CAPITULO XVI

Dos Órgãos Executivos de Atividades Hemoterápicas

Art. 156 - Entendem-se por atividades hemoterápicas a obtenção, a coleta, o controle, o armazenamento, a seleção e a aplicação de sangue em transfusão, fornecimento, preparação ou seleção de derivados de sangue não industrializados.

Art. 157 - Os locais destinados à instalação dos órgãos executivos de atividades hemoterápicas, de caráter não industrial, devem dispor de espaço que permita o correto desempenho de suas finalidades, de boas condições ambientais no que se refere, dentre outras, à planta física, revestimento, iluminação, atração,



Governo do Município de Campina Verde



Art. 158 - Os Bancos de Sangue e Serviços de Hemoterapia em geral, particulares e oficiais, que explorem atividades hemoterápicas no Município, ficam sujeitas à licença do órgão de vigilância sanitária competente.

Art. 159 - Sem prejuízo do disposto no artigo anterior, para fins de licenciamento os órgãos executivos de atividades hemoterápicas obedecerão às exigências especificadas em Normas Técnicas Especiais, a serem baixadas pela Secretária Municipal de Saúde.

CAPITULO XVII

Dos Institutos ou Clínicas de Fisioterapia.

Art. 160 - Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Art. 161 - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, devidamente licenciados, só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.

Art. 162 - Em todas as placas indicativas, anúncios ou formas de propaganda dos institutos e clínicas de fisioterapia, deverá ser mencionada com destaque a expressão "Sob a Responsabilidade Técnica", seguida de nome e do número de inscrição no respectivo Conselho Regional,

Art. 163 - Os institutos ou clínicas de fisioterapia, oficiais e particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas, com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricados, destinado ao registro diário de todos os tratamentos prescritivos, e dele constarão, obrigatoriamente, a data e o nome do prescrito, bem como a data, o nome do paciente e seu endereço completo, o nome do médico que prescreveu o tratamento, com o seu número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e endereço do Consultório ou residência.

Art. 164 - Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com água corrente, mesas com tampos e pé de material liso, resistente e impermeável de forma e não dificultar a sua higiene e a limpeza.

Art. 165 - Os responsáveis pelos institutos ou clínicas de fisioterapia, quando deles não forem sócios proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente, para anotação.

CAPITULO XVIII

Dos Profissionais de Saúde

Art. 166 - São profissionais ligados à saúde e, portanto, sujeitos à fiscalização e as normas desta Lei, médicos, odontólogos, farmacêuticos, oficiais de farmácia, profissionais técnicos em prótese dentária, enfermeiras e similares, técnicos em saneamento ambiental, agrônomos, técnicos de laboratório e similares, psicólogos, químicos, massagistas, nutricionistas, médicos veterinários, pedicuros, técnicos em higiene dental, assistentes sociais, fonoaudiólogos, biomédicos, bioquímicos e outros, a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo único - Estão sujeitos às sanções cabíveis os profissionais que agirem em desacordo com as normas técnicas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 167 - Os diplomas, títulos, graus ou certificados que, na forma da Lei Federal, capacitem seus portadores ao exercício das profissões relacionadas com a prevenção e tratamento de doenças, serão obrigatoriamente registrados na Secretaria Municipal de Saúde, através dos respectivos Conselhos de Regulamentação da Profissão.

TITULO III

DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

CAPITULO I

Das Disposições Gerais

Art. 168 - As ações relacionadas com o controle das doenças transmissíveis, inclusive quanto à vigilância epidemiológica, à aplicação da notificação compulsória, ao programa de imunizações e ao atendimento de agravos coletivos à saúde, bem como os decorrentes de calamidade pública, no território do Município de CAMPINA VERDE, rege-se-ão pelo disposto neste Título.

Parágrafo único - Ficam adotados por este Código os conceitos de doenças transmissíveis, seu tratamento, período de isolamento, autoridade sanitária, desinfecção, quarentena, quimioprofilaxia, epidemia e outros, constantes da Lei Federal n. 6.259, de 30 de outubro de 1975 e seu Regulamento.

CAPITULO II

Da Notificação Compulsória de Doenças.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 169 - A ação de vigilância epidemiológica incluiu, principalmente, a elaboração de informações, pesquisas, inquéritos, investigações, levantamentos e estudos necessários à programação e à avaliação das medidas de controle de doenças e de situações que ameacem a saúde pública.

Art. 170 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, no território do Município, definir em ato próprio, as Unidades de Vigilância Epidemiológica integrantes da rede de serviços de saúde, sua estrutura e responsáveis pelas ações de vigilância epidemiológica.

Parágrafo único - As ações de vigilância epidemiológica compreendem:

- I - Coleta de informações básicas necessárias ao controle de doenças;
- II - Diagnóstico das doenças que estejam sob o regime de notificação compulsória;
- III - Averiguação da disseminação das doenças notificadas e a determinação da população em risco;
- IV - Proposição e execução de medidas pertinentes ao controle de doenças transmissíveis;
- V - Criação de mecanismo de tratamento e utilização adequada de informações e a sua divulgação, dentro e fora do sistema de saúde.

Art. 171 - É dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária local a ocorrência de caso de doença transmissível.

Art. 172 - São obrigados a fazer notificação à autoridade sanitária os médicos e outros profissionais de saúde no exercício profissional, os responsáveis por organizações, estabelecimentos públicos e particulares de saúde, ensino e trabalho e por habitações coletivas onde se encontre o doente.

Art. 173 - Notificado um caso de doença transmissível ou observada, de qualquer modo, a necessidade de uma investigação epidemiológica, compete à autoridade a adoção das medidas adequadas.

Art. 174 - Para os efeitos desta lei, entende-se por notificação obrigatória a comunicação à autoridade sanitária competente, dos casos e dos óbitos, suspeitos ou confirmados, das doenças constantes de normas técnicas especiais.

§ 1º Serão emitidas, periodicamente, normas técnicas especiais contendo nome das doenças de notificação compulsória.

§ 2º - De acordo com as condições epidemiológicas, a Secretaria de Saúde do Município poderá exigir a notificação de quaisquer infecções ou infestações, constantes de agente etimológico para o meio ambiente, mesmo que não apresentem, no momento, sintomatologia clínica alguma.

§ 3º - A notificação deverá ser feita à autoridade sanitária, ainda que por simples suspeita e o mais precocemente possível, pessoalmente, por telex, por telefone, por telegrama, por carta a ou outro meio, devendo ser dada preferência ao meio mais rápido possível.

Art. 175 - Quando ocorrer doença de notificação compulsória em estabelecimento coletivo, a autoridade sanitária comunicará esse fato, por escrito, ao seu responsável, que deverá acusar a recepção da notificação, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, no máximo, também por escrito, ficando desde logo no dever de comunicar às autoridades sanitárias os novos casos suspeitos, assim como o nome, idade e residência daqueles que faltarem ao estabelecimento por três (03) dias consecutivos.

Art. 176 - Recebida a notificação, a autoridade sanitária é obrigada a proceder à investigação epidemiológica pertinente, para elucidação do diagnóstico e averiguações sobre a doença e sua disseminação entre a população em risco.

§ 1º - A autoridade poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto de indivíduos e de grupos populacionais determinados, sempre que julgar necessário, visando à proteção da saúde pública.

§ 2º - Nos casos de óbitos por doenças constantes das normas técnicas especiais, o cartório que os registrar, deverá comunicar o fato à autoridade sanitária, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, a qual verificará se o caso foi notificado nos termos desta Lei, tomando as devidas providências em caso negativo.

Art. 177 - As notificações recebidas pela autoridade sanitária local serão comunicadas imediatamente aos órgãos competentes da Secretaria de Saúde do Estado e do Ministério da Saúde, de casos de doenças sujeitas à comunicação, conforme normas técnicas especiais e Regulamento Sanitário Internacional.

Art. 178 - A autoridade sanitária providenciará a divulgação constante das disposições desta lei, referentes à notificação obrigatória de doenças transmissíveis.

Art. 179 - A notificação compulsória de casos de doenças terá caráter confidencial,



Governo do Município de Campina Verde



Parágrafo Único - É proibida a divulgação da identidade do paciente portador de doença de notificação compulsória, fora do âmbito médico-sanitário, exceto quando se verificarem circunstâncias excepcionais de grande risco para a comunidade, a juízo da autoridade sanitária competente e com prévio conhecimento do doente ou seu representante.

CAPITULO III Das Doenças Transmissíveis

Art. 180 - Constitui obrigação da Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão sanitário competente, executar medidas que visem a prevenção e impeçam a disseminação de doenças transmissíveis, assim consideradas:

I - Tuberculose;

II - Doenças sexualmente transmissíveis;

III - Câncer, desnutrição, afecções cardiovasculares, diabetes, acidentes pessoais, intoxicações por herbicidas e outras doenças que sejam especificadas em normas técnicas especiais.

Art. 181 - Com relação às doenças acima enumeradas, a Secretaria Municipal de Saúde promoverá estudo para o reconhecimento da morbidade e extensão do problema, na população do município.

Parágrafo único - Para o cumprimento deste artigo será mantido entrosamento com instituições e serviços públicos e particulares especializados, que deverão, por solicitação da autoridade sanitária, fornecer dados estatísticos e outras informações de interesse epidemiológico, para o reconhecimento da magnitude do problema.

Art. 182 - Caberá a Secretaria Municipal de Saúde estimular o estudo e a pesquisa dos aspectos epidemiológicos e clínicos das doenças enumeradas no presente capítulo, com o objetivo de identificar a causa, realizar diagnósticos precoces e tratamento oportuno, devendo ainda promover medidas de educação sanitária no sentido de combater as ditas infecções.

Art. 183 - Cabe ainda à Secretaria municipal de Saúde, por seus órgãos de epidemiologia, interpretar o resultado dos estudos levados a seu conhecimento, bem como a divulgação científica das conclusões, propiciando, desta forma, novas perspectivas de pesquisas, estudos ou tomadas de decisões.

Art. 184 - Com relação ao problema das intoxicações por biocidas, a Secretaria Municipal de Saúde manterá entrosamento permanente com os órgãos do Ministério da Agricultura, Secretaria de Agricultura e Secretaria Estadual de Saúde, procurando manter conhecimentos atualizados sobre a toxicidade para o homem, de todos os biocidas de uso doméstico, na agricultura e para outros fins.

Parágrafo único - Com base nos conhecimentos acima especificados, serão baixadas Normas Técnica Especiais, visando, conjuntamente com os demais órgãos interessados, disciplinar as medidas de fiscalização, distribuição e utilização de biocidas.

Art. 185 - Com relação ao câncer, compete à autoridade sanitária manter levantamentos atualizados sobre morbidade e mortalidade pela doença, bem como tipo e classificação dos tumores.

Parágrafo único - Normas Técnicas Especiais disciplinarão os exames a serem realizados nos órgãos de saúde pública, para o diagnóstico precoce do câncer.

Art. 186 - A Secretaria de Saúde, através de seus órgãos técnicos, manterá estreita colaboração com as entidades que visem o combate ao câncer, sejam de natureza pública ou privada.

Art. 187 - A Secretaria de Saúde promoverá estudos e inquéritos para a avaliação do estudo nutricional da população e se articulará com os órgãos federais e estaduais, no sentido de proporcionar melhores níveis alimentares, especialmente dentro dos programas de saúde materno-infantil e de atendimento aos escolares.

CAPITULO IV Das Vacinas de Caráter Obrigatório

Art. 188 - A Secretaria Municipal de Saúde é responsável pela vacinação obrigatória no território do Município, nos termos da Lei Federal n.º 6.259, de 30 de outubro de 1975.

Parágrafo único - A Secretaria Municipal de Saúde elaborará, fará publicar e atualizará, bianualmente, a relação das vacinas de caráter obrigatório no Município, segundo as diretrizes e aprovação do Ministério da Saúde.

Art. 189 - Toda pessoa vacinada, seus pais ou responsáveis, têm direito de exigir o correspondente atestado comprobatório da vacina obrigatória recebida, a fim de satisfazer exigências legais ou regulamentares.

Parágrafo único - Em situações excepcionais, a autoridade sanitária poderá dispensar a



Governo do Município de Campina Verde



Art. 190 - A pessoa que durante o ano inteiro recorrer aos serviços de saúde pública para realização de vacinações obrigatórias e não conseguir a aplicação das mesmas, poderá exigir daqueles órgãos um atestado comprobatório da impossibilidade da vacinação, a fim de eximir-se, nas datas aprazadas, das obrigações e sanções estabelecidas na legislação específica.

CAPITULO V Da Educação Sanitária

Art. 191 - As Secretarias Municipais de Saúde e Educação, promoverão e orientarão através de seus órgãos específicos, ampla educação sanitária da população do município, utilizando a soma de experiências, recursos e meios cuja influência seja capaz de criar ou modificar, favoravelmente, os hábitos e o comportamento individual ou comunitário, em relação à saúde.

§ 1º - A educação é considerada meio indispensável para o êxito das atividades de saúde.

§ 2º - A educação sanitária será objeto de ensino e difusão pelas escolas e meios de comunicação, visando os indivíduos em formação, mais susceptíveis à criação e conservação de hábitos ou comportamentos relacionados com a defesa da saúde com um todo.

Art. 192 - A programação e a execução das atividades educativas de saúde, realizadas pelos diferentes órgãos da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria de Educação do Município, terão a orientação do auxílio técnico especializado, quanto aos seguintes pontos básicos:

I - Preparo e utilização de material audiovisual de comunicação de massa;

II - Campanha sanitária que envolva a técnica de desenvolvimento da comunidade e estudo de problemas gerais ou específicos;

III - Treinamento de pessoal de saúde, professores e outros interessados, nas técnicas de educação para a saúde;

IV - Consolidar, reorganizar e reorientar as unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver o processo educativo que contribui para facilitar a participação consciente da comunidade nas ações e programas a serem executados.

Art. 193 - O órgão técnico de educação sanitária dará a necessária orientação aos órgãos regionais ou locais das Secretarias de Saúde e Educação, para orientar as instituições de saúde e ensino, as empresas comerciais e industriais e os órgãos de divulgação, sobre questões e atividades de educação sanitária.

Parágrafo único - Os órgãos das Secretarias Municipais de Saúde e Educação serão devidamente orientados, no sentido de obter ampla cooperação entre todas as classes sociais e administração sanitária, na execução dos programas educativos, devendo, para sua realização, ser empregados todos os meios eficientes compatíveis com o assunto.

Art. 194 - Os programas para o desenvolvimento das atividades de educação sanitária a serem adotados nos estabelecimentos de ensino, serão elaborados com a participação dos órgãos especializados da saúde e da educação.

Art. 195 - O Município procurará, através dos órgãos especializados, incluir princípios e normas de educação sanitária à população, valendo-se das atividades dos diversos grupos profissionais e promovendo, junto aos meios de divulgação, uma orientação positiva.

Art. 196 - O órgão técnico de educação sanitária se entrosará com as empresas jornalísticas, de rádio, de televisão e cinematográficas para a divulgação de conselhos relacionados com a preservação e proteção da saúde.

Art. 197 - A propaganda e educação sanitária, com relação às doenças transmissíveis, obedecerão a programas previamente elaborados pelo órgão técnico especializado e apoiando as entidades que se dediquem ao amparo, prevenção ou recuperação de toxicômanos em geral.

Art. 198 - Na profilaxia de doenças venéreas, do alcoolismo e toxicômanas, a propaganda e educação sanitárias procurarão relacionar o problema sanitário ao aspecto social e moral.

Art. 199 - O órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde determinará, em instruções técnicas especiais, os elementos julgados necessários a uma orientação filosófica e metodológica útil ao aperfeiçoamento da educação para a saúde, bem como calendários e programas básicos das atividades mais oportunas.

TITULO IV DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CAPITULO I Considerações Gerais

Art. 200 - Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos em todas as etapas de sua produção até o consumo no comércio, serão regidos em todo o



Governo do Município de Campina Verde



Parágrafo único - Os conceitos e definições de alimento, matéria-prima alimentar, alimento enriquecido, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, aditivo intencional, acidental, produto alimentício, padrão de identidade e qualidade, bem como os de rótulo, embalagem, propaganda, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente, análise de controle, análise fiscal, estabelecidos no Decreto-Lei Federal n.º 986, de 21 de outubro de 1969, e demais textos em diplomas legais posteriores, ficam adotados por esta Lei.

Art. 201 - Para os efeitos deste código, considera-se alimento fraudado, adulterado ou falsificado, todo aquele que:

I - Houver sido misturado ou acondicionado com substâncias que modifiquem as suas características, apresentadas por ocasião do pedido de registro;

II - Houver sido retirado qualquer elemento da sua composição normal, sem autorização das normas sanitárias respectivas;

III - Houver sido substituído elementos integrantes de sua composição normal, por outro de qualidade inferior, ou tiver sido acrescido de substância não autorizada pelas normas sanitárias, de modo a suprimir ou reduzir o seu valor alimentício ou torná-lo nocivo à saúde;

IV - O seu volume, peso ou medida não corresponder à quantidade aprovada oficialmente;

V - Forem apresentadas na sua propaganda, rótulos ou embalagem, indicações que induzam a erro, engano ou confusão quanto à sua procedência, origem, composição ou finalidade.

Parágrafo único - Considera-se ainda, para os efeitos deste Código:

I - Comércio ambulante - toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerça de maneira itinerante, nas vias ou logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio;

II - Serviços temporários - o estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante, que opere em local por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas.

CAPITULO II

Do Registro

Art. 202 - Todo e qualquer alimento passível de registro só poderá ser exposto ao consumo, após ter seu registro licenciado pelo órgão competente da União ou por ela delegado.

Art. 203 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as exigências da legislação federal específica, devendo os rótulos mencionar em caracteres legíveis:

I - A qualidade, a natureza, o prazo de validade e o tipo de alimento, observado à definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;

II - Nome ou marca do alimento;

III - Nome da empresa responsável;

IV - Endereço completo da firma responsável;

V - Número do registro do alimento no órgão competente da União;

VI - Indicação, se for o caso, de aditivo intencional, mencionando e indicando o código de identidade correspondente;

VII - Número de identificação da partida e lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - O peso ou o volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em Regulamento ou Normas Técnicas Especiais, Federais, Estaduais e Municipais.

Parágrafo único - Para os efeitos da vigilância e fiscalização municipal, aplicam-se as disposições do Decreto-Lei Federal n.º 986, de 21 de outubro de 1969, no tocante às exigências de rotulagem, etiquetagem e aditivação dos alimentos.

CAPITULO III

Dos Aditivos

Art. 204 - Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:



- I - Não induzir o consumidor a erro ou confusão;
- III - Utilizado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas de Padrões para Alimentos (CNNPA) ou órgão que a substitua;
- IV - Satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V - Estiver registrado no órgão competente da União.

Parágrafo único - Os aditivos internacionais registrados terão automaticamente cancelados os seus registros, quando nova concepção científica ou tecnológica vier a condenar o seu emprego no alimento.

Art. 205 - No interesse da saúde pública, poderão ser estabelecidos limites residuais, para os aditivos incidentais presentes no alimento.

CAPITULO IV

Dos padrões de identidade e Qualidade

Art. 206 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde, os padrões de identidade e qualidade, estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento, pelo órgão competente da União, abrangendo:

- I - Denominação, definição e composição, compreendendo a denominação do alimento, 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 internacionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;
- IV - Requisitos aplicáveis ao peso e medida;
- V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;
- VI - Métodos de coleta de amostra, ensaio e análise de alimentos.

§ 1º - Os requisitos de higiene, adotados e observados, abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes toleráveis.

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma da legislação em vigor e por iniciativa do poder público, ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3º - Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos serem embalados e rotulados, de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

§ 4º - Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda não padronizados, deverão obedecer, na sua composição, às especificações que tenham sido declaradas e aprovadas por ocasião do respectivo registro.

§ 5º - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Art. 207 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes, ou na sua falta, os dos regulamentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo único - Nos casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo, serão esclarecidos pela Comissão de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), ou órgão que legalmente a substitua.

CAPITULO V

Da Vigilância e Fiscalização dos Alimentos

Art. 208 - A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas respectivas atribuições.

Art. 209 - A fiscalização da autoridade Sanitária será exercida sobre os alimentos, sobre o pessoal que os manipulam e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, armazenem, transportem, comercializem ou consumam alimentos.



Governo do Município de Campina Verde



§ 1º - Além de serem apresentados em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, deverão ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

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

§ 3º - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, depósito, transporte, distribuição, venda, compra e consumo de alimentos, deverão ser observados rigorosos preceitos de limpeza e higiene.

Art. 210 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa e sacos destinados a condicionamento de lixo.

§ 2º - Os gêneros alimentícios, que por força da sua comercialização, não puderem ser completamente protegido por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar a contaminação, e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílio ou outros dispositivos, que sirvam para evitar o contato com as mãos.

§ 3º - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos deve ser de primeiro uso, sendo proibido o reemprego de embalagens ou aditivos.

Art. 211 - É proibido manter no mesmo continente, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

§ 1º - Excetuam-se das exigência deste artigo os alimentos embalado em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes;

§ 2º - Nesses recipientes deve constar em local visível a expressão: "Proibida a reutilização para alimentos".

Art. 212 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consumam alimentos, deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, inutilizados após seu uso.

Parágrafo único - Os produtos utilizados deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 213 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 214 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânico, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 215 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidos limpos e completamente livres de sujeira, poeira, insetos e outras contaminações.

Art. 216 - Toda e qualquer ação fiscalizadora será facilitada pelos responsáveis pelos estabelecimentos, onde se encontrarem os gêneros alimentícios.

Art. 217 - Os alimentos em trânsito, em qualquer local que se encontrem, ficarão sujeitos à fiscalização.

Art. 218 - No interesse da Saúde Pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 219 - Nenhum alimento poderá ser exposto à venda sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros animais.

Art. 220 - A critério da autoridade sanitária poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras livres, de produtos alimentícios que não possam ser objetos de consumo imediato.

Art. 221 - Os alimentos susceptíveis, de fácil contaminação, como o leite, produtos lácteos, maionese, carnes e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigeração adequada.

Art. 222 - O transporte de alimentos deverá ser realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, poeira e conservados rigorosamente limpos.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 223 - O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipulem, comercializem ou se processem os produtos, deve obedecer às técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 224 - Na vigilância sanitária de alimentos, as autoridades responsáveis pela fiscalização, observarão, dentre outros, os seguintes aspectos:

I - Controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente no que diz respeito a certos produtos animais, em particular o leite, a carne e o pescado;

II - Na atividade de que trata o inciso anterior, verificar-se-á se foram cumpridas as normas técnicas sobre limites admissíveis de contaminantes biológicos e bacteriológicos, as medidas de higiene relativas às diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvantes de cultivo, tais como defensivos agrícolas, níveis de tolerância de resíduos, aditivos intencionais que se utilizam exclusivamente por motivos tecnológicos no processo de fabricação, de transformação ou elaboração de produtos alimentícios; resíduos de detergentes em contato com os alimentos; contaminações por poluição atmosférica ou de água; exposição a radiações ionizantes a níveis compatíveis, e outras;

III - Procedimentos de conservação em geral;

IV - Menções da regulamentação dos elementos exigidos pela legislação federal pertinente;

V - Normas sobre embalagens e apresentação dos produtos em conformidade com a legislação e normas complementares pertinentes;

VI - Validade dos produtos;

VII - Normas sobre construções e instalações do ponto de vista sanitário, dos locais onde se exerçam as atividades respectivas.

CAPITULO VI

Coleta de Amostras e Análise Fiscal

Art. 225 - Compete à autoridade sanitária realizar periodicamente, ou quando necessário, coletas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos e coadjuvantes para efeito de análise fiscal.

Art. 226 - A coleta de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

Parágrafo único - Se o resultado da análise de rotina for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova coleta de amostra, para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrando o Auto de Apreensão e Depósito.

Art. 227 - A coleta de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimentos ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Coleta de Amostra em 3 (três) vias, assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

§ 1º - A amostra representativa de alimento ou material relacionado será dividida em 3 (três) partes, tornadas individualmente invioláveis ou autenticadas no ato da coleta, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto, para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

§ 2º - As amostras referidas neste artigo serão colhidas em quantidade adequada à realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.

§ 3º - Se a quantidade ou difícil alterabilidade da mercadoria não permitir, respectivamente, a coleta das amostras de que trata o parágrafo 1º deste artigo, ou a sua conservação nas condições em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado onde, na presença do possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal.

§ 4º - A análise deverá ser feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a 24 (Vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

Art. 228 - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor e/ou comerciante do alimento, e com a 3ª (terceira) via instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste código, da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará Auto de Infração.

§ 2º - Constará do Auto de Infração o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator



Governo do Município de Campina Verde



§ 3º. - No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 72 (setenta e duas) horas.

§ 4º. - Decorridos os prazos de que trata os parágrafos 2º. e 3º. deste artigo, sem que o infrator tenha apresentado recurso ou requerido perícia de contraprova, a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

§ 5º. - Se o resultado da análise for condenatório e se referir a amostra em fiscalização de rotina, sem apreensão do produto, efetuar-se-á a apreensão e depósito do produto ainda existente, devendo neste caso, proceder a nova coleta de amostra.

§ 6º. - A autoridade sanitária competente dará ciência do resultado da análise ao possuidor ou responsável pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não tiver sido caracterizada infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 229 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito de laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

§ 1º. - O requerimento da perícia de contraprova indicará desde logo o perito, devendo a indicação recair em profissional que preencha os requisitos legais.

§ 2º. - Serão fornecidas todas as informações solicitadas pelo perito do requerente, inclusive relativos à análise fiscal condenatória e demais documentos que julgar necessários.

§ 3º. - O possuidor ou responsável pelo produto apresentará a amostra sob sua guarda, na data fixada, para a perícia de contraprova.

§ 4º. A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação.

§ 5º. - Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova coleta, seguido-se normalmente o processo administrativo.

§ 6º. - Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.

§ 7º. - A ata de que trata o parágrafo anterior será arquivada no laboratório oficial ou credenciado.

§ 8º. - O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Art. 230 - Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 231 - Em caso de divergências entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, na forma deste Código, devendo esta determinar a realização do novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º. - O recurso de que trata este artigo deverá ser interposto no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º. - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data de seu recebimento.

§ 3º. - Esgotado o prazo referido no parágrafo anterior, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 232 - No caso de partida cujo valor seja igual ou superior a 1.000,00 UVF (hum mil Unidades de Valor Fiscal), confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se técnica de amostragem estatística adequada.

Parágrafo único - Excetuando os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) de seu total, após seleção cabível.

Art. 233 - No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades da federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal ou congênera da unidade federativa de procedência do produto.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 234 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - Estejam em perfeito estado de conservação;

II - Por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento ou quaisquer outras atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - Sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV - Obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade;

Art. 235 - São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

I - Contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - Transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenham sido estabelecidos limites de tolerância, ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III - Contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos se evidenciem causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - Contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V - Sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI - Estejam alterados por ações de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII - Por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido gerados, da origem ao consumidor;

VIII - Tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública.

IX - Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produtos provenientes de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, exceto os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

X - Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI - Sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de coação, estejam à venda, sem a devida proteção.

Art. 236 - Consideram-se alimentos deteriorados, os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidade, transporte inadequado, acondicionamento, defeito de fabricação ou em consequência de outros agentes.

Art. 237 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

I - Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

II - Que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentam;

III - Que se constituíram, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados e minerais alterados.

Art. 238 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - Provierem de estabelecimentos não licenciados pelos órgãos competentes, quando for o caso;

II - Não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando for o caso;



Governo do Município de Campina Verde



III - Não estiverem rotulados, quando obrigados pelas exigências, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência:

IV - Estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente:

V - Não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado, ou ainda às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal concernente ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 239 - Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração, as alterações havidas nos produtos e substâncias por eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

CAPITULO VIII Normas Gerais Para Alimentos

Art. 240 - Em virtude das normas gerais para alimentos estabelecidas neste capítulo, é proibido:

I - Fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;

II - Na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;

III - Utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;

IV - Utilização de gordura ou de óleo de fritura em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações ou presença de resíduos queimados;

V - A comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

VI - Manter acima de 16°C (dezesesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10°C (dez graus Celsius) a manteiga;

VII - Manter acima de 10°C (dez graus Celsius) a manteiga e os queijos classificados segundo a legislação federal, como moles e semi-duros;

VIII - Fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada;

IX - Comercializar alimentos enlatados com embalagem enferrujada, amassada, estufada ou outro tipo de avaria na mesma.

Art. 241 - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas "vitimas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão as seguintes exigências no seu preparo:

I - Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - Serão usadas em sua elaboração frutas em perfeito estado de conservação, escolhidas pelo consumidor;

III - Quando em sua fabricação entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

IV - Quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como quanto ao transporte e acondicionamento.

Art. 242 - Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo o rigor de higiene;

II - a cana-de-açúcar destinada a moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente, a fim de ser separada qualquer substância estranha;

III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos, e servido obrigatoriamente em copos descartáveis;



Governo do Município de Campina Verde



IV - só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo, consoante critérios estabelecidos pelo órgão competente;

V - A estocagem e raspagem de cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI - os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;

VII - quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como quanto ao transporte e acondicionamento;

VIII - Os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 243 - os estabelecimentos que comercializem alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes, deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidas em temperaturas acima de 60°C (sessenta graus Celsius).

TITULO V

DAS BEBIDAS E VINAGRES

CAPITULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 244 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

Parágrafo Único - Para efeito deste Código, bebidas e vinagres é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal pertinente.

Art. 245 - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste Código, e em desacordo com as normas técnicas especificadas e fixadas pelo órgão competente.

Art. 246 - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

Art. 247 - Aplicam-se às bebidas e vinagres, quanto à rotulagem, as disposições constantes dos artigos 205 e 206 deste Código e demais normas legais da legislação federal que regem a matéria.

CAPITULO II

DA VIGILÂNCIA DE BEBIDAS E VINAGRES

Art. 248 - Para efeito de análise fiscal, ou de rotina, será realizada a coleta de amostra de bebida destinada ao comércio e consumo.

§ 1º - As amostras de cada produto serão compostas de 3 (três) lotes, e cada lote apresentará uma quantidade inferior a 2 (dois) litros do produto colhido.

§ 2º - A amostra deverá ser autenticada e tornada inviolável na presença do interessado e, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas.

§ 3º - Um dos lotes será utilizado na análise fiscal pelo laboratório oficial e outro permanecerá em poder da fiscalização, guardado em condições de conservação e inviolável, e o último ficará em poder do interessado para perícia de contraprova.

§ 4º - O resultado da análise fiscal deverá ser conhecido no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da coleta da amostra do produto.

§ 5º - Realizada a análise, o laboratório oficial expedirá o respectivo laudo em 03 (três) dias, enviando 01 (uma) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto, mantendo a terceira em seu poder para instruir processo administrativo, se for o caso;

Art. 249 - O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova.



§ 2º - No requerimento da contraprova, o interessado mencionará seu perito dentro do prazo de 05 (cinco) dias, devendo o indicado satisfazer os requisitos técnicos e legais pertinentes à perícia, sob pena de recusa liminar.

Art. 250 - Os métodos oficiais de análise serão aplicados à contraprova.

Art. 251 - A perícia de contraprova será realizada em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável.

§ 1º - O perito do interessado realizará a análise de que trata este artigo.

§ 2º - A perícia de contraprova não excederá o prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do requerimento, salvo se as condições técnicas do produto demandarem a sua prorrogação.

§ 3º - Não será realizada perícia de contraprova, se a amostra em poder do interessado apresentar indícios de violação.

§ 4º - Na hipótese do parágrafo anterior, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova coleta, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 5º - Ao perito do interessado será dado conhecimento da análise condenatória, prestadas as informações que solicitar e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa.

§ 6º - Da perícia de contraprova serão lavrados laudos e estes assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópia à autoridade fiscalizadora e ao perito do interessado.

§ 7º - Se os peritos apresentarem laudos divergentes, o desempate será feito por um terceiro perito, eleito de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela Secretaria Municipal de Saúde, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do laboratório oficial, com assistência dos peritos anteriormente nomeados.

§ 8º - Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não será permitida a sua repetição.

TITULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS

CAPITULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 252 - Todo estabelecimento ou local destinado a produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I - Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará);

II - Certificado de Inspeção Sanitária;

III - Água corrente potável;

IV - Pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;

V - Ralos no piso;

VI - Ventilação e iluminação adequadas;

VII - Pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;

VIII - Recipientes com tampa, adequadas para lixo;

IX - Vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações, para o preparo, uso e transporte de alimentos;

X - Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda, para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XI - Armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;



Governo do Município de Campina Verde



XIII - Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

XIV - Açucareiros e outros utensílios afins, do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem a entrada de insetos.

XV - As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processos de esterilização.

§ 1º - A Licença Sanitária para funcionamento (Alvará) será concedida após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecidas as especificações deste Código e de suas normas técnicas especiais, e renovável anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

§ 2º - O Certificado de Inspeção Sanitária será padronizada através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 3º - A guia de pagamento devidamente autenticada pelo órgão competente, poderá constituir e equivar, após a realização de inspeção ou vistoria, à Licença Sanitária para funcionamento (Alvará) e Caderneta de Inspeção Sanitária.

§ 4º - A critério da autoridade sanitária competente, poderá ser exigida ainda dos estabelecimentos de que trata este título, Caderneta de Inspeção Sanitária, para anotações de observações de interesse da fiscalização sanitária, cujo modelo, forma e dimensões serão definidas em ato próprio do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 253 - Nos locais onde se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem e comercializem alimentos é proibido:

I - Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

II - Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

III - Varrer a seco;

IV - Uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, gretados ou defeituosos;

V - Comunicar diretamente com residência;

VI - Permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos.

§ 1º - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos, quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária.

§ 2º - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste Capítulo, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinem.

Art. 254 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os salões de venda deverão seguir as seguintes normas:

I - Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento da águas de lavagem;

II - Paredes revestidas com material adequado, de modo a permitir fácil limpeza e higienização;

III - Teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - Balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;

V - Pia com água corrente.

Parágrafo Único - Materiais não previstos neste Código deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas constantes do Código de Edificações do Município.

SEÇÃO I

COZINHAS OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 255 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as cozinhas



I - Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem;

II - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até à altura de 2,00 m (dois metros) e o restante das paredes na cor clara;

III - Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - Aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V - Água corrente, quente e fria;

VI - Fogão apropriado com coifa e/ ou exaustor;

VII - Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;

VIII - Filtro para água, que atenda à demanda;

IX - É proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, teto e piso.

SEÇÃO II

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 256 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, todos os estabelecimentos deverão possuir, no mínimo, uma instalação sanitária, que deverá obedecer as seguintes normas:

I - Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente, até à altura mínima de 2,00 m (dois metros) na cor clara, e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III - Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - Não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

V - Vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

VI - Portas providas de molas;

§ 1º - Os estabelecimentos que possuem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, observado o que dispõe o Código de Edificações do Município.

§ 2º - Além dos dispositivos contidos no parágrafo anterior, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO III

ANTE-SALAS

Art. 257 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as ante-salas deverão possuir:

I - Piso cerâmico ou material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III - Lavabo com água corrente;

IV - Salão ;

V - Toalha de mão descartável ou toalha de rolo.



DEPÓSITOS DE ALIMENTOS

Art. 258 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I - Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação para o escoamento das águas de lavagem;

II - Estrados para sacarias;

III - Paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até à altura mínima de 2,00 m (dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara;

IV - Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.

V - Ventilação adequada.

SEÇÃO V

VESTUÁRIOS

Art. 259 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os vestuários deverão possuir:

I - Cômodos separados por sexo;

II - Paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III - Piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

IV - Teto liso, de material adequado, pintado na cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização;

V - Porta provida de mola;

VI - Armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

Parágrafo Único - Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste Capítulo, as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifes, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esporte, casas de banho, casas de massagens, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados nesta Lei, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II

DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNE, CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES.

Art. 260 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - No mínimo, uma ampla porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;

II - Embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III - Ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável, para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

IV - Os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 261 - É proibido no estabelecimento:

I - o uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar;

II - O depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III - A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

IV - Qualquer tipo de tratamento que possa ser dado à carne;



Governo do Município de Campina Verde



V - O uso de cepo;

VI - A permanência de carnes na barra, devendo as mesmas aí permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder à desossa;

VII - A cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VIII - Dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados de natureza clandestina, que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 262 - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I - Dispor de compartimento de carga completamente fechado;

II - Possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;

III - Possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocação de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso, devendo ainda os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros e açougues, possuir carrocerias fechadas e vedadas;

IV - No transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escama, sob a condição de representar, no mínimo 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;

V - O pescado será acondicionado por espécie e em caixas de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação e de limpeza;

VI - O peixe fretado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais;

Parágrafo Único - A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura ambiente, quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

CAPÍTULO III

DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS, PASTELARIAS, VITAMINAS, "DRIVE-IN", CERVEJARIAS, RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES.

Art. 263 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - As toalhas de mesas e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;

II - Estufa para exposição ou guarda de produtos, que deve ser mantida em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

CAPÍTULO IV

DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES.

Art. 264 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - A copa com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2,00 m (dois metros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes pintado na cor clara, sendo proibido o uso de madeira;

II - Teto liso, pintado na cor clara;

III - As instalações sanitárias, além das disposições exigidas neste Código para os estabelecimentos em geral, deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes e cuja quantidade observará às exigências contidas no Código de Edificações do Município;

IV - Sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;



Governo do Município de Campina Verde



V - As toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após sua utilização por cada consumidor.

Parágrafo Único - É proibido ainda, nos estabelecimentos mencionados neste capítulo, servir à mesa, pães, mantigas e similares sem a devida proteção.

Art. 265 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 266 - As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, as paredes com até 2,00 m (dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante pintado na cor clara, e dispor de :

I - Local para lavagem e secagem de roupas;

II - Depósito de roupas servidas;

III - Depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

CAPITULO V

DAS PADARIAS, BOMBONIÈRES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES.

Art. 267 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - Fogão apropriado, com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - Recipiente com tampa, revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de igual material, para guardar farinhas, açucares, fubás e congêneres;

III - Amassente ou vapor e secagem;

IV - Os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados, desde que não tenham saído do local de fabricação;

V - Durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18°C (dezoito graus celsius negativos), sendo que, nos pontos de venda, a temperatura deverá ser de, no máximo, - 5°C (cinco graus celsius negativos).

Parágrafo Único - É proibido ainda, aos estabelecimentos a que se referem este capítulo, manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as dos depósitos de leite.

CAPITULO VI

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 268 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, principalmente aquelas relacionadas aos açougues, bares, padarias, quitandas e casas de frios, os estabelecimentos acima enumerados, deverão possuir:

I - Áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II - Câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração, na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

CAPITULO VII

DOS TRAILERES, COMÉRCIOS AMBULANTES E CONGÊNERES

Art. 269 - Os trailers, comércios ambulantes e congêneres obedecerão, dentre outras prescrições desta Lei, ao disposto neste artigo.

§ 1º - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

I - Preparo de alimentos, exceto pipocas, centrifugação de algodão doce, açúcar, churros, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do Município;



Governo do Município de Campina Verde



§ 2º - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I - Realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para servir ao público;

II - O compartimento do condutor, quando for o caso, deve ser isolado dos compartimentos de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III - Serem descartáveis os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor, e descartados após uma única serventia;

IV - Os alimentos, substâncias ou insumos e outros, serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - Os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima 60°C (sessenta graus Celsius), fazendo-se uso de estufas, caso seja necessário.

VI - Serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

§ 3º - Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante ou cozinha industrial, deverão contar com estacionamento.

CAPITULO VIII

DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO E SIMILARES.

Art. 270 - A venda de qualquer alimento nas feiras livres ficará sujeita à prévia autorização da autoridade sanitária competente e na forma definida em ato próprio do Poder Executivo.

Parágrafo Único - Quando comercializados nas feiras livres, na forma estabelecida no artigo anterior, além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os alimentos deverão obedecer às exigências constantes deste capítulo.

Art. 271 - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos a que se refere este capítulo deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 272 - Nesses estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I - Devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, especialmente os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

II - A comercialização de carnes, pescados e derivados, bem como de produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas.

III - Os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV - É proibido o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;

V - Bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

VI - Fica proibido o fabrico de alimentos.

CAPITULO IX

DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES.

Art. 273 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima deverão atender às exigências deste capítulo.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 275 - O sistema de suprimento de água e instalações de esgotamento não deverão permitir a interconexão com a rede de esgoto sanitário.

Parágrafo Único - Haverá um ladrão em torno do tanque, com os orifícios necessários para o escoamento de água.

Art. 276 - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de circulação.

Parágrafo Único - As máquinas e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, por período máximo de 08 (oito) horas.

Art. 277 - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 278 - Os tanques deverão satisfazer os seguintes requisitos:

I - O seu revestimento interno deverá ser de material impermeável e de superfície lisa;

II - O fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitidas mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00 m (dois metros).

Art. 279 - Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina, devendo ser construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00 m (três metros) de comprimento, 0,30 m (trinta centímetros) de profundidade e 0,80 m (oitenta centímetros) de largura.

Parágrafo Único - Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com renovação, com uma lâmina líquida de 0,20 m (vinte centímetros), no mínimo.

Art. 280 - Os vestiários e instalações sanitárias deverão observar as disposições do Código de Edificações do Município.

Art. 281 - A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I - Qualidade microbiológica:

a) De cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um número representativo de amostra;

b) Cada amostra será constituída de 05 (cinco) porções de 10 ml (dez mililitros), exigindo-se, no mínimo, que 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas, apresentem ausência de germes do grupo coliformes, nas 05 (cinco) porções de 10 ml que constituam cada uma delas.

c) A contagem em placas deverá apresentar um número inferior a duzentos (200) colônias por mililitro, em 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas.

II - Qualidade física e química:

a) - Para verificar a limpeza da água do tanque, será colocado um disco negro de 15cm (quinze centímetros) de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;

b) - O Ph da água deverá ficar entre 7.0 (sete) e 8.0 (oito);

c) - A concentração de cloro na água será de 0,4 (quatro décimos) a 1mg/l (um miligrama por litro) quando o residual for de cloro livre, ou de 1,5 (um e meio) a 2mg/l (dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado;

d) A concentração de No₂ (nitrito) não deverá ser superior a 0,1 ppm (um décimo de parte por milhão).

Parágrafo Único - Os exames previstos neste artigo serão realizados no mínimo 03 (três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 282 - A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 283 - O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 01 (um) para cada 2.00m² (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo freqüentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art. 284 - As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste Código, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizado a situação que a originou.



Art. 285 - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, resultará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 286 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos de suas águas.

Art. 287 - Aplicam-se às colônias de férias as disposições relativas aos hotéis e similares, bem como aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Art. 288 - As colônias de férias, acampamento de trabalho ou recreação, só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 289 - Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

- I - Sistema de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuais;
- II - Instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;
- III - Forma adequada de coleta e destino dos resíduos sólidos, de maneira a satisfazer as condições de higiene;
- IV - Instalações para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo Único - A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à autoridade sanitária, mediante resultados de exames laboratoriais.

Art. 290 - Os circos, parques de diversões e estabelecimentos congêneres, deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário para cada 200 (duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

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

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

Art. 291 - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior estão sujeitos à vistoria pela autoridade sanitária, para efeito de funcionamento.

Art. 292 - Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão, na íntegra, ao disposto neste Código.

Parágrafo Único - Quando abrigarem outras atividades anexas, como escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer às exigências próprias para tais finalidades.

Art. 293 - As creches devem atender, no que couber, as disposições deste Código, e às seguintes:

I - Berçário, com área mínima de 6,00m² (seis metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre as paredes, a distância mínima de 0,50m (cinquenta centímetros);

II - Saleta para amamentação, com área mínima 6,00m² (seis metros quadrados) providas de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;

III - Cozinha dietética para o preparo de mamadeiras ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00m² (quatro metros quadrados), no mínimo;

IV - Compartimento de banho e higiene das crianças, com área mínima de 3,00m² (três metros quadrados);

V - Instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art. 294 - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste Código, no que lhes for aplicáveis, deverão atender às seguintes exigências:

I - Terem os dormitórios área de 6,00m² (seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00m² (quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

II - Terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m² (cinquenta centímetros quadrados) por pessoa assistida.



Governo do Município de Campina Verde



III - Terem refeitório com área mínima de 5,00m² (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m² (cinquenta centímetros quadrados) por pessoa assistida;

IV - Terem nas instalações sanitárias na forma prevista na legislação específica;

VI - Terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para os estabelecimentos de ensino.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos citados neste artigo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, bem como os dias e horários em que pode ser encontrado no local.

CAPITULO X

DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS, SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES.

Art. 295 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos supra citados, deverão possuir, especificamente:

I - Pentas, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;

II - Toalhas e golias de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;

III - Insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV - Cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V - Quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios deverão ser previamente esterilizados ou flambados.

Art. 296 - As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

I - As banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente de saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II - O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizado a porção do mesmo que restar;

III - As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas;

IV - É proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Art. 297 - As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste código, devendo ainda serem dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo Único - As lavanderias devem possuir locais destinados a:

I - Depósito de roupas a serem lavadas;

II - Operações de lavagens;

III - Secagem e pesagem de roupa, desde que disponham de equipamento apropriado para este fim;

IV - Depósito de roupas limpas.

CAPITULO XI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES.

Art. 298 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos de ensino e similares deverão ter edificações providas de instalações hidro-sanitárias de forma a satisfazer às exigências da legislação específica.

§ 1º - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.



§ 2º - Nos internatos, serão observadas ainda as condições referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicáveis.

§ 3º - Os reservatórios de água potável nos estabelecimentos de ensino e similares, terão capacidade adicional à que for exigida para combate a incêndios, não inferior ao correspondente a 50 (cinquenta litros) por aluno e, no caso dos semi-internatos, esta capacidade será de 100 (cem) litros por aluno, sendo aumentada para 150 (cento e cinquenta) litros por aluno, no caso dos internatos.

CAPITULO XII

DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES.

Art. 299 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até à altura mínima de 2,00 m (dois metros) com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 300 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

I - Expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem a confusão com bebidas;

II - Vender bebidas fracionadas (pingas).

CAPITULO XIII

DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES.

Art. 301 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste Capítulo.

§ 1º - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, na cor clara, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00 m (dois metros).

§ 2º - No caso de depósitos de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou material eficiente, no mínimo até 2,00 m (dois metros) de altura e o restante das paredes pintadas na cor clara, inclusive o teto.

Art. 302 - É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

I - Expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas.

II - Comercialização de alimentos fracionados.

CAPITULO XIV

DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS.

Art. 303 - As agências funerárias, velórios, necrotérios, cemitérios e crematórios, ficam sujeitos à disposição deste código, no que couber, a critério da autoridade sanitária, e especificamente às disposições deste capítulo.

Art. 304 - Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 305 - Não será tolerada a permanência de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 306 - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelos menos de:

I - Sala de vigília com área não inferior a 20,00m² (vinte metros quadrados);

II - Sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigílias;

III - Bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado

IV - O bebedouro a que se refere o inciso anterior deverá estar fora do local destinado a velório.



Governo do Município de Campina Verde



I - Sala de necropsia, com área não inferior a 16,00m² (dezesesseis metros quadrados) e neste deverá existir, pelo menos:

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

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

II - Câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00m² (oito metros quadrados);

III - Sala de recepção e espera;

IV - Crematório;

V - Tanque para tratamento.

Art. 308 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo as seguintes normas:

I - Em regiões elevadas, nas contravertentes de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;

II - Em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios se não houver risco de inundação;

III - Nos casos dos incisos I e II, a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos de lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2m (dois metros);

IV - Deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15m (quinze metros), quando houver redes de água, e por uma faixa de 30m (trinta metros), quando na região não houver rede de água;

V - A critério da autoridade competente poderá ser exigido estudo de impacto ambiental, com a expedição do respectivo relatório de impacto ao meio ambiente.

Art. 309 - Nos cemitérios deverão haver, pelo menos:

I - Local para administração e recepção;

II - Depósito de materiais e ferramentas;

III - Vestiário e instalações sanitárias para os empregados e para o público, separadas por sexo.

Art. 310 - Nos cemitérios, pelo menos 20% (vinte por cento) de sua área será destinado à arborização ou ajardinamento.

Parágrafo Único - Os jardins sobre jazidos não serão computados para os efeitos deste artigo.

Art. 311 - Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária, sem prejuízo de outras prescrições legais a que estarão sujeitos.

Art. 312 - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e salas para necropsia, devendo estas atenderem aos requisitos mínimos, estabelecidos neste Código.

Art. 313 - Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no Cartório competente e fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos, observando-se ainda os preceitos sanitários ou legais.

Art. 314 - As sepulturas comuns (cova simples) obedecerão às dimensões mínimas de 2,00m (dois metros) de comprimento, por 1,80 m (um metro e oitenta centímetros) de profundidade, por 0,80 (oitenta centímetros) de largura, distanciadas uma das outras, em todos os sentidos, no mínimo em 0,60 m (sessenta centímetros).

§ 1º - Quando se tratar de cadáveres de crianças ou recém-nascidos, estas medidas poderão ser reduzidas, proporcionalmente, a critério da autoridade sanitária competente.

§ 2º - No caso de produtos de aborto, embrião ou feto, e de membros extirpados, serão seguidos os ditames da legislação federal.

Art. 315 - A exumação de cadáver vitimado por doença transmissível, poderá ser feita



Governo do Município de Campina Verde



Art. 316 - É proibido o uso de caixões metálicos ou de madeira revestidos deste material, excetuando-se os casos de embalsamento, exumações ou quando os cadáveres não tenham que ser com eles enterrados, sendo obrigatória sua desinfecção após o uso.

Parágrafo Único - Outros materiais poderão ser utilizados na fabricação de caixões, desde que aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 317 - Havendo suspeita de que o óbito foi conseqüente de doença transmissível, endêmica ou epidêmica, a autoridade sanitária deverá exigir a necropsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 318 - As trasladações serão efetuadas decorridos 03 (três) anos após a morte, quando não se tratar de doenças transmissíveis ou 05 (cinco) anos, quando for este o caso.

Parágrafo Único - Este prazo poderá ser reduzido para 02 (dois) anos em se tratando de crianças até a idade de 06 (seis) anos, inclusive.

Art. 319 - A pedido das autoridades sanitárias ou policiais, a exumação poderá ser efetuada em qualquer época, principalmente se for para esclarecimentos de diagnósticos ou quando se tratar de crimes dolosos, culposos ou de acidentes de trabalho.

Parágrafo Único - Os veículos para transporte de cadáveres deverão ser de forma a se prestarem à sua lavagem ou desinfecção, devendo ser também metálicos ou de outro material impermeável.

Art. 320 - O transporte de restos mortais exumados será feito em caixão metálico ou urna metálica, após autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 321 - O transporte de cadáver ou restos mortais após exumação, de um para outro município, para dentro ou fora do país, só poderá ser executado em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechados e constatado pela autoridade sanitária ou policial.

Parágrafo Único - Em se tratando de morte por doença transmissível, a exigência do caixão de zinco, metálico ou equivalente, em hipótese alguma poderá ser dispensada.

Art. 322 - Se o cadáver permanecer insepulto após 36 (trinta e seis) horas, ainda que a morte não tenha sido por doença transmissível, deverá sofrer processo de formalização ou qualquer outro meio de conservação do cadáver, a juízo das autoridades competentes.

Art. 323 - As usinas ou fornos crematórios obedecerão aos preceitos dos necrotérios.

§ 1º - A energia térmica empregada nos fornos, usinas ou salas de cremação será exclusivamente elétrica, não se permitindo, em hipótese alguma, o emprego de lenha ou carvão.

§ 2º - Os fornos, usinas ou salas crematórias serão providas de exaustores ou equivalentes, de modo que os odores ou gases não contaminem o ambiente, devendo serem aprovados pelas autoridades competentes.

Art. 324 - As cinzas ou restos mortais resultantes dos corpos cremados, poderão ser entregues aos familiares do falecido, em urnas metálicas ou de vidro, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 325 - Os administradores, proprietários, gerentes ou responsáveis por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações que fornecerem ou fabricarem caixões mortuários, ficam sujeitos às obrigações deste código.

CAPITULO XV

DO PESSOAL

Art. 326 - Para o exercício das atividades a seguir relacionadas, será obrigatório a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle de empresas por ela credenciadas, a saber:

I - Produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;

II - Hotelarias e similares;

III - Clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza e similares;

IV - Outras atividades que exijam contato com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 327 - A carteira de Saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde, terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão, no mínimo, uma vez por ano.



Parágrafo segundo - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Art. 328 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo único - Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis, sob pena de multa.

Art. 329 - Os empregados e proprietários que intervenham diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, deverão ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração da pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 330 - As pessoas que manipulem alimentos, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e qualidade sanitária dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores em especial, devendo:

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

II - Quando no recinto de trabalho, fazer uso de vestuários adequado, de cor clara;

III - Usar gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos, quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos;

IV - Ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com águas e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e principalmente, após a utilização da instalação sanitária;

V - Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílio apropriados;

VI - Quando houver cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes ao início das atividades laborativas, deverá o funcionário afastar-se imediatamente do local de manipulação de alimentos;

VII - Não fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes, nos locais onde se encontrem alimentos, podendo fazer todavia, em locais especiais e desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;

VIII - Não cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

IX - Quando em contato diretamente com os alimentos, ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparadas ou protegidas;

Parágrafo único - Ao empregado responsável pelo caixa incube receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art. 331 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de preparação, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo único - Excetuam-se do disposto neste artigo, as pessoas que, pela natureza de suas atividades, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene pessoal.

TITULO VII

DO CONTROLE DE ZOONOZES

CAPITULO I

Das Disposições Iniciais

Art. 332 - O desenvolvimento de ações objetivando o controle das populações animais, bem como a prevenção e o controle das zoonoses no território Município, são definidos neste Título.

Art. 333 - Fica a Secretaria Municipal de Saúde responsável pela execução das ações mencionadas no artigo anterior.

Art. 334 - Para efeito deste Código, entende-se por:



Governo do Município de Campina Verde



I - Zoonoses: infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa;

II - Agente Sanitário: médico veterinário da Coordenadoria de Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde;

III - Órgão Sanitário Responsável: aquele responsável pela coordenação e controle de Zoonoses da Secretaria de Saúde da Prefeitura Municipal;

Parágrafo único - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de Zoonoses, preservar a saúde da população, mediante o emprego de conhecimentos especializados e experiências da Saúde Pública Veterinária.

Art. 335 - Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

I - Prevenir, reduzir e eliminar as causas de sofrimento dos animais;

II - Preservar a saúde e o bem-estar da população humana, evitando-lhe dano ou incômodos causados por animais.

Art. 336 - Todo proprietário ou possuidor de animais, a qualquer título, deverá observar as disposições legais e regulamentares pertinentes e adotar as medidas indicadas pelas autoridades de saúde, para evitar a transmissão de Zoonoses às pessoas.

Art. 337 - É obrigatório a vacinação dos animais contra as doenças especificadas pelo Ministério da Saúde.

CAPITULO II

Da Captura de Animais

Art. 338 - É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 339 - É proibido o passeio de Cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado de coleira, guia e conduzidos por pessoas com idade e força suficientes para controlar os movimentos do animal.

Parágrafo único - Os Cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art. 340 - Serão apreendidos os cães mordedores viciosos, condição esta constatada por Agente Sanitário ou comprovada mediante dois ou mais boletins de ocorrência policial.

§ 1º - Será ainda apreendido todo e qualquer animal:

I - Encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público;

II - Suspeito de raiva ou outra zoonose;

III - Submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

IV - Mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;

V - Cujas criação ou uso sejam vedadas pelo presente Código.

§ 2º - Se o cão apreendido for portador de registro, seu proprietário deverá ser notificado.

Art. 341 - O animal cuja apreensão for impraticável, poderá, a juízo do Agente Sanitário, ser sacrificado "in loco".

Art. 342 - O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos será apreendido, podendo ser resgatado somente por seu legítimo proprietário ou representante legal, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas.

§ 1º - Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos nos parágrafos seguintes, sendo que durante esse período de tempo, o animal será devidamente alimentado, assistido por médico-veterinário e pessoal preparado para tal função.

§ 2º - Os prazos a que se refere o parágrafo anterior, contados do dia da apreensão do animal, são:

§ 3º - De 03 (três) dias para pequenos animais;

§ 4º - De 05 (cinco) dias para cães e grandes animais.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 343 - O cadáver do animal sacrificado ou morto será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

Art. 344 - Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do órgão sanitário responsável:

- I - Resgate;
- II - Leilão;
- III - Adoção;
- IV - Doação;
- V - Sacrifício.

CAPITULO III

Das Responsabilidades do Proprietário de Animais

Art. 345 - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

Parágrafo único - Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á a este a responsabilidade a que alude o presente artigo.

Art. 346 - É de responsabilidade dos proprietários, a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção de objetos por eles deixados nas vias públicas.

Art. 347 - É proibido abandonar animais em qualquer área pública ou privada.

§ 1º - Os animais não mais desejados por seus proprietários deverão ser encaminhados ao órgão sanitário responsável.

§ 2º - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso do Agente Sanitário, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como acatar as determinações dele emanadas.

Art. 348 - A manutenção de animais em edifícios de condomínio será regulamentada pelas respectivas convenções, observadas as disposições do Código de Posturas deste Município, no que diz respeito ao sossego público.

Art. 349 - Todo proprietário de animal é obrigado a manter seu cão ou gato permanentemente imunizado contra a raiva.

Art. 350 - O proprietário ou possuidor de animais doentes ou suspeito de Zoonoses deverão submetê-los à observação, isolamento e cuidados na forma determinada pela autoridade sanitária.

Art. 351 - Os proprietários, administradores ou encarregados de estabelecimentos ou lugares onde hajam permanecidos animais doentes ou suspeitos de padecerem de doenças transmissíveis ao homem, de notificação obrigatória, ficam obrigados a proceder a sua desinfecção ou desinfestação, conforme o caso, devendo observar as práticas determinadas pela autoridade sanitária competente.

Art. 352 - Fica instituída a obrigatoriedade do registro de animais, especialmente no que tange à população canina, bem como o credenciamento de instituições idôneas para tal fim, além da rede oficial, conforme dispuser a Secretaria Municipal de Saúde, em ato próprio, disciplinando os procedimentos pertinentes àquele ato e estabelecendo as obrigações dos proprietários ou responsáveis pelos animais e das instituições credenciadas.

CAPITULO IV

Dos Animais Sinantrópicos

Art. 353 - Ao município, compete a adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas e isentas de animais da fauna sinantrópica.

Art. 354 - É proibido o acúmulo de lixo, materiais inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais Sinantrópicos:

Art. 355 - Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos são obrigados a mantê-los permanentemente livres do acúmulo de líquidos, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 356 - Nas obras de construção é obrigatória a drenagem permanente de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 357 - Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios ou terrenos, qualquer que seja a natureza ou finalidade, deverão adotar as medidas necessárias para evitar a proliferação de mosquitos.



sentido de impedir acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais, que sirvam de alimentação ou obrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem-estar do homem.

TITULO I

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA, PROCEDIMENTOS E DO PROCESSO DE EXECUÇÃO DAS PENALIDADES.

CAPITULO I

Das Infrações e Penalidades

Art. 358 - Considera-se infração, para os fins deste Código, de suas normas técnicas e demais disposições complementares emanadas das autoridades sanitárias competentes, a desobediência ou a inobservância ao disposto nos mencionados dispositivos legais e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 359 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§ 1º - Exclui da imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que venham determinar avaria, deterioração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

§ 2º - A interpretação do disposto neste artigo e seu parágrafo 1º, será de competência do órgão sanitário competente, bem como a sua aplicação.

§ 3º - As multas serão aplicadas em UFIR, convertidas em moeda corrente à data do efetivo pagamento.

§ 4º - Na aplicação de multas, atentar-se-á, principalmente, para a situação econômico-financeira do infrator.

Art. 360 - As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente, como uma ou mais penalidades, adiante enumeradas, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Apreensão de produtos;

IV - Inutilização de produtos;

V - Interdição de produtos;

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

VII - Propor cancelamento de registro de produtos;

VIII - Interdição parcial ou total do estabelecimento;

IX - Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;

X - Cancelamento da Licença Sanitária para Funcionamento (Alvará) do estabelecimento;

XI - Proibição de propaganda.

Art. 361 - As infrações sanitárias classificam-se em :

I - Leves;

II - Graves;

III - Gravíssimas.

Art. 362 - Para a imposição da penalidade e a sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta a maior ou menor gravidade da infração, as circunstâncias atenuantes e agravantes, a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública e os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

§ 1º - São circunstâncias atenuantes:

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



Governo do Município de Campina Verde



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

IV - Ter o infrator sofrido coação, a quem podia resistir, para a prática do ato;

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

§ 2º - São circunstâncias agravantes:

I - Ser o infrator reincidente;

II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, decorrente do consumo pelo público, de produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária federal, estadual e municipal;

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

IV - Ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

V - Se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, competentes a evitá-lo;

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

§ 3º - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima.

§ 4º - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Ar. 363 - A pena de multa das infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de um soma em dinheiro fixada em UFIR, conforme Código de Posturas.

Parágrafo Único - Para os efeitos deste Código, a classificação das infrações quanto à sua gravidade, será feita de acordo com o artigo 8º do Decreto-Lei Federal n.º 785, de 25 de Agosto de 1.969 e aplicada na forma deste artigo.

Art. 364 - São infrações sanitárias:

I - Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

Penalidades: Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, cumulados e/ou multa.

II - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessam à saúde pública ou individual competentes ou contrariando a legislação sanitária pertinente;

Penalidades: apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da Licença de Funcionamentos Sanitária (Alvará), interdição do estabelecimento, e/ou multa.

III - Instalar consultórios médicos, odontológicos e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análise e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termas, climatéricas, de repouso e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas serviços de ótica, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes;

Penalidades: Advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) e/ou multa;

IV - Fazer propaganda de produtos alimentícios outros que interessem à saúde pública, contrariando a legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;

Penalidades: Advertência, suspensão de vendas, proibição de propaganda, e/ou multa.

V - Deixar de notificar doenças transmissíveis ao homem, de acordo com disposto nas



Governo do Município de Campina Verde



VI - Impedir, dificultar, deixar de executar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde;

Penalidades: Advertência, cancelamento de Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento, e/ou multa;

VII - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pela autoridade sanitária competente;

Penalidades: Advertência, interdição e/ou multa;

VIII - Opor-se à existência de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias;

Penalidade: Advertência, interdição e/ou multa;

IX - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções;

Penalidade: Cancelamento da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), interdição e/ou multa, sem prejuízo das penalidades criminais e/ou civis;

X - Rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessem à saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares;

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da licença de funcionamento sanitário (Alvará), interdição e/ou multa;

XI - Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificando seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente;

Penalidade: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento da licença de funcionamento sanitário (Alvará), interdição e/ou multa.

XII - Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo de vencimento;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento da licença de funcionamento sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento e/ou multa;

XIII - Expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação;

Penalidade: Apreensão e inutilização da mercadoria, cancelamento da licença de funcionamento sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento e/ou multa;

XIV - Descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para transporte de gêneros alimentícios;

Penalidades: Advertência, cancelamento da licença de funcionamento sanitário (Alvará), interdição, cumuladas e/ou multa;

XV - Deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes à habitação em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimento de ensino, locais de diversões públicas e reuniões, estabelecimento prestadores de serviço, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referentes a imóveis em geral e sua utilização;

Penalidades: Advertência, cancelamento da licença de funcionamento sanitário (Alvará), interdição do estabelecimento, cumulados e/ou multa;

XVI - Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento de registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença de funcionamento sanitário (Alvará) do estabelecimento e/ou multa;

XVII - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando a aplicação da legislação pertinente;

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de vendas e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto, cancelamento da licença de



Governo do Município de Campina Verde



XVIII - Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

- a) Contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;
- b) Estiverem deteriorados ou alterados;
- c) Contiverem aditivos proibidos ou perigosos;

Penalidades: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, proposição de cancelamentos do registro ou licenciamento do produto e/ou multa;

XIX - Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos, que interessam à saúde pública;

Penalidades: Cancelamento da licença de funcionamento sanitário (Alvará), interdição temporária ou definitiva do estabelecimento e/ou multa, além das penalidades criminais cabíveis;

XX - Admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição ou vendas de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos ou outros produtos que interessem à saúde pública, sem portar carteira de saúde regularizada;

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda e de fabricação do produto, proposição do cancelamento do registro do produto, cancelamento da licença de funcionamento sanitário (Alvará), interdição parcial ou total do estabelecimento e/ou multa;

XXI - Comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação;

Penalidades: Advertência, apreensão, inutilização, cancelamento do registro e/ou multa;

XXII - Aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais;

Penalidades: Advertência, interdição, cancelamento de licença de funcionamento sanitário (Alvará) e/ou multa;

XXIII - Proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes;

Penalidades: Advertência, interdição e/ou multa;

XXIV - Expor, ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de dez miligramas de iodo metalóide por quilograma de produto;

Penalidades: Advertência, apreensão e/ou interdição do produto, suspensão de sua fabricação, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da Licença para Funcionamento Sanitário (Alvará) e/ou multa.

XXV - Para outras infrações não previstas neste Capítulo, serão aplicadas multas de 03 (três) a 08 (oito) UFIR ou as previstas na Lei n.º 785, de 25 de agosto de 1969, sem prejuízo da cassação da Licença para Funcionamento Sanitário (Alvará), apreensão e/ou interdição do produto, suspensão do produto, cancelamento do registro do produto, inutilização do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento e outras julgadas cabíveis, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPITULO II

Da Fiscalização e Dos Procedimentos

Art. 365. - Cabe aos Fiscais Municipais de Saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias na área fiscal, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando atuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quando possa comprometer a saúde pública.

Parágrafo único - A competência dos Fiscais Municipais de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III, IV e V do artigo 360, deste Código, ficando aquelas, constantes dos incisos VI a XI, do mencionado artigo, condicionadas ao apoio e supervisão da chefia imediata e corpo técnico da Vigilância Sanitária.

Art. 366 - Os agentes de fiscalização de Saúde Pública, quando no exercício de suas atividades, terão livre acesso a todos os locais e estabelecimentos previstos neste Código, a qualquer dia e hora, mediante identidade funcional.

Art. 367 - São procedimentos administrativos comuns à fiscalização sanitária:



- I - Orientação aos contribuintes
- II - Auto de Infração;
- III - Termo de Intimação;
- IV - Auto de apreensão e Depósito;
- V - Auto de Colheita e Amostra;
- VI - Auto de Apreensão
- VII - Termo de Interdição.

SEÇÃO I

Do Auto de Infração

Art. 368 - As infrações às disposições deste Código serão apuradas em processo administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observados o rito e os prazos estabelecimento neste título e Processo Administrativo a que se refere a Lei 957, de 20 de dezembro de 1991.

Parágrafo único - Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações.

Art. 369 - O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª, (primeira) via ao processo, a 2ª. (segunda) via ao infrator e a 3ª (terceira) via ao fiscal atuante e conterà obrigatoriamente:

- I - O nome da pessoa física, razão social e denominação da pessoa jurídica ou entidade atuada, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo.
- II - A descrição do ato ou fato constitutivo da infração, o local, a hora e a data do procedimento;
- III - A disposição legal ou regulamentar infringida;
- IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que está sujeita o infrator;
- V - O prazo de 05 (cinco) dias para a impugnação do auto de infração;
- VI - Nome e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura, sob carimbo;
- VII - A assinatura do atuado ou, na sua ausência, de seu representante legal e, em caso de recusa de assinatura por parte do atuado ou seu representante legal, a notificação do auto de infração far-se-á por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou ainda por meio de edital publicado na Imprensa Oficial ou afixado no quadro de avisos da Prefeitura, quando o infrator se encontrar em local incerto e não sabido, considerando-se efetivada a notificação 05 (cinco) dias após a publicação.

SEÇÃO II

Do Termo de Intimação

Art. 370 - Poderá ser lavrado termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamentos, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos, o qual, após o vencimento do prazo concedido para o cumprimento das determinações nele contidas, ensejará a lavratura de Auto de Infração, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo único - O prazo fixado no Termo de Intimação será, no máximo, de 10 (dez) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à chefia do setor de Vigilância Sanitária, após informações do agente autor do procedimento.

Art. 371 - O termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª, (primeira) via ao processo de solicitação da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvurá), quando houver, a 2ª (segunda) via ao intimado e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

- I - O nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social e denominação, bem como o seu ramo de atividade e endereço completo;
- II - A disposição legal ou regulamentar infringida;



Governo do Município de Campina Verde



III - A medida sanitária exigida, ou no caso de obras relativas ao estabelecimento, a indicação do serviço a ser realizado;

IV - O prazo para sua execução ou cumprimento da medida determinada;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;

VII - Assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pelo servidor fiscal, com duas testemunhas.

Parágrafo único - Na impossibilidade de dar-se conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do termo de intimação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na imprensa oficial, quando esteja em local incerto e não sabido.

SEÇÃO III

Do Auto de Apreensão e Depósito

Art. 372 - Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto neste Código, será lavrado o Auto de Apreensão e Depósito a fim de que se procedam as análises fiscais e para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 373 - O Auto de Apreensão e Depósito será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinado-se a 1ª. (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I - Nome da pessoa física ou jurídica, indicando sua razão social e denominação, responsável pelo produto, bem como o endereço completo;

II - Dispositivo legal infringido e utilizado no procedimento;

III - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto apreendido;

VI - Nomeação e identificação legal, endereço completo e assinatura do depositário fiel dos produtos;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

VI - Assinatura do responsável pela empresa ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância pelo autor do procedimento, com duas testemunhas.

SEÇÃO IV

Do Auto de Colheita de Amostra.

Art. 374 - Para que se proceda à análise fiscal ou de rotina, será lavrado Auto de Colheita de Amostra.

Art. 375 - O auto de Colheita de Amostra será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelos produtos, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e conterà:

I - O nome da pessoa física ou denominação de entidade responsável pelo produto, razão social e o endereço completo;

II - O dispositivo legal utilizado e infringido;

III - A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura;

V - A assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância pelo fiscal e/ou autoridade autuante, com duas testemunhas.

Art. 376 - O auto de Apreensão será lavrado por servidor competente, em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à autoridade sanitária competente para formação do processo, a 2ª (segunda) via ao autuado e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I - O nome da pessoa física ou jurídica, indicando a razão social, denominação e seu endereço completo;

II - O dispositivo legal utilizado e infringido;

III - A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;



Governo do Município de Campina Verde



IV - O destino dado ao produto;

V - Nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

VI - A assinatura do infrator ou responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância pelo autor do procedimento, com duas testemunhas.

Art. 377 - Lavrar-se-á Auto de Apreensão, que poderá culminar com a inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, quando:

I - Os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;

II - Os produtos comercializados se encontrem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, segundo o disposto neste Código, ou quando através da expedição de laudo técnico ficar constado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III - O estado de conservação e guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente, segundo o disposto neste Código;

IV - Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres, na forma do disposto nesta Lei.

V - Em situações previstas em atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados em órgão oficial.

Art. 378 - Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no inciso III do artigo 377, bem como aqueles produtos e demais elementos definidos em atos administrativos da Secretaria de Saúde, poderão, após a sua apreensão:

I - Serem encaminhados para fins de inutilização, a local previamente escolhido pela autoridade sanitária competente;

II - Ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III - A critério da autoridade sanitária, poderão ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, após o pagamento da multa devida;

IV - No caso de reincidência, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos, na forma estabelecida no inciso III e a multa será aplicada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste Código;

V - Doados a instituições públicas e privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, devidamente cadastradas e reconhecidas oficialmente.

Parágrafo único - As doações obedecerão à programação da Coordenadoria ou Divisão de Vigilância Sanitária, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

CAPITULO II Do Termo de Interdição

Art. 379 - O Termo de Interdição será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via à chefia imediata, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, devendo conter:

I - O nome da pessoa física ou jurídica, com a denominação e razão social, ramo de atividade e endereço completo;

II - Disposições legais infringidas;

III - Medida sanitária, ou no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV - Nome, função ou cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura, sob carimbo;

V - Nome e cargo legíveis da chefia e sua assinatura;

VI - A assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação de tal circunstância, com a assinatura de duas testemunhas.

CAPITULO III Do Processo de Execução das Penalidades



Governo do Município de Campina Verde



Art. 380 - Transcorrido o prazo de 05 (cinco) dias sem que haja defesa ou recurso, o processo será enviado ao órgão Municipal competente, para as providências cabíveis.

Parágrafo único - O não recolhimento das multas estabelecidas neste Código, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente, cabendo inclusive a inscrição do débito em Dívida Ativa.

Art. 381 - O infrator poderá oferecer impugnação do Ato de Intimação, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da sua ciência, por qualquer meio.

Parágrafo único - O Auto de Apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que for apreendido.

Art. 382 - A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação será julgado em 1ª (primeira) Instância, pela Assessoria do Contencioso Fiscal, sendo o infrator intimado de todos os atos processuais, na forma da lei.

Art. 383 - Da Decisão de 1ª (primeira) Instância, caberá recurso voluntário ao Conselho de Contribuintes, dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados da ciência da intimação.

Art. 384 - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

Art. 385 - Caberá à autoridade sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios, para abertura de processo referente a inquéritos de crimes contra a saúde pública.

Parágrafo único - Concluído o processo a que se refere o presente artigo, os autos serão remetidos à autoridade policial, para as providências cabíveis.

CAPITULO IV

Das Disposições Finais

Art. 386 - As infrações às disposições legais e regulamentares, de ordem sanitária, prescrevem em 5 (cinco) anos.

Art. 387 - Os prazos a que se referem o artigo anterior correm ininterruptamente, aplicando-se a respeito, as disposições do Código de Processo Civil Brasileiro.

Art. 388 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo", na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a ressalva devida pela autoridade autuante.

Art. 389 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa ou outro meio, serão certificadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 390 - Para cumprir as determinações desta Lei a autoridade fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, terá livre acesso a todos os lugares, a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de realizar a ação que lhe compete, podendo, sempre que se fizer necessário, solicitar o concurso e proteção da autoridade policial.

Parágrafo único - Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilite, imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Art. 391 - No caso de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obtenção por quem quer que seja, poderá ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 392 - O Conselho de Contribuintes ou a Assessoria do Contencioso Fiscal, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 393 - As normas técnicas especiais serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 394 - Ficam sujeitos à Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará) junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública, individual ou coletiva.

Parágrafo único - A Secretaria Municipal de Saúde, através de normas técnicas especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará) a outros estabelecimentos não previstos neste Código.

Art. 395 - A Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), terá validade por 12 (doze) meses e deverá ser renovada anualmente.



Governo do Município de Campina Verde



Art. 396 - No caso de venda ou arrendamento de qualquer estabelecimento, deverá ser requerida, de imediato, nova Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará), pelo adquirente ou arrendatário, a qual será expedida pelo órgão sanitário competente, após nova vistoria, na forma estabelecida nesta Lei, recolhendo a Licença (Alvará) anterior à Secretaria de Saúde.

§ 1º - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), durante as fases de processamento de transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento, sobre a situação em que se encontram as mesmas firmas, em face das exigências deste Código.

§ 2º - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará), continuará responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a firma ou empresa titular da Licença de Funcionamento Sanitária (Alvará).

§ 3º - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento do imóvel respectivo, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 397 - O Poder Público Municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 398 - Ficam os estabelecimentos, sujeitos a inspeção e fiscalização sanitária, desobrigados do pagamento de taxas de localização e funcionamento sanitário, sendo devidas as cobradas pelo Código Tributário Municipal, Lei n.º 1.304, de 30/12/97, Capítulo VI.

Art. 399 - Na impugnação e interposição de recursos relacionados aos procedimentos a que se referem esta Lei, aplicam-se as disposições contidas no Capítulo IV, da Lei 1.304, de 30 de Dezembro de 1.997, e Processo Administrativo Tributário, no que diz respeito à formação do processo, formas, prazos e julgamentos nessas adotados.

Art. 400 - O Conselho de Contribuintes poderá contar com dois representantes da área de posturas, sendo um da Secretaria de Infra-estrutura e outro da de Saúde, que participarão de julgamentos em 2ª Instância, de matérias pertinentes a esta Lei, dos Código de Edificações e Posturas, elevando-se o número de conselheiros com assento naquele conselho, de 05 (cinco) para 07 (sete) membros;

Art. 401 - Os conceitos e definições da legislação federal pertinente, especialmente os das Leis n.ºs 5.991, de 17 de dezembro de 1973; 6.259, de 30 de outubro de 1975; 6.36, de 23 de setembro de 1976 e Decreto-lei 986, de 21 de outubro de 1969 e seus respectivos regulamentos, que dispõem sobre controle sanitário de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, saneamentos e outros produtos, sobre as ações de Vigilância Epidemiológica, Programa Nacional de Imunizações, notificação compulsória de doenças, normas sobre alimentos e outras, ficam adotados por este código, além daqueles que dispõe a legislação estadual supletiva;

Parágrafo único - Aplicam-se, no que couber, às disposições deste Código, toda a legislação federal e estadual relativa a promoção, proteção e recuperação da saúde pública no Município de CAMPINA VERDE;

Art. 402 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

MANDO, PORTANTO, A TODOS QUANTO O CONHECIMENTO E CUMPRIMENTO DESTA PERTENCER QUE A CUMPRAM E FAÇAM CUMPRIR, TAL COMO INTEIRAMENTE NA MESMA SE CONTÉM E DECLARA.

Sede Administrativa do Governo do Município de Campina Verde, Estado de Minas Gerais, aos vinte e dois (22) dias do mês de junho do ano de um mil novecentos noventa e oito (1998) - 59º Ano de Emancipação Político-Administrativa.


Dr. Guilherme Ribeiro de Souza
(Prefeito Municipal)