

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

“Institui sobre a criação do "Código Sanitário Consorciado", e dá outras providências”.

Art. 1º – Fica aprovado o Código Sanitário Consorciado e dá outras providências. Fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal de 05 de outubro de 1.988, na Constituição do Estado de Minas Gerais, na Leis Orgânicas da Saúde – Leis Federais nº 8.080, de 19 de setembro de 1.990 e no Decreto nº 8.142, de 28 de dezembro de 1.990, no Código de Proteção e Defesa do Consumidor – Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1.990, no Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, e na Lei Orgânica do município de Fictício/CI.

Art. 2º – Revogam-se as demais disposições em contrário.

Art. 3º – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

LEI ORDINÁRIA Nº XXXX/20XX

CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

A Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º – Todos os assuntos referentes à saúde do Município, relacionados com as ações de Vigilância Sanitária serão regidos pelas disposições contidas neste Código Sanitário, respeitadas, no que couber, a Legislação Federal, Estadual e Municipal vigentes.

Parágrafo único – As normas Técnicas Especiais mencionadas neste artigo serão elaboradas pela Secretaria Municipal de Saúde, com o aval do Conselho Municipal de Saúde, visando zelar pela saúde e bem-estar do município, tendo os seguintes objetivos:

I – assegurar o direito à saúde dos cidadãos através da participação e do controle de todos os riscos relacionados com atividades básicas da conservação da vida do homem como habitação, recreação alimentação e trabalho;

II – entender o processo educativo com relações sociais da vida do cidadão, garantia das condições de saúde, contrato, higiene, segurança e bem-estar público;

III – assegurar condições adequadas de qualidade na distribuição, armazenamento, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde pública;

IV – assegurar condições adequadas de higiene, funcionamento e o processo produtivo dos estabelecimentos, assim como a garantia da integridade, do trabalhador e sua higiene física, mental e social;

V – promover ações visando o controle de doenças ou fatores de risco de interesse da saúde pública;

VI – assegurar a informação, participação e controle da população na gestão de Vigilância em Saúde;

Art. 2º – A saúde é um direito fundamental do ser humano, cabendo ao Poder Público promover as condições indispensáveis a seu pleno exercício. Zelar pelas condições

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

sanitárias em todo território municipal, cabendo-lhe o dever do controle de endemias, surtos, bem como participar de campanhas de saúde pública e de educação sanitária.

§ 1º – O Poder Público deve garantir a saúde da população mediante a formulação e a execução de políticas públicas e sociais que visem à redução de riscos de doenças e de outros agravos, bem como o estabelecimento de condições que assegurem o acesso universal e igualitário a ações e serviços de qualidade para sua promoção, proteção e recuperação.

§ 2º – O dever do Poder Público previsto neste artigo, não exclui o das pessoas, o da família, o das empresas e o da sociedade.

§ 3º – Aplicação das medidas cuja natureza tenha por finalidade o bem-estar coletivo constitui dever não só do Poder Público, mas também, da família e do indivíduo.

Art. 3º – A formulação destas políticas públicas pressupõe a atuação integrada da Secretaria Municipal de Saúde - SMS, com as demais Secretarias e do Conselho Municipal de Saúde - CMS, ficando a cargo da Secretaria Municipal de Saúde a sua coordenação.

Art. 4º – Sujeitam-se à presente Lei todos os estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público ou filantrópico, assim como outros locais que ofereçam riscos à saúde da população.

Art. 5º – Toda pessoa física ou jurídica, sujeita às prescrições desta Lei fica obrigada a facilitar, por todos os meios, a ação dos fiscais sanitários no desempenho das suas funções.

§ 1º – A autoridade fiscalizadora quando impedida de cumprir suas atribuições, deverá solicitar auxílio à autoridade competente, para cumprimento de suas ações.

§ 2º – Constituirá falta grave impedir ou dificultar a ação fiscalizadora, ficando o responsável sujeito à multa pelo ato devidamente comprovado.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 6º – Todas as instituições e estabelecimentos que prestam serviços e que desenvolvam ações que possam direta ou indiretamente interferir na saúde individual e coletiva, somente poderão funcionar se atenderem ao disposto nesta legislação sanitária municipal.

TÍTULO II

DA EXECUÇÃO DAS AÇÕES

CAPÍTULO I – DA EXECUÇÃO DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 7º – As ações e os serviços de Vigilância Sanitária são desenvolvidos pelo órgão competente, através das autoridades sanitárias e inspetores/ficais sanitários junto aos estabelecimentos disciplinados neste Código Sanitário e legislações específicas.

§ 1º – O município fica autorizado a celebrar convênios com órgãos federais, estaduais e de outros municípios, objetivando o melhor cumprimento desta Lei.

§ 2º – Os atos de consentimento, de fiscalização e de aplicação de sanções sanitárias serão delegados à estatais que possuam um regime jurídico próximo daquele aplicável à Fazenda Pública, sendo o Consórcio Intermunicipal de Saúde que o município faça parte.

§ 3º – Estando o município pertencente a mais de um consórcio de saúde, ficará a cargo do chefe do Executivo a escolha de qual consórcio irá realizar o determinado nesta lei.

§ 4º – O município delega e compartilha com o Consórcio Intermunicipal de Saúde escolhido a execução da fiscalização sanitária através dos inspetores/ficais sanitários e/ou equipe multidisciplinar, considerando as leis vigentes, para auxiliar na execução da fiscalização sanitária no município não podendo estes, exercer o Poder de Polícia Sanitária.

§ 5º – O exercício pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde das ações delegadas do Poder de Polícia Sanitária, especificamente os concernentes às ações descentralizadas de vigilância sanitária, devem ser executadas exclusivamente por servidores do consórcio público, considerados empregados públicos regidos pelo regime das Consolidações das Leis do Trabalho, vinculados diretamente ao Consórcio Intermunicipal de Saúde.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 8º – Sem prejuízo de outras atribuições compete à Secretaria Municipal de Saúde:

- I – exercer o poder de autoridade sanitária do município;
- II – promover, orientar e coordenar estudos e campanhas de interesse na área de saúde pública;
- III – estudar, planejar, supervisionar, coordenar, controlar as atividades de vigilância sanitária e epidemiológica no que se refere às ações sobre o meio ambiente, incluindo ambiente de trabalho e saúde do trabalhador;
- IV – fiscalizar e licenciar os estabelecimentos e serviços relacionados diretamente ou indiretamente, à saúde individual ou coletiva;
- V – fiscalizar os produtos substâncias, insumos, equipamentos e outros que estejam direta ou indiretamente ligados à saúde;
- VI – orientar e fiscalizar a ação da iniciativa privada e pública na promoção, proteção e recuperação da saúde do indivíduo;
- VII – o município por meio da Secretaria Municipal de Saúde deverá apresentar as informações das atividades da Vigilância Sanitária Municipal e do Núcleo de Vigilância Sanitária Consorciada ao Conselho Municipal de Saúde.

Art. 9º – O Poder de Polícia Sanitária, exercido pelas autoridades sanitárias, limitam ou disciplinam o direito, interesse ou liberdade, regulando a prática de ato ou abstenção de fato, em razão do interesse público concernente à saúde, à segurança, à ordem, aos costumes, à disciplina da produção e do mercado e ao exercício da atividade econômica dependente de concessão ou autorização do Poder Público.

Art. 10 – Para os efeitos desta Lei, entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes da produção, da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, observando as regras operacionais do Ministério da Saúde,

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

abrangendo:

I – o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;

II – o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

Parágrafo único – Os órgãos competentes devem garantir o fiel cumprimento deste Código Sanitário.

Art. 11. – Consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas e pelos fiscais sanitários ao monitoramento da qualidade dos produtos para saúde e de interesse à saúde e a verificação das condições para o licenciamento e funcionamento dos estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, abrangendo:

I – a inspeção e orientação;

II – a fiscalização;

III – a lavratura de termos e autos;

IV – a aplicação de sanções.

Art. 12 – Compete a Vigilância Sanitária a fiscalização das condições sanitárias e técnicas de extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, aplicação, comercialização e uso das substâncias e produtos de interesse da saúde de acordo com as Leis Federais e Estaduais vigentes.

Parágrafo único – A normatização, controle e fiscalização do cultivo, produção, manipulação, embalagem, comercialização, armazenamento de matéria prima e alimentos “in natura” será regulamentada por esta Lei de normas técnicas especiais.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 13 – A normatização, o controle e a fiscalização serão exercidos sobre: substâncias e produtos de interesse da saúde, os profissionais que trabalham com esta substância e produtos, e as condições de armazenamento dos estabelecimentos que extraíam, produzam, fracionam, comercializam, distribuam, transportem, beneficiam, acondicionam, conservem, depositem, armazenem, consumam e que prestam serviços relacionados a substâncias e produtos de interesse da saúde, públicos ou privados.

Art. 14 – O poder da Autoridade Sanitária, tem como finalidade promover normas para controle de inspeção, fiscalização e vigilância sanitária:

I – dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes desta Lei, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;

II – das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e de uso de aditivos alimentares;

III – dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;

IV – das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esportes, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;

V – das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;

VI – das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiro, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;

VII – das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

VIII – das condições sanitárias das casas de banho, massagens, saunas e estabelecimentos afins, para uso público;

IX – da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;

X – das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos ao Alvará Sanitário;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

XI – das condições das águas destinadas aos estabelecimentos públicos e privadas;

XII – das condições da coleta e destino das águas e esgotos sanitários;

XIII – condições sanitárias decorrentes da coleta, do transporte e destino do lixo e refugos industriais;

XIV – das condições sanitárias dos abrigos e instalações destinados a animais;

XV – do controle de endemias, surtos, bem como das campanhas de saúde pública;

XVI – do levantamento epidemiológico e inquérito sanitários.

Parágrafo único – Excetuando o inciso I, todos os estabelecimentos citados no presente artigo bem como todos aqueles de interesse da saúde deverão possuir “Alvará Sanitário” renovável anualmente, junto à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 15 – Todo estabelecimento ou local cuja atividade é prevista neste código sanitário, deverá possuir em seu poder a segunda via do Auto Termo e relatório de inspeção advinda das inspeções sanitárias a que foram submetidos.

Art. 16 – Sempre que julgar necessário, a Vigilância Sanitária poderá, através de profissional habilitado, mediante fundamentação, solicitar exame médico de pessoas que exerçam atividades em locais passíveis de Fiscalização Sanitária.

Art. 17 – Sem prejuízo de outras atribuições compete aos profissionais do setor de Vigilância Sanitária Municipal ou consorciada.

I – planejar e coordenar as ações de Vigilância Sanitária;

II – treinar e assessorar os inspetores sanitários;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

- III** – zelar pelo cumprimento das medidas descritas em Lei, Decretos, Portarias, Regulamentos e Normas Técnicas Especiais;
- IV** – definir planos e metas de trabalho;
- V** – executar ações de fiscalização sanitária;
- VI** – elaborar e/ ou modificar Normas Técnicas Especiais sempre que se fizer necessário;
- VII** – lavrar autos;
- VIII** – organizar campanhas de educação em saúde;
- IX** – investigar e orientar a prevenção de casos de intoxicação alimentar;
- X** – identificar e orientar o controle de transmissores de doenças e zoonoses;
- XI** – promover palestras sobre alimentos e produtos destinados à saúde.

Art. 18 – A execução das medidas sanitárias caberá também aos inspetores sanitários, que terão, entre outras as seguintes atribuições:

- I** – zelar pelo cumprimento das medidas descritas por esta Lei e outras que, porventura venham a envolver suas tarefas diárias;
- II** – orientar corretamente a população quanto aos riscos e a prevenção de situações que comprometa a saúde coletiva;
- III** – inspecionar estabelecimentos comerciais estipulados pela coordenação;
- IV** – lavrar atos específicos de notificação preliminar, auto de infração e multa, auto de apreensão e inutilização de alimentos, auto da colheita de amostras, interdição temporária e definitiva de estabelecimentos e processo fiscal;
- V** – participar de campanhas de orientação de educação sanitária;
- VI** – atender denúncias ligadas à saúde, descritas neste Código Sanitário e em Normas Técnicas Especiais.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 19 – São sujeitos ao controle e fiscalização sanitária os estabelecimentos comercializam ou prestam serviços nas seguintes áreas:

I – drogas, medicamentos, imunobiológicos, insumos farmacêuticos e produtos para saúde;

II – sangue, hemocomponentes e hemoderivados;

III – produtos de higiene pessoal, cosméticos, perfumes e saneantes;

IV – alimentos, águas envasadas, matérias-primas alimentares, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos;

V – produtos tóxicos e radioativos;

VI – estabelecimentos de saúde, de interesse à saúde e outros ambientes que ofereçam riscos à saúde, de natureza pública e privada;

VII – resíduos sólidos gerados pelos serviços de saúde e de interesse à saúde;

VIII – veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros produtos que possam comprometer a saúde, de acordo com as normas federais;

IX – outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos que possam provocar danos à saúde.

§ 1º – Os responsáveis pelos estabelecimentos comerciais e industriais deverão impedir o acúmulo de lixo, entulho, restos de alimentos, água empoçada ou qualquer outra condição que propicie alimentação, criatório ou abrigo de animais sinantrópicos.

§ 2º – É vedada a criação de animais em estabelecimentos sujeitos a controle sanitário.

§ 3º – Definem-se como geradores de RSS todos os serviços cujas atividades estejam relacionadas com a atenção à saúde humana ou animal, inclusive os serviços de assistência domiciliar; laboratórios analíticos de produtos para saúde; necrotérios, funerárias e serviços onde se realizem atividades de embalsamamento (tanatopraxia e somatoconservação); serviços de medicina legal; drogarias e farmácias, inclusive as de manipulação; estabelecimentos de ensino e pesquisa na área de saúde; centros de controle de zoonoses; distribuidores de produtos farmacêuticos, importadores, distribuidores de

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

materiais e controles para diagnóstico in vitro; unidades móveis de atendimento à saúde; serviços de acupuntura; serviços de piercing e tatuagem, salões de beleza e estética, dentre outros afins.

Art. 20. – São consideradas autoridades sanitárias para os efeitos desta Lei:

I – o secretário municipal de saúde ou autoridades equivalentes;

II – o detentor de função e o ocupante de cargo de direção, assessoramento e coordenação das ações de vigilância à saúde, na Secretaria Municipal de Saúde ou órgãos equivalentes, no âmbito de sua competência;

III – o servidor integrante de equipe multidisciplinar ou de grupo técnico de vigilância sanitária e epidemiológica e de área relacionada à saúde, observada sua competência legal;

IV – o servidor público integrante do SUS, designado para o exercício de atividade de regulação da assistência à saúde, de vigilância sanitária, de vigilância epidemiológica e ambiental ou da auditoria assistencial do SUS;

V – os servidores destinados do Consórcio Intermunicipal de Saúde, especificamente para as ações compreendidas neste código, considerados empregados públicos regidos pelo regime das Consolidações das Leis do Trabalho.

§ 1º – Compete privativamente à autoridade sanitária mencionada no inciso II, conceder alvará sanitário para funcionamento de estabelecimento; instaurar e julgar processo administrativo, no âmbito de sua competência.

§ 2º – Compete privativamente às autoridades sanitárias mencionadas nos incisos III, IV e V do artigo 7º, bem como às mencionados no Art. 20, parágrafos 2º e 3º, exercer o poder de polícia sanitária; inspecionar, fiscalizar e interditar cautelarmente estabelecimento, produto, ambiente e serviço sujeitos ao controle sanitário; coletar amostras para análise e controle sanitário; apreender e inutilizar produtos sujeitos ao controle sanitário; lavrar autos, instaurar processo administrativo, expedir notificações e aplicar penalidades.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 21 – Fica garantido ao cidadão, individual ou coletivamente, o direito de denúncia de todas as suspeitas de irregularidades no fornecimento de bens e serviços de interesse da saúde.

§ 1º – A Secretaria Municipal de Saúde fica obrigada a divulgar nos canais de comunicação para a realização de reclamações e denúncias.

§ 2º – Não será obrigatória a identificação do responsável pela denúncia junto ao Setor de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 22. – Em cada inspeção que for verificada irregularidade, apresentará o funcionário competente, relatório circunstanciado, sugerindo medidas ou solicitando providências à bem da higiene pública com os prazos quando for necessário.

§ 1º – Os estabelecimentos, por seus dirigentes ou prepostos, são obrigados a prestar esclarecimentos necessários referentes ao desempenho de suas atribuições legais e a exhibir, quando exigidos, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

§ 2º – No caso de a matéria ser competência das autoridades estaduais ou federais, a Vigilância Sanitária remeterá às mesmas, cópia do relatório.

Art. 23 – O destino de qualquer produto condenado pela autoridade sanitária será obrigatoriamente acompanhado por essa autoridade.

Art. 24 – Compete à autoridade fiscalizadora, realizar quando necessária coleta de amostra para análise de produtos de interesse à saúde, devendo o órgão de Vigilância Sanitária divulgar, através de circular, as quantidades necessárias de amostras para exame.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 25 – Os produtos de interesse à saúde, em trânsito ou depositados nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos ao controle da autoridade fiscalizadora, que, a seu critério, poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias, bem como proceder à inspeção.

Parágrafo único – Ficam também sujeitos ao controle da autoridade fiscalizadora competente, os produtos depositados nos órgãos públicos, principalmente nas despensas das escolas, creches e entidades filantrópicas.

Art. 26 – Os profissionais das equipes de vigilância sanitária, investidos das suas funções fiscalizadoras, serão competentes para fazer cumprir as Leis e regulamentos sanitários, expedindo termos e autos, referentes à prevenção e controle de bens e serviços sujeitos à vigilância sanitária, expedindo termos e autos, referentes à prevenção e controle de bens e serviços à vigilância sanitária.

Art. 27 – Compete à Secretaria Municipal de Saúde, sem prejuízo de outras atribuições:

I – promover e participar de todos os meios de educação, orientação, controle e execução das ações de vigilância e fiscalização sanitária, em todo o território do município;

II – planejar, organizar e executar as ações de promoção e proteção à saúde individual e coletiva, por meio dos serviços de vigilância sanitária, tendo como base o perfil epidemiológico do município;

III – garantir infraestrutura e recursos humanos adequados à execução de ações de vigilância sanitária;

IV – promover capacitação e valorização dos recursos humanos existentes na vigilância sanitária, visando aumentar a eficiência das ações e serviços;

V – promover, coordenar, orientar e custear estudos de interesse da saúde pública;

VI – assegurar condições adequadas de qualidade na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse à saúde, incluídos procedimentos, métodos e

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

técnicas que as afetam;

VII – assegurar condições adequadas de qualidade para prestação de serviços de saúde;

VIII – promover ações visando o controle de fatores de risco à saúde;

IX – promover a participação da comunidade nas ações da vigilância sanitária.

X – organizar atendimento de reclamações e denúncias;

XI – notificar e investigar eventos adversos à saúde, de que tomar conhecimento ou que forem científicas por usuários ou profissionais de saúde, decorrentes do uso ou de: medicamentos e drogas; produtos para saúde; cosméticos e perfumes; saneantes; agrotóxicos; alimentos industrializados; e outros produtos definidos por legislação sanitária.

Art. 28 – Implementar medidas de controle ou a supressão de fatores de risco para a saúde são precedidas de investigação e avaliação, salvo nas situações de risco iminente ou dano constatado à saúde, à vida ou à qualidade de vida.

CAPÍTULO II – DA COMPETÊNCIA

Art. 29 – As atividades e ações previstas neste Código Sanitário, são realizadas por autoridades e inspetores sanitários, observando os preceitos constitucionais, tendo livre acesso aos locais sujeitos ao controle sanitário, sendo os dirigentes, responsáveis ou prepostos, obrigados a prestar os esclarecimentos necessários ao desempenho de suas atividades legais e a exibir, quando exigido, quaisquer documentos que digam respeito ao fiel cumprimento das normas de prevenção à saúde.

Art. 30 – Para os efeitos desta Lei, entende-se por Autoridade Sanitária o agente público ou servidor contratado ou designado, legalmente empossado, a quem é conferida às prerrogativas e direito do cargo ou mandato para exercício das ações de Vigilância Sanitária, investido do poder de polícia, no âmbito de sua competência incluindo o

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Secretário Municipal de Saúde, Secretário Adjunto ou Subsecretário Municipal de Saúde, Coordenador da Vigilância em Saúde, os servidores integrantes de equipe multidisciplinar ou de grupo técnico em vigilância sanitária e os servidores de Consórcio de Saúde o qual faça parte este município, os quais foram designados especificamente para tal investidura considerados empregados públicos regidos pelo regime das Consolidações das Leis do Trabalho.

Parágrafo Único – A execução da atividade de fiscalização sanitária será realizada pelo servidor legalmente investido na função para o exercício das atividades de Vigilância Sanitária e para verificação do cumprimento da legislação sanitária por todos aqueles envolvidos ao longo de todas as atividades relacionadas à produção e circulação de bens de consumo e/ou prestação de serviços e consequentemente intervenção de forma a assegurar a saúde da população.

Art. 31 – Compete privativamente à autoridade sanitária:

I – conceder alvará Sanitário para funcionamento de estabelecimento;

II – instaurar processo administrativo sanitário;

III – exercer o poder de polícia sanitária;

IV – inspecionar, fiscalizar, e interditar cautelarmente estabelecimentos, ambientes, serviços, equipamentos e produtos sujeitos ao controle sanitário;

V – apreender e inutilizar produtos sujeitos ao controle sanitário;

VI – lavrar autos, termos e aplicar penalidades.

Art. 32 – Entende-se por Alvará Sanitário o documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

TÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DAS NORMAS GERAIS

SEÇÃO I – DO LICENCIAMENTO

Art. 33 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da Saúde Pública Municipal seguirão as Normas Técnicas aqui contidas e outras que vierem a serem estabelecidas.

Art. 34 – O licenciamento para funcionamento dos estabelecimentos regidos por este Regulamento será sempre precedido de exame do local e da aprovação da autoridade sanitária competente.

Parágrafo único – Antes de iniciada a construção ou reforma de instalações de qualquer estabelecimento acima citado, deverão ser observados os padrões básicos de construção, segundo normas Municipais, Estaduais e Federais.

Art. 35 – Nos estabelecimentos já em funcionamento, que apresentarem ou venham apresentar perigo à saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar melhoramentos ou remover o perigo segundo orientação do órgão oficial competente.

Parágrafo único – O prazo para reformas ou remoção do perigo dependerá da gravidade ou natureza do problema, a critério do inspetor sanitário e da autoridade sanitária.

Art. 36 – O setor municipal que tem como atividade emitir o Alvará de Localização e Funcionando deverá orientar os estabelecimentos a procurar o setor de Vigilância Sanitária Municipal para se adequarem às normas sanitárias para o licenciamento.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO II – DO ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 37 – Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária somente funcionarão mediante licença sanitária expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal, com validade por um ano, renovável por períodos iguais e sucessivos.

Art. 38 – A concessão ou renovação da Licença Sanitária será condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento, comprovados pela autoridade sanitária competente, além da apresentação do Alvará de Localização e Funcionamento contendo as informações sanitárias autorizadas para o seu funcionamento.

Art. 39 – O alvará de autorização sanitária será concedido após inspeção das instalações realizada pela autoridade sanitária competente, obedecidas às especificações desta Lei e de suas Normas Técnicas Especiais, válido por 12 (doze) meses, a contar de sua concessão, devendo ficar exposto em local visível do estabelecimento.

Parágrafo único – O pedido de renovação do Alvará Sanitário deverá ser requerido nos primeiros 90 (noventa) dias anteriores ao seu vencimento, sendo que o novo Alvará Sanitário terá sua data inicial conforme sua emissão.

Art. 40 – A concessão ou a renovação do Alvará Sanitário fica condicionada a abertura de processo administrativo, pagamento da taxa de serviços de Vigilância Sanitária, inspeção da autoridade competente e cumprimento dos requisitos técnicos.

Art. 41 – A Secretaria Municipal de Saúde, através de Regulamentos Técnicos específicos, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença Sanitária para o funcionamento de outros estabelecimentos não previstos neste Código Sanitário.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 42 – Todo estabelecimento deve comunicar formalmente ao órgão que emitiu a respectiva licença sanitária qualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.

Parágrafo único – Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes deste regulamento, os novos responsáveis pelos estabelecimentos devem apresentar os documentos referentes às ações de alteração aos órgãos competentes inclusive ao da Vigilância Sanitária para a devida atualização de documentos, no prazo de 30 (trinta) dias, a partir do contrato respectivo.

Art. 43 – A Licença Sanitária será emitida, específica e independente, para:

I – cada estabelecimento, de acordo com a atividade e/ou serviço exercido, ainda que exista mais de uma unidade na mesma localidade;

II – cada atividade e/ou serviço desenvolvido na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação;

III – cada atividade e/ou serviço terceirizado existente na unidade do estabelecimento, de acordo com a legislação.

Art. 44 – Em se tratando de estabelecimento funcionando em um único endereço, que desenvolvam atividades de natureza distintas, será expedido um único alvará para o licenciamento sanitário.

§ 1º – São consideradas natureza ou finalidades distintas:

I – alimentos;

II – medicamentos;

III – cosméticos, incluindo perfumes, produtos de higiene;

IV – saneantes e domissanitários;

V – produtos para saúde;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

VI – demais serviços de interesse da saúde descritos no artigo 82 da Lei Estadual 13.317/1999.

§ 2º – Caso não sejam cumpridos os requisitos necessários para concessão/renovação do Alvará Sanitário de todas as atividades pleiteadas pelo estabelecimento, previstos na legislação sanitária, a autoridade Sanitária deverá adotar as medidas sanitárias cabíveis para o cumprimento da legislação sanitária e emitir o Alvará Sanitário correspondente às atividades para as quais o estabelecimento possui capacidade técnico-operacional para sua execução.

§ 3º – Regularizadas as demais atividades, o Alvará Sanitário deverá ser reemitido, se dentro do seu período de vigência, incluindo-se no mesmo documento as atividades para as quais o estabelecimento adequou-se, mantidos o número e a mesma validade.

§ 4º – Para aqueles produtos sujeitos ao controle sanitário de naturezas e finalidades distintas em que houver legislação específica autorizando, será permitido o compartilhamento de instalações e equipamentos para produção.

Art. 45 – Todas as atividades executadas no estabelecimento ou etapas realizadas pelas unidades deverão ser descritas no Alvará Sanitário.

Art. 46 – Em havendo mais de um CNPJ com a mesma raiz em um único endereço, serão inspecionadas todas as atividades, sendo emitido um único alvará sanitário contemplando todas as atividades executadas no local.

§ 1º – Em se tratando de CNPJ com raízes distintas serão fiscalizados e emitidos Alvarás Sanitários independentes para todos os CNPJ's, podendo ser compartilhadas somente áreas de apoio, desde que o compartilhamento não ofereça quaisquer riscos de contaminação aos produtos/serviços sujeitos ao controle sanitário, devendo as instalações produtivas e áreas de armazenamentos serem segregadas.

§ 2º – Em se tratando de CNPJ com raízes distintas, mas comprovadamente pertencentes ao mesmo grupo, serão inspecionadas todas as atividades sujeitas ao controle sanitário,

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

devendo ser emitido um único alvará sanitário contemplando todas as atividades executadas no local.

Art. 47 – O requerimento de solicitação de concessão ou renovação do Alvará Sanitário para os estabelecimentos de que trata esta Lei, deverá ser instruído, obrigatoriamente, com os documentos abaixo elencados:

I – requerimento de Concessão/ Renovação do Alvará Sanitário, conforme modelos das normas vigentes;

II – termo de Responsabilidade Técnica perante a Vigilância Sanitária, sendo preenchido 1 (um) para o Responsável Técnico e quantos necessários no caso de substitutos;

III – alvará de Localização e Funcionamento quando, conforme legislação municipal, quando for expedido antes do alvará sanitário;

IV – documento de constituição da empresa, fundação, autarquia, órgão (contrato social, estatuto ou legislação de criação do estabelecimento);

V – prova de habilitação legal válida do Responsável Técnico (RT) pelo estabelecimento junto ao Conselho de Classe, conforme exigências da categoria profissional e norma sanitária aplicável a cada estabelecimento;

VI – documento comprobatório de vínculo do RT com a empresa (Contrato de trabalho, nomeação, contrato social, dentre outros);

VII – projeto arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária, quando exigido em legislação específica;

VIII – comprovante de pagamento da Taxa de Expediente referente à fiscalização da Vigilância Sanitária por meio de Documento de Arrecadação, quando aplicável;

IX – respostas de questionários sobre informações preliminares quando devidamente instituído para cada tipo de estabelecimento; conforme modelos padronizados pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Parágrafo único – Para fins de renovação do Alvará Sanitário, os documentos para instrução do processo previstos nos incisos III, IV e VII somente deverão ser reapresentados no caso de alteração de endereço, na constituição da empresa ou da área física.

Art. 48 – Em se tratando de atividades distintas exercidas em um mesmo endereço, a fiscalização e consequente emissão do Alvará Sanitário será de responsabilidade da Vigilância Sanitária que realiza a inspeção de maior complexidade.

Parágrafo único – Para emissão de alvará sanitário poderão ser aceitos relatórios distintos para cada atividade, assim como serão realizadas inspeções separadas ou conjuntamente pela Vigilância Sanitária Estadual e Municipal.

Art. 49 – O Alvará Sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o exercício do direito de defesa e do contraditório, em processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário competente.

Art. 50 – O Setor de Vigilância Sanitária tem o prazo de 90 (noventa) dias para emissão do parecer favorável ou desfavorável, contados a partir do protocolo de solicitação do Alvará Sanitário.

SEÇÃO III – DA CLASSIFICAÇÃO DO GRAU DE RISCO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS

Art. 51 – Para efeito de licenciamento sanitário, adota-se a seguinte classificação do grau de risco das atividades econômicas segundo as legislações vigentes:

I – NÍVEL DE RISCO I: Baixo risco, "baixo risco A", risco leve, irrelevante ou inexistente: atividades econômicas cujo início do funcionamento da empresa ocorrerá sem a realização

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

de vistoria prévia e sem emissão de licenciamento sanitário, ficando sujeitas à fiscalização posterior do funcionamento da empresa e do exercício da atividade econômica.

II – NÍVEL DE RISCO II: Médio risco, "baixo risco B" ou risco moderado: atividades econômicas que comportam vistoria posterior ao início do funcionamento da empresa, de forma a permitir o exercício contínuo e regular da atividade econômica, sendo que para essas atividades será emitido licenciamento sanitário pelo órgão competente.

III – NÍVEL DE RISCO III: Alto risco: as atividades econômicas que exigem vistoria prévia e licenciamento sanitário antes do início do funcionamento da empresa.

§ 1º – Para as atividades econômicas cuja determinação do risco dependa de informações, o responsável legal deverá responder perguntas durante o processo de licenciamento, que remeterão para o nível de risco II ou nível de risco III.

§ 2º – O início do funcionamento da empresa de baixo risco não exime os responsáveis legais da instalação e manutenção dos requisitos de segurança sanitária, sob pena de aplicação de sanções cabíveis.

§ 3º – O exercício de múltiplas atividades que se classifiquem em níveis de risco distintos, por um mesmo estabelecimento, ensejará seu enquadramento no nível de risco mais elevado.

§ 4º – A atuação das ações da equipe da Vigilância Sanitária, quanto ao nível de risco dos estabelecimentos, estará condicionada às normas estabelecidas pela Secretaria de Saúde do Estado de Minas.

Art. 52 – A definição do grau de risco, nos termos da presente Lei, observará critérios relativos à natureza das atividades, aos produtos e insumos relacionados às atividades e à frequência de exposição aos produtos ou serviços, cabendo atualização sempre que o contexto sanitário demandar, considerando ainda:

I – atualização da tabela de CNAE pela CONCLA;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

II – mudanças tecnológicas e socioambientais que afetem processos produtivos industriais ou artesanais, bem como a prestação de serviços, e que alterem o risco sanitário relacionado às atividades econômicas;

III – alteração no perfil epidemiológico devido à introdução de novo agente ou mudança no padrão de ocorrência de doenças e agravos relacionados às atividades econômicas.

Art. 53 – As atividades econômicas de nível de risco I, baixo risco, "baixo risco A", risco leve, irrelevante ou inexistente, ficam dispensadas de atos públicos de liberação da atividade econômica junto ao setor de Vigilância Sanitária Municipal.

Parágrafo único – A dispensa dos atos públicos de liberação não exime a atividade da fiscalização dos órgãos de vigilância sanitária, em qualquer tempo ou enquanto forem exercidas atividades econômicas, para verificação do cumprimento dos requisitos de segurança sanitária.

Art. 54 – O licenciamento para atividades econômicas de nível de risco II, médio risco, "baixo risco B" ou risco moderado deve ser simplificado, com a concessão de licença, a partir do fornecimento de dados e declarações do empresário, visando permitir o reconhecimento formal do cumprimento dos requisitos exigidos ao exercício da atividade requerida.

§ 1º – O licenciamento simplificado dispensa vistoria prévia e autoriza o funcionamento da atividade econômica, em caráter provisório, permitindo o início de operação do estabelecimento imediatamente após o registro empresarial.

§ 2º – O processo de licenciamento simplificado previsto no caput deverá ser preferencialmente realizado no setor público específico.

§ 3º – As informações e declarações prestadas pelo empreendedor têm por objetivo permitir o reconhecimento formal do cumprimento dos requisitos de segurança sanitária, a saúde humana, a integridade profissional e o meio ambiente.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

§ 4º – O fornecimento de informações e declarações implica responsabilização, do responsável legal, na implementação e manutenção dos requisitos de segurança sanitária, sob pena de aplicação de sanções administrativas pelo órgão competente.

§ 5º – A dispensa da vistoria prévia não exime o empresário e o responsável pelo uso do estabelecimento do cumprimento das exigências técnicas na área de sua responsabilidade, bem como do cumprimento e manutenção das medidas de segurança sanitária, sob pena de aplicação de sanções sanitárias, administrativas e penais, quando for o caso, pelo órgão competente.

Art. 55 – A licença provisória para a atividade econômica de nível de risco II, médio risco, "baixo risco B" ou risco moderado, deve ser concedida uma única vez e por um prazo não menor que 30 dias e não maior que 180 dias, podendo requerer dilação do prazo por período igual ao concedido anteriormente para que o proprietário ou responsável legal tenha tempo hábil para obter a licença sanitária junto ao órgão de vigilância sanitária municipal.

Parágrafo único – Para as atividades de nível de risco II, a inspeção sanitária ou análise documental ocorrerá posteriormente ao licenciamento e ao consequente início da operação do exercício da atividade econômica.

Art. 56 – Para fins de segurança, qualificam-se como de nível de risco III, ou alto risco, as atividades econômicas que observarão a legislação vigente dos Estados, do Distrito Federal ou dos Municípios.

Parágrafo único – Os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário, classificados como alto risco, nível de risco III, devem ter seus projetos para construção, ampliação, reforma ou adequação analisados e aprovados de acordo com a legislação sanitária vigente, ressalvadas as atividades dispensadas. A avaliação do projeto arquitetônico verifica se o mesmo está em conformidade com os critérios e normas estabelecidas para cada tipo de estabelecimento para seu regular funcionamento.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 57 – O cumprimento dos requisitos de segurança sanitária para o exercício de determinada atividade econômica poderá ser verificado por meio de inspeção sanitária ou análise documental.

Parágrafo único – Para as atividades de nível de risco III, a inspeção sanitária ou análise documental ocorrerá previamente ao licenciamento e ao conseqüente início da operação do exercício da atividade econômica.

Art. 58 – O gerenciamento do risco e a aplicação das boas práticas sanitárias devem ocorrer em todas as atividades econômicas de interesse sanitário, de acordo com a legislação sanitária específica vigente.

Art. 59 – O licenciamento sanitário de atividades econômicas deverá ser preferencialmente pessoalmente e ocorrerá sempre que houver:

I – abertura da empresa ou alteração no registro empresarial na Junta Comercial do Estado;

II – alteração do grau de risco da atividade econômica;

III – renovação da licença sanitária em função da expiração do prazo de validade;

IV – regularização da empresa cuja licença sanitária nunca tenha sido solicitada ou tenha sido indeferida ou cancelada.

Art. 60 – Integram a licença sanitária, sem prejuízo de outras informações adicionais, os seguintes elementos:

I – o número do ato concessório;

II – o prazo de validade;

III – as declarações prestadas e os dados fornecidos pelos responsáveis legais da empresa;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

IV – as atividades econômicas e classes para as quais a empresa cumpre os requisitos técnicos previstos nas resoluções vigentes.

Art. 61 – A licença sanitária, incluindo a provisória, poderá ser suspensa, como medida cautelar, quando o interessado:

I – deixar de cumprir, nos prazos estabelecidos pela autoridade sanitária, as condições impostas para o exercício das atividades econômicas no ato de concessão da licença sanitária e prevista na legislação sanitária vigente;

II – deixar de cumprir as exigências emitidas pela autoridade sanitária;

III – apresentar documentação irregular, inapta ou eivada de vícios perante o órgão da vigilância sanitária;

IV – apresentar declarações falsas e dados inexatos perante o órgão da vigilância sanitária.

Parágrafo único – A suspensão da licença determina a imediata interdição do estabelecimento até a regularização das pendências sanitárias descritas nos incisos I a IV.

Art. 62 – As autoridades sanitárias, no desempenho de suas atribuições e atendidas às formalidades legais, têm livre acesso, em qualquer dia e hora, a estabelecimentos, ambientes e serviços de interesse direto ou indireto para a saúde, para inspeção e aplicação de medidas de controle sanitário.

SEÇÃO IV – DAS TAXAS

Art. 63 – As ações de vigilância sanitária executadas pelos órgãos correspondentes, descritos neste Código Sanitário, que ensejarão nas cobranças das Taxas de Vigilância Sanitária, serão regulamentadas em Lei complementar.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 64 – Os valores das multas em virtude do exercício das ações de vigilância sanitária serão recolhidos aos cofres públicos do município, creditados ao Fundo Municipal de Saúde, revertidos preferencialmente para o serviço de Vigilância Sanitária.

Art. 65 – São isentos da Taxa de Vigilância Sanitária:

I – órgãos da administração direta, autarquias e fundações instituídas e mantidas pelo Poder Público;

II – associações, fundações, entidades de caráter beneficente, filantrópico, caritativo ou religioso que não remunerem seus dirigentes, não distribuam lucros a qualquer título e apliquem seus recursos na manutenção e desenvolvimento dos objetivos sociais.

Parágrafo único – A isenção da Taxa de Vigilância Sanitária não dispensa a obrigatoriedade do cumprimento das exigências contidas nas normas legais e regulamentares.

SEÇÃO V – DA CONSTRUÇÃO

Art. 66. – Além das demais disposições constantes e aplicações desta Lei, os estabelecimentos devem possuir:

I – piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação adequada para o escoamento de água de lavagem;

II – paredes revestidas até o teto, com material adequado, na cor clara, de modo a permitir facilmente a limpeza e higienização;

III – teto liso, de material adequado, de cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV – pia com água corrente tratada, conservada em perfeito estado.

V – ralos no piso;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

VI – ventilação e iluminação adequadas;

VII – caixas de gordura sifonada;

VIII – reservatório de água bem protegido e rigorosamente limpo, com capacidade adequada para atender à demanda.

Art. 67 – O contato direto do estabelecimento comercial com a residência não é permitido.

Art. 68 – Os estabelecimentos deverão fazer o controle de vetores e roedores, periodicamente, ou conforme as legislações vigentes e, quando exigido pela autoridade sanitária.

Art. 69 – Nos locais que fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam, e comercializam alimentos, é proibido dentre outros:

I – possuir jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalações sanitárias;

II – sótão sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalações sanitárias;

III – nos casos não mencionados nos itens I e II deste artigo, serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:

a) serem impermeabilizados adequadamente.

b) possuírem guarda-corpo.

c) sejam mantidos em rigoroso asseio, higiene e limpeza.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 70 – As bocas de descargas para o meio exterior deverão possuir grades de ferro à prova de roedores ou dispositivos de igual eficiência.

Art. 71 – Todas as dependências dos estabelecimentos constantes deste Código deverão apresentar suas paredes emboçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 72 – Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes desta Lei, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender o fim a que se destinam.

Parágrafo único – Quando o Poder Público Municipal não realizar obras para adequação de calçadas promovendo e atendendo os requisitos de acessibilidade, fica obrigatório ao estabelecimento realizar adequação de acessibilidade do estabelecimento, seguindo as normas vigentes.

SEÇÃO VI – DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 73 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, todos os estabelecimentos devem possuir pelo menos uma instalação sanitária que seguirá às seguintes normas:

- I** – paredes impermeabilizadas se possível com azulejos;
- II** – vaso sanitário com tampo e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;
- III** – portas movidas de molas ou equivalentes; que garantem o isolamento das demais dependências;
- IV** – pia com água corrente em bom estado;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

V – toalha de mão descartável ou, toalha de rolo;

VI – sabonete e papel higiênico;

VII - ralo sifonado com tampa escamoteável.

Art. 74 – Os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, a autoridade sanitária poderá exigir instalações sanitárias separadas por sexo.

Art. 75 – Os estabelecimentos que possuem mais de 15 (quinze) funcionários devem ter instalações separadas por sexo, podendo estas ser de uso comum ao público.

Art. 76 – Nas cozinhas alimentícias, restaurantes e congêneres, a autoridade sanitária poderá exigir instalações sanitárias separadas por sexo e de uso exclusivo dos funcionários independente do número deste.

SEÇÃO VII – DOS VESTIÁRIOS

Art. 77 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os vestiários devem possuir:

I – cômodos separados por sexo;

II – paredes impermeabilizadas com azulejo ou material eficiente, na cor clara, na altura mínima de 2,00 (dois metros) e o restante sempre pintado em tom claro;

III – compartimentos individuais com portas;

IV – armários para a guarda do vestuário e bens pessoais.

Parágrafo único – Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo, as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bufês, fábricas, supermercados, clubes

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagem, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 78 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código os estabelecimentos de acordo com a atividade comercial, devem possuir:

I – balcões e mesas revestidas com material impermeável e eficiente;

II – recipientes com tampas adequadas para o lixo colocado no interior do estabelecimento;

III – lixeira para os usuários, a critério da autoridade sanitária;

IV – deverão possuir água filtrada para o público;

V – estufa para guarda de alimentos em temperatura adequada;

VI – câmaras, balcões frigoríficos, geladeiras e afins, com capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de conservação, higiene e funcionando na temperatura adequada;

VII – armários com portas número suficiente, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária, mantidos fechados;

VIII – os utensílios de cozinha, as louças, os talheres, devem estar sempre em perfeitas condições de uso e serão apreendidos e inutilizados, imediatamente, os materiais que estiverem danificados, lascados ou trincados, não cabendo ao proprietário qualquer indenização;

IX – pegadores de alimentos de material inóculo;

X – os açucareiros serão de tipo que permutam a retirada do açúcar, sem o levantamento da tampa;

XII – equipamentos em perfeitas condições higiênicos - sanitárias, em número suficiente

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

para atender a demanda.

Art. 79 – É proibido:

I – ter produtos, utensílios e maquinários alheios às atividades;

II – uso de pratos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

III – utilizar estrado de madeira nos pisos de banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões dos salões de vendas, câmaras frigoríficas e outras;

IV – uso de utensílios de madeira, tais como: copo, tábua, tabuleiro, etc.

Art. 80 – As toalhas de mesa quando adotadas, deverão estar sempre rigorosamente limpas, substituídas após cada utilização.

Parágrafo único – Os guardanapos utilizados deverão ser sempre descartáveis.

Art. 81 – O transporte e a entrega de alimentos devem ser feitos em recipientes protegidos e em veículos adequados, a critério da autoridade sanitária competente.

SEÇÃO VIII – DO PESSOAL

Art. 82 – Para a admissão e exercícios das atividades previstas neste Código Sanitário, bem como outras Leis, de interesse da Saúde Pública, será obrigatório o atestado de saúde, que terá validade por 360 (trezentos e sessenta) dias, devendo ser renovado no prazo, através de exames que repetirão no mínimo 01 (uma) vez por ano.

§1º – Os funcionários que lidam com substâncias tóxicas ou irritantes, serão submetidos a exames médicos periódicos, de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

§ 2º – Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades ali desenvolvidas.

Art. 83 – Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exsudativas 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 a pena de multa e demais cominações.

Art. 84 – Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de atestado de saúde, dentro do prazo de validade, devem ser afastados das atividades, ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, corrimento nasal, supurações oculares, infecções respiratórias, só podendo reassumir, após liberação médica, por escrito sob pena de multa.

I – produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;

II – hotelaria e similares;

III – clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicure e manicure;

IV – outras atividades que exijam contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 85 – As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a higiene dos alimentos, do estabelecimento e

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

a saúde dos consumidores, e em especial:

I – devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II – quando no recinto do trabalho, devem fazer uso do vestuário adequado, de cor clara, limpo e conservado;

III – quando envolvidas na elaboração, preparação, fracionamento e venda de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que proteja totalmente os cabelos;

IV – devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com sabão, antes do início das atividades;

V – quando manipularem, diretamente os alimentos, deve ter as unhas curtas e sem pinturas, cabelos e barbas aparados e protegidos;

VI – não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos além dos absolutamente necessários e, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais que, após a prática lavem cuidadosamente as mãos;

VII – não portarem adornos, anéis, pulseiras, brincos, relógios, etc, quando da preparação dos alimentos.

Art. 86 – O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento, manipulando qualquer tipo de alimento não poderá ao mesmo tempo, em hipótese alguma, manipular cédulas, cartões, máquina de cartão de crédito e débito, celulares e moeda corrente.

Art. 87 – É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais da elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos.

Parágrafo único – Excetuam-se as pessoas que pela natureza de suas atividades, tais como entregadores de mercadorias, reparadores, sejam obrigados a penetrar nos locais, estando sujeitos às disposições referentes à higiene pessoal.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO IX – DA PROPAGANDA

Art. 88 – Toda e qualquer propaganda sujeitar-se-á às disposições constantes da Lei Federal 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Proteção e Defesa do Consumidor, além de outras pertinentes ou outra que vier a substituí-la ou atualizá-la.

TÍTULO IV

DA HIGIENE, ÁGUA, LIXO E SAÚDE PÚBLICA

Art. 89 – Compete ao município zelar pela higiene pública, visando à melhoria do ambiente e a saúde e o bem-estar da população, favoráveis ao seu desenvolvimento social e ao aumento da expectativa de vida.

Art. 90 – A limpeza das ruas, praças e logradouros públicos será executada pelo Serviço de Limpeza Pública da Secretaria Municipal de Obras e Urbanismo ou por concessionário autorizado.

Parágrafo único – A remoção do lixo é obrigatória nos termos da legislação em vigor pelo setor citado no artigo anterior.

Art. 91 – O acondicionamento de o lixo domiciliar, dos estabelecimentos comerciais, das repartições públicas, das casas de diversões e similares, deverá ser em recipientes adequados, para facilitar a coleta pelo órgão competente, e colocado em grades suspensas, exceto lixos de grande volume os quais deverão ser mantidos em recipientes com tampa dotada de mecanismos de encaixe.

Art. 92 – A coleta, transporte e destino dos resíduos sólidos serão processados em condições que não tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar individual ou coletivo.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 93 – Vigilância Sanitária do município tem por finalidade orientar, corrigir, e prevenir o que compromete a higiene e a saúde pública, velar pela fiel observância das disposições deste título, além de cooperar com as Autoridades Estaduais na execução do regulamento de Saúde Pública do Estado e com as Autoridades Federais, podendo com os mesmos assinar convênios.

Art. 94 – A fiscalização das condições de higiene compreende basicamente:

I – controle de água;

II – higiene nos estabelecimentos comerciais, de saúde e prestadores de serviço;

III – controle do lixo especial que cabe abrangência de fiscalização sanitária municipal.

Art. 95 – São considerados lixos especiais àqueles que, por sua constituição, apresentam riscos maiores à população, os quais serão acondicionados conforme estabelecido em regulamento da Secretaria Municipal de Saúde, assim definidos:

I – lixos de laboratório de análises e patologia clínicas os quais deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e ambiente;

II – lixos da estratégia de saúde da família;

III – lixos de farmácias e drogarias;

IV – lixo químico;

V – lixos radioativos;

VI – lixos de clínicas e hospitais veterinários.

Parágrafo único – Os itens descritos no artigo anterior desta Lei deverão apresentar o Plano de Gerenciamento do Resíduo de Saúde seguindo as normas vigentes e registradas quando for o caso, nos órgãos do meio ambiente.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 96 – Em estabelecimentos prestadores de serviço de saúde, o fluxo interno e o armazenamento dos resíduos obedecerão ao previsto em norma da ABNT e nesta legislação.

§ 1º – Os resíduos infectantes provenientes dos serviços de saúde, deverão ser acondicionados em saco branco - leitoso, resistente e impermeável, ou outro previsto na norma da ABNT.

§ 2º – Os resíduos perfurocortantes, deverão ser acondicionados em recipientes rígidos, resistentes e impermeáveis.

Art. 97 – Nos serviços de saúde é obrigatória a separação de resíduos considerados perigosos no local de origem, sob a responsabilidade do gerador de resíduo, de acordo com a legislação vigente e normas dos órgãos competentes.

§ 1º – Para disposição final destes resíduos deverão ser tomadas medidas adequadas para proteção da saúde e do meio ambiente.

§ 2º – É proibida a reciclagem de resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

§ 3º – Incineradores públicos e/ou privados receberão a destinação final destes resíduos.

Art. 98 – Toda edificação situada em Zona Rural terá suprimento adequado de água potável e disposição adequada de esgotos sanitários e resíduos sólidos.

Art. 99 – As soluções individuais e coletivas para abastecimento d'água para consumo humano, tratamento, disposição de esgotos sanitários e resíduos atenderão às Normas Técnicas Especiais.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 100 – O órgão responsável pelo sistema de abastecimento público de água deverá controlar o processo de tratamento da água para consumo da população, além de realizar o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade, considerando as normas referentes ao assunto.

§ 1º – Compete ao órgão credenciado pelo poder público, a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de água do município.

§ 2º – O setor de Vigilância Sanitária deverá manter atualizado no SISAGUA os dados de cadastro, controle e vigilância das formas de abastecimento de água para consumo segundo normas vigentes.

§ 3º – O setor de Vigilância Sanitária deverá realizar as investigações de casos de surto de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) notificados no SINAN.

Art. 101 – A água para consumo humano, distribuídas pelo sistema público terá seus laudos de qualidade enviados para avaliação pelo Setor de Vigilância Sanitária Municipal.

I – O setor de Vigilância Sanitária Municipal deverá:

a) estabelecer mecanismos de acompanhamento da inserção dos dados no Sistema de Informação da Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano (SISAGUA);

b) monitorar os indicadores pactuados para avaliação das ações e serviços de vigilância da qualidade da água para consumo humano

c) realizar vigilância da qualidade da água para consumo humano, análise mensal: do parâmetro “coliformes totais; do residual de agente desinfetante (parâmetro: cloro residual livre, cloro residual combinado ou dióxido de cloro).

§ 1º - Toda água destinada ao consumo humano, distribuída coletivamente por meio de sistema, solução alternativa coletiva de abastecimento de água ou carro-pipa, deve ser objeto de controle e vigilância da qualidade da água com as realizações de inspeções

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

sanitárias periódicas em sistemas e soluções alternativas de abastecimento de água e carro-pipa.

§ 2º - Sempre que o serviço sanitário detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema público de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde da população, comunicará o fato ao órgão responsável para providências imediatas.

§ 3º - Os resultados dos laudos da água auxiliarão na vigilância ambiental no que se refere a qualidade do ar e do solo, vigilância das populações expostas a contaminantes químicos como agrotóxicos, vigilância de desastres causados por fatores naturais como seca e enchentes, entre outros

CAPÍTULO III

DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

SEÇÃO I – FISCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE

Art. 102 – Sujeitam-se ao controle e à fiscalização sanitária os estabelecimentos de saúde.

Art. 103 – Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de saúde:

I – serviços médicos;

II – serviços odontológicos;

III – serviços de farmácias e drogarias;

IV – serviços de diagnósticos e terapêuticos;

V – outros serviços de saúde definidos por legislação específica.

Parágrafo único – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo e

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

deverão ser objeto de desratização, desinsetização e manutenções periódicas.

Art. 104 – Os estabelecimentos de saúde deverão adotar normas e procedimentos visando o controle de infecção relacionada à assistência à saúde.

Parágrafo único – É responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde o controle de infecção em seus ambientes de trabalho.

Art. 105 – Os estabelecimentos de saúde e os veículos para transporte de pacientes deverão ser mantidos em rigorosas condições de higiene, devendo ser observadas as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária.

Art. 106 – Os estabelecimentos de saúde deverão adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino, e demais questões relacionadas a resíduos de serviços de saúde, conforme legislação sanitária.

Art. 107 – Os estabelecimentos de saúde deverão possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

§ 1º – Estes estabelecimentos deverão possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo, indispensáveis e condizentes com suas finalidades e em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com normas técnicas específicas.

§ 2º – Os estabelecimentos de saúde deverão possuir o Plano de Gerenciamento dos Resíduos dos Serviços de Saúde de acordo com as normas vigentes.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 108 – Os estabelecimentos que forem classificados como Alto Risco, quando exigido por legislação específica, deverão, antes do início de sua operação, ter seus projetos arquitetônicos aprovados pela vigilância sanitária competente.

Art. 109 – Os estabelecimentos de saúde deverão possuir quadro de recursos humanos legalmente habilitados, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas.

SEÇÃO II – FISCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 110 – Para os efeitos deste Código, consideram-se estabelecimentos de interesse à saúde que estejam relacionados às atividades de:

I – barbearias, salões de beleza, (estética sem procedimento invasivo) pedicures, manicures, massagens, acupuntura, estabelecimentos esportivos (ginástica, natação, academias de artes marciais e outros), veterinárias, óticas, laboratórios de prótese odontológicas, creches, tatuagens, colocação de piercings, cemitérios, necrotérios, funerárias, piscinas de uso coletivo, hotéis, motéis, pousadas, lavanderias, tinturarias e toalheiros não hospitalares, instituições de longa permanência para idosos, orfanatos, albergues assistenciais, deficientes físicos, imunodeprimidos, convalescentes prestadas em residências coletivas e particulares, assistência psicossocial e à saúde a portadores de distúrbios psíquicos, deficiência mental e dependência química, que inclui as comunidades terapêuticas e outras;

II – os que extraem, produzem, fabricam, transformam, preparam, manipulam, purificam, fracionam, embalam, reembalar, importam, exportam, armazenam, expedem, transportam, compram, vendem, dispensam, cedem ou usam os produtos;

III – os laboratórios de pesquisa, de análise de produtos alimentícios, água, medicamentos e produtos para saúde e de controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios de interesse à saúde;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

IV – os que prestam serviços de desratização e desinsetização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;

V – os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes e os que contribuem para criar ambiente insalubre ao ser humano ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

VI – outros estabelecimentos cuja atividade possa, diretamente ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde individual ou coletiva.

§ 1º – Os serviços podem ser prestados por autônomos, microempreendedor individual, microempresa ou similares e por aqueles que exercem ações de ensino e pesquisa, sejam públicos ou privados.

§ 2º – Estão excluídos os serviços de interesse da saúde que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalar, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam:

I – medicamentos, drogas, imunobiológicos, plantas medicinais, insumos farmacêuticos e correlatos;

II – produtos de higiene, saneantes, domissanitários e correlatos;

III – perfumes, cosméticos e correlatos;

IV – alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos.

§ 3º – Os serviços de estética que realizam procedimentos invasivos devem obedecer às normativas de serviços de saúde.

§ 4º – A aplicabilidade dos artigos apresentados neste regulamento dependerá da atividade exercida pelo Serviço de Interesse da Saúde.

Art. 111 – Os estabelecimentos classificados como de interesse à saúde deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

possibilitar a existência de focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo e deverão ser objeto de desratização, desinsetização e manutenções periódicas.

Art. 112 – Os serviços de interesse da saúde devem seguir as Boas Práticas de Funcionamento (BPF) a fim de prevenir e reduzir os riscos à saúde, oferecendo serviços e procedimentos dentro dos padrões de conformidade e qualidade adequados.

Art. 113 – As Boas Práticas de Funcionamento determinam que:

I – o serviço de interesse da saúde deve ser capaz de ofertar serviços dentro dos padrões de qualidade exigidos, atendendo aos requisitos das legislações e regulamentos específicos vigentes;

II – o serviço de interesse da saúde deve fornecer todos os recursos necessários, incluindo:

- a)** quadro de pessoal capacitado, devidamente treinado.
- b)** ambientes identificados e compatíveis com as atividades desenvolvidas.
- c)** equipamentos e materiais necessários ao desenvolvimento das atividades realizadas.
- d)** procedimentos e instruções escritas atualizadas, e conforme normatização pertinente.

III – o serviço de interesse da saúde deve garantir a disponibilização e a recuperação de seus registros, de modo a permitir a rastreabilidade de todos os seus processos, quando aplicáveis as atividades desenvolvidas;

IV – as reclamações sobre os desvios de qualidade nos serviços oferecidos devem ser investigadas e documentadas pelo estabelecimento, com registros de causas, medidas corretivas adotadas e de prevenção de reincidência;

Art. 114 – Os serviços de interesse da saúde sujeitos ao licenciamento sanitário devem possuir licença atualizada de acordo com a legislação sanitária local, afixada em lugar

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

visível ao público.

Parágrafo único – Os estabelecimentos dispensados de alvará sanitário, nos termos das Resoluções vigentes ou a que vier a substituí-las ou atualizá-las, ficam sujeitos às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos, a aparelhagem adequada e a assistência e responsabilidade técnica, aferidas por meio de fiscalização realizada pelo órgão sanitário local, quando de ofício ou denúncia.

Art. 115 – Os serviços e atividades terceirizados pelos estabelecimentos de interesse da saúde, mesmo aqueles dispensados de licenciamento sanitário, devem possuir contrato de prestação de serviços.

Parágrafo único – Os serviços e atividades terceirizados devem estar regularizados perante o órgão sanitário competente, quando couber.

Art. 116 – O atendimento dos padrões sanitários estabelecidos por este regulamento técnico não isenta o serviço de interesse da saúde do cumprimento dos demais instrumentos normativos aplicáveis.

Art. 117 – Os serviços de interesse da saúde devem ter um responsável técnico e, na ausência deste, um substituto legalmente habilitado ou devidamente capacitado, quando se aplicar.

Parágrafo único – Os serviços de interesse da saúde enquadrados no Nível de Risco I, em que o risco seja leve, irrelevante ou inexistente, devem ter a presença do responsável legal e quando aplicável do responsável técnico ou seu substituto, em todo seu horário de funcionamento.

Art. 118 – O serviço de interesse da saúde deve prover infraestrutura física, recursos humanos, equipamentos, insumos e materiais necessários à operacionalização do serviço

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

de acordo com a demanda, modalidade de atividade prestada e a legislação vigente.

Art. 119 – O responsável legal e o responsável técnico do serviço de interesse da saúde têm a responsabilidade de planejar, implantar e garantir a qualidade dos processos.

Art. 120 – O serviço de interesse da saúde deve manter disponível, à autoridade sanitária competente, segundo o seu tipo de atividade, documentação e registro referente à:

I – projeto arquitetônico aprovado pela vigilância sanitária competente, quando couber;

II – controle de qualidade da água potável;

III – execução da limpeza de reservatório de água;

IV – controle de vetores e pragas urbanas;

V – capacitação permanente dos profissionais;

VI – controle de saúde periódico dos funcionários, quando couber;

VII – alvará sanitário e contratos de serviços terceirizados, quando couber;

VIII – manutenção preventiva e corretiva da edificação e instalações;

IX – manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e calibração de instrumentos se houver;

X – plano de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde (PGRSS) ou documento equivalente, quando a legislação exigir;

XI – monitoramento dos indicadores previstos nas legislações vigentes, quando couber;

XII – normas, rotinas e procedimentos.

Art. 121 – O serviço de interesse da saúde deve manter disponíveis registros de formação e qualificação dos profissionais, se as funções desempenhadas assim o exigirem.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Parágrafo único – O serviço de interesse da saúde deve possuir documentação referente ao registro dos profissionais em conselhos de classe, quando for o caso.

Art. 122 – O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todos os procedimentos e atividades desenvolvidas no estabelecimento.

§ 1º – Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes, de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, quando estas atividades assim o exigirem.

§ 2º – No caso das atividades exercidas em residências por microempreendedor individual (MEI), essas devem ser realizadas em local distinto ao reservado à moradia e de livre acesso à fiscalização sanitária.

Art. 123 – Os estabelecimentos que prestam serviços de interesse da saúde devem manter dispensador de álcool gel 70% nas áreas de atendimento aos usuários para antisepsia das mãos antes e após contato com eles.

Art. 124 – O serviço de interesse da saúde deve garantir que os materiais e equipamentos sejam utilizados exclusivamente para os fins a que se destinam.

Art. 125 – O serviço de interesse da saúde deve garantir mecanismos de prevenção dos riscos de acidentes de trabalho, incluindo adoção de medidas coletivas, equipamentos de proteção, bem como o fornecimento de EPIs, certificados e em número suficiente e compatível com as atividades desenvolvidas pelos trabalhadores conforme as orientações do fabricante, sempre que necessário.

Parágrafo único – A paramentação é de uso exclusivo ao ambiente de trabalho, não sendo permitido aos trabalhadores deixarem o local de trabalho com os equipamentos de proteção individual.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 126 – Os serviços de interesse da saúde, quando couber, devem realizar procedimentos adequados no gerenciamento de resíduos, desde a segregação, o acondicionamento e a identificação, incluindo a coleta, o transporte, o armazenamento e a destinação final, ambientalmente adequada.

Parágrafo único – O gerenciamento dos resíduos gerados deve obedecer ao disposto na RDC ANVISA nº 222/2018, ou legislação que venha substituí-la ou atualizá-la, naquilo que couber.

SEÇÃO III – FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 127 – Todo produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no município, estará sujeito à fiscalização sanitária municipal, respeitando os termos desta Lei e a Legislação Federal e Estadual, no que couber.

Art. 128 – O controle sanitário a que estão sujeitos os produtos de interesse da saúde compreendem todas as etapas e processos, desde a sua produção até sua utilização e/ou consumo.

Art. 129 – No controle e fiscalização dos produtos de interesse da saúde serão observados os padrões de identidade, qualidade e segurança definidos por legislação específica.

§ 1º – A autoridade sanitária fará, sempre que considerar necessário, coleta de amostras do produto, para efeito de análise.

§ 2º – Os procedimentos para coleta e análise de amostras serão definidos em normas técnicas específicas.

§ 3º – A amostra do produto considerado suspeito deverá ser encaminhada ao laboratório oficial, para análise fiscal.

§ 4º – Quando a ANVISA ou o Estado determinar, por exemplo, a suspensão do comércio

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

e o uso de determinados produtos e/ou substâncias, os estabelecimentos que possuírem tais produtos poderão ser notificados para que venham a cumprir tal determinação, sob pena de responderem a um Processo Administrativo Sanitário.

Art. 130 – É proibido qualquer procedimento de manipulação, beneficiamento ou fabricação de produtos que concorram para adulteração, falsificação, alteração, fraude ou perda de qualidade dos produtos de interesse da saúde.

CAPÍTULO IV

NOTIFICAÇÃO

Art. 131 – Sempre que identificada alguma irregularidade a autoridade sanitária deverá realizar a lavratura e expedição de termo de notificação ao inspecionado para que faça ou deixe de fazer alguma coisa, com indicação da disposição legal ou regulamentar pertinente, devendo conter a identificação completa do inspecionado sempre que possível.

§ 1º – Quando lavrado e expedido o referido termo, o prazo concedido para o cumprimento das exigências nele contidas será de 90 dias a 180, podendo ser prorrogado a critério da autoridade sanitária, dependendo da complexidade das alterações a serem realizadas no estabelecimento, e observadas os graus dos riscos encontrados e desde que seja requerido pelo interessado, até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e devidamente fundamentado.

§ 2º – Findo o prazo, será realizada a reinspeção sanitária para verificação do cumprimento dos itens mencionados como irregularidade na notificação. Verificado na reinspeção a impossibilidade do cumprimento dos prazos, desde que justificado, serão concedidos, a critério do fiscal sanitário, novos prazos a cumprir. Decorrido os novos prazos concedidos e não sendo atendida a notificação, será lavrado auto de infração e instaurado processo administrativo sanitário.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

CAPÍTULO V

SEÇÃO I – DAS NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art. 132 – Os gêneros alimentícios devem obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio. Para tanto, 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 reparação 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 – a utilização de gordura ou de óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

V – o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, de papeis ou filmes impressos, e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

VI – o comércio para o consumo de ovos com casca trincada, ou que apresente qualquer alteração que permita a contaminação da fração interna dos mesmos.

VII – sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 133 – Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos e refresco artificiais ou de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

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

II – serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III – quando utilizar 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 o transporte e acondicionamento.

Art. 134 – Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º C (sessenta graus Celsius).

Art. 135 – O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegidos, e os veículos, adequados, de uso exclusivo para tal fim, devendo o mesmo passarem, previamente, por vistoria realizada pela Vigilância Sanitária Municipal.

Parágrafo único – Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações.

Art. 136 – Os gêneros alimentícios, que, por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação, e serão manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

Parágrafo único – Deverá ser mantido rigoroso controle do período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 137 – As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros 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 mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

§ 1º – Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

§ 2º – O alimento só poderá estar exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art. 138 – Os depósitos de cereais, grãos, rações ou forragens serão construídos e mantidos de forma, a evitar condições de proliferação de roedores, ou outros animais de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

Art. 139 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Parágrafo único – Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 140 – A criação de animais deverá ser realizada em boas condições de higiene segundo Normas Técnicas Especiais. Os chiqueiros ou pocilgas serão localizados a uma distância de 50 (cinquenta metros) das divisas dos terrenos vizinhos e das vias públicas.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Parágrafo único – Os restos de alimentos destinados à alimentação de suínos e outros animais, serão sanitariamente tratados, conforme Normas Técnicas Especiais

Art. 141 – 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 circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer 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.

Parágrafo único – Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microrganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes

Art. 142 – Toda e qualquer instalação destinada à manutenção e reprodução de animais será construída, mantida e operada em condições sanitárias adequadas que não causem incômodos à população, de acordo com as Normas Técnicas Especiais, quer estejam situadas em Zona Rural ou Urbana.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO II – DA VIGILÂNCIA DE BEBIDAS E VINAGRES

Art. 143 – Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente ou por ela delegado.

Parágrafo único – Para efeito deste Código Sanitário, bebidas são os produtos refrescantes, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observadas a classificação e as padronizações previstas na Legislação Federal competente.

Art. 144 – É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste regulamento, e em desacordo com as normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Art. 145 – A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixada pelo órgão competente.

SEÇÃO III – DA ROTULAGEM

Art. 146 – A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente ou por ela delegado, observado o disposto neste regulamento.

Parágrafo único – Rótulo será qualquer identificação impressa ou gravada sobre o recipiente da bebida.

Art. 147 – O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições das Leis, em caracteres perfeitamente visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I – o nome do fabricante, produtor, engarrafador e standardizador;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

II – o endereço do local de produção ou standardização, engarrafamento e/ou acondicionamento;

III – o nome, marca, classe, tipo e natureza do produto;

IV – o número de registro do produto;

V – a expressão "Indústria Brasileira";

VI – o conteúdo líquido;

VII – a graduação alcoólica do produto, se bebida alcoólica;

VIII – os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe.

§ 1º – Ressalvada a marca e o nome consagrado pelo consenso público, o rótulo que contiver palavras estrangeiras deverá apresentar a respectiva tradução em português, com idêntica dimensão gráfica.

§ 2º – O rótulo de bebida destinada à exportação poderá ser escrito, no todo ou em parte, no idioma do país de destino.

§ 3º – As disposições deste artigo não se aplicam ao rótulo de bebida estrangeira.

§ 4º – A declaração superlativa de qualidade do produto deverá observar a classificação prevista no padrão de identidade e qualidade.

§ 5º – O rótulo não poderá conter denominação, símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que possibilite erro ou equívoco sobre a origem, natureza e composição do produto, nem atribuir-lhe finalidade, qualidade ou característica nutritiva que não possua.

§ 6º – No rótulo da bebida que resulta de standardização será dispensada a indicação de sua origem, sendo obrigatório mencionar o processo de elaboração.

Art. 148 – A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra "artificial" de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior tempo gráfico usada para os

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

demais dizeres, vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

TÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I – NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS

Art. 149 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipais aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

I – Alvará de Autorização Sanitária;

II – água corrente potável;

III – pisos com inclinação suficiente para escoamento de água de lavagem;

IV – ralos sifonados com dispositivo que permita seu fechamento, no piso;

V – ventilação e iluminação adequadas;

VI – pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;

VII – recipientes com tampa, adequados para lixo;

VIII – vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos;

IX – as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;

X – câmaras, balcões, frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

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 vasilhame e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;

XII – as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

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.

Parágrafo único – O Alvará de Autorização Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela Autoridade Sanitária Municipal competente, obedecidas às especificações deste regulamento e de suas normas técnicas especiais e renováveis anualmente, devendo o seu requerimento ser protocolado até a data de seu vencimento.

Art. 150 – Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam 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 – ter produtos, utensílios e maquinários alheios às atividades;

V – uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

VI – comunicar diretamente com residência;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

VII – utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;

VIII – permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos.

Art. 151 – 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 aprovado pela autoridade sanitária competente.

Art. 152 – Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes emboçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 153 – Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem, os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

Parágrafo único – Deverá o estabelecimento providenciar a cada 06 (seis) meses a limpeza e manutenção de higiene das caixas d'água dos estabelecimentos sujeitos a inspeção sanitária.

SEÇÃO I – RECINTOS DE VENDAS

Art. 154 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os recintos de vendas deverão seguir as seguintes normas:

I – piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II – paredes revestidas com material adequado de modo a permitir facilmente a limpeza e higienização;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

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 nesta regulamentação deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

SEÇÃO II – COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 155 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as cozinhas e/ou salas de manipulação de alimentos deverão seguir as seguintes normas:

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

II – paredes impermeabilizadas nas áreas de manipulação de alimentos, de preferência cerâmicas, na cor clara, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), e o restante das paredes pintado 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 – deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

VI – fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

VII – as superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

contaminação dos alimentos;

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;

X – identificar o Depósito de Material de Limpeza – DML;

XI – identificação dos produtos abertos e não usados em sua totalidade;

XII – possuir telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas;

XIII – devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;

XIV – as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos;

XV – durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo;

XVI – os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;

XVII – as matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

XXVIII – quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;

XXIX – para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado;

XX – os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

XXI – os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados;

XXII – o estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados;

XXIII – os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;

XXIV – O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas;

XXV – os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

XXVI – os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis;

XXVII – o equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;

XXVIII – os utensílios utilizados na consumação do alimento tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido;

XXIX – a área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, devem ser reservados. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não;

XXX – é expressamente proibida a utilização de maionese caseira, tanto na elaboração dos lanches, quanto para o consumo dos clientes, devido ao de risco de contaminação;

XXXI – o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

§ 1º – Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.

§ 2º – Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. Os POP's devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

aos seguintes itens:

a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

Os POP's referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizado, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP's devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

Os POP's relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

c) Higienização do reservatório;

Os POP's referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item da letra a do parágrafo 2º do Art. 155 deste Código Sanitário, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

d) Higiene e saúde dos manipuladores.

Os POP's relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênica sanitária dos alimentos. Devem-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

§ 3º – Será adotada para fins de fiscalização a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº. 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação ou outra que vier a atualizá-la ou substituí-la.

SEÇÃO III – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 156 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

I – piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de 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 pintado na cor clara;

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

IV – vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para a descarga;

V – pia com sabonete líquido papel toalha não reciclado e lixeira com tampa e acionamento por pedal e sacola plástica.

§ 1º – Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, podendo estas ser de uso comum ao público.

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

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

CAPÍTULO II – DOS ESTABELECIMENTOS SOB

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

SEÇÃO I – DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIA E CONGÊNERES.

Art. 157 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I – no mínimo, uma porta abrindo diretamente para 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 balcão frigoríficos;

IV – os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Parágrafo único – As câmaras e balcões frigoríficos, utilizados na refrigeração, deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, além de serem mantidos em excelentes condições de higiene e limpeza, sendo proibido manter as portas abertas por tempo maior que o estritamente necessário ao manuseio dos produtos a serem guardados.

Art. 158 – 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 – embrulhar a carne em jornal ou qualquer outro papel impresso ou não impresso que já tenha sido utilizado para outros fins;

IV – lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

V – uso de balcões de madeira ou qualquer outro material não aprovado pela vigilância sanitária municipal;

VI – a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a 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 que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa;

IX – manter outro ramo de atividade ou negócio que não sejam autorizadas pelas normas vigentes.

Parágrafo único – Os estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes somente poderão exercer suas atividades se possuírem Alvará Sanitário, conforme determina a Lei 13.317, de 24 de setembro de 1999.

Art. 159 – Os estabelecimentos de que trata este Código Sanitário serão classificados por categoria, de acordo com as atividades realizadas:

I – Categoria A: fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam artesanalmente e comercializam no balcão frigorífico ou pelo sistema de autosserviço.

II – Categoria B: fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico, não podendo haver transformação artesanal.

III – Categoria C: manipulam e comercializam no balcão frigorífico, não podendo haver fracionamento de carcaças, desossa e transformação artesanal.

Parágrafo único – A classificação dos estabelecimentos também deverá constar no Alvará Sanitário.

Art. 160 – Os estabelecimentos de cada categoria deverão possuir infraestrutura,

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com as atividades realizadas e o volume diário de produção.

Art. 161 – As carcaças, as carnes e os produtos da transformação artesanal, destinados à comercialização deverão permanecer sob refrigeração.

§ 1º – Os equipamentos de refrigeração deverão manter os produtos nas temperaturas adequadas, possuindo termômetro externo em local e condições de fácil visualização.

§ 2º – Produtos refrigerados expostos no balcão frigorífico e no momento do recebimento deverão ser mantidos à temperatura de até 7° C (sete graus Celsius).

§ 3º – Produtos refrigerados armazenados em câmara fria deverão ser mantidos à temperatura de até 4°C (quatro graus Celsius).

§ 4º – Produtos congelados e produtos rotulados deverão ser armazenados observando a temperatura descrita na rotulagem.

§ 5º – As carnes de salga não necessitam permanecer sob refrigeração, devendo ser expostas ao consumo em local protegido de contaminação.

Art. 162 – Deverá ser realizada a manutenção preventiva dos equipamentos, o controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição e o registro e arquivamento das datas da manutenção.

Art. 163 – Os estabelecimentos que fracionam as carcaças e realizam a desossa, classificados nas categorias A ou B, deverão possuir área específica para estes procedimentos e equipamentos adequados para evitar a contaminação das carnes.

Art. 164 – Todas as categorias de estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão moer as carnes somente na presença do consumidor, observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

rastreabilidade dos produtos manipulados.

Parágrafo único – As demais atividades de manipulação nos estabelecimentos classificados nas categorias B e C também devem ser realizadas na presença do consumidor, sob as condições previstas no caput deste artigo.

Art. 165 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão ter um responsável técnico ou seu substituto devidamente capacitado.

Parágrafo único – A capacitação de que trata o caput deste artigo deverá ser específica na área de manipulação de alimentos ou curso específico na área de manipulação de carnes, devendo ser ministrado por profissional de nível superior na área de saúde, contemplando os seguintes tópicos:

I – contaminantes alimentares;

II – doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;

III – manipulação higiênica dos alimentos;

IV – boas práticas;

V – embalagem e rotulagem.

Art. 166 – O responsável técnico deverá apresentar certificados comprobatórios da capacitação à autoridade sanitária quando solicitado.

Art. 167 – Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes deverão possuir os seguintes documentos:

I – alvará sanitário;

II – comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático,

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

carga horária e registro nominal de participação de funcionários;

III – Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros deste Regulamento e de outras normas específicas, quando couber;

IV – cadastro de fornecedores;

V – notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento;

VI – fichas técnicas do produto cárneo transformado, contemplando a composição do produto acabado;

VII – planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes in natura e transformadas;

VIII – comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

IX – comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;

X – fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou com embalagens para alimentos;

XI – comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XII – fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;

XIII – contratos com empresa coletora de resíduos sólidos orgânicos reaproveitavam;

XIV – comprovante de higienização semestral do reservatório de água;

XV – comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;

XVI – comprovante de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de laudos de análises laboratoriais, semestral e realizado por laboratório regular junto ao serviço de vigilância sanitária;

XVII – laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

alternativa transportada por veículos;

XVIII – planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;

XIX – comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle químico de pragas junto aos órgãos competentes;

XX – relatório elaborado pela empresa controladora de pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando - se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante;

XXI – comprovante de execução do serviço emitido pela empresa controladora de pragas, contendo as seguintes informações:

a) Identificação da contratante:

1 - razão social;

2 - endereço completo.

b) Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com:

1 - razão social;

2 - nome fantasia, quando houver;

3 - número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

4 - endereço completo;

5 - telefone;

6 - números das licenças sanitárias e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

c) Descrição dos serviços executados, incluído a indicação das pragas e vetores alvos, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas.

d) Nome dos saneantes desinfetantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

e) Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfetantes visando à prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários.

f) Informações sobre os saneantes desinfetantes utilizados para uso médico:

1 - grupo químico;

2 - ingrediente ativo;

3 - formulação;

4 - ação tóxica;

5 - antídoto;

6 - tratamento adequado.

g) número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no município.

Art. 168 – Os estabelecimentos deverão possuir Procedimentos Operacionais Padronizados – POP´s, para:

I – higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

II – controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água;

III – capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;

IV – manejo dos resíduos;

V – controle integrado de vetores e pragas urbanas;

VI – recebimento das carnes;

VII – controle de qualidade e rastreabilidade das carnes transformadas artesanalmente para

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

estabelecimentos da Categoria A.

§ 1º – Os POP's de que trata o inciso I, deverão conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizado, método de higienização, princípio ativo do produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias e a operação de desmonte dos equipamentos, quando aplicável.

§ 2º – Os POP's de que trata o inciso II, deverão conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, periodicidade de avaliação da qualidade da água e capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos.

§ 3º – Os POP's de que trata o inciso III, deverão abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização.

§ 4º – Os POP's de que trata o inciso IV, deverão indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento.

§ 5º – Os POP's de que trata o inciso V, deverão contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.

§ 6º – Os POP's de que trata o inciso VI, deverão especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento das carnes. Esses procedimentos deverão prever o destino dado às carnes reprovadas no controle efetuado.

§ 7º – Os POP's de que trata o inciso VII, deverão contemplar todos os procedimentos

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

relativos à ficha técnica dos produtos de transformação artesanal, identificação do lote e os métodos de controle de qualidade do produto final.

Art. 169 – Os estabelecimentos, sempre que solicitado pela autoridade sanitária, deverão apresentar os documentos exigidos neste Código Sanitário, ou cópia destes.

Art. 170 – Os documentos ou cópias cuja apresentação é considerada obrigatória neste Código Sanitário deverão permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

Art. 171 – Os veículos para transportes, entregas e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I – dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de termo isolante;

II – dispor de revestimento metálico não corrosivo, de superfície lisa e contínua;

III – possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;

IV – possuir, para transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosivo e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso facilitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo;

V – no transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, sob a condição de representar, no mínimo 30% (trinta por cento) de peso total da mercadoria;

VI – o pescado será acondicionado por espécie, e em caixas de material não corrosivo e liso, mantidas em bom estado de conservação e limpeza;

VII – o peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosivo e

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

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

Art. 172 – Os produtos cárneos comercializados devem ser provenientes de matadouros ou abatedouros cadastrados, que tenham fiscalização sanitária, devendo estar adequados e carimbados, não sendo permitida a comercialização destes, sem inspeção veterinária municipal, estadual ou federal.

Art. 173 – Os utensílios de manipulação, instrumentos ou ferramentas de corte devem ser feitos de material inoxidável, e cabo plástico, bem como mantidos em rigoroso estado de higiene.

Parágrafo único – Aos atuais estabelecimentos serão dados para cumprimento dessas exigências e a partir da data deste, o prazo de seis meses para as devidas adequações, não isentando os mesmos de passarem por fiscalizações sanitárias no caráter educacional e de orientações quanto aos atendimentos previstos neste Código Sanitário.

SEÇÃO II – DOS MATADOUROS, FRIGORÍFICOS, ABATEDOUROS DE AVES E ESTABELECIAMENTOS CONGÊNERES

Art. 174 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código Sanitário, os estabelecimentos acima citados, obedecerão no que couber ao disposto nas Legislações Federal e Estadual pertinentes, bem como nas Normas Técnicas Especiais.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO III – DOS DEPÓSITOS DE AVES E DE OUTROS ANIMAIS VIVOS PARA COMÉRCIO

Art. 175 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis neste Código Sanitário e de Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima devem possuir:

I – instalações revestidas com materiais eficientes e isoladas dos outros compartimentos, com cobertura apropriada, com tela completando a alvenaria;

II – área proporcional à demanda;

III – piso;

IV – gaiolas para aves, com fundo móvel e impermeável, de modo a facilitar a higienização local;

V – canaletas que recebem e conduzem os resíduos líquidos.

Art. 176 – É proibido nos referidos estabelecimentos:

I – o abate e/ou preparo de aves e outros animais não consoante com as Normas Técnicas;

II – a comercialização de aves e/ou outros animais doentes, devendo os mesmos serem isolados dos sadios;

III – alojar um número excessivo de aves numa mesma gaiola.

SEÇÃO IV – DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 177 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I – fogão apropriado com coifa ou exaustor, de acordo com as normas sanitárias;

II – recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

III – amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível à manipulação no preparo de massas e demais produtos;

IV – lonas para cobrir e enforar, e que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário ou outro material adequado e rigorosamente limpo.

Art. 178 – Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 179 – O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Art. 180 – A secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

Art. 181 – As massas, caldas e outras substâncias em preparo ou já preparadas, enquanto não utilizadas devem ficar ao abrigo das poeiras, moscas e de qualquer outro tipo de contaminação.

Art. 182 – Os locais e aparelhagem de fabricação e secagem devem conservar-se em perfeito estado de limpeza mediante lavagem periódica, com água quente.

Art. 183 – Os estabelecimentos que fabricam e embalam produtos de confeitaria e panificação, devem acondicionar os alimentos em embalagens adequadas, de acordo com a autoridade competente, com rótulo contendo a data de fabricação, modo de conservação, prazo de validade, nome do fabricante, endereço completo e ingredientes utilizados no

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

produto.

Art. 184 – O transporte e a entrega dos pães, biscoitos e similares deve ser feito em recipientes adequados e protegidos, sendo os veículos, de uso exclusivo a esta finalidade.

Art. 185 – Os produtos expostos ao comércio devem estar em locais apropriados e protegidos de contaminação.

SEÇÃO V – DAS QUITANDAS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES

Art. 186 – Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados devem possuir:

I – bancas, de preferência impermeabilizada com material eficiente para conter os produtos hortifrutigranjeiros;

II – mesas ou estantes rigorosamente limpas.

Art. 187 – É proibido comercializar e/ou utilizar:

I – frutas amolecidas, esmagadas, fermentadas ou geminadas;

II – hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos;

III – utilizar o depósito de hortifrutigranjeiros para qualquer outro fim.

Art. 188 – É proibido colocar nas bancas, caixas ou outros recipientes contendo alimentos nas calçadas ou adjacências dos estabelecimentos.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Parágrafo único – Deverá a estes estabelecimentos seguirem as normas deste código sanitário.

SEÇÃO VI – DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS E FESTAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS E FESTAS DE ARTES, FEIRAS E FESTAS RELIGIOSAS, FEIRAS E FESTA CULTURAIS, FESTEJOS PÚBLICOS EM GERAL E SIMILARES

Art. 189 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código Sanitário, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes nos próximos artigos.

Art. 190 – São considerados festejos públicos aqueles realizados em vias públicas ou em recinto fechados, de livre acesso ao público.

Parágrafo único – Deverá ser consultada a Autoridade Sanitária Municipal quando, e sempre, da realização dos festejos, para adequada autorização e liberação do Alvará Sanitário, mesmo que este for emitido por período determinado.

Art. 191 – Além do que couber a cada tipo de comércio ou prestação de serviços definido por espécies nos capítulos deste Código Sanitário, além das demais disposições legais pertinentes, nos eventos acima citados será observado:

§ 1º – Nas barracas de comida, nos balcões de bebidas, só é permitido o uso de copos, pratos e talheres descartáveis, sendo descartados com uma única utilização.

§ 2º – Quando houver instalações de rede de água canalizada, servindo água corrente potável dentro dos estabelecimentos, será permitido uso de utensílios não descartáveis desde que sejam lavados em água corrente e limpa, após cada uso.

Art. 192 – Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos devem estar agrupados de

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

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.

§ 1º – Os alimentos já preparados e cozidos devem estar protegidos adequadamente, contra poeiras, insetos e qualquer outra fonte de contaminação.

§ 2º – Quando da não observância do prescrito no parágrafo 1º, deste artigo os alimentos encontrados serão apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 193 – Nos estabelecimentos que se enquadram nessa seção fica proibida a fabricação de alimentos, exceto em situações que comprovadamente não expõem riscos de saúde individual e coletiva, e com prévia aprovação da Autoridade Sanitária Municipal.

Art. 194 – A fabricação de alimentos, pipocas, centrifugação de açúcar, fritura de churros, acarajés, churrasco, milho verde, amendoim torrado, coco queimado, só será permitido quando processados em equipamentos seguindo todas as normas sanitárias autorizadas pela Autoridade Sanitária Municipal.

Art. 195 – Os alimentos devem estar protegidos adequadamente, de forma a não oferecer riscos de deterioração, caso contrário, serão apreendidos e inutilizados pela Vigilância Sanitária a fim de evitar intoxicação alimentar.

SEÇÃO VII – DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES, TRAILERS, COMÉRCIOS AMBULANTES CONGÊNERES

Art. 196 – Define-se por ambulantes o comércio de produtos alimentícios não estabelecidos em pontos fixos.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 197 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os comércios ambulantes somente serão tolerados 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 açúcar, churros, milho verde, acarajé, churrasquinho, cachorro-quente e hambúrgueres desde que em equipamento aprovado pelo órgão Sanitário do Município;

II – preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão fiscalizador competente.

Art. 198 – 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, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III – serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis, 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 temperaturas acima de 60° C (sessenta graus Celsius), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;

VI – serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecção com água fervente ou

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

solução desinfetante aprovada.

Art. 199 – Os estabelecimentos fixos, ou imóveis, destinados à venda de gêneros alimentícios não poderão ser utilizados como dormitório.

Art. 200 – Não são permitidos nos trailers, quiosques, ambulantes e congêneres:

I – venda de produtos perecíveis, ou não, sem armazenamento adequado;

II – contato direto com as mãos com o alimento determinado.

Art. 201 – Para o funcionamento dos trailers e quiosques será obrigatório:

I – delimitação de funcionários exclusivos para manipulação de alimentos;

II – proibição de funcionamento de trailers em locais próximos aos depósitos de hospitais, lotes vazios (que permitem acúmulo de entulhos) e ponto final de escoamento de esgoto;

III – obrigatoriedade de reservatório de água potável, garantindo boas condições de higienização do estabelecimento e dos alimentos;

IV – dedetização do estabelecimento a cada 06 meses;

V – lixeira com tampa e pedal para a área interna do estabelecimento;

VI – a instalação sanitária será obrigatória mediante padronização da instalação física, sendo obrigatório a presença de pia.

Art. 202 – O procedimento de entrega de alimentos deve atender todas as normas sanitárias aplicáveis para o acondicionamento e transporte de alimentos de acordo com as normas vigentes.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 203 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código Sanitário, e Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima citados devem possuir as seguintes especificações:

I – vasilhame de matéria inócua e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação, para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, seguindo as etapas de remoção de detritos, lavagens com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

II – no caso de preparo de líquidos, a mistura deverá ser resfriada até a temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) e mantida nesta temperatura até o momento de ser congelado, o que deverá acontecer antes de passados 72 (setenta e duas horas);

III – durante o armazenamento, os gelados comestíveis nos postos de venda, a temperatura será de no máximo 5°C (cinco graus Celsius negativos);

VI – as casquinhas, copinhos, pás e outros serão acondicionados adequadamente, em locais protegidos de poeira, moscas, insetos, roedores, etc.

Art. 204 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos deverão possuir:

I – vasilhame de material inócua e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:

a) remoção de detritos;

b) lavagem com água morna e sabão ou detergente;

c) escaldo com água fervente ou vapor;

d) secagem;

II – os sorvetes, fabricados e não vendidos próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;

III – os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;

IV - no caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;

V – os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

VI – 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). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, de - 5°C (cinco graus Celsius negativos).

Parágrafo único – As sorveterias e congêneres deverão manter uma lixeira para os usuários.

SEÇÃO VII – DOS MERCADOS, SUPERMERCADOS E MERCEARIAS

Art. 205 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código Sanitário, e Normas Técnicas Especiais, principalmente, os capítulos que disciplinam as normas referentes a açougues, bares, padarias, quitandas, casa de frios e outros, os estabelecimentos acima devem possuir:

I – área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósitos de alimentos e produtos, embalagens vazias e sacarias etc.;

II – câmara de refrigeração e afins para estocagem, conservação, exposição e comercialização de alimentos perecíveis;

III – local adequado para armazenamento de produtos tóxicos separado dos gêneros alimentícios e aprovado pela autoridade sanitária competente.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 206 – O acondicionamento do lixo far-se-á de acordo com as normas técnicas estabelecidas.

SEÇÃO VIII – DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS,

ENTREPOSTOS E CONGÊNERES

Art. 207 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código Sanitário, os estabelecimentos acima citados obedecerão ao disposto neste capítulo e às normas mínimas de dois metros, com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 208 – É proibido:

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

II - comercialização de alimentos fracionados.

Art. 209 – Os depósitos de alimentos deverão possuir:

I – estrados para sacarias;

II – comprimento ou o outro lado: não estipulado;

III – distância entre um estrado e o piso: 0,20 cm (vinte centímetros), no mínimo;

IV – distância entre um estrado e uma parede: 0,50 cm (cinquenta centímetros) no mínimo;

V – distância entre um estrado e outro: 0,50 cm (cinquenta centímetros).

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO IX – DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES, PASTELARIAS, CERVEJARIAS, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES

Art. 210 – Além das disposições constantes e aplicáveis deste Código Sanitário, os estabelecimentos acima citados devem possuir:

I – toalhas limpas e guardanapos descartáveis;

II – estufas e câmaras de refrigeração e banca de exposição adequada;

III – equipamentos e utensílios adequados a cada finalidade;

IV – a lavagem da louça e talheres deverá ser feita em água corrente, não sendo permitida a utilização, em qualquer hipótese, de baldes ou outros vasilhames;

V – as janelas e vãos dos cômodos de preparação de alimentos deverão ser vedados com telas à prova de moscas;

VI – os açucareiros serão do tipo que permitam a retirada do açúcar sem o levantamento da tampa, salvo quando servidos por garçons;

VII – a louça e os talheres deverão ser guardados em armários, de modo a não ficarem expostos às moscas e poeiras;

VIII – todas as dependências serão mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, especialmente as cozinhas, salas de refeições e instalações sanitárias;

IX – o indivíduo que estiver no caixa não poderá manipular os produtos sem embalagens, como, carne e seus derivados.

SEÇÃO X – VITAMINAS E SUCOS NATURAIS OBEDECERÃO ÀS SEGUINTESEXIGÊNCIAS NO SEU PREPARO

Art. 211 – Os estabelecimentos acima citados obedecerão às seguintes exigências:

I – serão elaborados no momento de serem servidos aos consumidores, usando-se todo o

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

rigor de higiene;

II – na elaboração dos produtos só serão usadas frutas, polpas congeladas, concentrados de frutas, em perfeito estado de conservação;

III – quando na feitura com leite em pó, este será reconstituída, com água potável e filtrada;

IV – quando no processo entrar leite natural, deverá ser pasteurizado, ou equivalente;

V – quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, será feito com água potável e filtrada.

Art. 212 – Na separação do caldo da cana-de-açúcar, serão observadas as seguintes exigências:

I – elaboração no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II – a cana-de-açúcar destinada à moagem sofrerá seleção e lavagem em água corrente potável a fim de ser separada qualquer substância estranha;

III – o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores, rigorosamente limpos, sendo expressamente proibido o uso de filtro-coador de pano;

IV – só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;

V – a estocagem e a raspagem da cana serão realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado e mantido em perfeitas condições de higiene;

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

VII – os engenhos deverão ter calhas de material inoxidável.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO XI – FÁBRICAS DE ALIMENTOS (BISCOITOS, DOCES, SALGADOS, CONSERVAS E OUTROS), FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO, FÁBRICAS DE MASSAS, FÁBRICAS DE SALGADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE ORIGEM VEGETAL, FÁBRICA DE BEBIDAS, TORREFAÇÃO DE CAFÉ, INDÚSTRIA DE BALAS, BENEFICIADORAS E CONGÊNERES.

Art. 213 – Além das demais disposições constantes e aplicações deste Código Sanitário e Normas Técnicas Especiais, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir a legislação Estadual e Federal vigentes e as seguintes normas:

I – possuir sala de embalagem de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;

II – possuir vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:

- a) remoção de detritos;
- b) lavagem com água morna e sabão ou detergente;
- c) escaldo com água fervente ou vapor;
- d) secagem.

III – fogão apropriado com sistema de exaustão, quando necessário, composto das seguintes partes:

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéu;
- d) exaustor;

IV – isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas, ou qualquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor;

V – serem os aparelhos ou equipamentos, que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios, e afastados no mínimo 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

das paredes;

VI – terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho, e à vizinhança;

VII – terem os aparelhos e equipamentos, que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

VIII – serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

§ 1º – Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.

§ 2º – A câmara de secagem terá:

a) paredes impermeabilizadas até a altura de 2,00m (dois metros) com azulejos na cor clara ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e teto liso, pintado de cor clara;

b) abertura para o exterior envidraçada e telada.

§ 3º – Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

a) feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;

b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações sobretudo insetos;

c) ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluente.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO XII – DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPOSITOS DE BEBIDAS E CONGÊNERES

Art. 214 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código Sanitário, e Normas e Técnicas Especiais os estabelecimentos acima deverão possuir paredes revestidas até a altura de 2,00 (dois) metros, com material liso, resistente e lavável, na cor clara.

Art. 215 – É proibido:

I – expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas, para qualquer uso, que se preste a confusão com bebidas.

II – vendas de bebidas fracionadas.

SEÇÃO XIII – DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, PRAÇAS DE ESPORTES E SIMILARES

Art. 216 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis neste Código Sanitário, deverão atender às exigências desta seção.

Art. 217 – As piscinas são classificadas em:

I – Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações.

II – Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares.

III – Públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob administração direta ou indireta de órgãos governamentais.

Parágrafo único – As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências desta regulamentação, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 218 – As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 219 – As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 220 – O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconexão com a rede pública de abastecimento e as redes das instalações sanitárias.

Art. 221 – As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta 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. 222 – Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo único – A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, num período máximo de 8 (oito) horas.

Art. 223 – As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 224 – Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I – o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;

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

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 225 – Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina e construídos de modo a obrigar que os banhistas percorrem toda a sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00 m (três metros) de comprimento, 0,30 cm (trinta centímetros) de profundidade, e 0,80 cm (oitenta centímetros) de largura.

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

Art. 226 – Os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

I – vasos sanitários e lavabos na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens e 1 (um) para cada 40 (quarenta) mulheres;

II – mictórios na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens;

III – chuveiros, na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) banhistas;

IV – ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

Parágrafo único – É vedado o uso de estrados de madeira.

Art. 227 – 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 amostras.

b) cada amostra será constituída de 5 (cinco) porções de 10 ml, exigindo-se no mínimo, que 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo Coliforme nas 5 (cinco) porções de 10 ml que constituem cada uma delas.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

c) A contagem de placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentas) colônias por mililitro, em 80% (oitenta por cento) de 5 (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 15 cm 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 1 mg/L (um miligrama por litro) quando o residual for de cloro livre, ou de 1,5 (um e meio) a 2 mg/L (dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado.

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

Parágrafo único – Serão realizados os exames previstos no artigo anterior, no mínimo 3 (três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 228 – 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. 229 – O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1 (um) para cada 2,00 m² de superfície líquida, sendo obrigatória a todo frequentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art. 230 – As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste regulamento, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

Parágrafo único – Os casos de interdição serão comunicados por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 231 – O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 232 – 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 para as águas de piscinas.

SEÇÃO XIV – DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES

Art. 233 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, 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 – dormitórios com área de 6,00 m² (seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e, 4,00 m² (quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;

IV – as instalações sanitárias, além das disposições contidas neste Código Sanitário, deverão ser separadas por sexo com acessos independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;

V – sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;

VI – as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídas por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

Art. 234 – É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 235 – As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 236 – 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 até 2,00 m (dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de 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.

Art. 237 – No mesmo veículo não se poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

SEÇÃO XV– DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS, SAUNAS E SIMILARES

Art. 238. – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos supracitados deverão possuir, especificamente:

- I – pentes, 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 golas de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídos e higienizados 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;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

V – quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados conforme as legislações vigentes.

Parágrafo único – A utilização de lâminas no que trata esta seção deverá ser utilizada apenas uma única vez, sendo esta descartada em local apropriado evitando contaminação e acidentes.

SEÇÃO XVI – DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO: ESCOLAS, CRECHES E SIMILARES

Art. 239 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis neste Código Sanitário, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas a seguir.

Art. 240 – As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.

Parágrafo único – Estes compartimentos, em cada pavimento deverão ser dotados de vaso sanitário, mictório e lavatório para atender a capacidade máxima de pessoas seguindo as normas vigentes.

Art. 241 – É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) mictório para cada 200 (duzentos) alunos; um vaso sanitário para cada 100 (cem) alunas e 1 (um) lavatório para cada 200 (duzentos) alunas e alunos somados.

Parágrafo único – Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de 01 (um) para cada 100 (cem) alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00 m² (cinco metros quadrados) para cada 100 (cem) alunos ou alunas, no mínimo.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 242 – É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, vedada sua localização em instalações sanitárias.

Parágrafo único – Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

Art. 243 – Os estabelecimentos de que tratará esta seção, deverão apresentar análise bacteriológica dos bebedouros, realizado por empresa devidamente licenciada pela Vigilância Sanitária.

Art. 244 – Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

Parágrafo único – As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

SEÇÃO XVII – DAS BOATES, CINEMAS, TEATROS E CONGÊNERES

Art. 245 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I – banheiros, separados por sexo, em número suficiente;

II – o material usado no revestimento será incombustível;

III – corredores de tamanho adequado para garantir o rápido fluxo de pessoas;

IV – as portas de saídas das salas de espetáculos, deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora, sendo obrigatório haver saídas de emergência em número proporcional ao de frequentadores;

V – bebedouro automático em número suficiente e proporcional à demanda.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 246 – Só serão permitidas salas de espetáculo a ser assegurada a rápida evacuação dos espectadores.

Art. 247 – As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos que darão renovação de ar.

§ 1º – Quando instalado o sistema de ar-condicionado este obedecerá às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

§ 2º – Em qualquer caso, será obrigatória a quantidade de janelas suficientes para adequada renovação de ar nas salas de espetáculos.

Art. 248. – As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes exigências:

I – porta abrindo para o lado de fora e construída de material incombustível;

II – ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

III – instalação sanitária.

Art. 249 – As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, deverão receber revestimento ou pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura de 2,00 (dois) metros e tratamento acústico, que impeça a difusão do som.

SEÇÃO XVIII – DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, CEMITÉRIOS E CONGÊNERES

Art. 250 – As agências funerárias, necrotérios, cemitérios e congêneres, ficam sujeitos aos dispositivos desta Lei, no que couber às Normas Técnicas Especiais a serem fixadas pela Secretaria Municipal de Saúde, a critério da autoridade sanitária competente.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Parágrafo único – Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo 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 sala de vigília;

III - bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento ;

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

Art. 251 – Não será tolerada a permanência de cadáver, nas agências funerárias sendo, portanto, expressamente proibido serem embalsamados e tamponados, nestas instalações.

Art. 252 – Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do Poder Público Municipal, obedecendo:

I – estarem em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento.

II – em regiões planas a autoridade sanitária só poderá autorizar a sua construção, se não houver risco de inundação.

III – nos casos dos incisos I e II deverá haver estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00 m (dois metros).

Art. 253 – Nos cemitérios ou próximo a ele, deverá haver, pelo menos:

I – depósito de materiais e ferramentas.

II – instalações sanitárias para o público, separadas por sexo.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 254 – Os projetos referentes à construção de cemitérios e necrotérios deverão ser submetidos à prévia aprovação da Autoridade Sanitária competente.

Art. 255 – Os cemitérios e necrotérios já existentes deverão ser adequados na medida do possível às recomendações deste regulamento.

SEÇÃO XIX – DAS PROFISSÕES DA ÁREA DE SAÚDE

Art. 256 – A Vigilância Sanitária Municipal fiscalizará, em conformidade com as legislações vigentes:

I – o exercício da medicina, odontologia, farmácia e outras profissões relacionadas à área da saúde.

II – os estabelecimentos que se relacionam com as profissões da área da saúde.

III – a produção e comércio de drogas, produtos terapêuticos, materiais cirúrgico, ortopédico e de uso nas profissões mencionadas no “caput” do artigo, bem como de desinfetantes, inseticidas e cosméticos;

IV – uso e comércio de substâncias tóxicas e entorpecentes.

§ 1º – Os institutos e clínicas de beleza sob a responsabilidade de profissionais de nível superior são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética, envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

§ 2º – Aplica-se às normas estabelecidas neste Código Sanitário Municipal a todos os consultórios cujos profissionais sejam formados na área de saúde e prestam serviços pelos mesmos.

§ 3º – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, nos incisos I a IV, devidamente licenciado, só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 257 – No desempenho da ação fiscalizadora, a autoridade sanitária municipal, licenciará e inspecionarão os estabelecimentos em que sejam produzidos, manipulados ou comercializados os produtos e substâncias referidas no artigo anterior, podendo colher amostras para análise, realizar apreensão ou inutilização daqueles que não satisfizerem as exigências regulamentares ou forem utilizados ilegalmente.

Art. 258 – As pessoas que exerçam qualquer atividade relacionada com a medicina e profissionais afins, e que possuam diploma, título, grau ou certificado, na forma da Lei Federal e registro no órgão estadual, sujeitar-se-ão às sanções legais.

Parágrafo único – Por objetivo regulamentar as atividades das pessoas físicas e jurídicas de direito público e privado que realizam serviços da área de saúde obedecerão às Leis, Portarias, Resoluções Colegiadas e Instruções Normativas aplicadas a cada área de atuação profissional.

SEÇÃO XX – DAS FARMÁCIAS E DROGARIAS

Art. 259 – A dispensação de medicamentos é privativa de:

- a) Farmácia;
- b) Droguaria;
- c) Posto de medicamento;
- d) Dispensário de medicamentos;

Art. 260 – É expressamente proibida a coleta e recebimento de material para exames laboratoriais, sob qualquer pretexto nas farmácias e drogarias.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 261 – Os laboratórios de manipulação são exclusivos de farmácia, sendo vedada sua instalação nos demais estabelecimentos.

Art. 262 – A dispensação de plantas medicinais é privativa das farmácias e ervanarias, observados o acondicionamento adequado e classificação botânica e Normas Técnicas Específicas.

Art. 263 – Apenas poderão ser entregues à dispensação drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos que obedeçam aos padrões de qualidade oficialmente reconhecidos.

Art. 264 – A farmácia e a drogaria terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, inscrito no Conselho Regional de Farmácia, na forma da Lei.

§ 1º – A presença do Farmacêutico Responsável Técnico será obrigatória durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento.

§ 2º – Os estabelecimentos de que trata este artigo poderão manter técnico responsável substituto, para os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 265 – As farmácias e drogarias são obrigadas a plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, consoante com as normas a serem baixadas pelo município.

Parágrafo único – Cabe ao Secretário Municipal de Saúde ou o Coordenador da Vigilância Sanitária Municipal definir o sistema de plantão e rodízio das farmácias e drogarias levando em consideração as Leis Sanitárias vigentes e a obrigatoriedade da presença do responsável técnico ou seu substituto em todo horário de plantão.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 266 – É obrigatório o envio das movimentações de entrada e saída (compras e transferências) e saída (vendas, transformações, transferências e perdas) de medicamentos comercializados em farmácias e drogarias privadas do país, particularmente os medicamentos (como os entorpecentes e os psicotrópicos) e os antimicrobianos e suas atualizações pelo Sistema Nacional de Gerenciamento de Produtos Controlados ou outro que vier a substituí-lo ou atualizá-lo.

§ 1º – Os dados da escrituração sanitária devem ser transmitidos eletronicamente em arquivos no intervalo de, no mínimo, 1 (um) e, no máximo, 7 (sete) dias consecutivos, ainda que nenhuma movimentação no estoque do estabelecimento tenha ocorrido no período respectivo.

§ 2º – A transmissão eletrônica deve ser realizada e atualizada, no mínimo, uma vez por semana.

§ 3º – Em virtude de manutenção, instabilidade, erro de autenticação, para utilização das funcionalidades do Sistema Nacional de Gerenciamento de Produtos Controlados ou outro que vier a substituí-lo não deverá ser objeto de autuação a falta de regularidade na transmissão das movimentações e emissão de relatórios quando o motivo for estritamente instabilidade operacional do próprio SNGPC.

§ 4º – Mesmo em virtude de manutenção, instabilidade, erro de autenticação, do sistema Nacional de Gerenciamento de Produtos Controlados, ou outro que vier a substituí-lo, não isenta o farmacêutico responsável técnico ou seu substituto de realizar o controle das movimentações dos medicamentos controlados, no sistema do estabelecimento, para fins de fiscalização sanitária.

Art. 267 – Os Balanços de Substâncias Psicoativas e Outras Substâncias Sujeitas a Controle Especial – BSPO; Balanço de Medicamentos Psicoativos e de outros Sujeitos a Controle Especial – BMPO, Mapa do Consolidado das Prescrições de Medicamentos - MCPM e a Relação Mensal de Notificações de Receita "A" - RMNRA devem ser entregues a Autoridade Sanitária Municipal obedecendo às quantidades de vias de cada relatório, conforme a Portaria 344/1998 suas atualizações ou que vier a substituí-la.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

§ 1º – O farmacêutico responsável técnico entregará os relatórios do Artigo anterior, as Autoridades Sanitárias Municipais trimestralmente até o dia 15 (quinze) dos meses de abril, julho, outubro e janeiro.

§ 2º – O relatório anual deverá ser entregue até o dia 31 (trinta e um) de janeiro do ano seguinte.

Art. 268 – As farmácias e drogarias devem dispor de instruções escritas e atualizadas das rotinas técnicas implantadas.

§ 1º – As atribuições e responsabilidades individuais devem estar descritas no Manual de Boas Práticas Farmacêuticas do estabelecimento e ser compreensíveis a todos os funcionários, inclusive o responsável legal pelo estabelecimento.

Art. 269 – Todos os funcionários devem ser capacitados quanto ao cumprimento da legislação sanitária vigente e aplicável às farmácias e drogarias, bem como dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) de acordo com o previsto no Manual de Boas Práticas Farmacêuticas do estabelecimento, no mínimo:

I – manutenção das condições higiênicas e sanitárias adequadas a cada ambiente da farmácia ou drogaria;

II – aquisição, recebimento e armazenamento dos produtos de comercialização permitida;

III – exposição e organização dos produtos para comercialização;

IV – dispensação de medicamentos;

V – destino dos produtos com prazos de validade vencidos e próximos ao vencimento;

VI – destinação dos produtos próximos ao vencimento;

VII – prestação de serviços farmacêuticos permitidos, quando houver;

VIII – utilização de materiais descartáveis e sua destinação após o uso;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

IX – e outros solicitados pelas legislações vigentes.

Art. 270 – O estabelecimento deve manter registros, no mínimo, referentes à:

I – treinamento de pessoal;

II – serviço farmacêutico prestado, quando houver;

III – divulgação do conteúdo dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) aos funcionários, de acordo com as atividades por eles realizadas;

IV – execução de programa de combate a insetos e roedores;

V – manutenção e calibração de aparelhos ou equipamentos, quando exigido.

Parágrafo único - É facultado à farmácia ou drogaria prestar serviço de aplicação de injetáveis, devendo este ser exercido por técnico habilitado, observado a prescrição médica.

Art. 271 – As farmácias e drogarias deverão possuir Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS, conforme legislação específica.

Art. 272 – Nos treinamentos, os funcionários devem ser instruídos sobre procedimentos a serem adotados em caso de acidente e episódios envolvendo riscos à saúde dos funcionários ou dos usuários das farmácias e drogarias, inclusive, quanto ao uso e descarte de EPIs, de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS, conforme legislação específica.

Art. 273 – Registros de dedetização e desratização, de acordo com as normas e Leis vigentes.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 274 – Somente será permitido o funcionamento de farmácia e drogaria sem a assistência do técnico responsável, ou de seu substituto, pelo prazo de até trinta dias, período em que não serão aviadas fórmulas magistrais ou oficiais nem comercializar medicamentos sujeitos a regime de controle especial.

Art. 275 – As licenças poderão ser suspensas, cassadas, ou canceladas no interesse da saúde pública, mediante despacho fundamentado da autoridade competente, assegurado o direito de defesa em processo administrativo, instaurado pelo órgão sanitário.

Art. 276 – Na hipótese de ser apurada infração ao disposto neste Código Sanitário e demais normas pertinentes, os responsáveis legais e técnicos, ficarão sujeitos às sanções previstas na legislação penal e administrativa, sem prejuízo da ação disciplinar decorrente do regime jurídico a que estejam submetidos.

Art. 277 – A assunção e cessada a assistência do Farmacêutico Responsável Técnico deverá comunicar ao setor de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 278 – A prestação de serviços farmacêuticos em farmácias e drogarias deve ser permitida por autoridade sanitária mediante prévia inspeção para verificação do atendimento aos requisitos mínimos.

Parágrafo único – É vedado utilizar qualquer dependência da farmácia ou drogaria como consultório, ou outro fim diverso do licenciamento.

Art. 279 – Na área destinada aos medicamentos deve estar exposto cartaz, em local visível ao público, contendo a seguinte orientação, de forma legível e ostensiva que permita a fácil leitura a partir da área de circulação comum: “Medicamentos podem causar efeitos indesejados”. Evite a automedicação: informe-se com o farmacêutico”.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO XXI – DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS E POSTOS DE COLETA LABORATORIAL

Art. 280 – Estes estabelecimentos estão sujeitos às disposições constantes e aplicáveis desta Lei, sendo os que realizam atividades laboratoriais na área de análises clínicas, patologia clínica e citologia.

Art. 281 – O laboratório clínico e o posto de coleta laboratorial devem possuir alvará atualizado, expedido pelo órgão sanitário competente.

Art. 282 – O laboratório clínico e o posto de coleta laboratorial devem possuir um profissional legalmente habilitado como responsável técnico.

Art. 283 – Em caso de impedimento do responsável técnico, o laboratório clínico e o posto de coleta laboratorial devem contar com um profissional legalmente habilitado para substituí-lo.

Art. 284 – O laboratório clínico e o posto de coleta laboratorial devem dispor de instruções escritas e atualizadas das rotinas técnicas implantadas. Sendo estes os Manuais de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padrão, Registros e PGRSS de acordo com as Leis vigentes.

Art. 285 – O laboratório clínico deve possuir estrutura organizacional documentada.

Art. 286 – As atividades de coleta domiciliar, em empresa ou em unidade móvel devem estar vinculadas a um laboratório clínico e devem seguir os requisitos aplicáveis definidos

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

neste Regulamento Técnico.

Art. 287 – Todos os profissionais do laboratório clínico e do posto de coleta laboratorial devem ser vacinados em conformidade com a legislação vigente.

Art. 288 – O laboratório clínico e o posto de coleta laboratorial devem:

I – possuir equipamentos e instrumentos de acordo com a complexidade do serviço e necessários ao atendimento de sua demanda;

II – manter instruções escritas referentes a equipamento ou instrumento, as quais podem ser substituídas ou complementadas por manuais do fabricante em língua portuguesa;

III – realizar e manter registros das manutenções preventivas e corretivas;

IV – verificar ou calibrar os instrumentos a intervalos regulares, em conformidade com o uso, mantendo os registros dos mesmos;

V – verificar a calibração de equipamentos de medição mantendo registro das mesmas.

Art. 289 – Os equipamentos que necessitam funcionar com temperatura controlada devem possuir registro da verificação da mesma.

Art. 290 – O laboratório clínico e o posto de coleta laboratorial devem registrar a aquisição dos produtos para diagnóstico de uso in vitro, reagentes e insumos, de forma a garantir a rastreabilidade.

Art. 291 – Os produtos para diagnóstico de uso in vitro, reagentes e insumos adquiridos devem estar regularizados junto a ANVISA/MS de acordo com a legislação vigente.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 292 – O reagente ou insumo preparado ou aliquotado pelo próprio laboratório deve ser identificado com rótulo contendo: nome, concentração, número do lote (se aplicável), data de preparação, identificação de quem preparou (quando aplicável), data de validade, condições de armazenamento, além de informações referentes a riscos potenciais.

Art. 293 – Devem ser mantidos registros dos processos de preparo e do controle da qualidade dos reagentes e insumos preparados.

Parágrafo único – A utilização dos reagentes e insumos deve respeitar as recomendações de uso do fabricante, condições de preservação, armazenamento e os prazos de validade, não sendo permitida a sua revalidação depois de expirada a validade.

SEÇÃO XXII – DAS CASAS DE ÓTICAS, ARTIGOS CIRÚRGICOS, ODONTOLÓGICOS, ORTOPÉDICOS E CONGÊNERES

Art. 294 – Além de seguirem as Normas Técnicas Especiais, Federais e Estaduais, os estabelecimentos acima deverão obedecer às disposições deste Código Sanitário, no que couber.

Art. 295 – 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. 296 – 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.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 297 – É vedado às casas de ótica confeccionar e vender lentes de grau sem prescrição médica, bem como instalar consultórios médicos nas dependências dos seus estabelecimentos.

SEÇÃO XXIII – DOS CONSULTÓRIOS VETERINÁRIOS, ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS AGROS - VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art. 298 – Os hospitais, clínicas, consultórios veterinários bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pelo órgão competente, desde que satisfeitas às exigências desta Lei e das Normas Técnicas Especiais.

§ 1º – Nos hospitais, clínicas veterinárias e congêneres, os canis e gatis não poderão causar incômodos a terceiros.

§ 2º – Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis poderão ser do tipo solário, individuais, devendo neste caso ser totalmente cercados e cobertos por tela de arame, e providos de abrigo.

§ 3º – Os canis deverão provir de esgotos ligados à rede pública, dispor de água corrente e sistema adequado de ventilação.

Art. 299 – Os medicamentos, rações e similares, deverão ser acondicionados, adequadamente, protegidos de luz, umidade e calor, salvo os que exijam condições especiais de armazenamento, atendidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 300 – Os estabelecimentos que comercializam animais deverão atender às condições necessárias, de higiene e conforto.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO XXIV – DOS CONSULTÓRIOS ODONTOLÓGICOS, LABORATÓRIOS DE PRÓTESE E CONGÊNERES

Art. 301 – Além das condições constantes e aplicáveis neste Código Sanitário e das Normas Técnica Especiais, Federais e Estaduais, os estabelecimentos acima deverão obedecer às exigências desta seção.

§ 1º – 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.

§ 2º – Os responsáveis pelos estabelecimentos odontológicos, quando não forem os proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Art. 302 – Os consultórios odontológicos que possuírem aparelhos de radiologia, deverão atender as Normas Técnicas Especiais reguladoras do tema.

Art. 303 – Os laboratórios de prótese, que dispuserem de aparelhos que produzem calor excessivo, deverão ter isolamento térmico.

Art. 304 – Os gases, vapores, fumaças e poeiras, deverão ser removidos por sistema de exaustão apropriado.

Art. 305 – Os restos de mercúrio, não serão despejados diretamente na pia ou no lixo, devendo ser acondicionados em recipientes fechados e contendo água ou de acordo com as Normas Técnicas Especiais.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 306 – Os consultórios odontológicos só devem funcionar com o profissional de nível superior graduado em odontologia ou seu substituto devidamente registrado no Conselho Regional de Odontologia.

SEÇÃO XXV – DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 307 – A Secretaria Municipal de Saúde através de seu órgão técnico especializado, incluindo-se os profissionais do órgão de Vigilância Sanitária do Consórcio da Mata Leste, que promoverão educação sanitária para a população e do setor regulado do município, utilizando-se da soma de experiência, recursos e meio, cuja influência seja capaz de criar ou modificar os hábitos e comportamentos, individual e comunitário.

Art. 308 – A programação e execução das atividades educativas de saúde terão a orientação e o auxílio técnico especializado quanto aos seguintes pontos básicos:

I – campanhas sanitárias envolvendo técnicas de desenvolvimento das comunidades e problemas especializados ou gerais;

II – preparo e utilização de material audiovisual, de comunicação de massa;

III – treinamento de pessoal de saúde, de professores e de outros interessados, nas técnicas de educação para a saúde;

IV – consolidação, reorganização e reorientação das unidades de educação para a saúde, com o objetivo de envolver no processo educativo a comunidade de forma consciente, com o maior aproveitamento nas ações e programas do serviço.

Parágrafo único – Estendem-se às instituições particulares, os objetivos do presente artigo a título de cooperação à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 309 – A autoridade competente dará a necessária orientação às instituições de saúde e de ensino, às empresas comerciais e industriais e aos órgãos de divulgação sobre

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

questões de saúde e atividades de educação sanitária, a fim de se obter ampla cooperação entre todas as classes sociais e a administração sanitária, na execução dos programas, devendo para a sua realização, serem empregados todos os meios eficientes, compatíveis com o assunto.

Art. 310 – O município procurará através de seus órgãos especializados, inculcaram 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. 311 – Quando se tornar necessário a Secretaria Municipal de Saúde se entrosará com os meios de comunicação, para a divulgação de conselhos úteis à preservação e proteção da saúde.

Art. 312 – A propaganda e educação sanitária em relação às doenças transmissíveis obedecerão às normas estabelecidas pelos órgãos técnicos especializados.

Art. 313 – Os estabelecimentos de ensino serão motivados para as campanhas educativas, de modo a incluírem em seus programas, noções elementares sobre a epidemiologia das doenças e os meios de evitá-las.

Art. 314 – É obrigatória a afixação em local visível em todos os estabelecimentos constantes neste Código Sanitário, de impressos informativos de interesse da saúde pública.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

TÍTULO VI

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

SEÇÃO I – NORMAS GERAIS

Art. 315 – Considera-se infração sanitária a desobediência ao disposto neste Código Sanitário, nas Leis Federais, Estaduais e nas demais normas legais e regulamentares, que de qualquer forma, destinem-se à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 316 – Responderá pela infração sanitária a pessoa física e/ou jurídica que, por ação ou omissão, lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único – Para fins deste artigo, considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração sanitária não teria ocorrido.

Art. 317 – Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria deterioração ou alteração de equipamentos, produtos e serviços de interesse à saúde.

Art. 318 – Os fabricantes e fornecedores de equipamentos, produtos e serviços de interesse à saúde respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para o consumo e/ou utilização.

Art. 319 – Na apuração das infrações sanitárias, a autoridade sanitária comunicará o fato:

I - à Autoridade Policial e ao Ministério Público, nos casos que possam configurar ilícitos penais;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

II - aos Conselhos Profissionais, nos casos que possam configurar violação aos Códigos de Ética Profissional;

III – ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

SEÇÃO II – DAS PENALIDADES

Art. 320 – As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, referentes à prevenção e repressão de quanto possa comprometer a saúde pública, com as seguintes penalidades:

I – advertência;

II – multa.

III – apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas;

IV – cancelamento da Licença Sanitária Municipal;

V – suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

VI – inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos;

VII – interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos;

VIII – suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade.

§ 1º – No ato da fiscalização, poderá o profissional fiscal/inspetor sanitário aplicar a penalidade de advertência em ato contínuo à sua ação fiscalizadora, quando verificar que a infração pode ser corrigida e que não prejudique à saúde pública e o meio ambiente.

§ 2º – Aplicada a penalidade de inutilização, o infrator deverá cumpri-la, arcando com seus custos, no prazo determinado pela autoridade sanitária, respeitando a legislação e apresentando o respectivo comprovante.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

§ 3º. – Aplicada a penalidade de interdição, essa vigorá até que o infrator cumpra as medidas exigidas pela legislação sanitária, solicite a realização de nova inspeção sanitária e que a autoridade julgadora se manifeste sobre o pleito de desinterdição de maneira fundamentada.

Art. 321 – A pena de multa, será em moeda corrente no país, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator.

Art. 322 – A multa será aplicada mediante procedimento administrativo, e o valor da multa será recolhido à conta do Fundo Municipal de Saúde, que será executada para o fomento das ações de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 323 – Classificação das infrações constantes neste Código Sanitário, conforme os seguintes limites:

I - nas infrações classificadas leves os valores de multa serão:

- a)** De R\$ 503,69 (quinhentos e três reais e sessenta e nove centavos) a R\$ 1.007,38 (um mil e sete reais e trinta e oito centavos) para as infrações dos incisos I, II, VIII, XI, XXI, XXIII, XXVI e XXIX, todos do artigo 333;
- b)** De R\$ 755,53 (setecentos e cinquenta e cinco reais e cinquenta e três centavos) a R\$ 1.511,07 (um mil e quinhentos e onze reais e sete centavos) para as infrações dos incisos VI, VII, IX, XIV, XV, XVI, XIX, XXII, XXV, XXVII, XXVIII, XXX, XXXIII e XXXIV, todos do artigo 333;
- c)** De R\$ 1.259,22 (um mil e duzentos e cinquenta e nove reais e vinte e dois centavos) a R\$ 2.518,45 (dois mil e quinhentos e dezoito reais e quarenta e cinco centavos) para as infrações dos incisos III, IV, V, X, XII, XIII, XX, XXIV, XXXI, XXXII, XXXV, XXXVI, XXXVII, XXXVIII, XXXIX e XL, todos do artigo 333;

II - nas infrações classificadas graves os valores de multa serão:

- a)** De R\$ 1.012,42 (um mil reais e doze reais quarenta e dois centavos) a R\$ 2.518,45 (dois mil, quinhentos e dezoito reais e quarenta e cinco centavos) para as infrações dos incisos I, II, VIII, XI, XXI, XXIII, XXVI e XXIX, todos do artigo 333;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

- b)** De R\$ 1.516,11 (um mil e quinhentos e dezesseis reais e onze centavos) a R\$ 3.525,83 (três mil e quinhentos e vinte e cinco reais e oitenta e três centavos) para as infrações dos incisos VI, VII, IX, XIV, XV, XVI, XIX, XXII, XXV, XXVII, XXVIII, XXX, XXXIII e XXXIV, todos do artigo 333;
- c)** De R\$ 2.523,49 (dois mil e quinhentos e vinte e três reais e quarenta e nove centavos) a R\$ 5.036,90 (cinco mil e trinta e seis reais e noventa centavos) para as infrações dos incisos III, IV, V, X, XII, XIII, XX, XXIV, XXXI, XXXII, XXXV, XXXVI, XXXVII, XXXVIII, XXXIX e XL, todos do artigo 333;

III - nas infrações classificadas gravíssimas os valores de multa serão:

- a)** De R\$ 2.523,49 (dois mil e quinhentos e vinte e três reais e quarenta e nove centavos) a R\$ 5.036,90 (cinco mil e trinta e seis reais e noventa centavos) para as infrações dos incisos I, II, VIII, XI, XXI, XXIII, XXVI e XXIX, todos do artigo 333;
- b)** De R\$ 3.530,87 (três mil, quinhentos e trinta reais e oitenta e sete centavos) a R\$ 5.036,90 (cinco mil e trinta e seis reais e noventa centavos) para as infrações dos incisos VI, VII, IX, XIV, XV, XVI, XIX, XXII, XXV, XXVII, XXVIII, XXX, XXXIII e XXXIV, todos do artigo 333;
- c)** De R\$ 5.041,94 (cinco mil e quarenta e um reais e noventa e quatro centavos) a R\$ 10.073,80 (dez mil e setenta e três reais e oitenta centavos) para as infrações dos incisos III, IV, V, X, XII, XIII, XX, XXIV, XXXI, XXXII, XXXV, XXXVI, XXXVII, XXXVIII, XXXIX e XL, todos do artigo 333;

§ 1º – As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência e reincidência específica.

§ 2º – Os valores estabelecidos neste artigo serão atualizados todos os anos, em janeiro, conforme a média anual do índice IPCA do último exercício financeiro, ficando vedada a atualização no primeiro ano de vigência deste código.

Art. 324 – Para imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III – os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;

IV – os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

Parágrafo único - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a autoridade sanitária observará o quadro de pontuação inserido no artigo 327.

Art. 325 – São circunstâncias atenuantes:

| CIRCUNSTÂNCIAS ATENUANTES | SIM | NÃO |
|--|-----|-----|
| A ação do infrator não foi fundamental para a consecução do evento? | | |
| Houve, por parte do infrator, errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável? | | |
| O infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurou reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe foi imputado? | | |
| O infrator sofreu coação a que podia resistir para praticar o ato? | | |
| O infrator é primário? | | |
| Obs.: Se responder à pergunta de forma positiva (sim) é porque há incidência de circunstância atenuante, caso contrário então é porque não há incidência. É possível ainda que algumas circunstâncias não sejam aplicáveis ao caso. | | |

I – ser primário o autuado;

II – não ter sido a ação do autuado fundamental para a ocorrência do evento;

III – procurar o autuado, espontaneamente, durante o processo administrativo sanitário, reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe foi imputado.

Parágrafo único - Considera-se, para efeito deste Código Sanitário, infrator primário a

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

pessoa física ou jurídica que não tiver sido condenada em processo administrativo sanitário nos 5 (cinco) anos anteriores à prática da infração em julgamento.

Art. 326 São circunstâncias agravantes:

| CIRCUNSTÂNCIAS AGRAVANTES | SIM | NÃO |
|---|-----|-----|
| O infrator é reincidente? | | |
| O infrator cometeu a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária? | | |
| O infrator coagiu alguém para a execução material da infração? | | |
| Da infração decorreram consequências calamitosas à saúde pública? | | |
| O infrator possuía conhecimento de ato lesivo à saúde pública e deixou de tomar as providências de suas alçadas tendentes a evitá-lo? | | |
| O infrator agiu com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé? | | |
| O infrator ter praticado a infração que envolva a produção em larga escala. | | |
| Obs.: Se responder à pergunta de forma positiva (sim) é porque há incidência de circunstância agravante, caso contrário então é porque não há incidência. É possível ainda que algumas circunstâncias não sejam aplicáveis ao caso. | | |

I – ser o autuado reincidente;

II – ter o autuado cometido infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão em desrespeito à legislação sanitária;

III – ter o autuado coagido outrem para a execução material da infração;

IV – ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

V – ter o autuado deixado de adotar providências de sua responsabilidade para evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;

VI – ter o autuado agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé;

VII – ter o autuado praticado a infração que envolva a produção em larga escala.

Art. 327 – As infrações sanitárias classificam-se em:

I – leves, quando forem verificadas mais circunstâncias atenuantes do que agravantes;

II – graves, quando forem verificadas circunstâncias atenuantes e agravantes na mesma quantidade;

III – gravíssimas quando forem verificadas mais circunstâncias agravantes do que atenuantes:

Parágrafo único - Considera-se reincidência específica a repetição pelo autuado da mesma infração pela qual já foi condenado.

Art. 328 Haverá desconto na multa conforme a classificação do porte da empresa autuada:

I – Microempreendedor individual – MEI: 50% de desconto.

II – Microempresa – ME: 25 % de desconto.

III – Empresa de Pequeno Porte – EPP: 10% de desconto.

§ 1º – Caso o estabelecimento não tenha registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, não serão aplicadas às benesses anteriores.

§ 2º – Em caso de reincidência na prática de qualquer infração, específica ou não, o estabelecimento não terá direito à aplicação dos descontos previstos neste artigo.

§ 3º – As multas impostas em razão da infração sanitária sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o pagamento seja efetuado no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

em que o infrator for notificado da decisão que lhe imputou a referida penalidade.

Art. 329 – O pagamento da multa, em qualquer circunstância, implicará a desistência tácita de recurso em relação à sua aplicação, permanecendo o processo administrativo em relação às demais penalidades eventualmente aplicadas cumulativamente.

Art. 330 – Quando aplicada pena de multa e não ocorrer o seu pagamento ou interposição de recurso, a decisão será publicada nos meios oficiais e em seguida o infrator será notificado para recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias, sob pena de inscrição em dívida ativa.

Art. 331 – Nos casos de risco sanitário iminente, a autoridade sanitária poderá determinar de imediato, sem a necessidade de prévia manifestação do interessado, a apreensão e interdição de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias primas, insumos, estabelecimentos, seções, obras, dependências, veículos, máquinas, assim como a suspensão de vendas, atividades e outras providências acauteladoras, as quais não configurarão aplicação de penalidade sanitária, mas sim o regular exercício das prerrogativas da administração pública.

§ 1º – Concomitante às medidas acauteladoras previstas no caput deste artigo, a autoridade sanitária deverá lavrar auto de infração conforme modelo anexado a esta.

§ 2º – As medidas acauteladoras previstas neste artigo durarão no máximo 90 (noventa) dias.

SEÇÃO III – DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 332. – Considera-se infração sanitária, para os fins deste Código Sanitário, a desobediência ou a inobservância do disposto nas normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem a promover, proteger, preservar e recuperar a saúde.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

§ 1º – Responderão pelas infrações de que trata o "caput" deste artigo os responsáveis administrativos ou os proprietários dos estabelecimentos sujeitos à fiscalização mencionados neste Código Sanitário e, se houver, os responsáveis técnicos, na medida de sua responsabilidade pelo evento danoso.

§ 2º – Os fornecedores de produtos e serviços de interesse da saúde respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para o consumo.

§ 3º – A autoridade sanitária notificará os fornecedores de produtos e serviços de interesse da saúde de que a desobediência às determinações contidas neste Código Sanitário, que poderá configurar infração sanitária.

Art. 333 – Constituem infrações sanitárias, ressalvadas as previstas na Legislação Federal e Estadual e sem prejuízo, neste Código Sanitário Municipal a seguir:

I – construir, instalar, utilizar ou fazer funcionar, sem autorização de funcionamento, autorização especial ou alvará sanitário emitido pelos órgãos sanitários competentes, os estabelecimentos, equipamentos e utensílios sujeitos ao controle sanitário definidos nesta lei, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- c)** cancelamento do alvará sanitário;
- d)** cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- e)** multa;

II – fazer funcionar sem a assistência de responsável técnico legalmente habilitado os estabelecimentos de prestação de serviços de saúde e os estabelecimentos em que são produzidos, transformados, comercializados, armazenados, manipulados, analisados, preparados, extraídos, purificados, fracionados, embalados, reembalados, importados,

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

exportados, expedidos, distribuídos e transportados produtos sujeitos ao controle sanitário, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** inutilização do produto;
- c)** suspensão da venda ou fabricação do produto;
- d)** cancelamento do registro do produto;
- e)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade ou do produto;
- f)** cancelamento do alvará sanitário;
- g)** cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- h)** intervenção administrativa;
- i)** multa;

III – fraudar, falsificar ou adulterar produto ou seu processo de fabricação sujeito ao controle sanitário, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;
- c)** inutilização do produto;
- d)** suspensão da venda ou fabricação do produto;
- e)** cancelamento do registro do produto;
- f)** cancelamento do alvará sanitário;
- g)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- h)** cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- i)** multa;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

IV – deixar de observar as normas de biossegurança e controle de infecções hospitalares previstas na legislação sanitária vigente, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- c)** cancelamento do alvará sanitário;
- d)** multa;

V – expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, avariado, falsificado, ou produto cujo prazo de validade tenha expirado, ou, ainda, pôr lhe nova data de validade, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;
- c)** inutilização do produto;
- d)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- e)** cancelamento do alvará sanitário;
- f)** multa;

VI – expor à venda, utilizar ou armazenar, nos estabelecimentos de saúde privados, produto de interesse da saúde destinado exclusivamente à distribuição gratuita, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;
- c)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- d)** cancelamento do alvará sanitário;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

e) cassação da autorização de funcionamento e da autorização especial;

f) multa;

VII – expor à venda, manter em depósito ou transportar produto sujeito ao controle sanitário que exija cuidados especiais de conservação, sem observância das condições necessárias à sua preservação, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) apreensão do produto;

c) inutilização do produto;

d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;

e) cancelamento do alvará sanitário;

f) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;

g) multa;

VIII – fazer propaganda de serviço ou de produto sujeito ao controle sanitário em desacordo com o aprovado no registro ou na autorização de funcionamento ou com o estabelecido na legislação sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) suspensão da venda ou fabricação do produto;

c) cancelamento do alvará sanitário;

d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;

e) imposição de contrapropaganda;

f) proibição de propaganda;

g) multa;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

IX – aviar receita em desacordo com a prescrição médica ou odontológica ou com a determinação expressa em lei e normas regulamentares, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** pena educativa;
- c)** interdição parcial ou total do estabelecimento, da atividade e do produto;
- d)** cancelamento do alvará sanitário;
- e)** multa;

X – extrair, produzir, transformar, manipular, embalar, reembalar, transportar, vender, comprar, ceder ou utilizar produto sujeito ao controle sanitário, contrariando as condições higiênico-sanitárias e a legislação sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;
- c)** inutilização do produto;
- d)** cancelamento do registro do produto;
- e)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- f)** cancelamento do alvará sanitário;
- g)** cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- h)** multa;

XI – deixar de fornecer à autoridade sanitária os dados sobre os serviços, as matérias-primas, as substâncias utilizadas, os processos produtivos e os produtos e subprodutos elaborados, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

- c)** inutilização do produto;
- d)** suspensão da venda ou da fabricação do produto;
- e)** cancelamento do registro do produto;
- f)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- g)** cancelamento do alvará sanitário;
- h)** proibição de propaganda;
- i)** multa;

XII – reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres bem como de produto nocivo à saúde, para embalagem e venda de alimentos, bebidas, medicamentos, drogas, substâncias, produtos de higiene, produtos dietéticos, cosméticos e perfumes, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;
- c)** inutilização do produto;
- d)** cancelamento do registro do produto;
- e)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- f)** cancelamento do alvará sanitário;
- g)** multa;

XIII – manter, em estabelecimento sujeito ao controle sanitário, animal doméstico que coloque em risco a sanitização de alimentos e outros produtos de interesse da saúde ou que comprometa a higiene do lugar, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

c) inutilização do produto;

d) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;

e) cancelamento do alvará sanitário;

f) multa;

XIV – deixar de comunicar doença de notificação compulsória, quando houver o dever legal de fazê-lo, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) suspensão do respectivo alvará sanitário;

c) multa;

XV – reter atestado de vacinação obrigatória ou deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas à prevenção de doenças transmissíveis, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) pena educativa;

c) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;

d) cancelamento do alvará sanitário;

e) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;

f) intervenção administrativa;

g) multa;

XVI – opor-se ao pedido ou a execução da retirada ou retenção de prova ou amostra pela autoridade sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

- c)** cancelamento do alvará sanitário;
- d)** intervenção administrativa;
- e)** multa;

XVII – aplicar produtos de desinsetização, desratização e higienização de ambientes cuja ação se faça por gás ou vapor em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais em comunicação direta com residências ou outros ambientes frequentados por pessoas ou animais domésticos, sem licença da autoridade competente, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;
- c)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- d)** cancelamento do alvará sanitário;
- e)** multa;

XVIII – reciclar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimento prestador de serviços de saúde, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- c)** multa;

XIX – proceder à cremação de cadáver ou utilizá-lo contrariando as normas sanitárias pertinentes, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- c)** cancelamento do alvará sanitário;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

d) multa;

XX – adotar, na área de saneamento, procedimento que cause dano à saúde pública, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;

c) cancelamento do alvará sanitário;

d) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;

e) multa;

XXI – opor-se à ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções, ou obstá-la, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) apreensão do produto;

c) inutilização do produto;

d) suspensão da venda ou fabricação do produto;

e) cancelamento do registro do produto;

f) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;

g) cancelamento do alvará sanitário;

h) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;

i) proibição de propaganda;

j) multa;

XXII – fornecer ou comercializar medicamento, droga e correlatos sujeitos a prescrição médica, sem observância dessa exigência ou contrariando as normas vigentes, o que sujeita o infrator à pena de:

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

- a) advertência;
- b) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- c) cancelamento do alvará sanitário;
- d) cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- e) intervenção administrativa;
- f) multa;

XXIII – executar etapa de processo produtivo, transportar e utilizar produto ou resíduo considerado perigoso, sem prévia autorização ou licença, segundo classificação de risco da legislação vigente, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) pena educativa;
- c) apreensão do produto;
- d) inutilização do produto;
- e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
- f) cancelamento do registro do produto;
- g) cancelamento do alvará sanitário;
- h) interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- i) multa;

XXIV – deixar de observar as condições higiênico-sanitárias na manipulação de produto de interesse da saúde, quanto ao estabelecimento, aos equipamentos, aos utensílios e aos empregados, o que sujeita o infrator à pena de:

- a) advertência;
- b) pena educativa;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

- c)** apreensão do produto;
- d)** inutilização do produto;
- e)** suspensão da venda ou fabricação do produto;
- f)** cancelamento do registro do produto;
- g)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- h)** cancelamento do alvará sanitário;
- i)** cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- j)** multa;

XXV – descumprir, a empresa de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcação, aeronave, ferrovia, veículo terrestre, nacional e estrangeiro, norma legal ou regulamentar, medida, formalidade ou outra exigência sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** pena educativa;
- c)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- d)** cancelamento do alvará sanitário;
- e)** multa;

XXVI – descumprir lei, norma ou regulamento destinado a promover, proteger e recuperar a saúde, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** pena educativa;
- c)** apreensão do produto;
- d)** inutilização do produto;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

- e)** suspensão da venda ou fabricação do produto;
- f)** cancelamento do registro do produto;
- g)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- h)** cancelamento do alvará sanitário;
- i)** cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- j)** imposição de contrapropaganda;
- l)** proibição de propaganda;
- m)** multa;

XXVII – descumprir ato que vise à aplicação da legislação pertinente, emanado da autoridade sanitária competente ou obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** pena educativa;
- c)** apreensão do produto;
- d)** inutilização do produto;
- e)** suspensão da venda ou fabricação do produto;
- f)** cancelamento do registro do produto;
- g)** interdição total ou parcial do estabelecimento, da atividade e do produto;
- h)** cancelamento do alvará sanitário;
- i)** cassação da autorização de funcionamento ou da autorização especial;
- j)** imposição de contrapropaganda;
- l)** proibição de propaganda;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

m) multa;

XXVIII – deixar, aquele que tiver o dever de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** pena educativa;
- c)** multa.

XXIX – construir, reformar ou adequar estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária sem prévia aprovação do projeto pelo órgão sanitário competente, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** interdição do estabelecimento;
- c)** multa.

XXX – descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias relativas ao transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária e de pacientes, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** interdição do estabelecimento/veículo;
- c)** multa.

XXXI – descumprir normas legais e regulamentares relativas a imóveis e/ou manter condições que contribuam para a proliferação de roedores, vetores e animais sinantrópicos que possam configurar risco sanitário, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** interdição do estabelecimento;
- c)** cancelamento de licença sanitária;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

d) multa.

XXXII – descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e boas práticas de fabricação e matérias-primas e de produtos sujeitos à vigilância sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) apreensão do produto;

c) inutilização do produto;

d) interdição do estabelecimento;

e) cancelamento do alvará sanitário;

f) multa;

XXXIII – proceder a qualquer mudança de estabelecimento de armazenagem de produtos, matérias-primas, insumos, equipamentos, produtos para a saúde e quaisquer outros, desde que estejam sob interdição, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) apreensão do produto;

c) inutilização do produto;

d) interdição do estabelecimento;

e) cancelamento do alvará sanitário;

f) multa.

XXXIV – deixar de garantir, em estabelecimentos destinados à armazenagem e/ou distribuição de produtos sujeitos à vigilância sanitária, a manutenção dos padrões de identidade e quantidade de produtos, matérias-primas, insumos, equipamentos, produtos para saúde e quaisquer outros sob interdição, aguardando inspeção física ou a realização

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

de diligências requeridas pelas autoridades sanitárias competentes, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;
- c)** inutilização do produto;
- d)** interdição do estabelecimento;
- e)** cancelamento do alvará sanitário;
- f)** multa.

XXXV – contribuir para que a poluição da água e do ar atinja níveis ou categorias de qualidade inferior aos previstos nas normas legais e regulamentares, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** interdição do estabelecimento;
- c)** cancelamento do alvará sanitário;
- d)** multa.

XXXVI – emitir ou despejar efluente ou resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, causadores de degradação ambiental, em desacordo com o estabelecido em normas legais e regulamentares, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;
- c)** inutilização do produto;
- d)** interdição do estabelecimento;
- e)** cancelamento do alvará sanitário;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

f) multa.

XXXVII – causar poluição hídrica que leve à interrupção do abastecimento público de água, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) apreensão do produto;

c) inutilização do produto;

d) interdição do estabelecimento;

e) cancelamento do alvará sanitário;

f) multa.

XXXVIII – causar poluição atmosférica que provoque a retirada, ainda que momentânea, de habitantes, em razão de atividade regulada pela vigilância sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) apreensão do produto;

c) inutilização do produto;

d) interdição do estabelecimento;

e) cancelamento do alvará sanitário;

f) multa.

XXXIX – causar poluição do solo, tornando área urbana ou rural imprópria para ocupação, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária, o que sujeita o infrator à pena de:

a) advertência;

b) apreensão do produto;

c) inutilização do produto;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

- d)** interdição do estabelecimento;
- e)** cancelamento do alvará sanitário;
- f)** multa.

XL – utilizar ou aplicar defensivos agrícolas ou agrotóxicos, contrariando as normas legais e regulamentares e/ou as restrições constantes do registro do produto, o que sujeita o infrator à pena de:

- a)** advertência;
- b)** apreensão do produto;
- c)** inutilização do produto;
- d)** interdição do estabelecimento;
- e)** cancelamento do alvará sanitário;
- f)** multa.

§ 1º – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

§ 2º – A contagem do prazo prescricional interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição de pena.

§ 3º – As penalidades previstas os incisos desse artigo poderão ser aplicadas de forma isolada ou em conjunto a depender da avaliação da autoridade sanitária.

CAPÍTULO II – PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

SEÇÃO I – AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 334 – O processo administrativo sanitário é destinado a apurar a responsabilidade por infrações das disposições deste Código Sanitário e demais normas legais e regulamentares destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde, sendo iniciado com a lavratura

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

de auto de infração, assegurando-se ao autuado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, observado o rito e os prazos estabelecidos neste Código Sanitário.

Parágrafo único – Nos casos de infração de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem às infrações.

Art. 335 – Iniciadas com a lavratura do auto da infração e punidas com aplicação simples ou cumulativa das penas previstas observados o rito e os prazos estabelecidos neste Código Sanitário e no regulamento das Juntas de Julgamentos Fiscais.

Art. 336 – O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao Processo Administrativo, a 2ª (segunda) via ao infrator e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador.

Art. 337 – Constatada a infração sanitária, a autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, no local em que essa for verificada ou na sede da vigilância sanitária, o auto de infração sanitária, o qual deverá conter:

I – nome do estabelecimento autuado, responsável legal e técnico, seu domicílio e residência, bem como outros elementos necessários à sua qualificação e identidade civil;

II – local, data e hora da verificação da infração;

III – descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV – penalidade a que está sujeito o autuado e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;

V – ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato constatado em processo administrativo sanitário;

VI – assinatura do servidor autuante;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

VII – assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa, menção pelo servidor autuante, e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;

VIII – prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa ou de impugnação do auto de infração.

§ 1º – Ao autuado é facultada vista ao processo a qualquer tempo, no órgão sanitário que realizou a autuação, podendo requerer pessoalmente, a suas expensas, cópias das peças que instruem o feito.

§ 2º – Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o autuado, obrigação a cumprir, deverá o mesmo ser notificado para cumprimento no prazo de até 30 (trinta) dias.

§ 3º – O prazo previsto no parágrafo anterior poderá ser prorrogado, em casos excepcionais, por no máximo mais 90 (noventa) dias, a critério da autoridade sanitária, considerado o risco sanitário, caso seja requerido pelo interessado, até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.

§ 4º – O servidor autuante é responsável pelas declarações e informações lançadas no auto de infração e no termo de notificação, sujeitando-se a sanções disciplinares em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 338 – A ciência da lavratura de auto de infração, de decisões prolatadas e/ou de qualquer comunicação a respeito de processo administrativo sanitário dar-se-á por uma das seguintes formas:

I – ciência direta ao inspecionado, autuado, mandatário, empregado ou preposto, provada com sua assinatura ou, no caso de recusa, sua menção pela autoridade sanitária que efetuou o ato;

II – carta registrada com aviso de recebimento;

III – edital publicado na imprensa oficial.

§ 1º – Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciências, deverá essa

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que efetuou a notificação.

Parágrafo 2º – Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, e frustrado o seu conhecimento por carta registrada, este deverá ser cientificado por meio de edital, publicado uma vez na imprensa oficial, considerando-se efetiva a ciência após 30 dias da sua publicação.

Art. 339 – Para os fins desta Lei contar-se-ão os prazos excluindo-se o dia do começo e incluindo-se o dia do vencimento, sempre em dias corridos.

§ 1º – Os prazos somente começam a correr do primeiro dia útil após a ciência do autuado.

§ 2º – Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia não útil, devendo ser observado pelo autuado o horário de funcionamento do órgão competente.

SEÇÃO II – DO TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 340 – Poderá ser lavrado o 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. Seguir-se-á à lavratura do Auto da Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo único – O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis mediante pedido fundamentado à Secretaria Municipal de Saúde após informação do agente autuante.

Art. 341 – O termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao processo de solicitação do Alvará Sanitário quando houver, a 2ª (segunda) via ao intimado e a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador e terá:

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

I – o nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada - razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;

II – a disposição legal ou regulamento infringido;

III – a medida sanitária exigida ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV – o prazo para a sua execução;

V – nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com matrícula;

VI – a assinatura do intimado ou, na sua ausência de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de 2 (duas) testemunhas quando possível.

Parágrafo único – Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do termo de infração, este deverá ser cientificado, por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na imprensa oficial.

SEÇÃO III – DO AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Art. 342 – Na comercialização de alimentos, bebidas e outros que não atendam ao disposto neste Código Sanitário, será lavrado o Auto de Apreensão e Depósito para que se procedam às análises fiscais para a instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 343 – O Auto de Apreensão e Depósito será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destina-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I – nome da pessoa física ou da denominação da entidade pelos produtos - razão social e o endereço completo;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

II – a discriminação da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

III – nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e o endereço completo do depositário fiel dos produtos, e sua assinatura;

IV – nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com matrícula;

V – a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único – Será considerada falta grave, sujeito a multa o rompimento do lacre oficial dos produtos apreendidos e depositados.

SEÇÃO IV – DO AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA

Art. 344 – Para que se proceda à colheita de amostras será lavrado o Auto-Termo respectivo.

Art. 345 – O Auto-Termo de Colheita de Amostra será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3ª (terceira) via do agente fiscalizador e conterà:

I – o dispositivo legal utilizado;

II – a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

III – nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com matrícula;

IV – a assinatura do responsável pela empresa, ou na ausência de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância e a assinatura de duas testemunhas quando possível.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO V – DO AUTO DA APREENSÃO

Art. 346 – O Auto de Apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1º (primeira) via a autoridade sanitária competente, a 2ª (segunda) via ao autuado, a 3ª (terceira) via do agente fiscalizador, e conterá:

I – o nome da pessoa física ou denominação da entidade - razão social e seu endereço completo;

II – o dispositivo legal utilizado;

III – a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV – o destino dado ao produto;

V – nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e matrícula;

VI – a assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 347 – Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumento, equipamentos diversos e outros quando:

I – os produtos originários de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada;

II – os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste Código Sanitário e disposições contidas em regulamento do Estado membro, da União ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constado serem tais produtos impróprios para o consumo.

III – os produtos comercializados não atenderem às especificações do registro e rotulagem;

IV – o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

atenderem às disposições deste regulamento;

V – os produtos comercializados estiverem com o prazo de validade vencido;

VI – o estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para fins a que se destinem a critério da autoridade sanitária competente.

§ 1º – Em detrimento da Saúde Pública, o agente fiscalizador poderá constatar infração às condições relativas a alimentos, bebidas, e vinagres e outros disposto neste Código Sanitário.

§ 2º – Em situação prevista por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde e o Consórcio Intermunicipal de Saúde da Mata Leste, devidamente publicados pela imprensa oficial.

Art. 348 – Os produtos citados no artigo anterior, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no item V do mesmo artigo, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no V, por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde poderão, após a sua apreensão:

I – ser encaminhados, para fins de inutilização, em local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;

II – ser inutilizado no próprio estabelecimento;

III – a critério da autoridade sanitária, ser devolvido ao seu legítimo proprietário legal;

IV – no caso de reincidência a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida à devolução dos produtos apreendidos e a multa será em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas neste Código Sanitário;

V – se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III;

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

VI – poderão ser doadas a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, os produtos que após a inspeção organoléptica e/ou análise laboratorial apresentarem condições de consumo imediato.

Art. 349 – As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

I – serem tais entidades cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde;

II – apresentarem no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;

III – apresentarem recibo correspondente à quantidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;

IV – o recibo a que se refere o item anterior será dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.

Parágrafo único – Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto neste Código Sanitário.

Art. 350 – As doações obedecerão à programação da Secretaria Municipal de Saúde, que comunicará a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

Art. 351 – Os produtos considerados impróprios para o consumo humano a juízo das autoridades sanitárias, ao invés de serem inutilizadas poderão ser destinados à alimentação animal ou fins industriais.

Art. 352 – O destino de todos os produtos apreendidos será sempre fiscalizado pelas

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

autoridades sanitárias.

SEÇÃO VI – DO TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 353 – 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, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador, e conterà:

I – o nome da pessoa física ou denominação da entidade atuada-razão social, especificando o ramo de sua atividade e seu endereço completo;

II – os dispositivos legais infringidos;

III – a medida sanitária ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV – nome e função, ou cargo, legíveis da autoridade atuante e sua assinatura e matrícula;

V – nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e matrícula;

VI – a assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na ausência de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 354 – A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais, atendendo pedido fundamentado do interessado.

SEÇÃO VII – DO PROCEDIMENTO

Art. 355 – Adotar-se-á o rito previsto nesta seção às infrações sanitárias previstas neste Código Sanitário.

Art. 356 – O atuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa ou

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

impugnação, contados da ciência do auto de infração.

Parágrafo único – Apresentada defesa ou impugnação, os autos do processo administrativo sanitário serão remetidos ao coordenador em vigilância sanitária, o qual terá o prazo de 15 (quinze) dias para se manifestar, seguindo os autos conclusos para decisão do secretário municipal de saúde.

Art. 357 – Após analisar a defesa, a manifestação do coordenador em vigilância sanitária e os documentos que dos autos constam, o secretário municipal de saúde decidirá, como primeira instância de recurso, fundamentadamente no prazo de 15 (quinze) dias do recebimento do processo administrativo sanitário.

§ 1º – A decisão do recurso de primeira instância será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§ 2º – A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

§ 3º – A decisão que confirmar a existência da infração sanitária, manterá ou modificará a penalidade aplicada ao autuado, sempre de forma justificada.

§ 4º – As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

Art. 358 – Decidida a aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor novo recurso, em face da decisão de primeira instância, direcionando-o ao Conselho de Secretários formados para julgarem recursos como forma de 2ª Instância, de acordo com o descrito no parágrafo primeiro do artigo 359 deste código.

§ 1º – O recurso previsto no caput deverá ser interposto no prazo de 15 (quinze) dias, contados da ciência da decisão de primeira instância.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

§ 2º – O recurso terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária eventualmente aplicada, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto neste Código Sanitário.

§ 3º – Nos casos de aplicação da medida de Interdição Cautelar, quando apresentada defesa ou impugnação da decisão de 1ª Instância, não caberá efeito suspensivo da medida.

Art. 359 – Após analisar o recurso interposto em 2ª Instância e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, o Conselho de Secretários decidirá fundamentadamente no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 1º – O julgamento do recurso da decisão em segunda instância, será feito por uma junta de secretários, formada por 6 secretários de saúde dos municípios pertencentes ao mesmo Consórcio Intermunicipal de Saúde, dentre os quais 3 titulares e 3 suplentes, eleitos em assembleia pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde o qual o município está vinculado.

§ 2º – A decisão de segunda instância é irrecorrível e será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§ 3º – A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário, devendo essa decisão obrigatoriamente ser publicada nos meios oficiais.

§ 4º – A decisão que confirmar a existência da infração sanitária pelo Conselho de Secretários em 2ª Instância, manterá ou modificará a penalidade aplicada ao autuado, sempre de forma justificada, bem como ensejará o cumprimento da penalidade aplicada ao infrator em até 30 dias, contados da notificação da decisão em *ultima ratio*.

§ 5º – A decisão que confirmar a existência da infração sanitária pelo Conselho de Secretários em 2ª Instância, tornará a decisão final como título executivo extrajudicial.

§ 6º – As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO VIII – O PROCESSAMENTO DE PRAZOS, MULTAS E RECURSOS

Art. 360. – Na imposição da multa e para graduá-la, ter-se-á em vista:

I – a maior ou menor gravidade da infração;

II – as suas circunstâncias atenuantes ou agravantes;

III – os antecedentes do infrator, com relação às disposições deste Código Sanitário.

Art. 361 – Nas reincidências específicas, as multas serão aplicadas em dobro.

Parágrafo único – Considera-se reincidente específico toda pessoa física ou jurídica que tiver cometido infração da mesma natureza prevista neste Código Sanitário Municipal, já autuado e punido.

Art. 362 – Quando as multas forem impostas na forma regular e pelos meios legais e o infrator se recusa pagá-las, dentro dos prazos estabelecidos, os débitos serão judicialmente executados, podendo serem levados à protesto como forma mais eficiente de cobrança.

Art. 363 – As dívidas não pagas nos prazos estabelecidos serão inscritas na dívida ativa.

Art. 364 – Os débitos decorrentes de multas não pagas nos prazos estabelecidos, incidirão de juros moratórios em 2% ao mês, multa de 10% por atraso e atualização monetária conforme o indicador IPCA.

Parágrafo único – Nos cálculos de atualização dos valores monetários dos débitos decorrentes de multas a que se refere este artigo, os juros, a multa e a correção serão calculadas a partir do primeiro dia útil subsequente ao vencimento da multa, conforme os prazos descritos nesse código.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 365 – As multas contidas neste Código Sanitário, serão graduadas como: Leve, Média e Grave, de acordo com a natureza e complexidade da infração e os respectivos valores serão regulamentados, dentro dos limites previstos neste Código Sanitário.

Art. 366 – Transcorrido o prazo de 15 (quinze) dias, sem que haja interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão Municipal Competente para as providências cabíveis.

Art. 367 – O infrator poderá oferecer impugnação ao Auto de Infração e ao Auto de Apreensão no prazo de 15 (quinze) dias.

Parágrafo único – O Auto de Apreensão será examinado e julgado quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que fora apreendido.

Art. 368 – A impugnação do Auto de Infração, do Auto de apreensão de Depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação será julgado conforme o procedimento administrativo descrito na Seção VII deste Código.

Art. 369 – As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto da imposição de penalidade pecuniária.

Art. 370 – Cabe à autoridade competente preparar, documentar e fornecer os demais subsídios para abertura de processo referente a inquéritos dos crimes contra a saúde pública, tendo garantida assessoria jurídica.

§ 1º. – Havendo suspeitas por parte da autoridade sanitária de suposta prática de crimes por parte de autuados, caberá à autoridade sanitária encaminhar relatório contendo sua suspeita de forma fundamentada ao Ministério Público do Estado de Minas Gerais.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

SEÇÃO IX – DO CUMPRIMENTO DAS DECISÕES

Art. 371 – As decisões não passíveis de recurso serão obrigatoriamente publicadas nos meios oficiais para fins de publicidade e de eficácia, sendo cumpridas na forma abaixo:

I – Penalidade de multa:

a) O infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação, sendo o valor arrecadado creditado ao Fundo Municipal de Saúde, revertido preferencialmente para o Serviço Municipal de Vigilância Sanitária e sob o controle social do Conselho Municipal de Saúde.

b) O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado na alínea anterior, implicará na sua inscrição na dívida ativa do município, para fins de cobrança judicial, na forma da legislação pertinente, sendo o valor obtido, utilizado exclusivamente nas ações de vigilância sanitária.

II – Penalidade de apreensão e inutilização:

a) Os insumos, matérias-primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde serão apreendidos e inutilizados em todo o município, comunicando, quando necessário, ao órgão Estadual de Vigilância Sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

III – Penalidade de suspensão de venda:

a) O Setor de Vigilância Sanitária publicará documento determinando a suspensão da venda do produto, comunicando, quando necessário, ao órgão Estadual de Vigilância Sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária pelo Coordenador da Vigilância Sanitária Municipal.

IV – Penalidade de cancelamento da licença sanitária:

a) O Setor de Vigilância Sanitária publicará documento determinando o cancelamento da licença sanitária e cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão Estadual de Vigilância Sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

V – Penalidade de cancelamento da notificação de produto alimentício:

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

a) O Setor de Vigilância Sanitária publicará documento determinando o cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão Estadual de Vigilância Sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

VI – Outras penalidades previstas neste Código Sanitário:

a) O Setor de Vigilância Sanitária publicará documento determinando o cumprimento da penalidade, comunicando, quando necessário, ao órgão Estadual de Vigilância Sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

TÍTULO VII

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 372 – As Autoridades Sanitárias e Fiscais Sanitários terão livre ingresso, dentro do horário de funcionamento dos estabelecimentos, mediante uso das formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, fazendo-os observar as Leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive, para investigação de inquérito sanitário, podendo utilizar-se de todos os meios e equipamentos necessários à avaliação sanitária, inclusive máquina fotográfica e filmadora, ficando responsável civil e criminalmente pela guarda das informações de caráter sigiloso.

§ 1º – 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 facilitem imediatamente ou, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

§ 2º – Persistindo o embaraço e esgotadas as medidas de conciliação, a autoridade sanitária pedirá a interdição judicial ou policial, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 373 – Através de Portarias do Secretário Municipal de Saúde, em consonância com o Coordenador do Departamento de Vigilância em Saúde, por tempo determinado e em situações peculiares, poderão ser conferidos poderes de polícia sanitária aos profissionais

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

de nível superior do Sistema Único de Saúde desde que em sua respectiva área de atuação, não desobedecendo a legislações vigentes.

Art. 374 – As autoridades municipais de Vigilância Sanitária, no exercício de suas atribuições, são competentes para exigir o cumprimento desta Lei, suas Normas Técnicas Especiais e toda a legislação pertinente, podendo expedir autos e impor penalidades objetivando a prevenção e repressão das ações ou omissões que possam por qualquer forma, comprometer a saúde pública.

Art. 375 – Às Autoridades de Vigilância Sanitária e Fiscais Sanitários municipais e consorciados, ficam asseguradas ainda, proteção funcional, jurídica e proteção policial sempre que essa se fizer necessária ao cumprimento dos dispositivos legais vigentes.

Art. 376 – Verificada a ocorrência de infração à legislação vigente, as Autoridades Sanitárias e Fiscais Sanitários, de imediato, podem gerar o auto de infração.

Art. 377 – Ficam sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária, para funcionamento, junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades envolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da Saúde Pública, individual e coletiva.

Parágrafo único – À Secretaria Municipal de Saúde, com fundamento em Normas Técnicas Especiais e, tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará Sanitário a outros estabelecimentos não mencionados neste Código Sanitário.

Art. 378 – O estabelecimento que possuir o Alvará Sanitário, ao ser vendido, ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer pedido de baixa e devolução do referido documento, pelo vendedor ou arrendador.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

§ 1º – Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará Sanitário, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o documento, continuará responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 2º – Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 379 – 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 devida ressalva pela autoridade competente.

Art. 380 – Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, constarão no processo, a data e a denominação do jornal.

Art. 381 – O Conselho de Secretários, após decisão definida na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores de legislação sanitária, sem prejuízo das normas estabelecidas no artigo anterior.

Art. 382 – O poder público municipal através da Secretaria Municipal de Saúde, além de utilizar seus próprios equipamentos, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores, de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis sujeitos à contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 383 – Os padrões físico-químicos, microbiológicos e toxicológicos, devem seguir a legislação Federal vigente nas resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos (CNNPA) do Ministério da Saúde.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 384 – Os valores das indenizações cobradas em casos de infrações sanitárias que venham a prejudicar o meio ambiente serão fixados pelo Conselho de Secretários em conjunto com o setor tributário municipal.

Art. 385 – A implantação desta Lei se fará a partir da data de sua publicação, tendo em vista, no primeiro momento, a divulgação e a orientação da população e comerciantes, por intermédio de cartilhas de educação e demais meios de comunicação, através dos quais tomarão ciência da nova legislação.

Parágrafo único – O Poder Executivo Municipal criará uma cartilha, impressa e/ou digital, sobre as normas contidas neste Código Sanitário e cabe a Secretaria Municipal de Saúde realizar ampla divulgação da mesma.

Art. 386 – Os estabelecimentos regidos por esta Lei, em funcionamento terão, o prazo de até 6 (seis) meses para se adequarem aos padrões definidos.

Art. 387 – Os valores de multas deverão ser recolhidos aos cofres públicos e automaticamente repassados ao Fundo Municipal de Saúde, para que o montante possa custear as ações do setor de Vigilância Sanitária Municipal.

Parágrafo único – As taxas serão recolhidas quando do requerimento do Alvará Sanitário cobrirão despesas com material burocrático.

Art. 388 – Fazem parte desta Lei, as Normas Técnicas Especiais, cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa, proteção, promoção, prevenção e recuperação da saúde individual e coletiva.

Art. 389 – Os prazos previstos neste Código Sanitário são contados em dias corridos.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Parágrafo único – Não serão contados no prazo o dia inicial, e prorrogar-se para o primeiro dia útil subsequente o vencimento de prazo que incidir em sábado, domingo, feriado ou dia que não haja expediente, por ser ponto facultativo.

Art. 390 – Ao infrator é assegurado o contraditório e a ampla defesa, em todas as fases do processo administrativo.

Art. 391 – Antes de proferida a decisão definitiva, a qualquer tempo, a autoridade julgadora de primeira e segunda instâncias poderá solicitar por despacho diligências aos setores interessados.

Parágrafo único – Ante o novo documento juntado, o autuado será notificado por carta registrada com comprovante de recebimento, com cópia do respectivo novo documento juntado no processo administrativo, com prazo de cinco dias para apresentar sua manifestação, a partir da ciência.

Art. 392 – Em todos os casos deverá haver ciência do interessado por meio do Diário Oficial dos Municípios Mineiros, devendo ser certificado no processo administrativo o número da página e data da publicação.

Art. 393 – A publicação do edital referente a processo administrativo sanitário constará do resumo do Auto de Infração ou Decisão Definitiva, e será publicada uma única vez no Diário Oficial dos Municípios Mineiros.

Art. 394 – Os casos não previstos neste Código Sanitário serão oficializados através de Normas Técnicas, emitidas pelo Secretário Municipal da Saúde, que deverá ser publicado por edital, ou informativo da Saúde, ou jornal local ou diário oficial.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 395 – Fica o Poder Executivo autorizado a utilizar por analogia, em casos omissos não definidos por esta Lei, os Códigos de Vigilância a nível Estadual e Federal, e Legislação Federal e Estadual que encampa a presente matéria.

Art. 396 – O Titular da Secretaria Municipal de Saúde instituirá, mediante Portaria, Comissão Técnica Normativa da Vigilância em Saúde, composta por autoridades sanitárias, com função de elaborar normas técnicas, instruções normativas, resoluções, bem como propor portarias, decretos, leis e atos complementares à legislação vigente.

Art. 397 – A Vigilância Sanitária Municipal encaminhará ao setor responsável da Vigilância em Saúde do Município os assuntos nos tocantes às vigilâncias: epidemiológica, ambiental e saúde do trabalhador.

Art. 398 Fica a cargo da autoridade sanitária municipal, instaurar procedimento de investigação de infração sanitária quando houver denúncia, bem como garantam a preservação da sua identidade, quando for da sua vontade.

§ 1º – São canais de denúncias de infrações sanitárias:

I – número telefônico da vigilância sanitária municipal;

II – Ouvidoria Estadual de Saúde – número telefônico 136;

III – Fale conosco;

IV – e-mail.

§ 2º – São consideradas denúncias passíveis de investigação por parte da autoridade sanitária, os relatos contendo os acontecimentos, nome e localidade do estabelecimento a ser investigado, podendo ser acrescidas de fotos ou vídeos.

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

Art. 399 – A inobservância ou desobediência ao disposto neste Código Sanitário, configura infração de natureza sanitária, sujeitando-se o infrator às penalidades nela previstas.

Art. 400 Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 401 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir de 45 dias após a publicação.

Publique-se, Registre-se.

Fictício/ CI, 2023

Prefeito Municipal

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

ANEXO I

| INFRAÇÕES SANITÁRIAS ART. 333, INCISOS: | LEVE | GRAVE | GRAVÍSSIMA |
|---|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| I – construir, instalar, utilizar ou fazer funcionar, sem autorização de funcionamento, autorização especial ou alvará sanitário emitido pelos órgãos sanitários competentes, os estabelecimentos, equipamentos e utensílios sujeitos ao controle sanitário definidos nesta lei; | de R\$ 503,69 a R\$ 1.007,38 | de R\$ 1.012,42 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 |
| II – fazer funcionar sem a assistência de responsável técnico legalmente habilitado os estabelecimentos de prestação de serviços de saúde e os estabelecimentos em que são produzidos, transformados, comercializados, armazenados, manipulados, analisados, preparados, extraídos, purificados, fracionados, embalados, reembalados, importados, exportados, expedidos, distribuídos e transportados produtos sujeitos ao controle sanitário; | de R\$ 503,69 a R\$ 1.007,38 | de R\$ 1.012,42 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 |
| III – fraudar, falsificar ou adulterar produto ou seu processo de fabricação sujeito ao controle sanitário; | de R\$1.259,22 a R\$2.518,45 | de R\$2.523,49 a R\$5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>IV – deixar de observar as normas de biossegurança e controle de infecções hospitalares previstas na legislação sanitária vigente;</p> | <p>de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45</p> | <p>de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90</p> | <p>de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80</p> |
| <p>V – expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, avariado, falsificado, ou produto cujo prazo de validade tenha expirado, ou, ainda, pôr-lhe nova data de validade;</p> | <p>de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45</p> | <p>de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90</p> | <p>de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80</p> |
| <p>VI – expor à venda, utilizar ou armazenar, nos estabelecimentos de saúde privados, produto de interesse da saúde destinado exclusivamente à distribuição gratuita;</p> | <p>de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07</p> | <p>de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83</p> | <p>de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90</p> |
| <p>VII – expor à venda, manter em depósito ou transportar produto sujeito ao controle sanitário que exija cuidados especiais de conservação, sem observância das condições necessárias à sua preservação;</p> | <p>de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07</p> | <p>de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83</p> | <p>de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90</p> |
| <p>VIII – fazer propaganda de serviço ou de produto sujeito ao controle sanitário em desacordo com o aprovado no registro ou na autorização de funcionamento ou com o estabelecido na legislação sanitária;</p> | <p>de R\$ 503,69 a R\$ 1.007,38</p> | <p>de R\$ 1.012,42 a R\$ 2.518,45</p> | <p>de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90</p> |

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>IX – aviar receita em desacordo com a prescrição médica ou odontológica ou com a determinação expressa em lei e normas regulamentares;</p> | <p>de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07</p> | <p>de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83</p> | <p>de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90</p> |
| <p>X – extrair, produzir, transformar, manipular, embalar, reembalar, transportar, vender, comprar, ceder ou utilizar produto sujeito ao controle sanitário, contrariando as condições higiênico-sanitárias e a legislação sanitária;</p> | <p>de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45</p> | <p>de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90</p> | <p>de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80</p> |
| <p>XI – deixar de fornecer à autoridade sanitária os dados sobre os serviços, as matérias-primas, as substâncias utilizadas, os processos produtivos e os produtos e subprodutos elaborados;</p> | <p>de R\$ 503,69 a R\$ 1.007,38</p> | <p>de R\$ 1.012,42 a R\$ 2.518,45</p> | <p>de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90</p> |
| <p>XII – reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres bem como de produto nocivo à saúde, para embalagem e venda de alimentos, bebidas, medicamentos, drogas, substâncias, produtos de higiene, produtos dietéticos, cosméticos e perfumes;</p> | <p>de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45</p> | <p>de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90</p> | <p>de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80</p> |
| <p>XIII – manter, em estabelecimento sujeito ao controle sanitário, animal doméstico que coloque em risco a sanitização de alimentos e outros produtos de interesse da saúde ou que</p> | <p>de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45</p> | <p>de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90</p> | <p>de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80</p> |

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

| | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| comprometa a higiene do lugar; | | | |
| XIV – deixar de comunicar doença de notificação compulsória, quando houver o dever legal de fazê-lo; | de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07 | de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83 | de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90 |
| XV – reter atestado de vacinação obrigatória ou deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas à prevenção de doenças transmissíveis; | de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07 | de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83 | de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90 |
| XVI – opor-se ao pedido ou a execução da retirada ou retenção de prova ou amostra pela autoridade sanitária; | de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07 | de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83 | de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90 |
| XVII – aplicar produtos de desinsetização, desratização e higienização de ambientes cuja ação se faça por gás ou vapor em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais em comunicação direta com residências ou outros ambientes frequentados por pessoas ou animais domésticos, sem licença da autoridade competente; | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |
| XVIII – reciclar resíduos sólidos infectantes gerados por estabelecimento prestador de serviços de saúde; | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |
| XIX – proceder à cremação de cadáver | de R\$ 755,53 | de R\$ 1.516,11 | de R\$ 3.530,87 |

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

| | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| ou utilizá-lo contrariando as normas sanitárias pertinentes; | a R\$ 1.511,07 | a R\$ 3.525,83 | a R\$ 5.036,90 |
| XX – adotar, na área de saneamento, procedimento que cause dano à saúde pública; | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |
| XXI – opor-se à ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções, ou obstá-la; | de R\$ 503,69 a R\$ 1.007,38 | de R\$ 1.012,42 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 |
| XXII – fornecer ou comercializar medicamento, droga e correlatos sujeitos a prescrição médica, sem observância dessa exigência ou contrariando as normas vigentes; | de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07 | de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83 | de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90 |
| XXIII – executar etapa de processo produtivo, transportar e utilizar produto ou resíduo considerado perigoso, sem prévia autorização ou licença, segundo classificação de risco da legislação vigente; | de R\$ 503,69 a R\$ 1.007,38 | de R\$ 1.012,42 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 |
| XXIV – deixar de observar as condições higiênico-sanitárias na manipulação de produto de interesse da saúde, quanto ao estabelecimento, aos equipamentos, aos utensílios e aos empregados; | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |
| XXV – descumprir, a empresa de transporte, seus agentes e | de R\$ 755,53 | de R\$ 1.516,11 | de R\$ 3.530,87 |

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

| | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcação, aeronave, ferrovia, veículo terrestre, nacional e estrangeiro, norma legal ou regulamentar, medida, formalidade ou outra exigência sanitária; | a R\$ 1.511,07 | a R\$ 3.525,83 | a R\$ 5.036,90 |
| XXVI – descumprir lei, norma ou regulamento destinado a promover, proteger e recuperar a saúde; | de R\$ 503,69 a R\$ 1.007,38 | de R\$ 1.012,42 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 |
| XXVII – descumprir ato que vise à aplicação da legislação pertinente, emanado da autoridade sanitária competente ou obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções; | de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07 | de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83 | de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90 |
| XXVIII – deixar, aquele que tiver o dever de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes; | de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07 | de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83 | de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90 |
| XXIX – construir, reformar ou adequar estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária sem prévia aprovação do projeto pelo órgão sanitário competente; | de R\$ 503,69 a R\$ 1.007,38 | de R\$ 1.012,42 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 |
| XXX – descumprir normas legais e | de R\$ 755,53 | de R\$ 1.516,11 | de R\$ 3.530,87 |

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

| | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias relativas ao transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária e de pacientes; | a R\$ 1.511,07 | a R\$ 3.525,83 | a R\$ 5.036,90 |
| XXXI – descumprir normas legais e regulamentares relativas a imóveis e/ou manter condições que contribuam para a proliferação de roedores, vetores e animais sinantrópicos que possam configurar risco sanitário; | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |
| XXXII – descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e boas práticas de fabricação e matérias-primas e de produtos sujeitos à vigilância sanitária; | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |
| XXXIII – proceder a qualquer mudança de estabelecimento de armazenagem de produtos, matérias-primas, insumos, equipamentos, produtos para a saúde e quaisquer outros, desde que estejam sob interdição; | de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07 | de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83 | de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90 |
| XXXIV – deixar de garantir, em estabelecimentos destinados à armazenagem e/ou distribuição de produtos sujeitos à vigilância sanitária, a manutenção dos padrões de identidade e quantidade de produtos, | de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07 | de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83 | de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90 |

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

| | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| matérias-primas, insumos, equipamentos, produtos para saúde e quaisquer outros sob interdição, aguardando inspeção física ou a realização de diligências requeridas pelas autoridades sanitárias competentes; | | | |
| XXXV – contribuir para que a poluição da água e do ar atinja níveis ou categorias de qualidade inferior aos previstos nas normas legais e regulamentares; | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |
| XXXVI – emitir ou despejar efluente ou resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, causadores de degradação ambiental, em desacordo com o estabelecido em normas legais e regulamentares; | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |
| XXXVII – causar poluição hídrica que leve à interrupção do abastecimento público de água, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária; | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |
| XXXVIII – causar poluição atmosférica que provoque a retirada, ainda que momentânea, de habitantes, em razão de atividade regulada pela vigilância sanitária; | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |
| XXXIX – causar poluição do solo, tornando área urbana ou rural imprópria para ocupação, em razão de | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

| | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| atividade sujeita à vigilância sanitária; | | | |
| XL – utilizar ou aplicar defensivos agrícolas ou agrotóxicos, contrariando as normas legais e regulamentares e/ou as restrições constantes do registro do produto. | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |

MINUTA DO CÓDIGO SANITÁRIO CONSORCIADO

ANEXO II

CLASSIFICAÇÃO DA MULTA:

De acordo com o Código Sanitário Consorciado, art. 323, incisos I, II e III.

| ART. 333 INCISOS : | LEVE | GRAVE | GRAVÍSSIMA |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| I,II,VIII,XI,XXI, XXIII, XXVI e XXIX. | de R\$ 503,69 a R\$ 1.007,38 | de R\$ 1.012,42 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 |
| VI, VII, IX, XIV, XV, XVI, XIX, XXII, XXV, XXVII, XXVIII, XXX, XXXIII e XXXIV. | de R\$ 755,53 a R\$ 1.511,07 | de R\$ 1.516,11 a R\$ 3.525,83 | de R\$ 3.530,87 a R\$ 5.036,90 |
| III, IV, V, X, XII, XIII, XVII, XVIII, XX, XXIV, XXXI, XXXII, XXXV, XXXVI, XXXVII, XXXVIII, XXXIX e XL | de R\$ 1.259,22 a R\$ 2.518,45 | de R\$ 2.523,49 a R\$ 5.036,90 | de R\$ 5.041,94 a R\$ 10.073,80 |