



CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3397 / 2020

Nº de Folhas 01

Total de Folhas 77

Responsável

LEI Nº 3.347 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2020

EMENTA: Institui o Código Sanitário Municipal que visa as ações a serem desenvolvidas no âmbito da Vigilância Sanitária no Município de Petrolina e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PETROLINA, ESTADO DE PERNAMBUCO, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Fica instituído o Código Sanitário do Município de Petrolina, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal de 05 de Outubro de 1988, na Constituição do Estado de Pernambuco, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, na Lei de criação da Agência Municipal de Vigilância Sanitária (AMVS) - Lei 2.526 de 02 de Janeiro de 2013.

Art. 2º - Todos os assuntos relacionados com as ações de vigilância sanitária serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei (nas normas técnicas especiais, portarias e resoluções, a serem determinadas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária), respeitadas Legislação Federal e Estadual.

Art. 3º - Sujeitam-se a 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.

Parágrafo único - Entende-se por estabelecimentos de saúde e interesse à saúde, toda empresa, firma e/ou instituição, pública ou privada, gerida por pessoa física ou jurídica, cujo o regular funcionamento de suas atividades possam implicar em risco à saúde da população e a preservação do meio ambiente.

CAPÍTULO II

DA COMPETÊNCIA E ATRIBUIÇÕES

Art. 4º - Para os efeitos desta Lei, entende-se por vigilância sanitária o conjunto de ações capaz 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, 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; e

Assinado por: MIGUEL DE SOUZA ELAIO COELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código 3060-4874-4768-3940





CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347 / 2020
Nº de Folhas 02
Total de Folhas 197
Responsável

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

Art. 5º - Consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas pelas autoridades sanitárias com vistas à aprovação de projetos arquitetônicos, ao monitoramento da qualidade dos produtos para saúde e de interesse à saúde, bem como 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. 6º - São sujeitos ao controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias:

- I - drogarias, 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 normas sanitárias específicas;
- IX - outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos que possam provocar danos à saúde.

Parágrafo Único: Eventuais atividades não dispostas neste artigo, poderão estar sujeitas a fiscalização por esta AMVS, desde que relacionadas a sua atuação, com vistas a garantir a incolumidade pública.

TÍTULO II

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

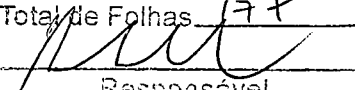
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 7º - As ações da vigilância sanitária serão executadas pelas autoridades sanitárias municipais que terão livre acesso, mediante identificação prévia de fiscal ou inspetor sanitário, aos estabelecimentos e ambientes sujeitos a esta lei.

§1º - São consideradas autoridades sanitárias para os efeitos desta lei:

- I - O Prefeito do município;
- II - O Diretor Presidente da Agência Municipal de Vigilância Sanitária;
- III - O Secretário Municipal de Saúde;
- IV - Os fiscais sanitários ou ocupantes de cargos equivalentes.



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347 / 2020
Nº de Folhas 03
Total de Folhas 177

Responsável

CAPÍTULO II

DIVISÃO DE CONTROLE DE ALIMENTOS (DICONA)

SEÇÃO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 8º- Todo alimento destinado ao humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda no município de Petrolina, deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e, bem assim, aos requisitos de higiene, envasamento, rotulagem e embalagem, estabelecidos em normas legais e regulamentares específicas.

Art. 9º- Os alimentos destinados ao consumo imediato tenham ou não sofrido cocção, só poderão ser expostos à venda, devidamente protegidos, e os industrializados derivados de produto animal quando registrados no órgão competente. Devendo ainda estar rotulados e identificados com data de fabricação e validade.

Art. 10º- Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito deste código, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, a pesca e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, produtos de abelha e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização devidamente registrado no órgão competente.

Art. 11- As instalações destinadas aos serviços de alimentação deverão atender aos padrões determinados pelas legislações sanitárias federal, estadual ou municipal nos aspectos concernentes a saúde pública, sem prejuízo da aplicação, no que couber, das normas emanadas de outros órgãos competentes.

§ 1º - Fica assegurado a qualquer consumidor, quando da aquisição de alimentos em restaurantes, bares, lanchonetes e similares, mediante autorização do responsável pelo estabelecimento, acesso às instalações de manuseio e preparo do produto, para fins de verificação das condições de higiene do lugar e qualidade do material utilizado.

§ 2º - Verificada a falta de condições de higiene do lugar, bem como a desqualificação dos produtos utilizados, o usuário do serviço poderá suspender o pedido, sem qualquer ônus, podendo comunicar o fato às autoridades sanitárias competentes.

§ 3º - Para fins de registro de ocorrências que estejam sujeitas a fiscalização sanitária, poderá o usuário, de imediato, denunciar as irregularidades junto ao serviço de ouvidoria, ou qualquer outro meio de denúncias vigente no Município.

§ 4º - As comunicações das irregularidades tratadas neste Código poderão ser realizadas de forma sigilosa, resguardando assim a integridade do denunciante.

Art. 12 - As pessoas físicas e jurídicas que exerçam atividades de produção, comercialização e industrialização de alimentos e produtos alimentícios ficam sujeitos ao controle e fiscalização da Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina- AMVS, sem prejuízo do atendimento às exigências de outros órgãos e entidades competentes do Município, do Estado ou da União.



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347 / 2020
Nº de Folhas 04
Total de Folhas 22
Responsável

Art. 13 - Só será permitido o comércio de alimentos no Município de Petrolina, após licença sanitária expedida pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina- AMVS, que terá validade de, no máximo, um ano, podendo, após nova inspeção, ser renovada por igual período. Parágrafo Único – O não cumprimento às exigências no “caput” deste artigo, acarretará em penalidades previstas neste código.

SEÇÃO II

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 14 - A fabricação, produção, elaboração, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, deverão se processar em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas vigentes, e em condições que não sejam nocivas à saúde.

Art. 15 - Os produtos alimentícios destinados à venda deverão ser mantidos em boas condições sanitárias e acondicionados de modo a serem preservados de contaminação.

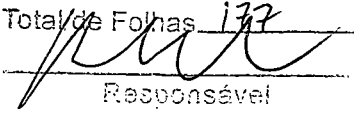
Art. 16 - São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que possuam alguma contaminação de natureza química, física e/ou biológica:

- I - Contiverem substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possa torna-los prejudiciais à saúde do consumidor ou esteja acima dos limites de tolerância;
- II - Contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução de seus produtos;
- III - Contiverem parasitas que indiquem a deterioração, defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;
- IV - Sejam compostos no todo ou em parte de substância em decomposição;
- V - Estejam alterados por ação de causas naturais, como umidade, ar, luz e enzimas;
- VI - Tenham sofrido avarias, deterioração ou modificações em sua composição intrínseca;
- VII - Apresentarem alterações em seus caracteres físicos;
- VIII - Contiverem elementos estranhos, ou demonstrarem pouco asseio ou quaisquer impurezas das fases de manipulação da origem ao consumidor;
- IX - Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha sido abatido em abatedouro inspecionado ou subprodutos não tenham registros em órgãos competentes, tais qual o Selo de Inspeção Municipal (SIM); Selo de Inspeção Estadual (SIE); o Selo de Inspeção Federal (SIF) ou o Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI);
- X - Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
- XI - Destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido assadura, cocção, e estejam expostos à venda sem a devida proteção.

Art. 17 - Serão considerados adulterados os alimentos que tenham sido submetidos a tratamentos ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor a erro ou engano e especialmente nos seguintes casos:

- I - Quando tiverem sido adicionados a/ou misturados com substâncias que lhes modifique qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem a deterioração;
- II - Quando tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume;



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3349 / 2020
Nº de Folhas 05
Total de Folhas 137

Responsável

- III- Quando, no todo ou em parte, tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;
- IV - Quando tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de elaboração, fraudes e alterações, ou melhorar a apresentação de modo a aparentar melhor qualidade do que a real, salvo nos casos expressamente previstos por este regulamento ou por normas técnicas especiais;
- V - Quando estiverem em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade.

Art. 18 - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias primas empregados em seu fabrico, deverão obedecer às disposições da legislação vigente.

Art. 19 - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser construídos, mantidos e utilizados de modo a preservarem os alimentos de substâncias, insumos e outros, de qualquer contaminação e alterações, além de manterem ou promoverem temperatura adequada à sua conservação.

§ 1º - Nos veículos em que se refere o "caput" deste artigo, será expressamente proibido o transporte de lixo, resíduos, substâncias repugnantes, tóxicas ou suscetíveis de contaminarem os gêneros alimentícios ou alterarem as suas características.

§ 2º - Os veículos citados deverão ser revestidos de material metálico não corrosível ou outro adequado; ter pinturas internas preservadas, segundo normas sanitárias vigentes e estarem em boas condições higiênicas.

Art. 20 - As indústrias ou entrepostos de produtos de origem animal devem ter um médico veterinário como responsável técnico, bem como nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização desses produtos.

Art. 21 - Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

Art. 22 - Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

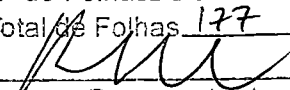
SEÇÃO III

DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 23 - Não será permitido o contato direto do alimento com sacolas recicláveis, jornais, outros impressos, papéis coloridos ou outros anteriormente usados, nem o emprego de materiais usados para outros fins na embalagem ou acondicionamento de alimentos.

Art. 24 - Não será permitido o armazenamento de alimentos em contato direto com piso, devendo ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, prateleiras e/ou ganchos íntegros quando permitido.



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347 / 2020
Nº de Folhas 06
Total de Folhas 177

Responsável

Art. 25 - Os alimentos a granel poderão ser armazenados, depositados ou acondicionados em silos, tanques, barris, tulhas ou outros recipientes, desde que satisfaçam as exigências de legislação vigente.

Art. 26 - Os alimentos crus não deverão, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com os outros que possam ser consumidos, sem lavagem, desinfecção ou cozimento prévio.

§ 1º - Será proibido colocar no mesmo compartimento alimentos crus e cozidos.

§ 2º - Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados, depositados ou expostos separadamente dos demais.

§ 3º - Será proibido colocar alimentos "frios" em contato direto com as prateleiras.

§ 4º - É vedado o acondicionamento de alimentos em recipientes abertos ou panelas de alumínio em freezers ou geladeiras.

Art. 27 - A temperatura deverá obedecer aos seguintes parâmetros e demais legislações vigentes: Limite mínimo de temperatura.

I - Alimentos congelados: -18 °C (dezoito graus Celsius negativos);

II - Alimentos resfriados: carne fresca e seus derivados, leite pasteurizado e seus derivados: máximo de 10 °C (dez graus Celsius) até 24 horas;

III - Pescados e frutos do mar: máximo de 2,5 °C (dois e meio graus Celsius);

IV - Frutos, legumes e verduras: recomenda-se 10 °C (dez graus Celsius) para maior vida útil.

Art. 28 - O descongelamento dos alimentos deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

§ 1º - Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração, se não forem imediatamente utilizados, sendo proibido o seu recongelamento.

§ 2º - Não será permitido o descongelamento de alimentos à temperatura ambiente.

Art. 29 - As empresas de transporte serão obrigadas, quando a autoridade competente solicitar, fornecer informações sobre produtos em trânsito, depositados e/ou armazenados sobre sua guarda.

Art. 30 - Será proibido colocar em caixas, cestos e em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

Art. 31 - Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos deverão ser de materiais inofensivos, mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Parágrafo único: Fica proibido o uso de utensílios e equipamentos confeccionados com material poroso de difícil higienização.

Art. 32 - Aplicar as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos de acordo com legislação vigente.



DA HIGIENE PESSOAL

Art. 33 - As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como: papel higiênico, sabão líquido inodoro antisséptico ou sabão líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

Parágrafo Único - Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Art. 34 - Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto apresentarem essas condições de saúde, sem ônus ao manipulador.

Art. 35 - Os indivíduos encarregados da fabricação, preparo, manipulação e venda de alimentos deverão usar fardamento de cor clara: blusa com manga, calça, avental, sapato fechado e proteção para o cabelo e barba.

§1º - Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As unhas devem estar bem aparadas, limpas e sem esmalte.

§2º - Durante a manipulação de matérias primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno, e roupas de uso pessoal devem ser armazenados em local fechado e reservado.

§3º - Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

SEÇÃO V

DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 36 - Os estabelecimentos que comercializem alimentos deverão:

- I - Possuir dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio a que se destinam, para manipulação, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos, bebidas e exposição de vendas;
- II - Manter permanentemente higienizadas as dependências, bem como os utensílios e demais materiais que utilizem;
- III - Ajustar o local destinado à produção de alimentos em função de sua capacidade operacional.

Art. 37 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS - normatizará as condições indispensáveis à comercialização de alimentos, inclusive a abrangência de suas ações de fiscalização e controle sanitário, bem como, os estabelecimentos sujeitos a essa fiscalização.

§ 1º - Os estabelecimentos que comercializem ovos, não poderão comercializar de forma a granel, exceto aqueles que estiverem cumprindo a legislação vigente;

§ 2º - Os estabelecimentos que comercializam carnes devem comprovar a origem da carne;



CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3347 / 2020

Nº de Folhas 08

Total de Folhas 127

Responsável

§ 3º - Fica vedada a comercialização de produtos de origem animal sem o registro nos órgãos competentes;

§ 4º - Os estabelecimentos só poderão comercializar bebidas devidamente registradas em seus respectivos órgãos.

Art. 38 - É vedada a venda de medicamentos em estabelecimentos alimentícios e/ou proibidos em legislações específicas.

Art. 39 - Será vedada a comunicação direta de compartimentos destinados a instalações sanitárias, vestiários, refeitórios, residências, com os locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem ou vendam alimentos, salvo casos permitidos em leis.

SEÇÃO VI

DOS ALIMENTOS DE FABRICAÇÃO ARTESANAL

Art. 40 - Considera-se artesanal o alimento produzido manualmente em residências ou similares, que atenda às características regionais, culturais, folclóricas ou de receitas tradicionais de família, devendo ser destinado a comercialização dentro do Município.

Parágrafo único: Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos de que trata esta seção, deverão permitir o acesso dos inspetores e agentes sanitários aos locais de fabricação dos alimentos, sempre que requerido, mesmo que seja dentro de suas residências.

Art. 41 - Os alimentos de fabricação artesanal deverão conter em seu rótulo a data de fabricação, data de validade, e identificação clara da sua origem.

Art. 42 - Os alimentos que por suas peculiaridades não estiverem dentro de embalagens e rótulos individuais, deverão ter afixados nos seus expositores os dizeres supracitados.

Art. 43 - A AMVS editará Norma Técnica específica disciplinando o funcionamento dos estabelecimentos de que trata essa seção, bem como determinando os padrões de qualidade e identidade de seus produtos.

Art. 44 - A AMVS observará a Legislação Federal, Estadual e Municipal existentes, no que lhes for aplicável.


Art. 45 - Será considerado estabelecimento produtor de cerveja artesanal aquele localizado em área urbana cuja produção máxima anual não ultrapasse trinta mil litros ou conforme legislação vigente.

Art. 46 - O estabelecimento produtor de cerveja artesanal e seus produtos deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme disposto na Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994, e em seus regulamentos.

Art. 47 - Será fixado em regulamento, além de outras providências, as disposições específicas referentes à classificação, padronização, rotulagem, análise de produtos, matérias-primas, inspeção e fiscalização de equipamentos, instalações e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros, assim como a inspeção da produção e a fiscalização do comércio de que trata esta lei.

Art. 48 - Os produtos artesanais que necessitam de registro só poderão ser comercializados após o seu devido registro nos órgãos competentes.



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3348 / 2012
Nº de Folhas 09
Total de Folhas 132

Responsável

SEÇÃO VII

DOS ADITIVOS

Art. 49 - Poderão ser postos à venda os alimentos e matérias primas alimentares, alimentos "In natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimento que:

- I - Tenham sido registrados, previamente, no órgão competente;
- II - Tenham sido elaborados, embalados, transportados, importados ou negociados por estabelecimentos devidamente licenciados;
- III - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimentos de fantasia ou artificial, ou, ainda, não padronizado.

Parágrafo Único: Será permitido, excepcionalmente, a comercialização de alimentos não registrados, desde que atendam as resoluções, decretos, portarias e/ou leis vigentes.

SEÇÃO VIII

DA INDUSTRIALIZAÇÃO, PREPARAÇÃO E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 50 - Os estabelecimentos que industrializem alimentos, além das exigências determinadas pelos órgãos competentes do Município, do Estado e da União, deverão possuir dependências, instalações e utensílios suficientes e adequados às finalidades a que se destinam e em permanentes condições de higiene e salubridade.

Art. 51 - Os depósitos de matérias primas alimentares e aditivos para alimentos deverão ter proteção permanente contra a contaminação química, física e/ou biológica e outros agentes nocivos à saúde, devendo constar telas de proteção nas janelas, portas ou qualquer espaço existente de ventilação na área de produção.


Art. 52 - É vedado:

- I - Realizar a limpeza a seco durante a manipulação;
- II - Manter animais no estabelecimento;
- III - Manter produtos, utensílios e maquinários alheios à atividade na área de manipulação.

Art. 53 - Os produtos alimentícios que, por força de sua consistência ou tipo de comercialização, não puderem estar corretamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser acondicionados de acordo com as exigências do órgão competente.

Art. 54 - Em todos os estabelecimentos que industrializem alimentos para o consumo humano deverão ser cumpridas as estipulações dos órgãos competentes do Município, do Estado e da União, no sentido de evitar qualquer índice de contaminação nos produtos, desde a escolha da matéria prima, processamento, até seu destino final.



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347 / 2020
Nº de Folhas 10
Total de Folhas 177

Responsável

Art. 55 - Os estabelecimentos que industrializem, preparem, fabriquem gêneros alimentícios, além de outras exigências previstas neste Código e Normas Técnicas Especiais, deverão possuir:

- I - Sistema de abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu perfeito funcionamento, e sistema de escoamento de águas residuais e de lavagem, com ralos do tipo sifão ou similar;
- II - rede de esgoto com canalização ampla para escoamento das águas residuais e dos resíduos industrializados;
- III - o piso, nas áreas de manipulação de alimentos, revestido de material resistente ao trânsito liso, lavável, antiderrapante e impermeável e serem fáceis de higienizar.
- IV - as paredes nas áreas de manipulação de alimentos revestidas de materiais impermeáveis e laváveis e de cores claras, com superfícies lisas e sem frestas e fáceis de higienizar até uma altura adequada para todas as operações, no mínimo de 2m (dois metros);
- V - o teto construído e ou acabado de modo que se impeça o acúmulo de sujidades;
- VI - as portas e janelas com dispositivos que impeçam a entrada de insetos, roedores e pragas;
- VII- insumos, matérias primas e produtos acabados localizados sobre estrados, prateleiras e/ou ganchos íntegros, quando permitido separados das paredes para facilitar a correta ventilação e higienização do local;
- VIII - iluminação e ventilação natural ou artificial que possibilitem a realização dos trabalhos e que não comprometam a higiene dos alimentos.
- IX - fontes de luz artificial na área de manipulação protegidas contra quebras.
- X - a iluminação perfeitamente revestida por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimentos.
- XI - meios para o armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes de sua eliminação do estabelecimento de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias primas do alimento, da água potável, do equipamento e utensílios e dos edifícios ou vias de acesso aos locais;
- XII- ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeiras, com a finalidade de eliminar o ar contaminado;
- XIII - armários com portas para guarda de vasilhames e demais utensílios construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizado, a critério da autoridade sanitária competente;
- XIV - câmaras frias, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento, com registro de temperatura para câmaras frias e balcões frigoríficos;
- XV - todo equipamento e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos e que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, devendo ainda serem resistentes à corrosão e deterioração para uma maior eficiência no momento da higienização e desinfecção;
- XVI - tubulações de água completamente separadas, de preferência identificadas através de cores, sem que haja nenhuma conexão transversal nem processo de retrossifonagem, com as tubulações que conduzam água potável;
- XVII - indicativos proibindo o consumo de alimentos, tabagismo, ou qualquer outra prática anti-higiênica que possa originar contaminação dos alimentos que estão sendo industrializados.

Assinado por 1 pessoa: MIGUEL DE SOUZA LEAL COELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código 3060-4874-4768-3940



Art. 56 - Os edifícios e instalações devem ser projetados de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e alimentos de forma a evitar as operações susceptíveis sem causar qualquer tipo de contaminação.

I - Manter condições higiênicas desde a chegada da matéria prima, o processo de produção até a obtenção do produto final;

II - As coifas deverão conter dispositivos que evitem a eliminação de fuligem, partículas e outros detritos, devendo-se ser realizada periodicamente sua higienização.

Art. 57 - Todas as indústrias de alimentos deverão ter:

- I - Recepção;
- II - depósito de matéria prima;
- III - sala de manipulação;
- IV - sala ou área de embalagem e rotulagem;
- V - depósito de embalagem;
- VI - depósito de inflamáveis;
- VII - depósito de produto acabado;
- VIII - área de vendas ou expedição;
- IX - vestiário com instalações sanitárias completas;
- X - departamento de material de limpeza;
- XI - sala de controle de qualidade;
- XII - demais instalações a critério desta AMVS.

SEÇÃO IX

AÇOUGUE

Art. 58 - Entende-se por açougue ou similar, casa de carnes e estabelecimento comercial varejista de carnes in natura, excluindo os estabelecimentos que elaboram carnes temperadas, carne de sol, carne de charque.

Art. 59 - Os açougues deverão ter:

- I - Área mínima conforme legislação vigente;
- II - balcão ou mesa, com tampo revestido de material liso, impermeável e resistente;
- III - recepção;
- IV - depósito de matéria prima;
- V - depósito de embalagem;
- VI - depósito de inflamáveis;
- VII - vestiário com instalações sanitárias completas.

Art. 60 - Não será permitido nos açougues o preparo e manipulação de produtos de carne:

- I - A venda de carne moída é permitida, apenas sendo processada na presença do consumidor;
- II - é vedada a produção de carne de sol, carne de charque e similares;
- III - é vedada a venda de carnes manipuladas com a adição de corantes, condimentos, aditivos com o intuito de temperá-las;



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 2020
Nº de Folhas 12
Total de Folhas 177
Responsável

Parágrafo Único: Só será permitida a comercialização de carnes temperadas, se o produto estiver embalado, rotulado, desde a indústria ou entreposto.

Art. 61 - O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento;
- II - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- III - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- IV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- V - limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios antes e após do uso;
- VI - proteção dos utensílios de corte e vasilhas com tampa, evitando a exposição a poeiras e proliferação de microrganismos.

Art. 62 - Somente poderão ser comercializados carnes provenientes de abatedouros inspecionados com registros (SIM, SIE, SIF, SISBI).

Art. 63 - A comercialização de derivados cárneos, que são passíveis de refrigeração, só será permitida desde que, acondicionados em expositor, com proteção contra contaminação física, química e ou biológica:

- I - Não é permitido o uso de cepo ou machado;
- II - Não é permitido o uso de qualquer utensílio ou equipamento de madeira;
- III - é proibida a manipulação por parte do consumidor no que se refere o caput desse artigo.

Art. 64 - É proibida a presença de pessoas que não guardem relação com a atividade de produção, dentro do estabelecimento elaborador de produtos de origem animal.

Art. 65 - Os produtos cárneos expostos em balcões refrigerados de venda deverão conter todas as informações necessárias ao esclarecimento do consumidor, tais como:

- I - nome do produto;
- II - data de fabricação da peça original;
- III - data de validade da peça original;
- IV - número do serviço de inspeção da indústria de origem;
- V - razão social da indústria de origem.

Art. 66 - Os estabelecimentos devem realizar programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, no período estabelecido por legislação vigente.

SEÇÃO X

FOOD TRUCK, FOOD BIKE, AMBULANTES E FEIRAS LIVRES

Art. 67 - O preparo, a comercialização e exposição dos alimentos "in natura" ao consumo humano e outros que tenham ou não sofridos processos de cocção, em instalações ambulantes, provisórias e boxes de mercado e feiras, só serão permitidos quando previamente autorizados pelos órgãos



competentes, e quando, a critério da Autoridade Sanitária Municipal, estiverem asseguradas as condições de conservação, higiene, limpeza e proteção do alimento, de acordo com o que estabelece esta Lei e as normas técnicas específicas.

Art. 68 - Fica vedada qualquer comercialização de alimentos acondicionados no chão.

Art. 69 - Os equipamentos de vendas (Quiosque, Bicicleta, Carro, bancadas e ou similares) deverão ser de material de fácil higienização, providos de cobertura para proteção dos gêneros alimentícios e com coletores de lixo com tampa e acionamento no pedal.

Art. 70 – Todo equipamento de que trata esta seção deverá cadastrar-se na Agência Municipal de Vigilância Sanitária do Município e obter a licença sanitária para funcionamento.

Parágrafo Único – O não cumprimento à exigências no “caput” deste artigo, acarretará em penalidades previstas neste código.

Art. 71 - A preparação, beneficiamento e fracionamento de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, as seguintes condições:

- I - Realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório adequado para suprimento de água corrente, instalações de copa, cozinha e balcão;
- II - o compartimento do condutor, quando for o caso, deve ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo para qualquer outro fim;
- III - os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor devem ser descartáveis e descartados após uso único;
- IV - os alimentos que ofereçam riscos deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos, providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-lo nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, serem mantidos em temperatura acima de 60º (sessenta graus centígrados), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;
- V - os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, 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, deve-se estabelecer medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- VI - quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade produzidos e/ou retirados das embalagens originais devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações:
 - a) designação do produto;
 - b) data de fracionamento/fabricação;
 - c) prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
 - d) e armazenados em locais apropriados protegidos contra contaminação química, física e/ou biológica.
- VII- os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho sejam mantidos em perfeitas condições de higiene mediante frequentes lavagens com água corrente e descontaminação com água fervente ou solução desinfetante apropriada;
- VIII - o manipulador deverá estar portando fardamento de acordo com seção IV, como citado no referido código;
- IX - é proibido o manuseio de dinheiro durante a manipulação de alimentos;



- X - as mesas ou locais onde se manipulem os alimentos deverão ter as superfícies impermeabilizadas e integras de forma a facilitar a higienização;
- XI- Todo produto de origem animal deverá, obrigatoriamente, possuir certificação sanitária, seja deste município (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF OU SISBI).

SEÇÃO XI

ABATEDOURO, MATADOURO E FRIGORÍFICOS

Art. 72 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as condições básicas e comuns presentes no RIISPOA, SUASA e demais legislações vigentes.

Art. 73 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em código de obras, estaduais ou municipais, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial, prevista no RIISPOA, SUASA e demais legislação vigente.

Art. 74 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deve ser enquadrada nos padrões microbiológicos e químicos do RIISPOA, SUASA e demais legislação vigente.

Art. 75 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem respeitar as particularidades tecnológicas cabíveis, como também devem respeitar as exigências conforme o RIISPOA, SUASA e demais legislação vigente.

Art. 76 - O armazenamento de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, só será permitido, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 77 - Os estabelecimentos, os quais se refere esse capítulo, deverão assegurar todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 78 - Deve se realizar periodicamente, e sempre que necessário, a limpeza das instalações, dos equipamentos e dos utensílios do estabelecimento, mantendo condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 79 - Os estabelecimentos devem manter controle regular de pragas e vetores, conforme legislações específicas.

Art. 80 - É proibida a presença de qualquer animal circulando durante o processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 81 - Todos os funcionários devem estar portando uniformes apropriados e higienizados para o desenvolvimento das atividades industriais conforme normas técnicas e leis específicas.

Art. 82 - Fica proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração desde a recepção, até a expedição, incluído o transporte.



Art. 83 - O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem nas dependências e circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

Art. 84 - Deve-se realizar regularmente limpeza das câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores, conforme notas técnicas.

Art. 85 - Os responsáveis legais e técnicos serão obrigados a atenderem aos requisitos básicos de funcionamento, dispostos na legislação vigente e em normas complementares, respondendo legalmente por eles.

Art. 86 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico;
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 87 - Espécies de açougue são: os bovinos, suínos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, abatidos em estabelecimentos mediante inspeção de médico veterinário.

Art. 88 - A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- III - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- IV - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- V - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VI - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;
- VII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- VIII - verificação da água de abastecimento;
- IX - Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- X - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XI - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIII - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XIV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
- XV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.



CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3347 / 2020

Nº de Folhas 16

Total de Folhas 177

Responsável

CAPÍTULO III

DIVISÃO DE CONTROLE DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL (DICOEP)

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 89 - Os estabelecimentos e serviços que fazem parte desta divisão estão diretamente relacionados à prestação de serviço ou que, de algum modo, possam causar danos e/ou agravos à saúde da população.

Art. 90 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária deverão ter Alvará Sanitário expedido pela Autoridade Sanitária Municipal ou Estadual, segundo pactuação do Sistema Único de Saúde, conforme legislação vigente, devendo sua renovação ser requerida no mínimo 30 (trinta) dias antes do término de sua vigência.

§ 1º A concessão ou a renovação do Alvará Sanitário ficam condicionadas ao cumprimento de requisitos técnicos e também à inspeção da autoridade sanitária competente.

§ 2º Serão inspecionados os ambientes internos e externos dos estabelecimentos, os produtos, as instalações, as máquinas, os equipamentos, as normas e as rotinas técnicas do estabelecimento.

§ 3º O Alvará Sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Art. 91 - Os estabelecimentos que prestam serviço de saúde desta divisão, assim como outros estabelecimentos que normas posteriores passem a exigir, funcionarão com a assistência do responsável técnico ou de seu substituto legal.

§ 1º A presença do responsável técnico ou de seu substituto legal é obrigatória durante o horário de funcionamento dos estabelecimentos;

§ 2º Os responsáveis, técnico e legal, responderão solidariamente pelas infrações sanitárias.

§ 3º Os estabelecimentos de saúde terão responsabilidade técnica única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências serviços de profissionais autônomos ou empresas prestadoras de serviço de saúde.

Art. 92 - A construção, reforma, adequação ou ampliação de área física de estabelecimento desta divisão, fica condicionada a aprovação prévia de projeto arquitetônico, pelo órgão sanitário competente, municipal ou estadual, nos casos previstos em legislações específicas.

Parágrafo único. Excetuam-se do disposto no caput deste artigo os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário cuja aprovação de projeto arquitetônico não esteja prevista em normas específicas, devendo ser fixados critérios pela autoridade sanitária competente municipal ou estadual para tal situação.

Art. 93 - Os projetos deverão ser encaminhados à autoridade sanitária, de acordo com os trâmites vigentes e terá com base a legislação sanitária em vigor.



Art. 94 - A aprovação do projeto arquitetônico terá validade de 01 (um) ano, a ser contado a partir da data de deferimento do projeto.

SECÃO II

ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇO DE SAÚDE

Art. 95 - Para os efeitos desta Lei, considera-se estabelecimento de serviço de saúde aquele que presta:

- I - serviços de saúde públicos e privados, em regimes de internação e ambulatorial, aí incluídos clínicas e consultórios;
- II - serviço de apoio ao diagnóstico e serviço terapêutico;
- III - serviço de sangue, hemocomponentes e hemoderivados;
- IV - serviço de transporte de resíduos de saúde;
- V - unidades móveis de saúde;
- VI - outros serviços de saúde, públicos ou privados, não especificados nos incisos anteriores; VII - banco de leite humano.

Art. 96 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitários ficam obrigados a:

- I - manter instalações e equipamentos em condições de conservar os padrões de identidade e qualidade dos produtos e dos serviços e de preservar a saúde dos trabalhadores e de terceiros;
- II - manter rigorosas condições de higiene, observada a legislação vigente;
- III - manter os equipamentos de transporte de produtos em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, segundo os graus de risco envolvidos e dentro dos padrões estabelecidos para o fim a que se propõem;
- IV - manter pessoal qualificado e em número suficiente para o manuseio, o armazenamento e o transporte corretos do produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço e do produto;
- V - fornecer a seus funcionários equipamentos de proteção individual e treinamento adequado, de acordo com o produto a ser manuseado, transportado e disposto ou com o serviço a ser prestado, segundo a legislação vigente;
- VI - fornecer ao usuário do serviço e do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação de sua saúde;
- VII - manter controle e registro de medicamentos sob regime especial utilizados em seus procedimentos, na forma prevista na legislação vigente;
- VIII - ceder produto para coleta de amostra à autoridade competente, no exercício de sua função, para realização de análises laboratoriais;
- IX - apresentar, quando solicitados por autoridade sanitária, os dados sobre os serviços, as matérias-primas, as substâncias utilizadas, os processos produtivos, os produtos, subprodutos elaborados, os equipamentos, o plano de controle de qualidade e os padrões de identidade dos produtos, bem como quaisquer outros de interesse sanitário;
- X - manter atualizados, em local de fácil acesso, os manuais de normas e rotinas, os registros de controle e qualidade dos produtos e serviços sujeitos ao controle sanitário, exigidos pela legislação;
- XI - comunicar ao órgão de Vigilância Sanitária competente o encerramento e/ou suspensão de suas atividades, apresentando no ato os documentos comprobatórios e a solicitação de cancelamento ou suspensão do Alvará Sanitário.



Art. 97 - São deveres dos estabelecimentos que prestam serviço de saúde:

- I - descartar ou submeter à limpeza, à desinfecção ou à esterilização adequada os utensílios, os instrumentos e as roupas sujeitos a contato com fluido orgânico de usuário, conforme legislação vigente;
- II - manter utensílios, instrumentos e roupas em número condizente com o de pessoas assistidas;
- III - submeter à limpeza e desinfecção adequadas os equipamentos e as instalações físicas, sujeitos a contato com fluidos orgânicos de usuários;
- IV - submeter à limpeza e descontaminação adequadas os equipamentos e as instalações físicas sujeitas ao contato com produtos perigosos;
- V - manter sistema de renovação de ar filtrado em ambiente fechado não climatizado.

Art. 98 - Os estabelecimentos de saúde que prestam serviços em regime de internação manterão comissão e serviço de controle de infecção relacionada à assistência à saúde, cuja implantação, composição e eventuais alterações deverão ser comunicadas à Autoridade Sanitária competente, municipal ou estadual.

§ 1º Entende-se por controle de infecção relacionada à assistência à saúde o programa e as ações desenvolvidas, deliberada e sistematicamente, com vistas à redução da incidência e da gravidade destas infecções.

§ 2º A ocorrência de caso de infecção, surtos e eventos adversos relacionados à assistência à saúde deverá ser notificada pelo responsável técnico do estabelecimento à Autoridade Sanitária competente, municipal ou estadual.

§ 3º Os estabelecimentos que prestam serviços de saúde e os estabelecimentos de interesse da saúde onde se realizam procedimentos de natureza ambulatorial, que possam disseminar infecções, obrigam-se a manter ações de controle à infecção.

Art. 99 - Os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão garantir o atendimento integral aos portadores de deficiência, ao idoso, à mulher, à criança e ao adolescente incluindo o fornecimento dos equipamentos necessários para a sua plena integração social.

Art. 100 - Deverá ser facilitado à população idosa ou portadora de deficiência o acesso aos serviços de atendimento, através da adequação arquitetônica dos estabelecimentos destinados ao atendimento de saúde da população.

Art. 101 - As ações e serviços de saúde inovadores ou pioneiros que venham a ser implantadas no município, tanto por iniciativa do poder público como do setor privado, deverão ser submetidos à autoridade sanitária competente para normatização dos respectivos procedimentos.

Art. 102 - Os hospitais, casas de saúde, maternidades e demais estabelecimentos de saúde só poderão funcionar depois de devidamente licenciados pelos órgãos competentes.

Art. 103 - Os serviços assistenciais de saúde domiciliar deveram obedecer às Normas Técnicas Especiais vigentes.

Art. 104 - Os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão, de preferência, ser construídos a uma distância conveniente de indústrias, aeroportos, quartéis, depósitos de inflamáveis explosivos e casas de diversões.

§ 1º - A distância mínima exigida será determinada pela autoridade sanitária, com vistas aos inconvenientes que possam advir, de acordo com legislação vigente.



Art. 105 - Todos os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão atender aos requisitos dispostos pela legislação federal vigente.

Art. 106 - As definições quanto ao grau de complexidade dos Serviços Assistenciais de Saúde (S.A.S) - alta, média, ou baixa complexidade - obedecerão a legislação federal vigente.

Art. 107 - Todo estabelecimento assistencial de saúde, até a fração equivalente a 30 (trinta) leitos, deverá possuir apartamentos, quartos ou enfermarias destinadas exclusivamente ao isolamento de doentes ou portadores de doenças transmissíveis, de acordo com o tipo de infecção.

Art. 108 - O serviço de nutrição deverá possuir responsável técnico de acordo com a legislação vigente.

Art. 109 - Nos estabelecimentos assistenciais de saúde deverá existir área destinada à recepção, estocagem, distribuição e controle dos medicamentos, devendo tais locais atender à legislação federal vigente.

Art. 110 - As unidades de fisioterapia, reabilitação ou cinesioterapia deverão possuir responsável técnico de acordo com a legislação em vigor.

Art. 111 - Nos estabelecimentos assistenciais de saúde de alta e média complexidade deverão existir locais apropriados para a realização dos exames patológicos e análises clínicas, os quais deverão atender às exigências contidas na legislação federal vigente.

Parágrafo Único - É facultado aos estabelecimentos assistenciais de saúde realizar análises através de convênios ou contratos, os quais deverão dar suporte às suas atividades, por 24 (vinte e quatro) horas.

Art. 112 - Os estabelecimentos que possuem centro cirúrgico ambulatorial deverão possuir transporte do paciente para serviços especializados, sendo facultada a terceirização deste serviço mediante apresentação de contrato entre as empresas.

Art. 113 - Aos estabelecimentos assistenciais de saúde é recomendável a instalação de lavanderia para o processamento de roupas, sendo facultativa a terceirização por empresa devidamente licenciada pela autoridade sanitária local, em caso de processamento fora da unidade hospitalar.

Art. 114 - Será obrigatória a existência de elevadores destinados ao transporte de pacientes nos hospitais com mais de dois pavimentos e naqueles com dois pavimentos, mas que não possuem rampa. Os elevadores de pacientes deverão ser em número de 2, no mínimo, nos hospitais com até 200 leitos, e de 1 para cada 100 excedentes. Os elevadores que servirem a mais de 4 (quatro) pavimentos deverão ter comando automático, coletivo, com seleção na subida e na descida.

Parágrafo Único - Fica terminantemente proibido o uso de elevadores destinados ao transporte de pacientes para a realização de demais serviços inerentes à atividade hospitalar (retirada de lixo, retirada de cadáveres, etc.).

Art. 115 - Nos hospitais e estabelecimentos congêneres com serviço de nutrição e dietética, situado em pavimento outro que não o térreo, deverá haver um elevador ou monta-carga destinado a este serviço.

SEÇÃO III



SERVIÇOS E PRODUTOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 116 - Todos os estabelecimentos que prestam serviços e comercializam produtos para a saúde estarão sujeitos ao controle sanitário.

Parágrafo Único: Entende-se por estabelecimentos que prestam serviço de saúde aqueles destinados a promover a saúde do indivíduo, protegê-lo de doenças e agravos, prevenir e limitar os danos a ele causados e reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Art. 117 - Consideram-se estabelecimentos de serviço e produtos de interesse à saúde:

I - os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam:

- a) medicamentos, drogas, imunobiológicos, plantas medicinais, insumos farmacêuticos e correlatos;
- b) produtos de higiene, saneantes, domissanitários e correlatos;
- c) perfumes, cosméticos e correlatos;
- d) produtos médico hospitalares, ortopédicos, odontológicos e congêneres;
- e) defensivos agrícolas;

II - os laboratórios de pesquisa, de análise de amostras, de análise de produtos alimentares, água, medicamentos e correlatos e de controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios;

III - as entidades especializadas que prestam serviços de:

- a) controle de pragas urbanas;
- b) óticas;
- c) instituto médico legal;
- d) serviços de verificação de óbitos.

IV - Academias de ginástica e atividades de fisioterapia;

V - Atividades de colocação de piercing, tatuagem e congêneres;

VI - os que prestam serviços de lavanderia hospitalares;

VII - serviços de processamento de materiais de interesse da saúde, serviços de esterilização de material médico hospitalares;

VIII - outros estabelecimentos cujas atividades possam, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde.

Art. 118 - É vedada a instalação de estabelecimento que estoque ou utilize produtos nocivos à saúde em área contígua a área residencial ou em sobrelouças ou conjuntos que possuam escritórios, restaurantes e similares.

Art. 119 - Os estabelecimentos que armazenam, transportam, manipulam e empregam substâncias e produtos nocivos ou perigosos à saúde afixarão avisos ou cartazes nos locais expostos a risco contendo advertências, informações sobre cuidados a serem tomados e o símbolo de perigo ou risco correspondente conforme normas específicas.

SEÇÃO IV

SERVIÇOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES



Art. 120 - Os hospitais, clínicas, consultórios veterinários, locais ou centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, estarão sujeitos à fiscalização e ação da vigilância sanitária, conforme pactuação vigente;

Art. 121 - As ações da Vigilância Sanitária sobre estabelecimentos de assistência veterinária voltadas para a saúde humana (trabalhadores, clientela e população) tratam especialmente dos aspectos referentes à:

- I - Prevenção de riscos e agravos à saúde do trabalhador (PPRA, PCMSO, fiscalizar procedimentos, processos, estruturas físicas, equipamentos e substâncias que interfiram na saúde do trabalhador e cumprimento da legislação vigente.
- II - Limpeza e higiene do local, visando à segurança e o bem-estar dos trabalhadores, clientela e proteção do meio ambiente.
- III - Fiscalização das condições de exposição ambiental e ocupacional das radiações ionizantes nos estabelecimentos que possuam equipamentos de Raios X para fins de diagnóstico por imagem;
- IV - Abastecimento de Água e Proteção do Meio Ambiente através da adequação e fiscalização de Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos e de saúde (resíduos e materiais contaminados, disposição e armazenamento de resíduos de forma segura para o trabalhador e meio ambiente);
- V- Condições e acondicionamento dos medicamentos utilizados em estabelecimentos veterinários.

Art. 122 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte poderão estar situados no perímetro urbano das cidades, desde que atendam às exigências municipais.

Art. 123 - Os canis e outros compartimentos destinados a animais nos hospitais e clínicas, deverão obedecer a Legislação Federal e Estadual vigente.

Art. 124 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, deverão ser ligados à rede pública de abastecimento de água e providos de sistema de escoamentos de líquidos residuais, ligados à rede de esgoto.

§ 1º - Nas localidades onde não houver rede de distribuição de água, será utilizada outro tipo de abastecimento, a critério da autoridade sanitária, desde que atenda às exigências deste Regulamento.

§ 2º - Quando não existir rede de esgoto, será empregado outro tipo de escoamento de líquidos residuais, de preferência o sistema de fossa séptica com instalações complementares.

Art. 125 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, deverão ser mantidos irrepreensivelmente limpos e desinfectados de modo conveniente.

Art. 126 - Todas as pessoas que exercerem atividades, em jornada completa ou parcial, nestes estabelecimentos, deverão ser imunizadas contra as doenças passíveis de serem adquiridas pelo convívio com os animais sob sua guarda, e para as quais existirem vacinas de eficácia comprovada.

Art. 127 - O destino dos animais que vierem a óbito deverá obedecer às Normas Técnicas estabelecidas em legislações vigentes.

Art. 128 - São considerados hospitais veterinários aqueles estabelecimentos capazes de assegurar assistência médico-veterinária curativa e preventiva aos animais, para consultas, internamentos



tratamentos clínicos cirúrgicos, com atendimento ao público obrigatório em período integral (24 horas), com a presença permanente e sob a responsabilidade técnica de médico veterinário.

Art. 129 - São condições para o funcionamento de hospitais veterinários:

I - setor de atendimento:

- a) sala de recepção;
- b) consultório;
- c) geladeira, com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos; e
- d) sala de arquivo médico, que pode ser substituída por sistemas de informática.

II - setor de diagnóstico contendo, no mínimo:

- a) laboratório de análises clínicas;
- b) radiologia; e
- c) ultrassonografia.

III - setor cirúrgico:

- a) sala de preparo de pacientes;
- b) sala de antisepsia e paramentação, com pia e dispositivo dispensador de detergente sem acionamento manual;
- c) sala de lavagem e esterilização de materiais, contendo equipamentos para lavagem, secagem e esterilização de materiais.
- d) a sala de lavagem e esterilização de materiais pode ser suprimida quando o estabelecimento utilizar a terceirização destes serviços, comprovada pela apresentação de contrato/convênio com a empresa executora;

IV - unidade de recuperação anestésica, contendo, no mínimo:

- a) sistemas de aquecimento (colchões térmicos e/ou aquecedores) e monitorização do paciente, com no mínimo temperatura corporal, oximetria, pressão arterial não-invasiva e eletrocardiograma;
- b) sistemas de provisão de oxigênio e ventilação mecânica;
- c) armário de fácil acesso com chave para guarda de medicamentos controlados e armário para descartáveis necessários a seu funcionamento;
- d) no caso dos medicamentos sujeitos a controle, será obrigatória a sua escrituração em livros apropriados, de guarda do médico veterinário responsável técnico, devidamente registrados nos órgãos competentes.

V - sala cirúrgica:

- a) mesa cirúrgica impermeável e de fácil higienização;
- b) equipamentos para anestesia inalatória, com ventiladores mecânicos;
- c) equipamentos para monitorização anestésica;
- d) sistema de iluminação emergencial própria;
- e) foco cirúrgico;
- f) instrumental para cirurgia, em qualidade e quantidade adequadas à rotina;
- g) bombas de infusão;
- h) aspirador cirúrgico;
- i) mesas auxiliares;
- j) paredes impermeabilizadas de fácil higienização, observada a legislação sanitária pertinente;
- k) sistema de provisão de oxigênio;
- l) equipamento básico para intubação endotraqueal, compreendendo no mínimo tubos



traqueais e laringoscópio;

- l) sistema de aquecimento (colchões térmicos e/ou aquecedores);
- m) sistema de exaustão e climatização.

VI - setor de internação:

- a) mesa e pia de higienização;
- b) baias, boxes ou outras acomodações individuais e de isolamento compatíveis com os animais a elas destinadas, de fácil higienização, obedecidas as normas sanitárias municipais e/ou estaduais;
- c) local de isolamento para doenças infecto-contagiosas;
- d) armário para guarda de medicamentos e materiais descartáveis necessários a seu funcionamento.

V - setor de sustentação:

- a) lavanderia;
- b) local para preparo de alimentos para animais;
- c) depósito/almojarifado;
- d) instalações para descanso, preparo de alimentos e alimentação do médico veterinário e funcionários;
- e) sanitários/vestiários compatíveis com o número de funcionários;
- f) setor de estocagem de medicamentos e fármacos;
- g) unidade de conservação de animais mortos e restos de tecidos.

Parágrafo único. O Hospital Veterinário deverá manter contrato/convênio com empresa devidamente credenciada para recolhimento de cadáveres e resíduos hospitalares.

Art. 130 - São considerados clínicas veterinárias os estabelecimentos destinados ao atendimento de animais para consultas e tratamentos clínico-cirúrgicos, podendo ou não ter cirurgia e internações, sob a responsabilidade técnica e presença de médico veterinário.

§1º No caso de internações, podendo haver funcionamento por 24 horas, ainda que não haja atendimento ao público, e um profissional médico veterinário;

§2º Havendo internação apenas no período diurno, a clínica deverá manter médico veterinário e auxiliar durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.

§3º A opção de internação em período diurno ou integral e de atendimento cirúrgico deverá ser expressamente declarada por ocasião de seu registro no Sistema CFMV/CRMVs.

Art. 131 - São condições para funcionamento de Clínicas Veterinárias:

I - setor de atendimento:

- a) sala de recepção;
- b) consultório;
- c) geladeira, com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos; e
- d) sala de arquivo médico, que pode ser substituída por sistemas de informática;

Parágrafo único: Em caso de o estabelecimento optar pelo atendimento cirúrgico, deve respeitar as legislações vigentes.



Art. 132 - São considerados consultórios veterinários os estabelecimentos de propriedade de Médico Veterinário destinados ao ato básico de consulta clínica, curativos, aplicação de medicamentos e vacinações de animais, sendo vedada a realização de procedimentos anestésicos e/ou cirúrgicos e a internação.

Art. 133 - São condições de funcionamento dos Consultórios dos Médicos Veterinários:

I - setor de atendimento:

- a) sala de recepção, contendo sanitário para uso do público;
- b) mesa impermeável com dispositivo de drenagem e de fácil higienização;
- c) sala de atendimento, contendo geladeira com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos;
- d) pias de higienização;
- e) arquivo médico; e
- f) armários próprios para equipamentos e medicamentos.

Parágrafo único. O estabelecimento que contiver Ambulatório deverá manter convênio/contrato com empresa devidamente credenciada para recolhimento de cadáveres e resíduos hospitalares

Art. 134 - São considerados Ambulatórios Veterinários os estabelecimentos comerciais, industriais, de recreação ou de ensino onde são atendidos os animais pertencentes exclusivamente ao respectivo estabelecimento, para exame clínico e curativos, com acesso independente, vedada a realização de procedimentos anestésicos e/ou cirúrgicos e a internação.

I - setor de atendimento:

- a) mesa impermeável com dispositivo de drenagem e de fácil higienização;
- b) sala de atendimento, contendo geladeira com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos;
- c) pias de higienização;
- d) arquivo médico; e
- e) armários próprios para equipamentos e medicamentos.

Parágrafo único. O estabelecimento que contiver Ambulatório deverá manter convênio/contrato com empresa devidamente credenciada para recolhimento de cadáveres e resíduos hospitalares.

Art. 135 - Unidade de Transporte e Remoção é o veículo destinado unicamente à remoção de animais que não necessitem de atendimento de urgência ou emergência.

Parágrafo único. A utilização da Unidade de Transporte e Remoção dispensa a necessidade de presença de um médico veterinário.

Art. 136 - Ambulância Veterinária é o veículo identificado como tal, cujos equipamentos, utilizados obrigatoriamente por um profissional médico veterinário, permitam a aplicação de medidas de suporte básico ou avançado de vida, destinadas à estabilização e transporte de doentes que necessitem de atendimento de urgência ou emergência.

§1º É condição fundamental para o funcionamento da Unidade de Transporte e Remoção e da Ambulância Veterinária estarem vinculadas a um estabelecimento veterinário, sendo vedado seu uso como veículo móvel para realização de atendimentos veterinários.



§2º A Unidade de Transporte e Remoção e a Ambulância Veterinária somente poderão ter gravados o nome do estabelecimento ao qual estejam vinculadas, logomarca, endereço, telefone e a clara identificação "transporte de animais" ou "ambulância".

§3º São equipamentos indispensáveis à Ambulância Veterinária:

- I - sistema de maca com possibilidade de contenção e imobilização do paciente;
- II - sistema de monitorização do paciente com no mínimo temperatura corporal, oximetria, pressão arterial não-invasiva e eletrocardiograma;
- III - sistema para aplicação de fluidos; e
- IV - sistema de provisão de oxigênio e ventilação assistida.

§4º A Unidade de Transporte e Remoção poderá prestar serviços de utilidade pública no transporte de animais em apoio à Saúde Animal, Saúde Pública, Pesquisa e Ensino Profissional.

CAPÍTULO IV

DIVISÃO DE CONTROLE DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS (DICMEC)

SEÇÃO I

DAS BOAS PRÁTICAS FARMACÊUTICAS PARA A DISPENSAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE DROGAS, MEDICAMENTOS, IMUNOBIOLOGICOS E INSUMOS FARMACÊUTICOS

Art. 137 - Os estabelecimentos de dispensação e comercialização de medicamentos estão sujeitos, obrigatoriamente, à licença do órgão de vigilância sanitária correspondentes, para fins de funcionamento no Município.

Parágrafo único. As empresas e estabelecimentos que realizem atividades que envolvam medicamentos e/ou insumos farmacêuticos destinados a uso humano, e/ou substâncias sujeitas a controle especial, e/ou produtos para saúde, e/ou cosméticos, e/ou produtos de higiene pessoal, e/ou perfumes, e/ou saneantes e/ou cultivo de plantas que possam originar substâncias sujeitas a controle especial devem obedecer à legislação sanitária específica vigente.

Art. 138 - A dispensação e comercialização de medicamentos são privativas de farmácia, drogaria, unidade volante e dispensário de medicamentos.

Art. 139 - Entende-se por Boas Práticas Farmacêuticas o conjunto de técnicas e medidas que visam assegurar a manutenção da qualidade e segurança dos produtos disponibilizados e dos serviços prestados em farmácias e drogarias, com o fim de contribuir para o uso racional desses produtos e a melhoria da qualidade de vida dos usuários.

Parágrafo Único: O disposto nesta legislação se aplica às farmácias e drogarias do município de Petrolina e, no que couber, às farmácias públicas, às unidades volantes, os estabelecimentos de atendimento privativo de unidade hospitalar ou de qualquer outra equivalente de assistência farmacêutica.

Art. 140 - O estabelecimento deve manter visíveis ao público a Licença Sanitária atualizada e o Certidão de Regularidade Técnica emitida pelo Conselho Regional de Farmácia.

Art. 141 - Faz-se obrigatória a assistência do farmacêutico responsável técnico ou de seu substituto, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento.



Art. 142 - As farmácias e drogarias devem manter segregadas as seguintes áreas:

- I - Área administrativa;
- II - Recebimento e armazenamento dos produtos;
- III - Dispensação de medicamentos;
- IV - Depósito de material de limpeza (DML);

Art. 143 - Todos os ambientes do estabelecimento devem permanecer em condições higiênico sanitárias em conformidade as legislações vigentes de forma a não oferecer risco ao usuário e aos funcionários.

§1º As áreas internas e externas devem estar em boas condições físicas e estruturais, as instalações (hidráulicas, elétricas) devem estar embutidas e em perfeitas condições.

§2º Todos os ambientes devem possuir superfícies internas (piso, paredes e teto) lisas e impermeáveis, em condições adequadas, de forma a facilitar sua higienização.

§3º As áreas internas devem permanecer protegidas contra a entrada de insetos, roedores ou outros animais.

§4º As condições de climatização e iluminação devem ser compatíveis com as atividades desenvolvidas em cada ambiente de forma a garantir a manutenção da qualidade e segurança dos produtos farmacêuticos.

§5º O estabelecimento deve possuir equipamentos de combate a incêndio em quantidade suficiente, conforme legislação específica.

§6º O estabelecimento deve possuir programa de sanitização descrito em Procedimento Operacional Padrão e manter registro das atividades de sanitização executadas, incluindo desratização e desinsetização que deve ser realizada por empresa devidamente licenciada por órgão competente.

§7º Os produtos e materiais utilizados na limpeza do estabelecimento devem possuir registro junto à ANVISA e serem armazenados em local apropriado e devidamente identificado.

Art. 144 - O banheiro deve permanecer em boas condições de higiene e limpeza, possuir pia com água corrente, dispor de toalha de uso individual e descartável, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento por pedal.

Art. 145 - As áreas destinadas a alimentação e descanso, quando existentes, devem ser independentes dos demais ambientes.

Art. 146 - O estabelecimento deve ser abastecido com água potável e, quando possuir caixa d'água própria, ela deve estar devidamente protegida para evitar a entrada de animais de qualquer porte, sujidades ou quaisquer outros contaminantes, devendo ainda ser definido procedimento escritos para a limpeza da caixa d'água e manter os registros que comprovem sua realização.

Art. 147 - O acesso às instalações das farmácias e drogarias deve ser independente de forma a não permitir a comunicação com residências ou qualquer outro local distinto do estabelecimento.

§1º Tal comunicação somente é permitida quando a farmácia ou drogaria estiverem localizadas no interior de galerias de shoppings ou supermercados.



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 33971/2020
Nº de Folhas 27
Total de Folhas 77
Responsável

§2º As farmácias e drogarias localizadas no interior de galerias de shoppings ou supermercados podem compartilhar as áreas comuns, como sanitário, depósito de material de limpeza e local para guarda dos pertences dos funcionários.

Art. 148 - Nos estabelecimentos que realizem quaisquer atividades que envolvam produtos ou substâncias que exijam condições especiais para sua conservação e ou armazenamento é obrigatória a existência de aparelhos e ou equipamentos que garantam a manutenção das características físico-químicas das substâncias.

§ 1º Drogas ou substâncias hidrocópias, ou que se alterem pela exposição durante algum tempo ao ar úmido devem ser armazenadas em dessecador de vidro ou ambiente com umidade reduzida de acordo com as necessidades especificadas pelo fabricante do produto.

§ 2º Drogas ou substâncias termolábeis, devem ser mantidas sob-refrigeração ou de acordo com as especificações do fabricante do produto.

§ 3º Os locais de armazenamento devem manter controle de temperatura e umidade, registrando os dados em formulários ou tabelas diariamente e em, pelo menos dois períodos distintos.

§ 4º Deve ser registrado: temperatura do ambiente; temperatura interna do equipamento de refrigeração e umidade, em conformidade ao § 3º.

§ 5º Os equipamentos de refrigeração deverão ser mantidos em perfeito estado de higiene e conservação, não sendo permitido o armazenamento de outros produtos que não sejam as substâncias/medicamentos.

Art. 149 - As boas práticas de manipulação de preparações magistrais e oficinais para uso humano e animal devem observar as exigências definidas por legislação específica.

Art. 150 – a prestação de serviços farmacêuticos deve ser realizada em ambiente segregado ao de dispensação e circulação de pessoas em geral.

§ 1º Os serviços farmacêuticos permitidos em farmácias e drogarias seguem o disposto em legislações sanitárias específicas;

§ 2º O ambiente destinado à realização destes serviços deve garantir a privacidade e conforto dos usuários, de acordo com as atividades e serviços a serem oferecidos.

§ 3º Não é permitido manter acesso direto entre o banheiro e o ambiente destinado a prestação de serviços farmacêuticos.

§ 4º A execução dos serviços farmacêuticos deve ser realizada por profissional devidamente capacitado, respeitando as determinações estabelecidas pela legislação específica.

Art. 151 - É permitida a administração de medicamentos em farmácias e drogarias no contexto de acompanhamento farmacoterapêutico, sendo necessária a apresentação da receita pelo usuário.

§ 1º É vedada a administração de medicamentos de uso exclusivo de ambiente hospitalar.

§ 2º A atividade de administração de medicamentos deve estar discriminada na licença sanitária emitida pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária.



§ 3º Na administração de medicamentos é obrigatória a utilização de materiais, aparelhos e acessórios devidamente registrados, passivos de notificação, cadastro ou que sejam legalmente dispensados de tais requisitos junto à ANVISA.

Art. 152 - A farmácia ou drogaria deve estabelecer os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) correspondente a cada um dos serviços farmacêuticos prestados no estabelecimento.

Art. 153 - Os estabelecimentos devem registrar os serviços prestados em formulário próprio e em conformidade à legislação sanitária específica.

Art. 154 - A aplicação de medicamentos injetáveis dentro dos estabelecimentos farmacêuticos deve ser realizada pelo farmacêutico ou profissional habilitado, obedecendo a legislação específica.

Art. 155 - Os medicamentos/substâncias injetáveis deverão ter sua qualidade comprovada, não devendo ser administrados quando houver indícios e/ou suspeitas de alteração de quais quer natureza do produto.

Art. 156 - O farmacêutico deverá realizar o registro das aplicações de medicamentos injetáveis em livro próprio.

Parágrafo único: Devem ser mantidos registros das manutenções e calibrações periódicas dos aparelhos, segundo regulamentação específica do órgão competente e instruções do fabricante do equipamento.

Art. 157 - Somente poderão ser comercializados os produtos que estiverem devidamente registrados na ANVISA.

Art. 158 - Para o recebimento de produtos o estabelecimento deverá possuir local específico, devendo a atividade estar descrita em Procedimento Operacional Padrão (POP).

Art. 159 - No momento do recebimento deverão ser observadas as condições de conservação, legibilidade do número de lote e prazo de validade, além de observar outras especificações legais sobre a rotulagem e embalagem.

Art. 160 - Todos os produtos deverão ser armazenados em local apropriado, de forma a garantir sua integridade, qualidade, segurança, eficácia, identidade e rastreabilidade.

§ 1º O local de armazenamento deverá ter capacidade suficiente para armazenar as diversas categorias de produtos.

§ 2º O ambiente deve ser mantido em boas condições de limpeza e organização, protegidos da ação direta de luz solar, umidade e calor, de modo a preservar todas as características do medicamento/substância.

Art. 161 - Os produtos devem ser armazenados em prateleiras, gavetas ou equivalentes, afastados do piso, paredes e teto, permitindo a fácil limpeza e higienização do local.

Art. 162 - Os estabelecimentos que comercializam medicamentos/substâncias sujeitas a controle especial deverão dispor de armário ou outro dispositivo trancado com chave para seu armazenamento, ficando esta sob guarda exclusiva do farmacêutico responsável técnico ou substituto.

Art. 163 - Os produtos que estiverem com embalagens avariadas, violadas, com data de validade expirada, sob suspeita de falsificação, adulteração ou alteração deverão ser segregados em local



específico, identificados quanto a sua condição e destino, de modo a evitar sua entrega ao consumo.

Parágrafo Único: O recolhimento e descarte destes produtos devem obedecer às legislações específicas vigentes.

Art. 164 - Os produtos de dispensação e comercialização permitidas em farmácias e drogarias devem ser organizados em área de circulação comum ou restrita aos funcionários de acordo com sua categoria ou tipo conforme legislação específica vigente.

Art. 165 - O estabelecimento farmacêutico deve assegurar ao usuário o direito à informação e orientação quanto ao uso dos medicamentos.

§ 1º O estabelecimento deve manter visível lista atualizada de todos os medicamentos genéricos comercializados no Brasil conforme disponibilizada pela ANVISA.

§2º São elementos importantes da orientação, entre outros, a ênfase no cumprimento da posologia, a influência dos alimentos, a interação com outros medicamentos, o reconhecimento de reações adversas potenciais e as condições de conservação do produto.

Art. 166 - Os medicamentos sujeitos à prescrição só poderão ser liberados mediante apresentação do respectivo receituário, estando vedada a liberação de medicamentos quando houver dúvidas quanto à prescrição ou que possam induzir ao erro ou confusão.

Art. 167 - O fracionamento de medicamentos deverá obedecer aos critérios dispostos em legislação específica vigente.

Art. 168 - A dispensação de medicamentos/ substâncias de controle especial devem seguir os critérios dispostos em legislação específica vigente.

Art. 169 - É proibida a captação de receitas contendo prescrições magistrais por farmácias, drogarias, ervanárias ou postos de medicamentos.

Art. 170 - A distribuição de amostras grátis só poderá ocorrer para os prescritores, mediante aceitação documentada.

Art. 171 - É vedada a distribuição de amostras grátis de preparações magistrais de medicamentos.

Art. 172 - A dispensação e comercialização de plantas medicinais e drogas vegetais deve obedecer ao disposto em legislação específica vigente.

SEÇÃO II

DA COMERCIALIZAÇÃO DE PERFUMES, COSMÉTICOS, PRODUTOS DE HIGIENE, INSUMOS E CORRELATOS

Art. 173 - Quaisquer insumos farmacêuticos correlatos, produtos de higiene, cosméticos importados ou não, somente serão entregues ao consumo nas embalagens originais ou em outras previamente autorizadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 174 - O estabelecimento que comercializa produtos de higiene pessoal, e/ou cosméticos e/ou perfumes deve assegurar que os produtos comercializados estejam adequados para o uso.

Art. 175 - Os produtos que se trata esta seção devem ser expostos à comercialização em locais apropriados, não podendo estar em contato direto com o piso, paredes ou teto.



SEÇÃO III

DOS SERVIÇOS DE EMBELEZAMENTO, MASSAGEM, TATUAGEM E PIERCING

Art. 176 - Todo estabelecimento que realize serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica (salão de beleza, cabeleireiro, barbearia, manicure etc.), deverá ser abastecido de água potável e possuir, no mínimo, além dos utensílios indispensáveis, sanitário, lavatório e local específico para a guarda de material de limpeza (DML).

Parágrafo Único - Nos institutos e salões de beleza, barbearias, cabeleireiros não serão permitidos outros ramos de atividade comercial, exceto a venda de gêneros alimentícios, desde que não interfiram no uso da área mínima destinada àquelas atividades, devendo estas ser separadas.

Art. 177 - A existência nestes estabelecimentos de aparelhos de fisioterapia implicará na obrigatoriedade de um profissional responsável técnico devidamente habilitado.

Art. 178 - Os utensílios e equipamentos utilizados nos estabelecimentos que realizem serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica deverão ser esterilizados obedecendo à legislação específica em vigor.

§ 1º As instalações devem ser compatíveis com as atividades realizadas.

§ 2º As instalações físicas devem estar em bom estado de conservação e limpeza.

§ 3º As instalações sanitárias devem possuir lavatórios, supridos de sabão líquido, toalhas de papel descartáveis para uso individual e lixeira com tampa e acionamento por pedal.

§ 4º As superfícies das paredes, divisões e pisos deverão ser de materiais impermeáveis, lisos e laváveis, e devem ser mantidas íntegras e conservadas.

Art. 179 - O gerenciamento dos resíduos nos serviços citados nesta seção deverá obedecer à legislação específica vigente.

Art. 180 - Os estabelecimentos que realizam serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica deverão dispor de sistemas de escoamento de água, através de ralos com tampa escamoteável ligados ao sistema de esgotamento sanitário.

Art. 181 - As salas destinadas ao atendimento direto ao cliente deverão dispor de pia com lavatório e água corrente para higienização de mãos provida de dispensador de sabão líquido e suporte para papel toalha, coletor para lixo com tampa e acionamento por pedal.

Art. 182 - O ambiente destinado ao processamento de artigos deverá dispor de pia para lavagem de materiais, bancada de material impermeável para preparo, desinfecção ou esterilização dos materiais.

Parágrafo único: a atividade de processamento de artigos poderá ser realizada nas salas de procedimento desde que estabelecida barreira técnica.

Art. 183 - O gerenciamento de todos os resíduos sólidos produzidos no estabelecimento deverá obedecer ao disposto em legislação específica em vigor.

Assinado por 1 pessoa: MIGUEL DE SOUZA LEMOS COELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://petropolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código 3060-4874-4768-3940





Art. 184 - Os proprietários dos estabelecimentos que realizam serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica deverão realizar capacitações com os funcionários, mantendo o registro dessas atividades.

Art. 185 - Os estabelecimentos de que se trata esta seção deverão elaborar um Manual de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), contendo as rotinas de procedimentos técnicos, deixando-o disponível para consulta dos funcionários e da autoridade sanitária.

Art. 186 - Os profissionais dos estabelecimentos que se trata essa seção deverão manter regularizada a carteira vacinal contra hepatite B, difteria e tétano, dentre outras que se fizerem necessárias.

Art. 187 - Deverão ser disponibilizados equipamentos de proteção individual (EPI) para os funcionários de acordo com a atividade exercida.

Art. 188 - O processamento dos artigos deverá obedecer às legislações específicas em vigor.

Art. 189 - As roupas limpas do estabelecimento deverão ser acondicionadas em sacos plásticos ou recipientes fechados, sendo trocadas a cada cliente.

Art. 190 - O acondicionamento de roupas sujas deverá ser feito em recipiente plástico com tampa devidamente identificado.

Art. 191 - Os materiais que entrarem em contato com o couro cabeludo (escovas, pentes, etc) deverão ser higienizados após uso de cada cliente.

Art. 192 - Deverá ser utilizado lençol de papel descartável para proteção das macas.

Art. 193 - São consideradas de uso único: lixas para unhas e pés, palitos e espátulas de madeira e esponjas para higienização ou esfoliação da pele.

Art. 194 - Os estabelecimentos de tatuagem e colocação de piercing deverão manter ficha cadastral dos clientes, contemplando informações de identificação, tipo de procedimento, eventos adversos, termo de consentimento, produtos utilizados e profissional que realizou o procedimento.

Art. 195 - Os estabelecimentos que realizam tatuagem e colocação de piercing deverão ter estrutura física compatível com as atividades realizadas, tendo no mínimo:

I - Área de recepção/ Espera

II - Sala de procedimentos individual ou de atendimento simultâneo desde que se resguarde privacidade do cliente

III - Sala de processamento de artigos dispo de pia com água corrente, bancadas de material impermeável, local para guardar os materiais limpos.

Art. 196 - Os produtos utilizados para pigmentação artificial da pele deverão possuir registro na ANVISA ou outro órgão competente.

Parágrafo Único: As tintas devem ser fracionadas para cada cliente e descartadas a cada uso.

Art. 197 - Os piercing devem ser constituídos de materiais biocompatíveis, reconhecidamente aptos para inserção subcutânea, que possuam qualidade, a fim de evitar riscos de reações alérgicas ou outros agravos à saúde.

SECÃO IV



DA PROPAGANDA DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 198 - A propaganda ou qualquer forma de divulgação dos produtos farmacêuticos somente poderá ser promovida após autorização do Ministério da Saúde, devendo obedecer a legislação sanitária vigente.

Art. 199 - Todos os produtos a que se destina essa seção só poderá ser industrializado, exposto à venda e entregue ao consumo após registro no Ministério da Saúde.

Art. 200 - Não é permitida a propaganda ou publicidade enganosa, abusiva e/ou indireta.

Art. 201 - Os programas de fidelização realizados em farmácias e drogarias, dirigidos ao consumidor, não podem ter medicamentos como objeto de pontuação, troca, sorteios ou prêmios.

Parágrafo único - Todo o material publicitário de divulgação e o regulamento dos programas de fidelização devem informar sobre a restrição prevista no caput deste artigo.

Art. 202 - A propaganda ou publicidade de medicamentos não pode utilizar designações, símbolos, figuras ou outras representações gráficas, ou quaisquer indicações que possam tornar a informação falsa, incorreta, ou que possibilitem interpretação falsa, equívoco, erro e/ou confusão em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, qualidade, forma de uso, finalidade e/ou características do produto.

SEÇÃO V

DA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS E AGROPECUÁRIOS

Art. 203 - Os produtos de que se trata esta seção só poderão ser expostos à venda quando possuírem rótulos próprios e que atendam as legislações específicas em vigor.

Art. 204 - Cabe ao Município legislar supletivamente sobre o uso e o armazenamento dos agrotóxicos, seus componentes e afins.

Art. 205 - Será vedada a colocação de refugos industriais ou agrícolas, de lixo, resíduos e dejetos de animais nas proximidades dos cursos de água.

Art. 206 - O fracionamento e a reembalagem de agrotóxicos e afins com o objetivo de comercialização, somente poderão ser realizados pela empresa produtora ou por manipulador, sob responsabilidade daquela, em locais e condições previamente autorizados pelos órgãos estaduais e/ou municipais competentes.

Art. 207 - A destinação de embalagens vazias e de sobras de agrotóxicos e afins deverá atender às recomendações técnicas apresentadas na bula ou folheto complementar.

Art. 208 - Os usuários de agrotóxicos e afins deverão efetuar a devolução das embalagens vazias e respectivas tampas, aos estabelecimentos comerciais em que foram adquiridos, observadas as instruções constantes dos rótulos e das bulas, no prazo de até um ano, contado da data de sua compra.

Art. 209 - Os estabelecimentos comerciais deverão dispor de instalações adequadas para recebimento e armazenamento das embalagens vazias devolvidas pelos usuários, até que sejam recolhidas pelas respectivas empresas titulares do registro, produtoras e comercializadoras, responsáveis pela destinação final dessas embalagens.



§ 1º Se não tiverem condições de receber ou armazenar embalagens vazias no mesmo local onde são realizadas as vendas dos produtos, os estabelecimentos comerciais deverão credenciar posto de recebimento ou centro de recolhimento, previamente licenciados, cujas condições de funcionamento e acesso não venham a dificultar a devolução pelos usuários.

§ 2º Deverá constar na nota fiscal de venda dos produtos o endereço para devolução da embalagem vazia, devendo os usuários ser formalmente comunicados de eventual alteração no endereço.

Art. 210 - Os agrotóxicos, seus componentes e afins, e suas embalagens, apreendidos por ação fiscalizadora terão seu destino final estabelecido após a conclusão do processo administrativo, a critério da autoridade competente, cabendo à empresa titular de registro, produtora e comercializadora a adoção das providências devidas e, ao infrator, arcar com os custos decorrentes.

Parágrafo único. Nos casos em que não houver possibilidade de identificação ou responsabilização da empresa titular de registro, produtora ou comercializadora, o infrator assumirá a responsabilidade e os custos referentes a quaisquer procedimentos definidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 211 - O armazenamento de agrotóxicos, seus componentes e afins obedecerá à legislação vigente e às instruções fornecidas pelo fabricante, inclusive especificações e procedimentos a serem adotados no caso de acidentes, derramamento ou vazamento de produto e, ainda, às normas municipais aplicáveis, inclusive quanto à edificação e à localização.

Art. 212 - Ações de inspeção e fiscalização terão caráter permanente, constituindo-se em atividade rotineira.

SEÇÃO VIU

DA COMERCIALIZAÇÃO DE DETERGENTES, SANEANTES, DOMISSANITÁRIOS E EMBALAGENS

Art. 213 - Entende-se por Produtos Saneantes Domissanitários, as substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização, odorização, de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para utilização por qualquer pessoa, para fins domésticos, para aplicação ou manipulação por pessoas ou entidades especializadas, para fins profissionais.

Art. 214 - Não será permitida a comercialização de produtos cuja formulação contenha substâncias ou princípios ativos incluídos nas listas negativas ou que exceda os limites estabelecidos nas listas restritivas, constantes em normas específicas.

Art. 215 - A norma geral para rotulagem de produtos saneantes domissanitários deverão atender a normas da legislação específica em vigor.

Art. 216 - Os estabelecimentos que prestam serviços de higiene e limpeza de tanques, fossas e similares, bem como aquelas que aplicam raticidas, inseticidas, descupinidas, desinsetizadores e afins devem fornecer certificados, assinados pelo responsável técnico, onde constem os produtos utilizados, os antídotos indicados para casos de intoxicação.

Art. 217 - Os vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos nocivos a saúde não poderão ser reaproveitados para o envase de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos,



medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos, perfumes e demais substâncias e produtos interesse da saúde.

Art. 218 - Os produtos saneantes deverão ser seguros nas condições normais e previsíveis de uso.

Art. 219 - A rotulagem dos produtos citados nesta seção deverá obedecer às normas contidas nas legislações vigentes.

CAPÍTULO V

DIVISÃO DE CONTROLE DE SANEANTES (DICOSA)

SEÇÃO I

DO SANEAMENTO DAS ÁREAS DE LAZER, HABITAÇÕES, ESCOLAS E OUTROS.

Art. 220 - Os estabelecimentos nesta seção, independentemente de suas peculiaridades, atenderão as condições básicas previstas nesta Lei, e em normas técnicas especiais.

Art. 221 - Todo proprietário, usuário ou responsável por construção destinada à habitação urbana ou por estabelecimento industrial, comercial ou agropecuário, de qualquer natureza, deve cumprir as exigências das Normas Técnicas Especiais da Agência Municipal de Vigilância Sanitária e, bem assim, às normas emanadas de outros órgãos e entidades competentes do Município, visando à proteção da saúde pública e a evitar riscos à saúde ou à vida dos que vivem, trabalham ou utilizam aqueles locais.

Parágrafo Único - As disposições do caput deste artigo aplicam-se, também, a hotéis, motéis, pensões, albergues, dormitórios, pensionatos, internatos, escolas, asilos, creches, cárceres, quartéis, conventos, locais e estabelecimentos similares.

Art. 222 - Nenhuma fossa poderá ser construída ou instalada próximo das nascentes de água e de poços destinados ao abastecimento, atendendo às condições de impermeabilidade do solo como indicado em legislação vigente.

Art. 223 - As piscinas deverão atender às normas e os padrões de higiene e segurança, previstas em normas pertinentes.

§ 1º - O proprietário ou responsável pela habitação com piscina responderá pela inobservância das normas que resultem em danos individuais ou coletivos.

§ 2º - Será realizado o controle físico-químico e bacteriológico na água das piscinas, com periodicidade estabelecida pela Autoridade Sanitária.

§ 3º - Os estabelecimentos com piscina ficam obrigados a estabelecer normas de proteção e segurança aos usuários, além de garantir o controle da qualidade da água e instalações.

Art. 224 - Piscinas de estabelecimentos e de uso coletivo deverão dispor de técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção, das suas condições higiênico sanitárias, ficando os operadores das piscinas obrigados a verificar, de modo rotineiro, o "PH" e o teor de cloro.

Art. 225 - Os portadores de dermatoses ou dermatites e doenças infectocontagiosas, não deverão ter acesso às piscinas, excetuando-se aqueles que, comprovadamente, não são transmissíveis pela água.



Art. 226 - As edificações de qualquer tipologia, uso ou atividade, quer sejam permanentes ou temporárias, obedecerão, entre outros, os requisitos de higiene e segurança sanitários indispensáveis à proteção da saúde do indivíduo e da coletividade, devendo ser observado:

- I - Proteção contra as enfermidades transmissíveis e as enfermidades crônicas;
- II - prevenção de acidente e intoxicações;
- III - redução dos fatores de estresse psicológico e social;
- IV - preservação do ambiente do enterro;
- V - uso adequado da edificação em função de sua finalidade; e
- VI - respeito aos grupos humanos vulneráveis.
- VII

Art. 227 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária, em articulação com órgãos e entidades competentes do Município, normatizará as condições de higiene e segurança sanitárias obrigatórias para edificações ou locais destinados a qualquer atividade urbana, inclusive religiosa e de lazer.

SEÇÃO II

DOS CEMITÉRIOS, CREMATÓRIOS, NECROTÉRIOS, CASAS FUNERÁRIAS E LOCAIS DESTINADOS A VELÓRIOS.

Art. 228 - Os cemitérios, crematórios, necrotérios e locais destinados a velórios só poderão ser construídos, reformados, ampliados ou instalados, após autorização pela autoridade sanitária do município.

Art. 229 - As Agências Funerárias, Empresas de Transporte de Cadáveres, Velórios, Necrotérios, Salas de Necropsia, Salas de Anatomia Patológica, Cemitérios, Crematórios e demais Estabelecimentos Congêneros instalados no Município de Petrolina, deverão obedecer às normas técnicas e a legislação vigente.

Art. 230 - Nenhum cemitério, necrotério, crematório e local destinado a velórios será aberto sem análise prévia e aprovação dos projetos pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina, sem prejuízo das demais competências legais.

Art. 231 - A administração dos cemitérios deverá adotar todas as medidas emanadas pela autoridade Sanitária, visando a manutenção das condições sanitárias e a salubridade do ambiente.

Art. 232 - Os crematórios deverão atender as condições contidas em legislação sanitária específica em vigor.

Art. 233 - As casas funerárias só poderão exercer as suas atividades depois de licenciadas pela autoridade sanitária municipal.

Art. 234 - O transporte de cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado para esse fim.

Parágrafo Único – Os veículos destinados ao transporte de cadáveres deverão, no lugar em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento de placa metálica ou de outro material impermeável, e ser lavado e desinfetado após o uso (comprovado por rotinas escritas específicas para esse fim), além de ter uma divisão de modo a separar completamente o motorista do caixão fúnebre, seguindo legislação vigente.

Art. 235 - Os estabelecimentos prestadores de serviços de atividades funerárias e congêneros devem dispor de instalações e equipamentos adequados à complexidade e aos riscos das



atividades e procedimentos que realizam, bem como de profissionais legalmente habilitados e capacitados para a realização das atividades e procedimentos a que se propõem.

Art. 236 - Os estabelecimentos deverão contar com área para abrigo temporário de resíduos, a qual deverá estar descrita no Plano de Gerenciamento de Resíduos e que atenda as normas em vigor.

Art. 237 - Comunicar a Agência Municipal de Vigilância Sanitária, quanto a existência de depósito (interno ou externo) associado à casa funerária mantendo-o dentro dos padrões das condições higiênico sanitárias.

Art. 238 - Qualquer nova atividade desenvolvida deverá ser comunicada previamente a Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 239 - Os estabelecimentos não deverão manter comunicação com domicílios ou outros estabelecimentos que não desenvolvam as atividades em questão nesta seção.

Art. 240 - O esgotamento sanitário dos estabelecimentos em questão deverá ser ligado à rede pública, e quando este não existir, deve possuir fossas sépticas ou sumidouros seguindo as normas técnicas pertinentes.

Art. 241 - As instalações elétricas e hidráulicas deverão ser embutidas e protegidas;

Art. 242 - O teto, piso e paredes deverão ser constituídos de material impermeável e serem mantidos em bom estado de limpeza e conservação;

Art. 243 - Os estabelecimentos que realizam comercialização de artigos funerários devem possuir área para guarda dos produtos.

Art. 244 - Os procedimentos de conservação de restos mortais deverão ser feitos em local apropriado e previamente licenciado pela vigilância sanitária do município.

Art. 245 - Os estabelecimentos funerários que oferecerem armazenagem temporária de restos mortais humanos devem possuir câmara frigorífica compatível com a atividade desenvolvida, constituída de material sanitário que facilite a limpeza, descontaminação e desinfecção.

SEÇÃO III

DOS HOTÉIS, PENSÕES, MOTÉIS E ESTABELECIMENTOS SIMILARES.

Art. 246 - Os hotéis, pensões, motéis, pousadas e estabelecimentos afins só poderão funcionar após devidamente autorizados pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

§ 1º Todo estabelecimento deverá apresentar projeto arquitetônico aprovado pela autoridade sanitária.

§ 2º É necessário que os pisos, paredes e tetos das instalações sejam mantidos conservados, sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos.

§ 3º O piso, parede e teto devem ser sempre higienizados a cada troca de hóspedes e ainda de acordo com a necessidade.

Art. 247 - Em mobiliários, colchões, travesseiros, bancadas e armários, deverão ser feita higienização a cada troca de hóspedes e ainda de acordo com a necessidade como especificados na legislação em vigor.

Assinado por: MICHEL DE SOUZA LEAO COELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código 3060-4874-4768-3940





Parágrafo Único – Colchões e travesseiros deverão estar em bom estado de conservação e serem revestidos com material impermeável, mantendo as condições higiênicas sanitárias.

Art. 248 - Piscinas e banheiras deverão estar em perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento.

SECÃO IV

DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO E ESGOTAMENTO SANITÁRIO

Art. 249 - São adotadas as seguintes definições:

- I - água para consumo humano: água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independentemente da sua origem;
- II- Água Potável: aquela que atende ao padrão de portabilidade estabelecido pela legislação pertinente, atendendo ao conjunto de parâmetros e respectivos limites, que poderão ser tolerados nas águas destinadas ao consumo humano;
- III - padrão de portabilidade: conjunto de valores permitidos como parâmetro da qualidade da água para consumo humano, conforme definido nesta Portaria;
- IV- vigilância da qualidade da água para consumo humano: conjunto de ações adotadas regularmente pela autoridade de saúde pública para verificar o atendimento as leis vigentes, considerando os aspectos socioambientais e a realidade local, para avaliar se a água consumida pela população apresenta risco à saúde humana.

Art. 250 - Toda água destinada ao consumo humano, distribuída coletivamente por meio de sistema ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água, deve ser objeto de controle e vigilância da qualidade da água.

Art. 251 - As entidades públicas e privadas operadoras dos sistemas de abastecimento público e soluções alternativas coletivas de água deverão adotar:

- I – as normas e o padrão de portabilidade da água estabelecidos pelo Ministério da Saúde;
- II – medidas técnicas corretivas destinadas a eliminar as irregularidades existentes, observando as normas e o padrão de portabilidade da água;
- III – sistema de informações aos consumidores sobre a qualidade da água distribuída;

Art. 252 - A AMVS, poderá permitir a utilização de água de poço ou fornecida por carros pipa, desde que observadas às normas técnicas pertinentes e o padrão de portabilidade estabelecido pelo Ministério da Saúde, quando inexistir rede de distribuição do sistema público de abastecimento de água ou quando o mesmo for insuficiente ou precário.

Art. 253 - Toda empresa que comercializa água para consumo humano ficará sujeita à fiscalização da autoridade sanitária municipal, em todos os aspectos que possam afetar à saúde do usuário.

Art. 254 - O responsável pelo veículo transportador de água para consumo humano deverá:

- I - realizar cadastro dos veículos transportadores de água para consumo humano junto à autoridade de vigilância em saúde ambiental visando obter autorização de funcionamento do veículo, Inscrição na Vigilância Sanitária ou documentação referida neste Código; II - manter a autorização de funcionamento do veículo em mãos do motorista;
- III - garantir que tanques, válvulas e equipamentos dos veículos transportadores sejam apropriados de acordo com legislação vigente, e de uso exclusivo para o armazenamento e transporte de água potável;



- IV - manter registro com dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água;
- V - manter registro atualizado das análises de controle de qualidade da água, previstos em legislação vigente;
- VI - assegurar que a água fornecida contenha o teor mínimo de cloro residual livre de 0,5 mg/L;
- VII - garantir que o veículo utilizado para o fornecimento de água contenha, de forma visível, a inscrição "ÁGUA POTÁVEL" e os dados de endereço e telefone de contato.
- Art. 255 - A água proveniente de solução alternativa coletiva ou individual, para fins de consumo humano, não poderá ser misturada com a água da rede de distribuição.

SEÇÃO V

DO CONTROLE DE PRAGAS URBANAS

Art. 256 - A empresa especializada somente pode funcionar depois de devidamente licenciada junto à autoridade sanitária.

Art. 257 - A contratação de prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas somente pode ser efetuada com empresa especializada e devidamente licenciada na Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 258 - Para a prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas somente podem ser utilizados os produtos saneantes desinfestantes de venda restrita a empresas especializadas, ou de venda livre, devidamente registrado na ANVISA.

Art. 259 - A empresa especializada deve ter um responsável técnico devidamente habilitado para o exercício das funções relativas às atividades pertinentes ao controle de vetores e pragas urbanas, devendo apresentar o registro deste profissional junto ao respectivo conselho e de acordo com legislação específica em vigor.

Art. 260 - As instalações da empresa especializada são de uso exclusivo, sendo vedada a instalação do estabelecimento operacional em prédio ou edificação de uso coletivo, seja comercial ou residencial, atendendo às legislações relativas à saúde, segurança, ao ambiente e ao uso e ocupação do solo urbano.

Art. 261 - As instalações operacionais devem dispor de áreas específicas e adequadas para armazenamento, diluição ou outras manipulações autorizadas para saneantes desinfestantes vestíveis para os aplicadores, com chuveiro e local para higienização dos EPI.

Art. 262 - Todos os procedimentos de diluição ou outras manipulações autorizadas para produtos saneantes desinfestantes, da técnica de aplicação, da utilização e manutenção de equipamentos de transporte, de destinação final e outros procedimentos técnicos ou operacionais, devem estar descritos e disponíveis na forma de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

Art. 263 - A licença sanitária deverá ser afixada em local visível ao público.

Art. 264 - A empresa especializada deve ter letreiro em sua fachada indicando seu nome de fantasia, os serviços prestados e número da licença sanitária.

Art. 265 - Os veículos para transporte dos produtos saneantes desinfestantes e equipamentos devem ser dotados de compartimento que os isolem dos ocupantes, devendo ser de uso exclusivo para atividade de controle de vetores e pragas urbanas e atender às exigências legais para transporte de produtos perigosos.



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3597, 1 2020
Nº de Folhas 39
Total de Folhas 177
Responsável

Art. 266 - A empresa especializada deve retornar as embalagens vazias ao seu estabelecimento operacional logo após o seu uso, para inutilização e descarte.

Art. 267 - A empresa especializada fica obrigada a devolver as embalagens, aos estabelecimentos onde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimentos por eles conveniados e previamente licenciados pelo órgão competente.

Art. 268 - A empresa especializada fica obrigada a inutilizar as embalagens dos produtos saneantes desinfestantes antes de sua devolução aos estabelecimentos aonde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimento por eles conveniados.

Art. 269 - A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- I- Nome do cliente;
- II- endereço do imóvel;
- III- praga(s) alvo;
- IV- data de execução dos serviços;
- V- prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;
- VI- grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);
- VII- nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);
- VIII- orientações pertinentes ao serviço executado;
- IX- nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;
- X- número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e
- XI- identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

SEÇÃO VIU

DAS LAVANDERIAS COMERCIAIS

Art. 270 - Todos os estabelecimentos voltados ao processamento de roupas domésticas deverão possuir licença sanitária junto à Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 271 - As lavanderias deverão ter no mínimo áreas distintas para recebimento e acondicionamento de roupas sujas e limpas mantendo um fluxo unidirecional no processamento.

Art. 272 - Piso, teto e paredes deverão ser de material de fácil limpeza e higienização.

Art. 273 - O depósito de materiais de limpeza (DML) deve estar em um local separado dos demais ambientes.

Art. 274 - Os produtos químicos utilizados no processamento de roupas devem possuir registro junto à ANVISA ou outros órgãos competentes.

Art. 275 - Os funcionários dos estabelecimentos que se trata esta seção deverão utilizar fardamento completo e equipamentos de proteção individual e coletivo durante todo o período de manuseio das roupas em processamento.



Art. 276 - Os estabelecimentos de que se trata esta seção deverão manter atualizados procedimentos operacionais padrão (POP's) para as principais atividades desenvolvidas dentro do serviço.

CAPÍTULO VI

DOS RECURSOS FINANCEIROS

SEÇÃO I

DA TAXA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DO SEU PAGAMENTO

Art. 277. A taxa de Vigilância Sanitária é devida para atender despesas do serviço municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 278 - O contribuinte da taxa é pessoa física e/ou jurídica que desenvolve atividades que sejam objeto da ação de Vigilância Sanitária.

Art. 279 - A taxa de Vigilância Sanitária será recolhida de acordo com os valores estabelecidos no Código Tributário do Município.

Parágrafo Único – Em relação ao pagamento da taxa, a mesma será multiplicada pela UFM (Unidade Fiscal do Município), sendo o pagamento efetuado via boleto bancário e creditado na conta do Fundo Municipal de Saúde – Vigilância Sanitária.

Art. 280 - A falta do pagamento da Taxa de Fiscalização Sanitária, assim como o seu pagamento insuficiente, fica sujeito à incidência de:

I - juros de mora de 1% (um por cento) ao mês ou fração, contados da data do vencimento;
II - multa moratória em se tratando de recolhimento espontâneo:

a) de 5% (cinco por cento) do valor corrigido do crédito tributário, se recolhido dentro de 30 (trinta) dias contados da data do vencimento;

b) de 10% (dez por cento) do valor corrigido do crédito tributário, se recolhido após 30 (trinta) dias contados da data do vencimento.

III - multa moratória em caso de ação fiscal, de 20% (vinte por cento) do valor corrigido do crédito tributário, com redução para 10% (dez por cento), se recolhido dentro de 30 (trinta) dias contados da data da notificação do débito;

IV - correção monetária, calculada da data do vencimento do crédito tributário, até o efetivo pagamento, de acordo com a variação da UFM (Unidade Fiscal Municipal).

Art. 281 - O contribuinte que estiver enquadrado como microempreendedor individual - MEI estará isento da taxa de Vigilância Sanitária.



DAS INFRAÇÕES À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E AUTORIDADES SANITÁRIAS

SEÇÃO I

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 282 - São circunstâncias atenuantes, entre outras estabelecidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS:

- I - A errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quando patente a incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;
- II - O infrator, por espontânea vontade e imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública, que lhe for imputado.

Art. 283 - São circunstância agravantes, entre outras estabelecidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS:

- I - Ser o infrator reincidente específico ou transgressor contumaz;
- II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, decorrente do consumo, pelo público, de produto elaborado em desacordo com a legislação sanitária;
- III - Utilizar o infrator de coação irresistível para que terceiro execute a infração;
- IV - Ter a infração consequências danosas para a saúde pública;
- V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;
- VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé.

Art. 284 - São consideradas infrações de natureza gravíssima:

- I - Retirar ou aplicar sangue, proceder operações de plasmaferase ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares pertinentes;
- II - Utilizar sangue ou derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer partes do corpo humano, contrariando as disposições legais e regulamentares;
- III - Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e outros capazes de produzir danos à saúde, para o envase de alimentos, bebidas, medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos e perfumes;
- IV - Aplicar pesticidas, raticidas, fungicidas, inseticidas, defensivos agrícolas ou outros produtos congêneres pondo em risco a saúde individual ou coletiva, em virtude do uso inadequado com inobservância das normas técnicas aprovadas pelos órgãos competentes;
- V - Expor ao consumo alimentos que contenha germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde, alimentos deteriorados e/ou alterados de forma irregular;
- VI - Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos interditados.

Art. 285 - Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária competente observará:

- I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III - Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas sanitárias;
- IV - O nível intelectual e social do infrator.

Art. 286 - São infrações sanitárias todas as medidas e atos praticados ou omitidos por pessoas físicas ou jurídicas em desacordo com as disposições deste código, das normas legais e



regulamentadas e, bem assim, das normas técnicas especiais da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS e outras oriundas dos órgãos competentes estaduais e federais, no que couber.

Art. 287 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Art. 288 - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que venha determinar avaria, deterioração de produtos ou bens de interesse à saúde pública.

Art. 289 - As infrações de natureza sanitária, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas com:

- I - Advertência;
- II - Pena educativa;
- III - Multa;
- IV - Apreensão de produtos, serviços, embalagens, utensílios e equipamentos;
- V - Interdição parcial ou total de institutos, seções, dependências, veículos e equipamentos;
- VI - Inutilização de produtos, embalagens e recipientes;
- VII - Suspensão de vendas e/ou fabricação do produto;
- VIII - Cancelamento do registro do produto, embalagem e utensílios;
- IX - Cancelamento da licença sanitária para funcionamento da empresa;
- X - Proibição de propaganda e imposição de contrapropaganda.

Art. 290 - A pena educativa consiste em:

- I - O infrator obrigatoriamente, executar atividades em benefício da comunidade;
- II - Capacitar dirigentes, técnicos ou empregados do estabelecimento;
- III - Veiculação para a clientela, de mensagens educativas expedidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Art. 291 - As infrações ao disposto neste capítulo, além das multas previstas no mesmo, estarão sujeitas, alternadas ou cumulativamente, às penalidades constantes nesta lei.

Art. 292 - No caso de reincidência de infração prevista nesta Lei, as multas serão aplicadas em dobro.

Art. 293 - São infrações sanitárias, para os efeitos desta Lei:

- I - Construir, instalar ou fazer funcionar institutos de produção, embalagens e manipulação de produtos de interesse à saúde, sem a devida Licença Sanitária, emitida pelo órgão sanitário competente, ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença e/ou multa;

- II - Construir, instalar ou fazer funcionar instituto de proteção à saúde definidos nesta Lei ou organizações afins de interesse à saúde, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença de Funcionamento e/ou multa;

- III - Instalar instituto de proteção odontológica definidos nesta Lei, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios-x, substância radioativa, ou radiações

Assinado por 1 pessoa: MICHEL DE SOUZA LEMOS COELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código 3060-4874-4768-3940



ionizantes, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

IV - Construir, instalar, ou fazer funcionar instituto de proteção complementar à saúde definidos nesta Lei, sem licença do órgão competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou Multa;

V - Construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do município, laboratório industrial-farmacêutico ou qualquer outro instituto de interesse da saúde pública, contrariando normas legais pertinentes à matéria.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

VI - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, importar, exportar, comprar, vender produto alimentício, medicamento, droga, insumo farmacêutico, produto dietético, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde, sem registro, sem Licença Sanitária, ou contrariando o disposto em legislação sanitária pertinentes.

Pena – Advertência, apreensão, interdição do instituto, cancelamento da licença sanitária e multa;

VII - Realizar abate de animais produtores de carne em locais não autorizados pela autoridade competente da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Pena – Advertência, apreensão/inutilização do produto, multa;

VIII - Alterar o processo de fabricação do produto sujeito ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos objeto de registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e /ou multa.

Pena – Advertência, apreensão/inutilização do produto suspensão da venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento de seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

IX - Fraudar, falsificar ou adulterar alimento, medicamento, droga, insumo farmacêutico, correlatos, cosméticos, produtos de higiene ou de estético, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse da saúde.

Pena – Advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

X - Rotular alimento, medicamento, droga, insumo farmacêutico, correlatos, cosméticos, produtos de higiene ou dietéticos, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse de saúde contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - Advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

Assinado por: MIGUEL DE SOUZA LEAO COLLI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código 3060-4874-4768-3940



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3947 / 2025
Nº de Folhas 54
Total de Folhas 92
Responsável

XI - Expor à venda ou entregar ao consumo produto de interesse da saúde alterado, deteriorado, com prazo de validade expirado, ou apor-lhe nova data de validade.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação; interdição do mesmo, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XII - Expor à venda ou manter em depósito produto biológico, imunoterápico e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XIII - Fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de interesse da saúde que de qualquer forma, contrarie a legislação sanitária vigente.

Pena - advertência, proibição da propaganda, contrapropaganda, suspensão da venda ou fabricação do produto, interdição do instituto, intervenção e/ou multa;

XIV - Deixar de notificar doenças ou zoonoses transmissíveis ao homem quando tiver o dever legal de fazê-lo.

Pena - advertência e/ou multa;

XV - Impedir o sacrifício de animal considerado perigoso para a saúde pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência e/ou multa;

XVI - Criar animais de produção em área urbana;

Pena - advertência e/ou multa;

XVII - Manter animal doméstico no estabelecimento, colocando em risco a sanidade dos produtos de interesse da saúde ou comprometimento a higiene e a limpeza do local.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda, interdição do mesmo, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XVIII - Reter atestado de vacinação obrigatória ou deixar de executar, dificultar, ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XIX - Opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa; XX -

Obstar, retardar ou dificultar a ação da autoridade fiscal sanitária.



Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária ou multa;

XXI - Aviar receita em desacordo com a prescrição médica, odontológica, veterinária, ou determinação expressa em norma regulamentar.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXII - Fornecer ou comercializar medicamento, droga e correlatos sujeitos e prescrição médica, sem observância dessa exigência, e contrariando normas legais e regulamentares vigentes. Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXIII - Prescrever receituário, fazer prontuário, e assemelhado de natureza médica, odontológica ou veterinária, em desacordo com determinação expressa na legislação em vigor.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XIV - Proceder a coleta, processamento, utilização de sangue e hemoderivados ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXV - Comercializar sangue e derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como substância ou parte do corpo humano, ou utilizá-los, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXVI - Reaproveitar vasilhame de saneante ou congênere e de produto nocivo à saúde para embalagem ou reembalagem de alimento, de medicamento, produto de higiene, cosmético ou perfume.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, cancelamento do seu registro, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXVII - Extrair, produzir, fabricar, transformar, prepara, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender produto de interesse da saúde sem assistência de responsável técnico legalmente habilitado.

Pena - advertência, apreensão/inutilização/interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do registro do mesmo, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XXVIII - Exercer profissão e ocupação relacionadas com a saúde sem habilitação legal;

Pena - advertência, interdição do instituto e/ou multa;

XIX - Cometer o exercício de encargos relacionados com promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoa sem habilitação legal.

Pena - advertência, interdição do instituto e/ou multa;



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 2020
Nº de Folhas 46
Total de Folhas 177
Responsável

XXX - Utilizar, na preparação de hormônio, órgão de animal doente, estafado, emagrecido, ou que apresente sinais de decomposição no momento de ser manipulado.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do seu registro, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença Sanitária, proibição de propaganda e/ou multa;

XXXI - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembolsar, transportar ou utilizar produto ou resíduo perigoso, tóxico, explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação em vigor.

Pena - advertência, apreensão/inutilização/interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XXXII - Manter condição de trabalho que ofereça risco para a saúde do trabalhador.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária, revogação de contrato ou convênio e/ou multa;

XXXIII- Não obedecer aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde, em habitações, terrenos não edificadas e construções em geral.

Pena - advertência e/ou multa;

XXXIV - Instalar ou fazer funcionar instituto e/ou serviços de desinsetização, de desinfecção, desratização de ambientes e congêneres, contrariando as normas legais pertinentes à matéria. Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXXV- Transgredir qualquer norma legal ou regulamentar destinada a promoção, recuperação e proteção da saúde.

Pena - advertência, apreensão ou interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, inutilização do mesmo, cancelamento de seu registro, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

SEÇÃO II DAS AUTORIDADES

SANITÁRIAS

Art. 294 - São Autoridades Sanitárias para os efeitos desta Lei:

- I - O Prefeito Municipal;
- II - O Diretor Presidente da Agência Municipal de Vigilância Sanitária;
- III - O Secretário Municipal de Saúde;
- IV - Os fiscais sanitários ou ocupantes de cargos equivalentes.

Parágrafo Único - Os profissionais das equipes de Vigilância Sanitária e, investidos das suas funções fiscalizadoras serão competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários expedindo termos, autos de infração e de coletas de amostras, autos de apreensão e depósito



inutilização de produtos, embalagens, utensílios e termo de interdição referentes a prevenção e controle de tudo quanto possa comprometer a saúde.

Art. 295 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS e a Procuradoria Geral do Município garantirão às autoridades sanitárias a proteção jurídica necessária ao exercício de suas funções

§1º Os órgãos da administração municipal fornecerão dados cadastrais e demais informações necessárias ao andamento dos processos fiscais sanitários.

§2º As autoridades policiais, civis e militares darão apoio às autoridades sanitárias para execução desta Lei.

Art. 296 - A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou instituto comerciais, industriais e prestadores de serviços de qualquer natureza, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinaram à promoção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo Único - Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária poderá intimar 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.

Art. 297 - Quando a Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS entender que além das penalidades de sua alçada a falta cometida enseja a aplicação de outras de competência do Estado e/ou da União, encaminhará a matéria às autoridades competentes daquelas esferas do governo.

CAPÍTULO VIII

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

SEÇÃO I

DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 298 - O procedimento administrativo relativo às infrações de natureza sanitária terá início com a lavratura do auto de infração, quando constatadas irregularidades configuradas como transgressão a dispositivo legal relativo à proteção, promoção e recuperação da saúde constante desta Lei, de suas normas técnicas e demais legislações sanitárias federais ou estaduais vigentes.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária fiscalizadora, dentro de sua competência legal, lavrará de imediato o auto de infração, iniciando-se a apuração em processo administrativo próprio observado o rito e os prazos estabelecidos em lei.

SEÇÃO II

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 299 - O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao autuado, e conterà:

- I - O nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, denominação da entidade autuada, sua identificação, especificação de seu ramo de atividade e endereço;
- II - O ato ou o fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;
- III - A disposição legal ou regulamentar transgredida;



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3947, 2020
Nº de Folhas 48
Total de Folhas 177
Responsável

- IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que cominar a penalidade e a que fica sujeito o infrator;
- V - Imposição pecuniária;
- VI - Prazo de 15 (quinze) dias para defesa ou impugnação;
- VII - Nome e cargo do fiscal sanitário autuante e sua assinatura;
- VIII - Nome, identificação e assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada, com aviso de recebimento ou por edital publicado pela imprensa ou edital afixado em local indicado pela Prefeitura Municipal, considerando-se efetivada a notificação 10 (dez) dias após a sua publicação, certificando no processo a página, a data e a denominação do jornal.

SEÇÃO III

DO TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 300 - Poderá ser lavrado o termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, somente nos casos de irregularidades relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do instituto ou de equipamento e veículos de transporte.

§1º Na hipótese do **caput** vencido o prazo concedido e permanecendo as irregularidades, lavrar-se-á o auto de infração.

§2º O termo de intimação também poderá ser lavrado pela autoridade sanitária fiscalizadora competente, na ausência da lavratura de auto de infração, quando for necessário solicitar informações, dados e depoimentos de interesse para a saúde.

§3º O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis mediante pedido fundamentado a Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Art. 301 - O termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, devidamente numeradas, destinando-se a segunda ao intimado, e conterà:

- I - Nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, denominação da entidade intimada, sua identificação, especificação de ramo de atividade endereço;
- II - Número, série e data do auto de infração respectivo;
- III - Disposição legal ou regulamentar infringida;
- IV - Medida sanitária exigida;
- V - Prazo para sua execução;
- VI - Nome e cargo, legíveis, do fiscal sanitário competente e sua assinatura;
- VII - Nome, identificação e assinatura do intimado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, em caso de sua recusa, a consignação dessa circunstância, com assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

SEÇÃO IV

DO AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 2020
Nº de Folhas 49
Total de Folhas 177
Responsável

Art. 302 - Na industrialização ou comercialização de produtos de interesse da saúde que não atendem ao disposto nesta Lei, será lavrado o auto de apreensão e depósito para que se proceda às análises fiscais, quando necessário, para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 303 - O auto de apreensão e depósito será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira ao laboratório oficial ou credenciado; a segunda, ao responsável pelo produto, e a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

- I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos, razão social e endereço completo;
- II - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- III - Nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do mesmo, e suas assinaturas;
- IV - Nome e cargo, legíveis, da autoridade atuante e sua assinatura;
- V - Assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

SEÇÃO V

DO AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA

Art. 304 - Para que se proceda à análise fiscal ou de rotina, será lavrado o auto de coleta de amostra.

Art. 305 - O auto de coleta de amostra será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira ao laboratório oficial ou credenciado; a segunda, ao responsável pelos produtos, a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

- I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto, razão social e endereço completo;
- II - Dispositivo legal utilizado;
- III - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV - Nome e cargo, legíveis, da autoridade atuante e sua assinatura;
- V - Assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

SEÇÃO VI

DO AUTO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO

Art. 306 - Lavrar-se-á auto de apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos, diversos e outros, quando: I - Os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;

II - Os produtos comercializados de encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, quando necessário, seguindo-se o disposto nesta Lei e em regulamentos do Estado, da União, ou ainda, quando da expedição do laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III - O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições desta Lei, a critério do fiscal sanitário municipal;

IV - O estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária fiscalizadora;



- V - Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas aos produtos de interesse da saúde previstos nesta Lei;
- VI - Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados pela imprensa.

Art. 307 - O auto de apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira à autoridade sanitária competente; a segunda, ao autuado, e a terceira, ao agente fiscalizador, e conterá:

- I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social e endereço completo;
- II - Dispositivo legal utilizado;
- III - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV - Destino dado ao produto;
- V - Nome e cargo, legíveis, da autoridade atuante e sua assinatura;
- VI - Assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto, e, em caso de recusa a consignação desta circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 308 - Os produtos a que se refere esse código que forem apreendidos, por ato administrativo da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS poderão:

- I - Ser encaminhados, para fins de inutilização, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária fiscalizadora;
- II - Ser inutilizados no próprio estabelecimento;
- III - Ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-se lhe multa;
- IV - Ser doados a instituições públicas ou privados, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas;
- V - Ser doados as escolas públicas do município.

Art. 309 - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo 308 deverão atender aos seguintes critérios:

- I - Ser cadastradas na Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS;
- II - Apresentar no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de utilidade pública;
- III - Dar recibo, no ato da doação dos produtos, em papel timbrado, discriminando quantidade, qualidade, marca e nome dos produtos objetos de doação.

Parágrafo Único – Poderá ainda haver a doação em situações que prevaleça o interesse público, mediante formalização de parcerias com o Ministério Público estadual e/ou federal.

Art. 310 - As doações obedecerão à programação da Agência Municipal de Vigilância Sanitária AMVS, conforme autorização do Diretor Presidente da AMVS.

SECÃO VII

DO TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 311 - O termo de interdição será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira à chefia imediata; a segunda, ao responsável pelo instituto, a terceira, ao agente fiscalizador, e conterá:



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 1020
Nº de Folhas 51
Total de Folhas 77
Responsável

- I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade atuada, razão social, ramo de atividade e endereço completo;
- II - Dispositivo legal infringido;
- III - Especificação (natureza, tipo, marca, lote, procedência e quantidade da mercadoria), no caso de produtos e embalagens; quantidade, especificação e razão da interdição, no caso de equipamentos e veículos; ou, no caso de obras e estabelecimentos, a razão da interdição e a indicação do serviço a ser realizado;
- IV - Nome e cargo, legíveis, da autoridade atuante;
- V - Nome e cargo, legíveis, do fiscal sanitário e sua assinatura;
- VI - Assinatura do responsável pelo instituto, produtos, embalagens, equipamentos ou veículos ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

SEÇÃO VIII

DA APREENSÃO DOS ALIMENTOS E INTERDIÇÃO

Art. 312 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alterações, falsificações ou fraudes, serão apreendidos pelos profissionais da Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS e, quando houver necessidade, deles serão coletadas amostras para efeito de análise em laboratório.

Parágrafo Único - Se a análise considerar o alimento impróprio para o consumo, o mesmo será inutilizado, sem prejuízo da aplicação de sanções ao infrator, pessoa física ou jurídica.

Art. 313 - O estabelecimento que reincidir nas práticas abusivas a que se refere o artigo anterior será interditado, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Código e nas Normas Técnicas Especiais.

Art. 314 - O possuidor ou responsável pelo alimento apreendido ou interditado, nas condições estabelecidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS, que o entregar ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, antes de sua liberação pelo órgão competente, incorrerá nas sanções de natureza gravíssima.

Art. 315 - A interdição do produto e/ou do estabelecimento vigorará durante o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências determinadas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos somente poderão ser desinterditados, mediante liberação da autoridade competente. A desobediência por parte da empresa acarretará pena de responsabilização civil e/ou criminal.

Art. 316 - Observadas as normas técnicas pertinentes, o alimento apreendido poderá ser inutilizado no ato de apreensão. Quando não for possível essa medida, a mercadoria será transportada para local designado pela autoridade que efetuar a apreensão, sem qualquer ônus para a administração pública, sendo lavrados, os autos de apreensão e inutilização.

Art. 317 - Quando, a critério da Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS, o produto apreendido for passível de utilização para fins alimentícios humanos ou animal e desde que constatada a inexistência de prejuízo ou inconveniente para a saúde pública, o alimento poderá ser transferido para aquela finalidade, sem qualquer ônus para a administração pública.

Art. 318 - O resultado de análise condenatória de alimentos oriundos de outros municípios do Estado será obrigatoriamente comunicado ao órgão competente do Estado; quando oriundos de outras unidades da federação, a Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS fará comunicação aos órgãos estaduais competentes e ao Ministério da Saúde.



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3947/2020
Nº de Folhas 52
Total de Folhas 177
Responsável

Art. 319 - Os produtos clandestinos de interesse à saúde, bem como aqueles com prazo de validade expirado, deverão ser interditados pela autoridade sanitária que, após avaliação técnica, decidirá seu destino.

CAPITULO IX

SEÇÃO I

DO RECURSO E JULGAMENTO

Art. 320 - Transcorrido o prazo para impugnação do Auto de Infração sem interposição de defesa e em caso de decisão denegatória definitiva de recurso, os processos serão encaminhados para a devida cobrança, no órgão municipal competente.

Art. 321 – Cabe a AMVS examinar e decidir, em primeira instância administrativa, os processos relativos às infrações sanitárias, bem como os atos administrativos referentes à matéria sanitária.

Art. 322 - Além dos prazos estabelecidos nesta Lei, serão observados os seguintes para o julgamento de primeira instância:

- I - Até 15 (quinze) dias corridos, para os processos de reabertura dos institutos interditados.
- II - Até 15 (quinze) dias corridos, para julgamento das impugnações dos Autos de Infração.
- IV - Até 15 (quinze) dias corridos, para o julgamento dos processos de cancelamento e pedidos de prorrogação de prazos dos termos de intimação, auto de apreensão e auto de apreensão e depósito.

TÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 323 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS - promoverá atividades de educação sanitária voltadas para todos os aspectos concernentes à proteção da saúde pública, inclusive visando a eliminação de riscos de acidentes e/ou redução da mortalidade e morbidade por acidente.

Art. 324 - A instituição que tiver a posse da Licença Sanitária, ao ser transferida a terceiros, ou em caso de mudanças que comprometam a sua identificação deverá, simultaneamente, realizar solicitação de encerramento das atividades e/ou atualização da respectiva Licença Sanitária.

§1º Enquanto não se executar a suficiente solicitação de encerramento das atividades e restituição da Licença Sanitária, prosseguirá responsável pelas ilegalidades que se averiguarem na instituição a firma ou empreendimento em nome da qual estiver a Licença Sanitária.

§2º Obtida a instituição por aquisição ou arrendamento dos imóveis respectivos, o recente empreendimento é imposto a realizar todas as instâncias sanitárias manifestadas ao anterior responsável, sem dano das seguintes que venham a ser definidas.



Art. 325 - O Poder Público Municipal, através da AMVS, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradas de instituições localizadas no Município, para acomodar produtos perecíveis suspeitos de contágios, sem danos, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 326 - Os procedimentos para realização de análises fiscais, de rotina e coleta de amostras serão cumpridas de acordo com a resolução de normas técnicas especiais.

Art. 327 - Quando a análise fiscal revelar que o produto é inadequado para o consumo, será imposta sua interdição e, se for o caso, a da instituição, lavrando-se os autos fiscais respectivos.

Art. 328 - Na interdição de produtos de interesse da saúde, para fins de análise laboratorial, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela autoridade sanitária fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência destes, por duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - O termo de interdição do produto especificará natureza, tipo, marca, lote, procedência, quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao infrator.

Art. 329 - Os produtos de interesse da saúde suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária fiscalizadora, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal, quando necessário.

Art. 330 - Na interdição de equipamentos de interesse da saúde, como medida cautelar, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela autoridade sanitária fiscalizadora e pelo responsável pelo equipamento ou seu representante legal e, na ausência destes, por 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Do termo de interdição do equipamento constará nome, endereço do responsável, quantidade, especificação do mesmo e razão de sua interdição, sendo lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao infrator.

Art. 331 - A interdição do produto, como medida cautelar para a execução de análise fiscal e outras providências requeridas, não poderá, em qualquer caso, ultrapassar o tempo determinado em legislação pertinente, findo o qual o produto permanecerá automaticamente livre.

Art. 332 - O possuidor ou o responsável pelo produto interditado fica proibido de distribuí-lo ao consumo, desencaminhá-lo ou substituí-lo, no total ou em parte, até que aconteça a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária fiscalizadora, sob pena de responsabilidade civil e criminal.

Art. 333 - Os produtos de interesse da saúde aparentemente estragados e/ou adulterados, serão considerados impróprios para o consumo, e deverão ser de imediato, apreendidos e inutilizados com ou sem a anuência do responsável, pela autoridade sanitária fiscalizadora, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§1º As embalagens e os utensílios que causem danos à saúde, quando não-passíveis de correção dos defeitos, serão apreendidos pela autoridade sanitária fiscalizadora.

§2º A autoridade sanitária fiscalizadora lavrará o auto de infração e o respectivo auto de apreensão que especificará natureza, marca, lote, quantidade, qualidade do produto e embalagem, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, quando possível.

Art. 334 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova.



CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3997, de 1 de dezembro de 2020

Nº de Folhas 54

Total de Folhas 177

Responsável

Art. 335 - O resultado definitivo da análise condenatória de produtos de interesse da saúde oriundos de unidades federativas e municipais diversas será, obrigatoriamente, comunicado à fiscalização e vigilância sanitária competente.

Art. 336 - As demais disposições sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal serão regulamentadas pelo Poder Executivo, que poderá delegar tal competência para a Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Art. 337 - Ficam estipulados os valores das multas aplicáveis aos infratores de suas determinações legais nas seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de 350 UFM's a 3000 UFM's;

II - nas infrações graves, de 3001 UFM's a 15.000 UFM's;

III - nas infrações gravíssimas, de 15001 UFM's a 84000 UFM's.

§1º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.

§2º Aos valores das multas previstas nesta Lei aplicar-se-á o coeficiente da Unidade Fiscal do Município (UFM).

Art. 338 - Sem prejuízo do disposto no artigo 337 na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 339 - As normas técnicas especiais citadas nesta Lei serão baixadas por ato da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS, através do Diretor Presidente.

Art. 340 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, em 23 de dezembro de 2020.

MIGUEL DE SOUZA LEÃO COELHO
Prefeito Municipal



CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3347, 2020

Nº de Folhas 55

Total de Folhas 172

Responsável

ATO DE SANÇÃO Nº 1.441/2020

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PETROLINA, desincumbindo-se de suas atribuições legais e com arrimo no art. 60, inciso V, da Lei Orgânica do Município, e considerando o atendimento do regular procedimento legislativo à espécie aplicado.

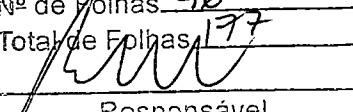
I) - RESOLVE: SANCIONAR e PROMULGAR a lei que “Institui o Código Sanitário Municipal que visa as ações a serem desenvolvidas no âmbito da Vigilância Sanitária no Município de Petrolina e dá outras providências”. **Tombada sob nº 3.347**, de 23 de dezembro de 2020, publique-se, nos termos e na forma da lei.

Gabinete do Prefeito, em 23 de dezembro de 2020.

MIGUEL DE SOUZA LEÃO COELHO
Prefeito Municipal



CÂMARA MUNICIPAL DE PETROLINA
Casa Vereador Plínio Amorim
Gabinete da Presidência
Praça Santos Dumont, s/n - Centro - Petrolina -PE CEP 56.304.200
Tel: (087) 3862-9270 – 3862-9265 - E-mail – camarapetrolina.pleg@hotmail.com

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3997 / 2020
Nº de Folhas 56
Total de Folhas 177

Responsável

PROJETO DE LEI Nº. 031/2020 - REDAÇÃO FINAL.

Institui o Código Sanitário Municipal que visa as ações a serem desenvolvidas no âmbito da Vigilância Sanitária no Município de Petrolina e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE PETROLINA, aprovou e o Senhor Prefeito sanciona a seguinte Lei:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Fica instituído o Código Sanitário do Município de Petrolina, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal de 05 de Outubro de 1988, na Constituição do Estado de Pernambuco, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, na Lei de criação da Agência Municipal de Vigilância Sanitária (AMVS) – Lei 2.526 de 02 de Janeiro de 2013.

Art. 2º - Todos os assuntos relacionados com as ações de vigilância sanitária serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei (nas normas técnicas especiais, portarias e resoluções, a serem determinadas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária), respeitadas Legislação Federal e Estadual.

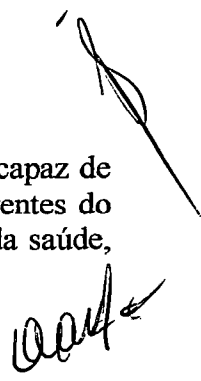
Art. 3º - Sujeitam-se a presente Lei todos os estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público ou filantrópico, assim como outros locais que ofereçam riscos à saúde.

Parágrafo único - Entende-se por estabelecimentos de saúde e interesse à saúde, toda empresa, firma e/ou instituição, pública ou privada, gerida por pessoa física ou jurídica, cujo o regular funcionamento de suas atividades possam implicar em risco à saúde da população e a preservação do meio ambiente.

CAPÍTULO II

DA COMPETÊNCIA E ATRIBUIÇÕES

Art. 4º - Para os efeitos desta Lei, entende-se por vigilância sanitária o conjunto de ações capaz 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, 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; e
- II - O controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

Art. 5º - Consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas pelas autoridades sanitárias com vistas à aprovação de projetos arquitetônicos, ao monitoramento da qualidade dos produtos para saúde e de interesse à saúde, bem como 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.

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3347 / 2015
 Nº de Folhas 57
 Total de Folhas 177
 Responsável

Art. 6º - São sujeitos ao controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias:

- I - drogarias, 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 normas sanitárias específicas;
- IX - outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos que possam provocar danos à saúde.

Parágrafo Único: Eventuais atividades não dispostas neste artigo, poderão estar sujeitas a fiscalização por esta AMVS, desde que relacionadas a sua atuação, com vistas a garantir a incolumidade pública.

TÍTULO II

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

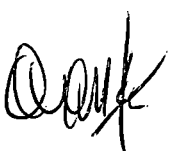
CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 7º - As ações da vigilância sanitária serão executadas pelas autoridades sanitárias municipais, que terão livre acesso, mediante identificação prévia de fiscal ou inspetor sanitário, aos estabelecimentos e ambientes sujeitos a esta lei.

§1º - São consideradas autoridades sanitárias para os efeitos desta lei:

- I - O Prefeito do município;
- II - O Diretor Presidente da Agência Municipal de Vigilância Sanitária;
- III - O Secretário Municipal de Saúde;
- IV - Os fiscais sanitários ou ocupantes de cargos equivalentes.



CAPÍTULO II

DIVISÃO DE CONTROLE DE ALIMENTOS (DICONA)

SEÇÃO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 8º- Todo alimento destinado ao humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda no município de Petrolina, deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e, bem assim, aos requisitos de higiene, envasamento, rotulagem e embalagem, estabelecidos em normas legais e regulamentares específicas.

Art. 9º- Os alimentos destinados ao consumo imediato tenham ou não sofrido cocção, só poderão ser expostos à venda, devidamente protegidos, e os industrializados derivados de produto animal quando registrados no órgão competente. Devendo ainda estar rotulados e identificados com data de fabricação e validade.

Art. 10º- Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito deste código, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, a pesca e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, produtos de abelha e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização devidamente registrado no órgão competente.

Art. 11- As instalações destinadas aos serviços de alimentação deverão atender aos padrões determinados pelas legislações sanitárias federal, estadual ou municipal nos aspectos concernentes a saúde pública, sem prejuízo da aplicação, no que couber, das normas emanadas de outros órgãos competentes.

§ 1º - Fica assegurado a qualquer consumidor, quando da aquisição de alimentos em restaurantes, bares, lanchonetes e similares, mediante autorização do responsável pelo estabelecimento, o acesso às instalações de manuseio e preparo do produto, para fins de verificação das condições de higiene do lugar e qualidade do material utilizado.

§ 2º - Verificada a falta de condições de higiene do lugar, bem como a desqualificação dos produtos utilizados, o usuário do serviço poderá suspender o pedido, sem qualquer ônus, podendo comunicar o fato às autoridades sanitárias competentes.

§ 3º - Para fins de registro de ocorrências que estejam sujeitas a fiscalização sanitária, poderá o usuário, de imediato, denunciar as irregularidades junto ao serviço de ouvidoria, ou qualquer outro meio de denúncias vigente no Município.

§ 4º - As comunicações das irregularidades tratadas neste Código poderão ser realizadas de forma sigilosa, resguardando assim a integridade do denunciante.

Art. 12 - As pessoas físicas e jurídicas que exerçam atividades de produção, comercialização e industrialização de alimentos e produtos alimentícios ficam sujeitos ao controle e fiscalização da Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina- AMVS, sem prejuízo do atendimento às exigências de outros órgãos e entidades competentes do Município, do Estado ou da União.



Art. 13 - Só será permitido o comércio de alimentos no Município de Petrolina, após licença sanitária expedida pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina- AMVS, que terá validade de, no máximo, um ano, podendo, após nova inspeção, ser renovada por igual período.

Parágrafo Único - O não cumprimento às exigências no "caput" deste artigo, acarretará em penalidades previstas neste código.

SECÃO II
DISPOSIÇÕES GERAIS

CÂMARA MUNICIPAL.
Lei nº 3397 / 2020
Nº de Folhas 59
Total de Folhas 177

Responsável

Art. 14 - A fabricação, produção, elaboração, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, deverão se processar em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas vigentes, e em condições que não sejam nocivas à saúde.

Art. 15 - Os produtos alimentícios destinados à venda deverão ser mantidos em boas condições sanitárias e acondicionados de modo a serem preservados de contaminação.

Art. 16 - São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que possuam alguma contaminação de natureza química, física e/ou biológica:

- I - Contiverem substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possa torna-los prejudiciais à saúde do consumidor ou esteja acima dos limites de tolerância;
- II - Contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução de seus produtos;
- III - Contiverem parasitas que indiquem a deterioração, defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;
- IV - Sejam compostos no todo ou em parte de substância em decomposição;
- V - Estejam alterados por ação de causas naturais, como umidade, ar, luz e enzimas;
- VI - Tenham sofrido avarias, deterioração ou modificações em sua composição intrínseca;
- VII - Apresentarem alterações em seus caracteres físicos;
- VIII - Contiverem elementos estranhos, ou demonstrarem pouco asseio ou quaisquer impurezas das fases de manipulação da origem ao consumidor;
- IX - Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha sido abatido em abatedouro inspecionado ou subprodutos não tenham registros em órgãos competentes, tais qual o Selo de Inspeção Municipal (SIM); Selo de Inspeção Estadual (SIE); o Selo de Inspeção Federal (SIF) ou o Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI);
- X - Tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
- XI - Destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido assadura, cocção, e estejam expostos à venda sem a devida proteção.

Art. 17 - Serão considerados adulterados os alimentos que tenham sido submetidos a tratamentos ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor a erro ou engano e especialmente nos seguintes casos:

- I - Quando tiverem sido adicionados a/ou misturados com substâncias que lhes modifique a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem a deterioração;
- II - Quando tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume;
- III - Quando, no todo ou em parte, tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;



IV - Quando tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de elaboração, fraudes e alterações, ou melhorar a apresentação de modo a aparentar melhor qualidade do que a real, salvo nos casos expressamente previstos por este regulamento ou por normas técnicas especiais;

V - Quando estiverem em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade.

Art. 18 - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias primas empregados em seu fabrico, deverão obedecer às disposições da legislação vigente.

Art. 19 - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser construídos, mantidos e utilizados de modo a preservarem os alimentos de substâncias, insumos e outros, de qualquer contaminação e alterações, além de manterem ou promoverem temperatura adequada à sua conservação.

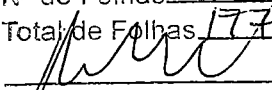
§ 1º - Nos veículos em que se refere o “caput” deste artigo, será expressamente proibido o transporte de lixo, resíduos, substâncias repugnantes, tóxicas ou suscetíveis de contaminarem os gêneros alimentícios ou alterarem as suas características.

§ 2º - Os veículos citados deverão ser revestidos de material metálico não corrosível ou outro adequado; ter pinturas internas preservadas, segundo normas sanitárias vigentes e estarem em boas condições higiênicas.

Art. 20 - As indústrias ou entrepostos de produtos de origem animal devem ter um médico veterinário como responsável técnico, bem como nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização desses produtos.

Art. 21 - Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

Art. 22 - Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 33421/2020
Nº de Folhas 60
Total de Folhas 177

Responsável

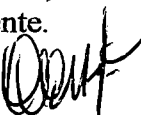
SECÃO III

DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 23 - Não será permitido o contato direto do alimento com sacolas recicláveis, jornais, outros impressos, papéis coloridos ou outros anteriormente usados, nem o emprego de materiais usados para outros fins na embalagem ou acondicionamento de alimentos.

Art. 24 - Não será permitido o armazenamento de alimentos em contato direto com piso, devendo ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, prateleiras e/ou ganchos íntegros, quando permitido.

Art. 25 - Os alimentos a granel poderão ser armazenados, depositados ou acondicionados em silos, tanques, barris, tulhas ou outros recipientes, desde que satisfaçam as exigências de legislação vigente.



Art. 26 - Os alimentos crus não deverão, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com os outros que possam ser consumidos, sem lavagem, desinfecção ou cozimento prévio.

§ 1º - Será proibido colocar no mesmo compartimento alimentos crus e cozidos.

§ 2º - Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados, depositados ou expostos separadamente dos demais.

§ 3º - Será proibido colocar alimentos "frios" em contato direto com as prateleiras.

§ 4º - É vedado o acondicionamento de alimentos em recipientes abertos ou panelas de alumínio em freezers ou geladeiras.

Art. 27 - A temperatura deverá obedecer aos seguintes parâmetros e demais legislações vigentes: Limite mínimo de temperatura.

I - Alimentos congelados: -18 °C (dezoito graus Celsius negativos);

II - Alimentos resfriados: carne fresca e seus derivados, leite pasteurizado e seus derivados: máximo de 10 °C (dez graus Celsius) até 24 horas;

III - Pescados e frutos do mar: máximo de 2,5 °C (dois e meio graus Celsius);

IV - Frutos, legumes e verduras: recomenda-se 10 °C (dez graus Celsius) para maior vida útil.

Art. 28 - O descongelamento dos alimentos deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

§1º - Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração, se não forem imediatamente utilizados, sendo proibido o seu recongelamento.

§2º - Não será permitido o descongelamento de alimentos à temperatura ambiente.

Art. 29 - As empresas de transporte serão obrigadas, quando a autoridade competente solicitar, a fornecer informações sobre produtos em trânsito, depositados e/ou armazenados sobre sua guarda.

Art. 30 - Será proibido colocar em caixas, cestos e em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

Art. 31 - Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos, deverão ser de materiais inofensivos, mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Parágrafo único: Fica proibido o uso de utensílios e equipamentos confeccionados com material poroso de difícil higienização.

Art. 32 - Aplicar as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos de acordo com a legislação vigente.

SECÃO IV

DA HIGIENE PESSOAL

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3347, 2020
 Nº de Folhas 61
 Total de Folhas 177
 Responsável

Art. 33 - As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como: papel higiênico, sabão líquido inodoro antisséptico ou sabão líquido

inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

Parágrafo Único - Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Art. 34 - Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto apresentarem essas condições de saúde, sem ônus ao manipulador.

Art. 35 - Os indivíduos encarregados da fabricação, preparo, manipulação e venda de alimentos deverão usar fardamento de cor clara: blusa com manga, calça, avental, sapato fechado e proteção para o cabelo e barba.

§1º - Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As unhas devem estar bem aparadas, limpas e sem esmalte.

§2º - Durante a manipulação de matérias primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno, e roupas de uso pessoal devem ser armazenados em local fechado e reservado.

§3º - Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

SECÃO V

DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3947 / 1200
 Nº de Folhas 62
 Total de Folhas 177

 Responsável

Art. 36 - Os estabelecimentos que comercializem alimentos deverão:

- I - Possuir dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio a que se destinam, para manipulação, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos e bebidas e exposição de vendas;
- II - Manter permanentemente higienizadas as dependências, bem como os utensílios e demais materiais que utilizem;
- III - Ajustar o local destinado à produção de alimentos em função de sua capacidade operacional.

Art. 37 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS - normatizará as condições indispensáveis à comercialização de alimentos, inclusive a abrangência de suas ações de fiscalização e controle sanitário, bem como, os estabelecimentos sujeitos a essa fiscalização.

§ 1º - Os estabelecimentos que comercializem ovos, não poderão comercializar de forma a granel, exceto aqueles que estiverem cumprindo a legislação vigente;

§ 2º - Os estabelecimentos que comercializam carnes devem comprovar a origem da carne;

§ 3º - Fica vedada a comercialização de produtos de origem animal sem o registro nos órgãos competentes;

§ 4º - Os estabelecimentos só poderão comercializar bebidas devidamente registradas em seus respectivos órgãos.

[Assinatura]

Art. 38 - É vedada a venda de medicamentos em estabelecimentos alimentícios e/ou proibidos em legislações específicas.

Art. 39 - Será vedada a comunicação direta de compartimentos destinados a instalações sanitárias, vestiários, refeitórios, residências, com os locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem ou vendam alimentos, salvo casos permitidos em leis.

SEÇÃO VI

DOS ALIMENTOS DE FABRICAÇÃO ARTESANAL

Art. 40 - Considera-se artesanal o alimento produzido manualmente em residências ou similares, que atenda às características regionais, culturais, folclóricas ou de receitas tradicionais de família, devendo ser destinado a comercialização dentro do Município.

Parágrafo único: Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos de que trata esta seção, deverão permitir o acesso dos inspetores e agentes sanitários aos locais de fabricação dos alimentos, sempre que requerido, mesmo que seja dentro de suas residências.

Art. 41 - Os alimentos de fabricação artesanal deverão conter em seu rótulo a data de fabricação, data de validade, e identificação clara da sua origem.

Art. 42 - Os alimentos que por suas peculiaridades não estiverem dentro de embalagens e rótulos individuais, deverão ter afixados nos seus expositores os dizeres supracitados.

Art. 43 - A AMVS editará Norma Técnica específica disciplinando o funcionamento dos estabelecimentos de que trata essa seção, bem como determinando os padrões de qualidade e identidade de seus produtos.

Art. 44 - A AMVS observará a Legislação Federal, Estadual e Municipal existentes, no que lhes for aplicável.

Art. 45 - Será considerado estabelecimento produtor de cerveja artesanal aquele localizado em área urbana cuja produção máxima anual não ultrapasse trinta mil litros ou conforme legislação vigente.

Art. 46 - O estabelecimento produtor de cerveja artesanal e seus produtos deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e em seus regulamentos.

Art. 47 - Será fixado em regulamento, além de outras providências, as disposições específicas referentes à classificação, padronização, rotulagem, análise de produtos, matérias-primas, inspeção e fiscalização de equipamentos, instalações e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros, assim como a inspeção da produção e a fiscalização do comércio de que trata esta lei.

Art. 48 - Os produtos artesanais que necessitam de registro só poderão ser comercializados após o seu devido registro nos órgãos competentes.

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3947 / 2020
 Nº de Folhas 63
 Total de Folhas 177

 Responsável



SECÃO VII

DOS ADITIVOS

Art. 49 - Poderão ser postos à venda os alimentos e matérias primas alimentares, alimentos "In natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimento que:

- I - Tenham sido registrados, previamente, no órgão competente;
- II - Tenham sido elaborados, embalados, transportados, importados ou negociados por estabelecimentos devidamente licenciados;
- III - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimentos de fantasia ou artificial, ou, ainda, não padronizado.

Parágrafo Único: Será permitido, excepcionalmente, a comercialização de alimentos não registrados, desde que atendam as resoluções, decretos, portarias e/ou leis vigentes.

SECÃO VIII

DA INDUSTRIALIZAÇÃO, PREPARAÇÃO E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 50 - Os estabelecimentos que industrializem alimentos, além das exigências determinadas pelos órgãos competentes do Município, do Estado e da União, deverão possuir dependências, instalações e utensílios suficientes e adequados às finalidades a que se destinam e em permanentes condições de higiene e salubridade.

Art. 51 - Os depósitos de matérias primas alimentares e aditivos para alimentos deverão ter proteção permanente contra a contaminação química, física e/ou biológica e outros agentes nocivos à saúde, devendo constar telas de proteção nas janelas, portas ou qualquer espaço existente de ventilação na área de produção.

Art. 52 - É vedado:

- I - Realizar a limpeza a seco durante a manipulação;
- II - Manter animais no estabelecimento;
- III - Manter produtos, utensílios e maquinários alheios à atividade na área de manipulação.

Art. 53 - Os produtos alimentícios que, por força de sua consistência ou tipo de comercialização, não puderem estar corretamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser acondicionados de acordo com as exigências do órgão competente.

Art. 54 - Em todos os estabelecimentos que industrializem alimentos para o consumo humano deverão ser cumpridas as estipulações dos órgãos competentes do Município, do Estado e da União, no sentido de evitar qualquer índice de contaminação nos produtos, desde a escolha da matéria prima, processamento, até seu destino final.

Art. 55 - Os estabelecimentos que industrializem, preparem, fabriquem gêneros alimentícios, além de outras exigências previstas neste Código e Normas Técnicas Especiais, deverão possuir:

- I - Sistema de abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu perfeito funcionamento, e sistema de escoamento de águas residuais e de lavagem, com ralos do tipo sifão ou similar;

Carvalho

- II - rede de esgoto com canalização ampla para escoamento das águas residuais e dos resíduos industrializados;
- III - o piso, nas áreas de manipulação de alimentos, revestido de material resistente ao trânsito liso, lavável, antiderrapante e impermeável e serem fáceis de higienizar.
- IV - as paredes nas áreas de manipulação de alimentos revestidas de materiais impermeáveis e laváveis e de cores claras, com superfícies lisas e sem frestas e fáceis de higienizar até uma altura adequada para todas as operações, no mínimo de 2m (dois metros);
- V - o teto construído e ou acabado de modo que se impeça o acúmulo de sujidades;
- VI - as portas e janelas com dispositivos que impeçam a entrada de insetos, roedores e pragas;
- VII- insumos, matérias primas e produtos acabados localizados sobre estrados, prateleiras e/ou ganchos íntegros, quando permitido separados das paredes para facilitar a correta ventilação e higienização do local;
- VIII - iluminação e ventilação natural ou artificial que possibilitem a realização dos trabalhos e que não comprometam a higiene dos alimentos.
- IX – fontes de luz artificial na área de manipulação protegidas contra quebras.
- X – a iluminação perfeitamente revestida por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimentos.
- XI – meios para o armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes de sua eliminação do estabelecimento de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias primas do alimento, da água potável, do equipamento e utensílios e dos edifícios ou vias de acesso aos locais;
- XII– ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeiras, com a finalidade de eliminar o ar contaminado;
- XIII – armários com portas para guarda de vasilhames e demais utensílios construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizado, a critério da autoridade sanitária competente;
- XIV – câmaras frias, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda, para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento, com registro de temperatura para câmaras frias e balcões frigoríficos;
- XV – todo equipamento e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos e que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, devendo ainda serem resistentes à corrosão e a deterioração para uma maior eficiência no momento da higienização e desinfecção;
- XVI – tubulações de água completamente separadas, de preferência identificadas através de cores, sem que haja nenhuma conexão transversal nem processo de retrossifonagem, com as tubulações que conduzam água potável;
- XVII – indicativos proibindo o consumo de alimentos, tabagismo, ou qualquer outra prática anti-higiênica que possa originar contaminação dos alimentos que estão sendo industrializados.

Art. 56 - Os edifícios e instalações devem ser projetados de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e alimentos de forma a evitar as operações susceptíveis sem causar qualquer tipo de contaminação.

I- Manter condições higiênicas desde a chegada da matéria prima, o processo de produção até a obtenção do produto final;

II - As coifas deverão conter dispositivos que evitem a eliminação de fuligem, partículas e outros detritos, devendo-se ser realizada periodicamente sua higienização.

Art. 57 - Todas as indústrias de alimentos deverão ter:

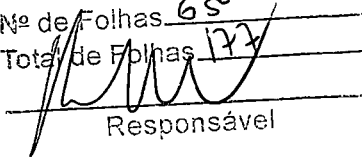


CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 33471/2020

Nº de Folhas 65

Total de Folhas 177



Responsável

- I – Recepção;
- II – depósito de matéria prima;
- III – sala de manipulação;
- IV – sala ou área de embalagem e rotulagem;
- V – depósito de embalagem;
- VI – depósito de inflamáveis;
- VII – depósito de produto acabado;
- VIII – área de vendas ou expedição;
- IX – vestiário com instalações sanitárias completas;
- X – departamento de material de limpeza;
- XI – sala de controle de qualidade;
- XII – demais instalações a critério desta AMVS.

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3377 1 2023
 Nº de Folhas 66
 Total de Folhas 177
 Responsável

SECÃO IX

AÇOUGUE

Art. 58 - Entende-se por açougue ou similar, casa de carnes e estabelecimento comercial varejista de carnes in natura, excluindo os estabelecimentos que elaboram carnes temperadas, carne de sol, carne de charque.

Art. 59 - Os açougues deverão ter:

- I – Área mínima conforme legislação vigente;
- II – balcão ou mesa, com tampo revestido de material liso, impermeável e resistente;
- III – recepção;
- IV – depósito de matéria prima;
- V – depósito de embalagem;
- VI – depósito de inflamáveis;
- VII – vestiário com instalações sanitárias completas.

Art. 60 - Não será permitido nos açougues o preparo e manipulação de produtos de carne:

- I – A venda de carne moída é permitida, apenas sendo processada na presença do consumidor;
- II – é vedada a produção de carne de sol, carne de charque e similares;
- III – é vedada a venda de carnes manipuladas com a adição de corantes, condimentos, aditivos com o intuito de temperá-las;

Parágrafo Único: Só será permitida a comercialização de carnes temperadas, se o produto estiver embalado, rotulado, desde a indústria ou entreposto.

Art. 61 - O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I – Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento;
- II – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- III – barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- IV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

[Handwritten signature]

V limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios antes e após do uso;

VI- proteção dos utensílios de corte e vasilhas com tampa, evitando a exposição a poeiras e proliferação de microrganismos.

Art. 62 - Somente poderão ser comercializados carnes provenientes de abatedouros inspecionados com registros (SIM, SIE, SIF, SISBI).

Art. 63 - A comercialização de derivados cárneos, que são passíveis de refrigeração, só será permitida desde que, acondicionados em expositor, com proteção contra contaminação física, química e ou biológica:

- I - Não é permitido o uso de cepo ou machado;
- II - Não é permitido o uso de qualquer utensílio ou equipamento de madeira;
- III - é proibida a manipulação por parte do consumidor no que se refere o caput desse artigo.

Art. 64 - É proibida a presença de pessoas que não guardem relação com a atividade de produção, dentro do estabelecimento elaborador de produtos de origem animal.

Art. 65 - Os produtos cárneos expostos em balcões refrigerados de venda deverão conter todas as informações necessárias ao esclarecimento do consumidor, tais como:

- I - nome do produto;
- II - data de fabricação da peça original;
- III - data de validade da peça original;
- IV - número do serviço de inspeção da indústria de origem;
- V - razão social da indústria de origem.

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3377, 2020
 Nº de Folhas 62
 Total de Folhas 77
 Responsável

Art. 66 - Os estabelecimentos devem realizar programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, no período estabelecido por legislação vigente.

SEÇÃO X

FOOD TRUCK, FOOD BIKE, AMBULANTES E FEIRAS LIVRES

Art. 67 - O preparo, a comercialização e exposição dos alimentos “in natura” ao consumo humano e outros que tenham ou não sofridos processos de cocção, em instalações ambulantes, provisórias e boxes de mercado e feiras, só serão permitidos quando previamente autorizados pelos órgãos competentes, e quando, a critério da Autoridade Sanitária Municipal, estiverem asseguradas as condições de conservação, higiene, limpeza e proteção do alimento, de acordo com o que estabelece esta Lei e as normas técnicas específicas.

Art. 68 - Fica vedada qualquer comercialização de alimentos acondicionados no chão.

Art. 69 - Os equipamentos de vendas (Quiosque, Bicicleta, Carro, bancadas e ou similares) deverão ser de material de fácil higienização, providos de cobertura para proteção dos gêneros alimentícios e com coletores de lixo com tampa e acionamento no pedal.

Art. 70 – Todo equipamento de que trata esta seção deverá cadastrar-se na Agência Municipal de Vigilância Sanitária do Município e obter a licença sanitária para funcionamento.

Parágrafo Único – O não cumprimento à exigências no “caput” deste artigo, acarretará em penalidades previstas neste código.

Art. 71 - A preparação, beneficiamento e fracionamento de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, as seguintes condições:

- I - Realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório adequado para suprimento de água corrente, instalações de copa, cozinha e balcão;
- II - o compartimento do condutor, quando for o caso, deve ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo para qualquer outro fim;
- III - os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor devem ser descartáveis e descartados após uso único;
- IV - os alimentos que ofereçam riscos deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos, providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-lo nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, serem mantidos em temperatura acima de 60° (sessenta graus centígrados), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;
- V - os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, 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, deve-se estabelecer medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- VI - quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, produzidos e/ou retirados das embalagens originais devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

- a) designação do produto;
- b) data de fracionamento/fabricação;
- c) prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
- d) e armazenados em locais apropriados protegidos contra contaminação química, física e/ou biológica.

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3947/2020
 Nº de Folhas 68
 Total de Folhas 177
 Responsável

- VII- os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho sejam mantidos em perfeitas condições de higiene mediante frequentes lavagens com água corrente e descontaminação com água fervente ou solução desinfetante apropriada;
- VIII - o manipulador deverá estar portando fardamento de acordo com seção IV, como citado no referido código;
- IX - é proibido o manuseio de dinheiro durante a manipulação de alimentos;
- X - as mesas ou locais onde se manipulem os alimentos deverão ter as superfícies impermeabilizadas e integras de forma a facilitar a higienização;
- XI- Todo produto de origem animal deverá, obrigatoriamente, possuir certificação sanitária, seja deste município (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF OU SISBI).

SECÃO XI

ABATEDOURO, MATADOURO E FRIGORÍFICOS

Art. 72 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as condições básicas e comuns presentes no RIISPOA, SUASA e demais legislações vigentes.

Art. 73 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em código de obras, estaduais ou municipais, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial, prevista no RIISPOA, SUASA e demais legislação vigente.

Art. 74 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deve ser enquadrada nos padrões microbiológicos e químicos do RIISPOA, SUASA e demais legislação vigente.

Art. 75 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem respeitar as particularidades tecnológicas cabíveis, como também devem respeitar as exigências conforme o RIISPOA, SUASA e demais legislação vigente.

Art. 76 - O armazenamento de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, só será permitido, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 77 - Os estabelecimentos, os quais se refere esse capítulo, deverão assegurar todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 78 - Deve se realizar periodicamente, e sempre que necessário, a limpeza das instalações, dos equipamentos e dos utensílios do estabelecimento, mantendo condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 79 - Os estabelecimentos devem manter controle regular de pragas e vetores, conforme legislações específicas.

Art. 80 - É proibida a presença de qualquer animal circulando durante o processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 81 - Todos os funcionários devem estar portando uniformes apropriados e higienizados para o desenvolvimento das atividades industriais conforme normas técnicas e leis específicas.

Art. 82 - Fica proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção, até a expedição, incluído o transporte.

Art. 83 - O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem nas dependências e circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

Art. 84 - Deve-se realizar regularmente limpeza das câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores, conforme notas técnicas.

Art. 85 - Os responsáveis legais e técnicos serão obrigados a atenderem aos requisitos básicos de funcionamento, dispostos na legislação vigente e em normas complementares, respondendo legalmente por eles.

Art. 86 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico;
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 394 + 12070
 Nº de Folhas 69
 Total de Folhas 177
 Responsável

[Assinatura]

Art. 87 - Espécies de açougue são: os bovinos, suínos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, abatidos em estabelecimentos mediante inspeção de médico veterinário.

Art. 88 - A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- III - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- IV - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- V - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VI - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;
- VII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- VIII - verificação da água de abastecimento;
- IX - Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias primas, com adição ou não de vegetais;
- X - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XI - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIII - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XIV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
- XV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

CAPÍTULO III

DIVISÃO DE CONTROLE DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL (DICOEP)

SECÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 89 - Os estabelecimentos e serviços que fazem parte desta divisão estão diretamente relacionados à prestação de serviço ou que, de algum modo, possam causar danos e/ou agravos à saúde da população.

Art. 90 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária deverão ter Alvará Sanitário expedido pela Autoridade Sanitária Municipal ou Estadual, segundo pactuação do Sistema

CAMARA MUNICIPAL
Lei nº 3947/2020
Nº de Folhas 30
Total de Folhas 33

Responsável

[Assinatura]

Único de Saúde, conforme legislação vigente, devendo sua renovação ser requerida no mínimo 30 (trinta) dias antes do término de sua vigência.

§ 1º A concessão ou a renovação do Alvará Sanitário ficam condicionadas ao cumprimento de requisitos técnicos e também à inspeção da autoridade sanitária competente.

§ 2º Serão inspecionados os ambientes internos e externos dos estabelecimentos, os produtos, as instalações, as máquinas, os equipamentos, as normas e as rotinas técnicas do estabelecimento.

§ 3º O Alvará Sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Art. 91 - Os estabelecimentos que prestam serviço de saúde desta divisão, assim como outros estabelecimentos que normas posteriores passem a exigir, funcionarão com a assistência do responsável técnico ou de seu substituto legal.

§ 1º A presença do responsável técnico ou de seu substituto legal é obrigatória durante o horário de funcionamento dos estabelecimentos;

§ 2º Os responsáveis, técnico e legal, responderão solidariamente pelas infrações sanitárias.

§ 3º Os estabelecimentos de saúde terão responsabilidade técnica única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências serviços de profissionais autônomos ou empresas prestadoras de serviço de saúde.

Art. 92 - A construção, reforma, adequação ou ampliação de área física de estabelecimento desta divisão, fica condicionada a aprovação prévia de projeto arquitetônico, pelo órgão sanitário competente, municipal ou estadual, nos casos previstos em legislações específicas.

Parágrafo único. Excetuam-se do disposto no caput deste artigo os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário cuja aprovação de projeto arquitetônico não esteja prevista em normas específicas, devendo ser fixados critérios pela autoridade sanitária competente municipal ou estadual para tal situação.

Art. 93 - Os projetos deverão ser encaminhados à autoridade sanitária, de acordo com os trâmites vigentes e terá com base a legislação sanitária em vigor.

Art. 94 - A aprovação do projeto arquitetônico terá validade de 01 (um) ano, a ser contado a partir da data de deferimento do projeto.

SECÃO II

ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇO DE SAÚDE

Art. 95 - Para os efeitos desta Lei, considera-se estabelecimento de serviço de saúde aquele que presta:

- I - serviços de saúde públicos e privados, em regimes de internação e ambulatorial, aí incluídos clínicas e consultórios;
- II - serviço de apoio ao diagnóstico e serviço terapêutico;
- III - serviço de sangue, hemocomponentes e hemoderivados;
- IV - serviço de transporte de resíduos de saúde;
- V - unidades móveis de saúde;

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 7997, 2020
 Nº de Folhas 71
 Total de Folhas 177

 Responsável

[Assinatura]

VI - outros serviços de saúde, públicos ou privados, não especificados nos incisos anteriores; VII - banco de leite humano.

Art. 96 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitários ficam obrigados a:

- I - manter instalações e equipamentos em condições de conservar os padrões de identidade e qualidade dos produtos e dos serviços e de preservar a saúde dos trabalhadores e de terceiros;
- II - manter rigorosas condições de higiene, observada a legislação vigente;
- III - manter os equipamentos de transporte de produtos em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, segundo os graus de risco envolvidos e dentro dos padrões estabelecidos para o fim a que se propõem;
- IV - manter pessoal qualificado e em número suficiente para o manuseio, o armazenamento e o transporte corretos do produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço e do produto;
- V - fornecer a seus funcionários equipamentos de proteção individual e treinamento adequado, de acordo com o produto a ser manuseado, transportado e disposto ou com o serviço a ser prestado, segundo a legislação vigente;
- VI - fornecer ao usuário do serviço e do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação de sua saúde;
- VII - manter controle e registro de medicamentos sob regime especial utilizados em seus procedimentos, na forma prevista na legislação vigente;
- VIII - ceder produto para coleta de amostra à autoridade competente, no exercício de sua função, para realização de análises laboratoriais;
- IX - apresentar, quando solicitados por autoridade sanitária, os dados sobre os serviços, as matérias-primas, as substâncias utilizadas, os processos produtivos, os produtos, subprodutos elaborados, os equipamentos, o plano de controle de qualidade e os padrões de identidade dos produtos, bem como quaisquer outros de interesse sanitário;
- X - manter atualizados, em local de fácil acesso, os manuais de normas e rotinas, os registros de controle e qualidade dos produtos e serviços sujeitos ao controle sanitário, exigidos pela legislação;
- XI - comunicar ao órgão de Vigilância Sanitária competente o encerramento e/ou suspensão de suas atividades, apresentando no ato os documentos comprobatórios e a solicitação de cancelamento ou suspensão do Alvará Sanitário.

Art. 97 - São deveres dos estabelecimentos que prestam serviço de saúde:

- I - descartar ou submeter à limpeza, à desinfecção ou à esterilização adequada os utensílios, os instrumentos e as roupas sujeitos a contato com fluido orgânico de usuário, conforme legislação vigente;
- II - manter utensílios, instrumentos e roupas em número condizente com o de pessoas assistidas;
- III - submeter à limpeza e desinfecção adequadas os equipamentos e as instalações físicas, sujeitos a contato com fluidos orgânicos de usuários;
- IV - submeter à limpeza e descontaminação adequadas os equipamentos e as instalações físicas sujeitas ao contato com produtos perigosos;
- V - manter sistema de renovação de ar filtrado em ambiente fechado não climatizado.

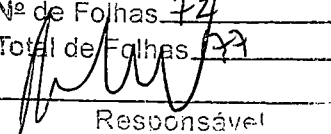
Art. 98 - Os estabelecimentos de saúde que prestam serviços em regime de internação manterão comissão e serviço de controle de infecção relacionada à assistência à saúde, cuja implantação, composição e eventuais alterações deverão ser comunicadas à Autoridade Sanitária competente, municipal ou estadual.

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3243 / 2020

Nº de Folhas 72

Total de Folhas 72


Responsável

§ 1º Entende-se por controle de infecção relacionada à assistência à saúde o programa e as ações desenvolvidas, deliberada e sistematicamente, com vistas à redução da incidência e da gravidade destas infecções.

§ 2º A ocorrência de caso de infecção, surtos e eventos adversos relacionados à assistência à saúde deverá ser notificada pelo responsável técnico do estabelecimento à Autoridade Sanitária competente, municipal ou estadual.

§ 3º Os estabelecimentos que prestam serviços de saúde e os estabelecimentos de interesse da saúde onde se realizam procedimentos de natureza ambulatorial, que possam disseminar infecções, obrigam-se a manter ações de controle à infecção.

Art. 99 - Os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão garantir o atendimento integral aos portadores de deficiência, ao idoso, à mulher, à criança e ao adolescente incluindo o fornecimento dos equipamentos necessários para a sua plena integração social.

Art. 100 - Deverá ser facilitado à população idosa ou portadora de deficiência o acesso aos serviços de atendimento, através da adequação arquitetônica dos estabelecimentos destinados ao atendimento de saúde da população.

Art. 101 - As ações e serviços de saúde inovadores ou pioneiros que venham a ser implantadas no município, tanto por iniciativa do poder público como do setor privado, deverão ser submetidos à autoridade sanitária competente para normatização dos respectivos procedimentos.

Art. 102 - Os hospitais, casas de saúde, maternidades e demais estabelecimentos de saúde só poderão funcionar depois de devidamente licenciados pelos órgãos competentes.

Art. 103 - Os serviços assistenciais de saúde domiciliar deveram obedecer às Normas Técnicas Especiais vigentes.

Art. 104 - Os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão, de preferência, ser construídos a uma distância conveniente de indústrias, aeroportos, quartéis, depósitos de inflamáveis e explosivos e casas de diversões.

§ 1º - A distância mínima exigida será determinada pela autoridade sanitária, com vistas aos inconvenientes que possam advir, de acordo com legislação vigente.

Art. 105 - Todos os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão atender aos requisitos dispostos pela legislação federal vigente.

Art. 106 - As definições quanto ao grau de complexidade dos Serviços Assistenciais de Saúde (S.A.S) - alta, média, ou baixa complexidade - obedecerão a legislação federal vigente.

Art. 107 - Todo estabelecimento assistencial de saúde, até a fração equivalente a 30 (trinta) leitos, deverá possuir apartamentos, quartos ou enfermarias destinadas exclusivamente ao isolamento de doentes ou portadores de doenças transmissíveis, de acordo com o tipo de infecção.

Art. 108 - O serviço de nutrição deverá possuir responsável técnico de acordo com a legislação vigente.

Art. 109 - Nos estabelecimentos assistenciais de saúde deverá existir área destinada à recepção, estocagem, distribuição e controle dos medicamentos, devendo tais locais atender à legislação federal vigente.

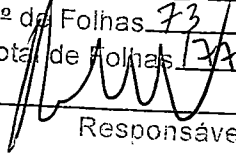
Art. 110 - As unidades de fisioterapia, reabilitação ou cinesioterapia deverão possuir responsável técnico de acordo com a legislação em vigor.

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3207 / 2020

Nº de Folhas 73

Total de Folhas 73


Responsável

Art. 111 - Nos estabelecimentos assistenciais de saúde de alta e média complexidade deverão existir locais apropriados para a realização dos exames patológicos e análises clínicas, os quais deverão atender às exigências contidas na legislação federal vigente.

Parágrafo Único - É facultado aos estabelecimentos assistenciais de saúde realizar análises através de convênios ou contratos, os quais deverão dar suporte às suas atividades, por 24 (vinte e quatro) horas.

Art. 112 - Os estabelecimentos que possuem centro cirúrgico ambulatorial deverão possuir transporte do paciente para serviços especializados, sendo facultada a terceirização deste serviço mediante apresentação de contrato entre as empresas.

Art. 113 - Aos estabelecimentos assistenciais de saúde é recomendável a instalação de lavanderia para o processamento de roupas, sendo facultativa a terceirização por empresa devidamente licenciada pela autoridade sanitária local, em caso de processamento fora da unidade hospitalar.

Art. 114 - Será obrigatória a existência de elevadores destinados ao transporte de pacientes nos hospitais com mais de dois pavimentos e naqueles com dois pavimentos, mas que não possuem rampa. Os elevadores de pacientes deverão ser em número de 2, no mínimo, nos hospitais com até 200 leitos, e de 1 para cada 100 excedentes. Os elevadores que servirem a mais de 4 (quatro) pavimentos deverão ter comando automático, coletivo, com seleção na subida e na descida.

Parágrafo Único - Fica terminantemente proibido o uso de elevadores destinados ao transporte de pacientes para a realização de demais serviços inerentes à atividade hospitalar (retirada de lixos, retirada de cadáveres, etc.).

Art. 115 - Nos hospitais e estabelecimentos congêneres com serviço de nutrição e dietética, situado em pavimento outro que não o térreo, deverá haver um elevador ou monta-carga destinado a este serviço.

SECÃO III

SERVIÇOS E PRODUTOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 116 - Todos os estabelecimentos que prestam serviços e comercializam produtos para a saúde estarão sujeitos ao controle sanitário.

Parágrafo Único: Entende-se por estabelecimentos que prestam serviço de saúde aqueles destinados a promover a saúde do indivíduo, protegê-lo de doenças e agravos, prevenir e limitar os danos a ele causados e reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Art. 117 - Consideram-se estabelecimentos de serviço e produtos de interesse à saúde:

I - os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam:

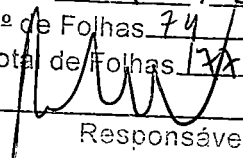
- a) medicamentos, drogas, imunobiológicos, plantas medicinais, insumos farmacêuticos e correlatos;
- b) produtos de higiene, saneantes, domissanitários e correlatos;
- c) perfumes, cosméticos e correlatos;
- d) produtos médico hospitalares, ortopédicos, odontológicos e congêneres;
- e) defensivos agrícolas;

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 334x / 2020

Nº de Folhas 74

Total de Folhas 74


Responsável

- II - os laboratórios de pesquisa, de análise de amostras, de análise de produtos alimentares, água, medicamentos e correlatos e de controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios;
 III - as entidades especializadas que prestam serviços de:

- a) controle de pragas urbanas;
 b) óticas;
 c) instituto médico legal;
 d) serviços de verificação de óbitos.

IV - Academias de ginástica e atividades de fisioterapia;

V - Atividades de colocação de piercing, tatuagem e congêneres;

VI - os que prestam serviços de lavanderia hospitalares;

VII - serviços de processamento de materiais de interesse da saúde, serviços de esterilização de material médico hospitalares;

VIII - outros estabelecimentos cujas atividades possam, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde.

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3397 / 2022
 Nº de Folhas 95
 Total de Folhas 177
 Responsável

Art. 118 - É vedada a instalação de estabelecimento que estoque ou utilize produtos nocivos à saúde em área contígua a área residencial ou em sobrelojas ou conjuntos que possuam escritórios, restaurantes e similares.

Art. 119 - Os estabelecimentos que armazenam, transportam, manipulam e empregam substâncias e produtos nocivos ou perigosos à saúde afixarão avisos ou cartazes nos locais expostos a risco, contendo advertências, informações sobre cuidados a serem tomados e o símbolo de perigo ou risco correspondente conforme normas específicas.

SECÃO IV

SERVIÇOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art. 120 - Os hospitais, clínicas, consultórios veterinários, locais ou centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, estarão sujeitos à fiscalização e ação da vigilância sanitária, conforme pactuação vigente;

Art. 121 - As ações da Vigilância Sanitária sobre estabelecimentos de assistência veterinária voltadas para a saúde humana (trabalhadores, clientela e população) tratam especialmente dos aspectos referentes à:

I - Prevenção de riscos e agravos à saúde do trabalhador (PPRA, PCMSO, fiscalizar procedimentos, processos, estruturas físicas, equipamentos e substâncias que interfiram na saúde do trabalhador e cumprimento da legislação vigente.

II - Limpeza e higiene do local, visando à segurança e o bem-estar dos trabalhadores, clientela e proteção do meio ambiente.

III - Fiscalização das condições de exposição ambiental e ocupacional das radiações ionizantes nos estabelecimentos que possuam equipamentos de Raios X para fins de diagnóstico por imagem;

IV - Abastecimento de Água e Proteção do Meio Ambiente através da adequação e fiscalização de Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos e de saúde (resíduos e materiais contaminados, disposição e armazenamento de resíduos de forma segura para o trabalhador e meio ambiente);

V- Condições e acondicionamento dos medicamentos utilizados em estabelecimentos veterinários.

Art. 122 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno

porte poderão estar situados no perímetro urbano das cidades, desde que atendam às exigências municipais.

Art. 123 - Os canis e outros compartimentos destinados a animais nos hospitais e clínicas, deverão obedecer a Legislação Federal e Estadual vigente.

Art. 124 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, deverão ser ligados à rede pública de abastecimento de água e providos de sistema de escoamentos de líquidos residuais, ligados à rede de esgoto.

§ 1º - Nas localidades onde não houver rede de distribuição de água, será utilizada outro tipo de abastecimento, a critério da autoridade sanitária, desde que atenda às exigências deste Regulamento.

§ 2º - Quando não existir rede de esgoto, será empregado outro tipo de escoamento de líquidos residuais, de preferência o sistema de fossa séptica com instalações complementares.

Art. 125 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, deverão ser mantidos irrepreensivelmente limpos e desinfectados de modo conveniente.

Art. 126 - Todas as pessoas que exercerem atividades, em jornada completa ou parcial, nestes estabelecimentos, deverão ser imunizadas contra as doenças passíveis de serem adquiridas pelo convívio com os animais sob sua guarda, e para as quais existirem vacinas de eficácia comprovada.

Art. 127 - O destino dos animais que vierem a óbito deverá obedecer às Normas Técnicas estabelecidas em legislações vigentes.

Art. 128 - São considerados hospitais veterinários aqueles estabelecimentos capazes de assegurar assistência médico-veterinário curativa e preventiva aos animais, para consultas, internamentos e tratamentos clínicos cirúrgicos, com atendimento ao público obrigatório em período integral (24 horas), com a presença permanente e sob a responsabilidade técnica de médico veterinário.

Art. 129 - São condições para o funcionamento de hospitais veterinários:

I - setor de atendimento:

- a) sala de recepção;
- b) consultório;
- c) geladeira, com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos; e
- d) sala de arquivo médico, que pode ser substituída por sistemas de informática.

II - setor de diagnóstico contendo, no mínimo:

- a) laboratório de análises clínicas;
- b) radiologia; e
- c) ultrassonografia.

III - setor cirúrgico:

- a) sala de preparo de pacientes;
- b) sala de antissepsia e paramentação, com pia e dispositivo dispensador de detergente sem acionamento manual;
- c) sala de lavagem e esterilização de materiais, contendo equipamentos para lavagem, secagem e esterilização de materiais.
- d) a sala de lavagem e esterilização de materiais pode ser suprimida quando o estabelecimento utilizar a terceirização destes serviços, comprovada pela apresentação de contrato/convênio com a empresa executora;

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3347, 20 20
 Nº de Folhas 76
 Total de Folhas 177
 Responsável

IV - unidade de recuperação anestésica, contendo, no mínimo:

- a) sistemas de aquecimento (colchões térmicos e/ou aquecedores) e monitorização do paciente, com no mínimo temperatura corporal, oximetria, pressão arterial não-invasiva e eletrocardiograma;
- b) sistemas de provisão de oxigênio e ventilação mecânica;
- c) armário de fácil acesso com chave para guarda de medicamentos controlados e armário para descartáveis necessários a seu funcionamento;
- d) no caso dos medicamentos sujeitos a controle, será obrigatória a sua escrituração em livros apropriados, de guarda do médico veterinário responsável técnico, devidamente registrados nos órgãos competentes.

V - sala cirúrgica:

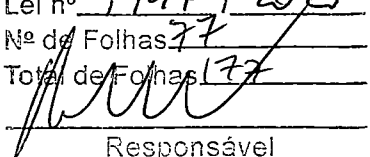
- a) mesa cirúrgica impermeável e de fácil higienização;
- b) equipamentos para anestesia inalatória, com ventiladores mecânicos;
- c) equipamentos para monitorização anestésica;
- d) sistema de iluminação emergencial própria;
- e) foco cirúrgico;
- f) instrumental para cirurgia, em qualidade e quantidade adequadas à rotina;
- g) bombas de infusão;
- h) aspirador cirúrgico;
- i) mesas auxiliares;
- j) paredes impermeabilizadas de fácil higienização, observada a legislação sanitária pertinente;
- k) sistema de provisão de oxigênio;
- l) equipamento básico para intubação endotraqueal, compreendendo no mínimo tubos traqueais e laringoscópio;
- l) sistema de aquecimento (colchões térmicos e/ou aquecedores);
- m) sistema de exaustão e climatização.

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3947, 2020

Nº de Folhas 77

Total de Folhas 77


Responsável

VI - setor de internação:

- a) mesa e pia de higienização;
- b) baias, boxes ou outras acomodações individuais e de isolamento compatíveis com os animais a elas destinadas, de fácil higienização, obedecidas as normas sanitárias municipais e/ou estaduais;
- c) local de isolamento para doenças infecto-contagiosas;
- d) armário para guarda de medicamentos e materiais descartáveis necessários a seu funcionamento.

V - setor de sustentação:

- a) lavanderia;
- b) local para preparo de alimentos para animais;
- c) depósito/almojarifado;
- d) instalações para descanso, preparo de alimentos e alimentação do médico veterinário e funcionários;
- e) sanitários/vestiários compatíveis com o número de funcionários;
- f) setor de estocagem de medicamentos e fármacos;
- g) unidade de conservação de animais mortos e restos de tecidos.

Parágrafo único. O Hospital Veterinário deverá manter contrato/convênio com empresa devidamente credenciada para recolhimento de cadáveres e resíduos hospitalares.




Art. 130 - São considerados clínicas veterinárias os estabelecimentos destinados ao atendimento de animais para consultas e tratamentos clínico-cirúrgicos, podendo ou não ter cirurgia e internações, sob a responsabilidade técnica e presença de médico veterinário.

§1º No caso de internações, podendo haver funcionamento por 24 horas, ainda que não haja atendimento ao público, e um profissional médico veterinário;

§2º Havendo internação apenas no período diurno, a clínica deverá manter médico veterinário e auxiliar durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.

§3º A opção de internação em período diurno ou integral e de atendimento cirúrgico deverá ser expressamente declarada por ocasião de seu registro no Sistema CFMV/CRMVs.

Art. 131 - São condições para funcionamento de Clínicas Veterinárias:

I - setor de atendimento:

- a) sala de recepção;
- b) consultório;
- c) geladeira, com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos; e
- d) sala de arquivo médico, que pode ser substituída por sistemas de informática;

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3397, 12925
 Nº de Folhas 78
 Total de Folhas 77
 Responsável

Parágrafo único: Em caso de o estabelecimento optar pelo atendimento cirúrgico, deve respeitar as legislações vigentes.

Art. 132 - São considerados consultórios veterinários os estabelecimentos de propriedade de Médico Veterinário destinados ao ato básico de consulta clínica, curativos, aplicação de medicamentos e vacinações de animais, sendo vedada a realização de procedimentos anestésicos e/ou cirúrgicos e a internação.

Art. 133 - São condições de funcionamento dos Consultórios dos Médicos Veterinários:

I - setor de atendimento:

- a) sala de recepção, contendo sanitário para uso do público;
- b) mesa impermeável com dispositivo de drenagem e de fácil higienização;
- c) sala de atendimento, contendo geladeira com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos;
- d) pias de higienização;
- e) arquivo médico; e
- f) armários próprios para equipamentos e medicamentos.

Parágrafo único. O estabelecimento que contiver Ambulatório deverá manter convênio/contrato com empresa devidamente credenciada para recolhimento de cadáveres e resíduos hospitalares

Art. 134 - São considerados Ambulatórios Veterinários os estabelecimentos comerciais, industriais, de recreação ou de ensino onde são atendidos os animais pertencentes exclusivamente ao respectivo estabelecimento, para exame clínico e curativos, com acesso independente, vedada a realização de procedimentos anestésicos e/ou cirúrgicos e a internação.

I - setor de atendimento:

- a) mesa impermeável com dispositivo de drenagem e de fácil higienização;
- b) sala de atendimento, contendo geladeira com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos;



- c) pias de higienização;
- d) arquivo médico; e
- e) armários próprios para equipamentos e medicamentos.

Parágrafo único. O estabelecimento que contiver Ambulatório deverá manter convênio/contrato com empresa devidamente credenciada para recolhimento de cadáveres e resíduos hospitalares.

Art. 135 - Unidade de Transporte e Remoção é o veículo destinado unicamente à remoção de animais que não necessitem de atendimento de urgência ou emergência.

Parágrafo único. A utilização da Unidade de Transporte e Remoção dispensa a necessidade da presença de um médico veterinário.

Art. 136 - Ambulância Veterinária é o veículo identificado como tal, cujos equipamentos, utilizados obrigatoriamente por um profissional médico veterinário, permitam a aplicação de medidas de suporte básico ou avançado de vida, destinadas à estabilização e transporte de doentes que necessitem de atendimento de urgência ou emergência.

§1º É condição fundamental para o funcionamento da Unidade de Transporte e Remoção e da Ambulância Veterinária estarem vinculadas a um estabelecimento veterinário, sendo vedado seu uso como veículo móvel para realização de atendimentos veterinários.

§2º A Unidade de Transporte e Remoção e a Ambulância Veterinária somente poderão ter gravados o nome do estabelecimento ao qual estejam vinculadas, logomarca, endereço, telefone e a clara identificação "transporte de animais" ou "ambulância".

§3º São equipamentos indispensáveis à Ambulância Veterinária:

- I - sistema de maca com possibilidade de contenção e imobilização do paciente;
- II - sistema de monitorização do paciente com no mínimo temperatura corporal, oximetria, pressão arterial não-invasiva e eletrocardiograma;
- III - sistema para aplicação de fluidos; e
- IV - sistema de provisão de oxigênio e ventilação assistida.

§4º A Unidade de Transporte e Remoção poderá prestar serviços de utilidade pública no transporte de animais em apoio à Saúde Animal, Saúde Pública, Pesquisa e Ensino Profissional.

CAPÍTULO IV

DIVISÃO DE CONTROLE DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS (DICMEC)

SECÃO I

DAS BOAS PRÁTICAS FARMACÊUTICAS PARA A DISPENSAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE DROGAS, MEDICAMENTOS, IMUNOBIOLOGICOS E INSUMOS FARMACÊUTICOS

Art. 137 - Os estabelecimentos de dispensação e comercialização de medicamentos estão sujeitos, obrigatoriamente, à licença do órgão de vigilância sanitária correspondentes, para fins de funcionamento no Município.



Parágrafo único. As empresas e estabelecimentos que realizem atividades que envolvam medicamentos e/ou insumos farmacêuticos destinados a uso humano, e/ou substâncias sujeitas a controle especial, e/ou produtos para saúde, e/ou cosméticos, e/ou produtos de higiene pessoal, e/ou perfumes, e/ou saneantes e/ou cultivo de plantas que possam originar substâncias sujeitas a controle especial devem obedecer à legislação sanitária específica vigente.

Art. 138 - A dispensação e comercialização de medicamentos são privativas de farmácia, drogaria, unidade volante e dispensário de medicamentos.

Art. 139 - Entende-se por Boas Práticas Farmacêuticas o conjunto de técnicas e medidas que visam assegurar a manutenção da qualidade e segurança dos produtos disponibilizados e dos serviços prestados em farmácias e drogas, com o fim de contribuir para o uso racional desses produtos e a melhoria da qualidade de vida dos usuários.

Parágrafo Único: O disposto nesta legislação se aplica às farmácias e drogas do município de Petrolina e, no que couber, às farmácias públicas, às unidades volantes, os estabelecimentos de atendimento privativo de unidade hospitalar ou de qualquer outra equivalente de assistência farmacêutica.

Art. 140 - O estabelecimento deve manter visíveis ao público a Licença Sanitária atualizada e a Certidão de Regularidade Técnica emitida pelo Conselho Regional de Farmácia.

Art. 141 - Faz-se obrigatória a assistência do farmacêutico responsável técnico ou de seu substituto, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento.

Art. 142 - As farmácias e drogas devem manter segregadas as seguintes áreas:

- I - Área administrativa;
- II - Recebimento e armazenamento dos produtos;
- III - Dispensação de medicamentos;
- IV - Depósito de material de limpeza (DML);

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3347 / 2021
 Nº de Folhas 80
 Total de Folhas 177
 Responsável

Art. 143 - Todos os ambientes do estabelecimento devem permanecer em condições higiênicas sanitárias em conformidade as legislações vigentes de forma a não oferecer risco ao usuário e aos funcionários.

§1º As áreas internas e externas devem estar em boas condições físicas e estruturais, as instalações (hidráulicas, elétricas) devem estar embutidas e em perfeitas condições.

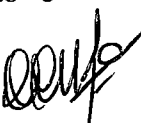
§2º Todos os ambientes devem possuir superfícies internas (piso, paredes e teto) lisas e impermeáveis, em condições adequadas, de forma a facilitar sua higienização.

§3º As áreas internas devem permanecer protegidas contra a entrada de insetos, roedores ou outros animais.

§4º As condições de climatização e iluminação devem ser compatíveis com as atividades desenvolvidas em cada ambiente de forma a garantir a manutenção da qualidade e segurança dos produtos farmacêuticos.

§5º O estabelecimento deve possuir equipamentos de combate a incêndio em quantidade suficiente, conforme legislação específica.

§6º O estabelecimento deve possuir programa de sanitização descrito em Procedimento Operacional Padrão e manter registro das atividades de sanitização executadas, incluindo desratização e desinsetização que deve ser realizada por empresa devidamente licenciada por órgão competente.



§7º Os produtos e materiais utilizados na limpeza do estabelecimento devem possuir registro junto à ANVISA e serem armazenados em local apropriado e devidamente identificado.

Art. 144 - O banheiro deve permanecer em boas condições de higiene e limpeza, possuir pia com água corrente, dispor de toalha de uso individual e descartável, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento por pedal.

Art. 145 - As áreas destinadas a alimentação e descanso, quando existentes, devem ser independentes dos demais ambientes.

Art. 146 - O estabelecimento deve ser abastecido com água potável e, quando possuir caixa d'água própria, ela deve estar devidamente protegida para evitar a entrada de animais de qualquer porte, sujidades ou quaisquer outros contaminantes, devendo ainda ser definido procedimentos escritos para a limpeza da caixa d'água e manter os registros que comprovem sua realização.

Art. 147 - O acesso às instalações das farmácias e drogarias deve ser independente de forma a não permitir a comunicação com residências ou qualquer outro local distinto do estabelecimento.

§1º Tal comunicação somente é permitida quando a farmácia ou drogaria estiverem localizadas no interior de galerias de shoppings ou supermercados.

§2º As farmácias e drogarias localizadas no interior de galerias de shoppings ou supermercados podem compartilhar as áreas comuns, como sanitário, depósito de material de limpeza e local para guarda dos pertences dos funcionários.

Art. 148 - Nos estabelecimentos que realizem quaisquer atividades que envolvam produtos ou substâncias que exijam condições especiais para sua conservação e ou armazenamento é obrigatória a existência de aparelhos e ou equipamentos que garantam a manutenção das características físico-químicas das substâncias.

§ 1º Drogas ou substâncias hidrocólicas, ou que se alterem pela exposição durante algum tempo ao ar úmido devem ser armazenadas em dessecador de vidro ou ambiente com umidade reduzida de acordo com as necessidades especificadas pelo fabricante do produto.

§ 2º Drogas ou substâncias termolábeis, devem ser mantidas sob-refrigeração ou de acordo com as especificações do fabricante do produto.

§ 3º Os locais de armazenamento devem manter controle de temperatura e umidade, registrando os dados em formulários ou tabelas diariamente e em, pelo menos dois períodos distintos.

§ 4º Deve ser registrado: temperatura do ambiente; temperatura interna do equipamento de refrigeração e umidade, em conformidade ao § 3º.

§ 5º Os equipamentos de refrigeração deverão ser mantidos em perfeito estado de higiene e conservação, não sendo permitido o armazenamento de outros produtos que não sejam as substâncias/medicamentos.

Art. 149 - As boas práticas de manipulação de preparações magistrais e oficinais para uso humano e animal devem observar as exigências definidas por legislação específica.

Art. 150 - a prestação de serviços farmacêuticos deve ser realizada em ambiente segregado ao de dispensação e circulação de pessoas em geral.

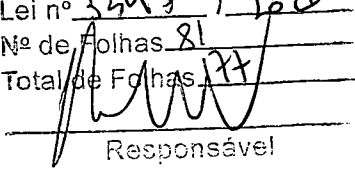


CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3247 / 2020

Nº de Folhas 81

Total de Folhas 81


Responsável

§ 1º Os serviços farmacêuticos permitidos em farmácias e drogarias seguem o disposto em legislações sanitárias específicas;

§ 2º O ambiente destinado à realização destes serviços deve garantir a privacidade e conforto dos usuários, de acordo com as atividades e serviços a serem oferecidos.

§ 3º Não é permitido manter acesso direto entre o banheiro e o ambiente destinado a prestação de serviços farmacêuticos.

§ 4º A execução dos serviços farmacêuticos deve ser realizada por profissional devidamente capacitado, respeitando as determinações estabelecidas pela legislação específica.

Art. 151 - É permitida a administração de medicamentos em farmácias e drogarias no contexto do acompanhamento farmacoterapêutico, sendo necessária a apresentação da receita pelo usuário.

§ 1º É vedada a administração de medicamentos de uso exclusivo de ambiente hospitalar.

§ 2º A atividade de administração de medicamentos deve estar discriminada na licença sanitária emitida pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

§ 3º Na administração de medicamentos é obrigatória a utilização de materiais, aparelhos e acessórios devidamente registrados, passivos de notificação, cadastro ou que sejam legalmente dispensados de tais requisitos junto à ANVISA.

Art. 152 - A farmácia ou drogaria deve estabelecer os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) correspondente a cada um dos serviços farmacêuticos prestados no estabelecimento.

Art. 153 - Os estabelecimentos devem registrar os serviços prestados em formulário próprio e em conformidade à legislação sanitária específica.

Art. 154 - A aplicação de medicamentos injetáveis dentro dos estabelecimentos farmacêuticos deve ser realizada pelo farmacêutico ou profissional habilitado, obedecendo a legislação específica.

Art. 155 - Os medicamentos/substâncias injetáveis deverão ter sua qualidade comprovada, não devendo ser administrados quando houver indícios e/ou suspeitas de alteração de quais quer natureza do produto.

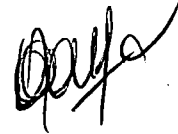
Art. 156 - O farmacêutico deverá realizar o registro das aplicações de medicamentos injetáveis em livro próprio.

Parágrafo único: Devem ser mantidos registros das manutenções e calibrações periódicas dos aparelhos, segundo regulamentação específica do órgão competente e instruções do fabricante do equipamento.

Art. 157 - Somente poderão ser comercializados os produtos que estiverem devidamente registrados na ANVISA.

Art. 158 - Para o recebimento de produtos o estabelecimento deverá possuir local específico, devendo a atividade estar descrita em Procedimento Operacional Padrão (POP).

Art. 159 - No momento do recebimento deverão ser observadas as condições de conservação, legibilidade do número de lote e prazo de validade, além de observar outras especificações legais sobre a rotulagem e embalagem.



CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 357 / 2020

Nº de Folhas 82

Total de Folhas 134

Responsável

Art. 160 - Todos os produtos deverão ser armazenados em local apropriado, de forma a garantir sua integridade, qualidade, segurança, eficácia, identidade e rastreabilidade.

§ 1º O local de armazenamento deverá ter capacidade suficiente para armazenar as diversas categorias de produtos.

§ 2º O ambiente deve ser mantido em boas condições de limpeza e organização, protegidos da ação direta de luz solar, umidade e calor, de modo a preservar todas as características do medicamento/substância.

Art. 161 - Os produtos devem ser armazenados em prateleiras, gavetas ou equivalentes, afastados do piso, paredes e teto, permitindo a fácil limpeza e higienização do local.

Art. 162 - Os estabelecimentos que comercializam medicamentos/substâncias sujeitas a controle especial deverão dispor de armário ou outro dispositivo trancado com chave para seu armazenamento, ficando esta sob guarda exclusiva do farmacêutico responsável técnico ou substituto.

Art. 163 - Os produtos que estiverem com embalagens avariadas, violadas, com data de validade expirada, sob suspeita de falsificação, adulteração ou alteração deverão ser segregados em local específico, identificados quanto a sua condição e destino, de modo a evitar sua entrega ao consumo.

Parágrafo Único: O recolhimento e descarte destes produtos devem obedecer às legislações específicas vigentes.

Art. 164 - Os produtos de dispensação e comercialização permitidas em farmácias e drogarias devem ser organizados em área de circulação comum ou restrita aos funcionários de acordo com sua categoria ou tipo conforme legislação específica vigente.

Art. 165 - O estabelecimento farmacêutico deve assegurar ao usuário o direito à informação e orientação quanto ao uso dos medicamentos.

§ 1º O estabelecimento deve manter visível lista atualizada de todos os medicamentos genéricos comercializados no Brasil conforme disponibilizada pela ANVISA.

§ 2º São elementos importantes da orientação, entre outros, a ênfase no cumprimento da posologia, a influência dos alimentos, a interação com outros medicamentos, o reconhecimento de reações adversas potenciais e as condições de conservação do produto.

Art. 166 - Os medicamentos sujeitos à prescrição só poderão ser liberados mediante apresentação do respectivo receituário, estando vedada a liberação de medicamentos quando houver dúvidas quanto à prescrição ou que possam induzir ao erro ou confusão.

Art. 167 - O fracionamento de medicamentos deverá obedecer aos critérios dispostos em legislação específica vigente.

Art. 168 - A dispensação de medicamentos/ substâncias de controle especial devem seguir os critérios dispostos em legislação específica vigente.

Art. 169 - É proibida a captação de receitas contendo prescrições magistrais por farmácias, drogarias, ervanárias ou postos de medicamentos.

Art. 170 - A distribuição de amostras grátis só poderá ocorrer para os prescritores, mediante aceitação documentada.

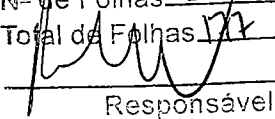
Art. 171 - É vedada a distribuição de amostras grátis de preparações magistrais de medicamentos.

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 2747 / 2010

Nº de Folhas 83

Total de Folhas 177



Responsável

Art. 172 - A dispensação e comercialização de plantas medicinais e drogas vegetais deve obedecer ao disposto em legislação específica vigente.

SECÃO II

DA COMERCIALIZAÇÃO DE PERFUMES, COSMÉTICOS, PRODUTOS DE HIGIENE, INSUMOS E CORRELATOS

Art. 173 - Quaisquer insumos farmacêuticos correlatos, produtos de higiene, cosméticos, importados ou não, somente serão entregues ao consumo nas embalagens originais ou em outras previamente autorizadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 174 - O estabelecimento que comercializa produtos de higiene pessoal, e/ou cosméticos e/ou perfumes deve assegurar que os produtos comercializados estejam adequados para o uso.

Art. 175 - Os produtos que se trata esta seção devem ser expostos à comercialização em locais apropriados, não podendo estar em contato direto com o piso, paredes ou teto.

SECÃO III

DOS SERVIÇOS DE EMBELEZAMENTO, MASSAGEM, TATUAGEM E PIERCING

Art. 176 - Todo estabelecimento que realize serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica (salão de beleza, cabeleireiro, barbearia, manicure etc.), deverá ser abastecido de água potável e possuir, no mínimo, além dos utensílios indispensáveis, sanitário, lavatório e local específico para a guarda de material de limpeza (DML).

Parágrafo Único - Nos institutos e salões de beleza, barbearias, cabeleireiros não serão permitidos outros ramos de atividade comercial, exceto a venda de gêneros alimentícios, desde que não interfiram no uso da área mínima destinada àquelas atividades, devendo estas ser separadas.

Art. 177 - A existência nestes estabelecimentos de aparelhos de fisioterapia implicará na obrigatoriedade de um profissional responsável técnico devidamente habilitado.

Art. 178 - Os utensílios e equipamentos utilizados nos estabelecimentos que realizem serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica deverão ser esterilizados obedecendo à legislação específica em vigor.

§ 1º As instalações devem ser compatíveis com as atividades realizadas.

§ 2º As instalações físicas devem estar em bom estado de conservação e limpeza.

§ 3º As instalações sanitárias devem possuir lavatórios, supridos de sabão líquido, toalhas de papel descartáveis para uso individual e lixeira com tampa e acionamento por pedal.

§ 4º As superfícies das paredes, divisões e pisos deverão ser de materiais impermeáveis, lisos e laváveis, e devem ser mantidas íntegras e conservadas.

Art. 179 - O gerenciamento dos resíduos nos serviços citados nesta seção deverá obedecer à legislação específica vigente.

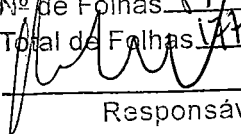
Art. 180 - Os estabelecimentos que realizam serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica deverão dispor de sistemas de escoamento de água, através de ralos com tampa escamoteável ligados ao sistema de esgotamento sanitário.

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3247 / 2020

Nº de Folhas 84

Total de Folhas 177


Responsável

Art. 181 - As salas destinadas ao atendimento direto ao cliente deverão dispor de pia com lavatório e água corrente para higienização de mãos provida de dispensador de sabão líquido e suporte para papel toalha, coletor para lixo com tampa e acionamento por pedal.

Art. 182 - O ambiente destinado ao processamento de artigos deverá dispor de pia para lavagem de materiais, bancada de material impermeável para preparo, desinfecção ou esterilização dos materiais. Parágrafo único: a atividade de processamento de artigos poderá ser realizada nas salas de procedimento desde que estabelecida barreira técnica.

Art. 183 - O gerenciamento de todos os resíduos sólidos produzidos no estabelecimento deverá obedecer ao disposto em legislação específica em vigor.

Art. 184 - Os proprietários dos estabelecimentos que realizam serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica deverão realizar capacitações com os funcionários, mantendo o registro dessas atividades.

Art. 185 - Os estabelecimentos de que se trata esta seção deverão elaborar um Manual de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), contendo as rotinas de procedimentos técnicos, deixando-o disponível para consulta dos funcionários e da autoridade sanitária.

Art. 186 - Os profissionais dos estabelecimentos que se trata essa seção deverão manter regularizada a carteira vacinal contra hepatite B, difteria e tétano, dentre outras que se fizerem necessárias.

Art. 187 - Deverão ser disponibilizados equipamentos de proteção individual (EPI) para os funcionários de acordo com a atividade exercida.

Art. 188 - O processamento dos artigos deverá obedecer às legislações específicas em vigor.

Art. 189 - As roupas limpas do estabelecimento deverão ser acondicionadas em sacos plásticos ou recipientes fechados, sendo trocadas a cada cliente.

Art. 190 - O acondicionamento de roupas sujas deverá ser feito em recipiente plástico com tampa devidamente identificado.

Art. 191 - Os materiais que entrarem em contato com o couro cabeludo (escovas, pentes, etc) deverão ser higienizados após uso de cada cliente.

Art. 192 - Deverá ser utilizado lençol de papel descartável para proteção das macas.

Art. 193 - São consideradas de uso único: lixas para unhas e pés, palitos e espátulas de madeira e esponjas para higienização ou esfoliação da pele.

Art. 194 - Os estabelecimentos de tatuagem e colocação de piercing deverão manter ficha cadastral dos clientes, contemplando informações de identificação, tipo de procedimento, eventos adversos, termo de consentimento, produtos utilizados e profissional que realizou o procedimento.

Art. 195 - Os estabelecimentos que realizam tatuagem e colocação de piercing deverão ter estrutura física compatível com as atividades realizadas, tendo no mínimo:

I - Área de recepção/ Espera

II - Sala de procedimentos individual ou de atendimento simultâneo desde que se resguarde a privacidade do cliente



CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3347 / 2020

Nº de Folhas 85

Total de Folhas 137

Responsável

III - Sala de processamento de artigos dispendo de pia com água corrente, bancadas de material impermeável, local para guardar os materiais limpos.

Art. 196 - Os produtos utilizados para pigmentação artificial da pele deverão possuir registro na ANVISA ou outro órgão competente.

Parágrafo Único: As tintas devem ser fracionadas para cada cliente e descartadas a cada uso.

Art. 197 - Os piercing devem ser constituídos de materiais biocompatíveis, reconhecidamente aptos para inserção subcutânea, que possuam qualidade, a fim de evitar riscos de reações alérgicas ou outros agravos à saúde.

SECÃO IV

DA PROPAGANDA DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 198 - A propaganda ou qualquer forma de divulgação dos produtos farmacêuticos somente poderá ser promovida após autorização do Ministério da Saúde, devendo obedecer a legislação sanitária vigente.

Art. 199 - Todos os produtos a que se destina essa seção só poderá ser industrializado, exposto à venda e entregue ao consumo após registro no Ministério da Saúde.

Art. 200 - Não é permitida a propaganda ou publicidade enganosa, abusiva e/ou indireta.

Art. 201 - Os programas de fidelização realizados em farmácias e drogarias, dirigidos ao consumidor, não podem ter medicamentos como objeto de pontuação, troca, sorteios ou prêmios.

Parágrafo único - Todo o material publicitário de divulgação e o regulamento dos programas de fidelização devem informar sobre a restrição prevista no caput deste artigo.

Art. 202 - A propaganda ou publicidade de medicamentos não pode utilizar designações, símbolos, figuras ou outras representações gráficas, ou quaisquer indicações que possam tornar a informação falsa, incorreta, ou que possibilitem interpretação falsa, equívoco, erro e/ou confusão em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, qualidade, forma de uso, finalidade e/ou características do produto.

Lei nº 3347 / 2026
 Nº de Folhas 86
 Total de Folhas 177
 Responsável

SECÃO V

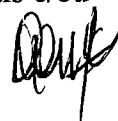
DA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS E AGROPECUÁRIOS

Art. 203 - Os produtos de que se trata esta seção só poderão ser expostos à venda quando possuírem rótulos próprios e que atendam as legislações específicas em vigor.

Art. 204 - Cabe ao Município legislar supletivamente sobre o uso e o armazenamento dos agrotóxicos, seus componentes e afins.

Art. 205 - Será vedada a colocação de refugos industriais ou agrícolas, de lixo, resíduos e dejetos de animais nas proximidades dos cursos de água.

Art. 206 - O fracionamento e a reembalagem de agrotóxicos e afins com o objetivo de comercialização, somente poderão ser realizados pela empresa produtora ou por manipulador, sob responsabilidade daquela, em locais e condições previamente autorizados pelos órgãos estaduais e/ou municipais competentes.



Art. 207 - A destinação de embalagens vazias e de sobras de agrotóxicos e afins deverá atender às recomendações técnicas apresentadas na bula ou folheto complementar.

Art. 208 - Os usuários de agrotóxicos e afins deverão efetuar a devolução das embalagens vazias, e respectivas tampas, aos estabelecimentos comerciais em que foram adquiridos, observadas as instruções constantes dos rótulos e das bulas, no prazo de até um ano, contado da data de sua compra.

Art. 209 - Os estabelecimentos comerciais deverão dispor de instalações adequadas para recebimento e armazenamento das embalagens vazias devolvidas pelos usuários, até que sejam recolhidas pelas respectivas empresas titulares do registro, produtoras e comercializadoras, responsáveis pela destinação final dessas embalagens.

§ 1º Se não tiverem condições de receber ou armazenar embalagens vazias no mesmo local onde são realizadas as vendas dos produtos, os estabelecimentos comerciais deverão credenciar posto de recebimento ou centro de recolhimento, previamente licenciados, cujas condições de funcionamento e acesso não venham a dificultar a devolução pelos usuários.

§ 2º Deverá constar na nota fiscal de venda dos produtos o endereço para devolução da embalagem vazia, devendo os usuários ser formalmente comunicados de eventual alteração no endereço.

Art. 210 - Os agrotóxicos, seus componentes e afins, e suas embalagens, apreendidos por ação fiscalizadora terão seu destino final estabelecido após a conclusão do processo administrativo, a critério da autoridade competente, cabendo à empresa titular de registro, produtora e comercializadora a adoção das providências devidas e, ao infrator, arcar com os custos decorrentes.

Parágrafo único. Nos casos em que não houver possibilidade de identificação ou responsabilização da empresa titular de registro, produtora ou comercializadora, o infrator assumirá a responsabilidade e os custos referentes a quaisquer procedimentos definidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 211 - O armazenamento de agrotóxicos, seus componentes e afins obedecerá à legislação vigente e às instruções fornecidas pelo fabricante, inclusive especificações e procedimentos a serem adotados no caso de acidentes, derramamento ou vazamento de produto e, ainda, às normas municipais aplicáveis, inclusive quanto à edificação e à localização.

Art. 212 - Ações de inspeção e fiscalização terão caráter permanente, constituindo-se em atividade rotineira.

SECÃO VIU

DA COMERCIALIZAÇÃO DE DETERGENTES, SANEANTES, DOMISSANITÁRIOS E EMBALAGENS

Art. 213 - Entende-se por Produtos Saneantes Domissanitários, as substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização, odorização, de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para utilização por qualquer pessoa, para fins domésticos, para aplicação ou manipulação por pessoas ou entidades especializadas, para fins profissionais.

Art. 214 - Não será permitida a comercialização de produtos cuja formulação contenha substâncias ou princípios ativos incluídos nas listas negativas ou que exceda os limites estabelecidos nas listas restritivas, constantes em normas específicas.

Art. 215 - A norma geral para rotulagem de produtos saneantes domissanitários deverão atender as normas da legislação específica em vigor.

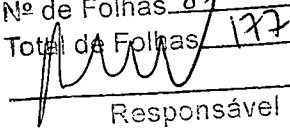


CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3747 / 2020

Nº de Folhas 87

Total de Folhas 177


Responsável

Art. 216 - Os estabelecimentos que prestam serviços de higiene e limpeza de tanques, fossas e similares, bem como aquelas que aplicam raticidas, inseticidas, descupinidas, desinsetizadores e afins devem fornecer certificados, assinados pelo responsável técnico, onde constem os produtos utilizados, os antídotos indicados para casos de intoxicação.

Art. 217 - Os vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos nocivos a saúde não poderão ser reaproveitados para o envase de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos, perfumes e demais substâncias e produtos interesse da saúde.

Art. 218 - Os produtos saneantes deverão ser seguros nas condições normais e previsíveis de uso.

Art. 219 - A rotulagem dos produtos citados nesta seção deverá obedecer às normas contidas nas legislações vigentes.

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3347, 12020

Nº de Folhas 88

Total de Folhas 177

CAPÍTULO V

DIVISÃO DE CONTROLE DE SANEANTES (DICOSA)

Responsável

SEÇÃO I

DO SANEAMENTO DAS ÁREAS DE LAZER, HABITAÇÕES, ESCOLAS E OUTROS.

Art. 220 - Os estabelecimentos nesta seção, independentemente de suas peculiaridades, atenderão as condições básicas previstas nesta Lei, e em normas técnicas especiais.

Art. 221 - Todo proprietário, usuário ou responsável por construção destinada à habitação urbana ou por estabelecimento industrial, comercial ou agropecuário, de qualquer natureza, deve cumprir as exigências das Normas Técnicas Especiais da Agência Municipal de Vigilância Sanitária e, bem assim, às normas emanadas de outros órgãos e entidades competentes do Município, visando à proteção da saúde pública e a evitar riscos à saúde ou à vida dos que vivem, trabalham ou utilizam aqueles locais.

Parágrafo Único - As disposições do caput deste artigo aplicam-se, também, a hotéis, motéis, pensões, albergues, dormitórios, pensionatos, internatos, escolas, asilos, creches, cárceres, quartéis, conventos, locais e estabelecimentos similares.

Art. 222 - Nenhuma fossa poderá ser construída ou instalada próximo das nascentes de água e de poços destinados ao abastecimento, atendendo às condições de impermeabilidade do solo como indicado em legislação vigente.

Art. 223 - As piscinas deverão atender às normas e os padrões de higiene e segurança, previstas em normas pertinentes.

§ 1º - O proprietário ou responsável pela habitação com piscina responderá pela inobservância das normas que resultem em danos individuais ou coletivos.

§ 2º - Será realizado o controle físico-químico e bacteriológico na água das piscinas, com a periodicidade estabelecida pela Autoridade Sanitária.

§ 3º - Os estabelecimentos com piscina ficam obrigados a estabelecer normas de proteção e segurança aos usuários, além de garantir o controle da qualidade da água e instalações.



Art. 224 - Piscinas de estabelecimentos e de uso coletivo deverão dispor de técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção, das suas condições higiênico sanitárias, ficando os operadores das piscinas obrigados a verificar, de modo rotineiro, o "PH" e o teor de cloro.

Art. 225 - Os portadores de dermatoses ou dermatites e doenças infectocontagiosas, não deverão ter acesso às piscinas, excetuando-se aqueles que, comprovadamente, não são transmissíveis pela água.

Art. 226 - As edificações de qualquer tipologia, uso ou atividade, quer sejam permanentes ou temporárias, obedecerão, entre outros, os requisitos de higiene e segurança sanitários indispensáveis à proteção da saúde do indivíduo e da coletividade, devendo ser observado:

I - Proteção contra as enfermidades transmissíveis e as enfermidades crônicas;

II - prevenção de acidente e intoxicações;

III - redução dos fatores de estresse psicológico e social;

IV - preservação do ambiente do enterro;

V - uso adequado da edificação em função de sua finalidade; e

VI - respeito aos grupos humanos vulneráveis.

VII

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3297/2022
 Nº de Folhas 89
 Total de Folhas 127
 Responsável

Art. 227 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária, em articulação com órgãos e entidades competentes do Município, normatizará as condições de higiene e segurança sanitárias obrigatórias para edificações ou locais destinados a qualquer atividade urbana, inclusive religiosa e de lazer.

SEÇÃO II

DOS CEMITÉRIOS, CREMATÓRIOS, NECROTÉRIOS, CASAS FUNERÁRIAS E LOCAIS DESTINADOS A VELÓRIOS.

Art. 228 - Os cemitérios, crematórios, necrotérios e locais destinados a velórios só poderão ser construídos, reformados, ampliados ou instalados, após autorização pela autoridade sanitária do município.

Art. 229 - As Agências Funerárias, Empresas de Transporte de Cadáveres, Velórios, Necrotérios, Salas de Necropsia, Salas de Anatomia Patológica, Cemitérios, Crematórios e demais Estabelecimentos Congêneres instalados no Município de Petrolina, deverão obedecer às normas técnicas e a legislação vigente.

Art. 230 - Nenhum cemitério, necrotério, crematório e local destinado a velórios será aberto sem análise prévia e aprovação dos projetos pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina, sem prejuízo das demais competências legais.

Art. 231 - A administração dos cemitérios deverá adotar todas as medidas emanadas pela autoridade Sanitária, visando a manutenção das condições sanitárias e a salubridade do ambiente.

Art. 232 - Os crematórios deverão atender as condições contidas em legislação sanitária específica em vigor.

Art. 233 - As casas funerárias só poderão exercer as suas atividades depois de licenciadas pela autoridade sanitária municipal.

Art. 234 - O transporte de cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado para esse fim.

Parágrafo Único – Os veículos destinados ao transporte de cadáveres deverão, no lugar em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento de placa metálica ou de outro material impermeável, e ser

Paulo

lavado e desinfetado após o uso (comprovado por rotinas escritas específicas para esse fim), além de ter uma divisão de modo a separar completamente o motorista do caixão fúnebre, seguindo a legislação vigente.

Art. 235 - Os estabelecimentos prestadores de serviços de atividades funerárias e congêneres devem dispor de instalações e equipamentos adequados à complexidade e aos riscos das atividades e procedimentos que realizam, bem como de profissionais legalmente habilitados e capacitados para a realização das atividades e procedimentos a que se propõem.

Art. 236 - Os estabelecimentos deverão contar com área para abrigo temporário de resíduos, a qual deverá estar descrita no Plano de Gerenciamento de Resíduos e que atenda as normas em vigor.

Art. 237 - Comunicar a Agência Municipal de Vigilância Sanitária, quanto a existência de depósito (interno ou externo) associado à casa funerária mantendo-o dentro dos padrões das condições higiênicas sanitárias.

Art. 238 - Qualquer nova atividade desenvolvida deverá ser comunicada previamente a Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 239 - Os estabelecimentos não deverão manter comunicação com domicílios ou outros estabelecimentos que não desenvolvam as atividades em questão nesta seção.

Art. 240 - O esgotamento sanitário dos estabelecimentos em questão deverá ser ligado à rede pública, e quando este não existir, deve possuir fossas sépticas ou sumidouros seguindo as normas técnicas pertinentes.

Art. 241 - As instalações elétricas e hidráulicas deverão ser embutidas e protegidas;

Art. 242 - O teto, piso e paredes deverão ser constituídos de material impermeável e serem mantidos em bom estado de limpeza e conservação;

Art. 243 - Os estabelecimentos que realizam comercialização de artigos funerários devem possuir área para guarda dos produtos.

Art. 244 - Os procedimentos de conservação de restos mortais deverão ser feitos em local apropriado e previamente licenciado pela vigilância sanitária do município.

Art. 245 - Os estabelecimentos funerários que oferecerem armazenagem temporária de restos mortais humanos devem possuir câmara frigorífica compatível com a atividade desenvolvida, constituída de material sanitário que facilite a limpeza, descontaminação e desinfecção.

SEÇÃO III

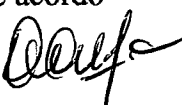
DOS HOTÉIS, PENSÕES, MOTÉIS E ESTABELECIMENTOS SIMILARES.

Art. 246 - Os hotéis, pensões, motéis, pousadas e estabelecimentos afins só poderão funcionar após devidamente autorizados pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

§ 1º Todo estabelecimento deverá apresentar projeto arquitetônico aprovado pela autoridade sanitária.

§ 2º É necessário que os pisos, paredes e tetos das instalações sejam mantidos conservados, sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos.

§ 3º O piso, parede e teto devem ser sempre higienizados a cada troca de hóspedes e ainda de acordo com a necessidade.

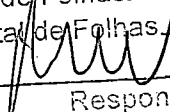


CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 357 / 2020

Nº de Folhas 90

Total de Folhas 37


Responsável

Art. 247 - Em mobiliários, colchões, travesseiros, bancadas e armários, deverão ser feita a higienização a cada troca de hóspedes e ainda de acordo com a necessidade como especificados na legislação em vigor.

Parágrafo Único – Colchões e travesseiros deverão estar em bom estado de conservação e serem revestidos com material impermeável, mantendo as condições higiênicas sanitárias.

Art. 248 - Piscinas e banheiras deverão estar em perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento.

SECÃO IV

DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO E ESGOTAMENTO SANITÁRIO

Art. 249 - São adotadas as seguintes definições:

- I - água para consumo humano: água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independentemente da sua origem;
- II- Água Potável: aquela que atende ao padrão de portabilidade estabelecido pela legislação pertinente, atendendo ao conjunto de parâmetros e respectivos limites, que poderão ser tolerados nas águas destinadas ao consumo humano;
- III - padrão de portabilidade: conjunto de valores permitidos como parâmetro da qualidade da água para consumo humano, conforme definido nesta Portaria;
- IV- vigilância da qualidade da água para consumo humano: conjunto de ações adotadas regularmente pela autoridade de saúde pública para verificar o atendimento as leis vigentes, considerando os aspectos socioambientais e a realidade local, para avaliar se a água consumida pela população apresenta risco à saúde humana.

Art. 250 - Toda água destinada ao consumo humano, distribuída coletivamente por meio de sistema ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água, deve ser objeto de controle e vigilância da qualidade da água.

Art. 251 - As entidades públicas e privadas operadoras dos sistemas de abastecimento público e soluções alternativas coletivas de água deverão adotar:

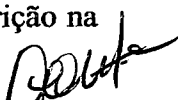
- I – as normas e o padrão de portabilidade da água estabelecidos pelo Ministério da Saúde;
- II – medidas técnicas corretivas destinadas a eliminar as irregularidades existentes, observando as normas e o padrão de portabilidade da água;
- III – sistema de informações aos consumidores sobre a qualidade da água distribuída;

Art. 252 - A AMVS, poderá permitir a utilização de água de poço ou fornecida por carros pipa, desde que observadas às normas técnicas pertinentes e o padrão de portabilidade estabelecido pelo Ministério da Saúde, quando inexistir rede de distribuição do sistema público de abastecimento de água ou quando o mesmo for insuficiente ou precário.

Art. 253 - Toda empresa que comercializa água para consumo humano ficará sujeita à fiscalização da autoridade sanitária municipal, em todos os aspectos que possam afetar à saúde do usuário.

Art. 254 - O responsável pelo veículo transportador de água para consumo humano deverá:

- I - realizar cadastro dos veículos transportadores de água para consumo humano junto à autoridade de vigilância em saúde ambiental visando obter autorização de funcionamento do veículo, Inscrição na

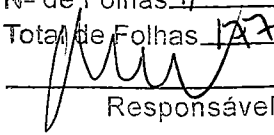


CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 357 / 2020

Nº de Folhas 9

Total de Folhas 177

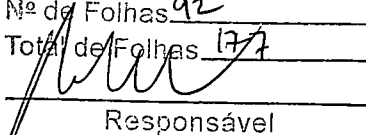

Responsável

- Vigilância Sanitária ou documentação referida neste Código; II - manter a autorização de funcionamento do veículo em mãos do motorista;
- III - garantir que tanques, válvulas e equipamentos dos veículos transportadores sejam apropriados, de acordo com legislação vigente, e de uso exclusivo para o armazenamento e transporte de água potável;
- IV - manter registro com dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água;
- V - manter registro atualizado das análises de controle de qualidade da água, previstos em legislação vigente;
- VI - assegurar que a água fornecida contenha o teor mínimo de cloro residual livre de 0,5 mg/L;
- VII - garantir que o veículo utilizado para o fornecimento de água contenha, de forma visível, a inscrição "ÁGUA POTÁVEL" e os dados de endereço e telefone de contato.

Art. 255 - A água proveniente de solução alternativa coletiva ou individual, para fins de consumo humano, não poderá ser misturada com a água da rede de distribuição.

SEÇÃO V

DO CONTROLE DE PRAGAS URBANAS

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3347, 2020
 Nº de Folhas 92
 Total de Folhas 177

 Responsável

Art. 256 - A empresa especializada somente pode funcionar depois de devidamente licenciada junto à autoridade sanitária.

Art. 257 - A contratação de prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas somente pode ser efetuada com empresa especializada e devidamente licenciada na Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 258 - Para a prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas somente podem ser utilizados os produtos saneantes desinfestantes de venda restrita a empresas especializadas, ou de venda livre, devidamente registrado na ANVISA.

Art. 259 - A empresa especializada deve ter um responsável técnico devidamente habilitado para o exercício das funções relativas às atividades pertinentes ao controle de vetores e pragas urbanas, devendo apresentar o registro deste profissional junto ao respectivo conselho e de acordo com legislação específica em vigor.

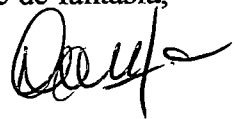
Art. 260 - As instalações da empresa especializada são de uso exclusivo, sendo vedada a instalação do estabelecimento operacional em prédio ou edificação de uso coletivo, seja comercial ou residencial, atendendo às legislações relativas à saúde, segurança, ao ambiente e ao uso e ocupação do solo urbano.

Art. 261 - As instalações operacionais devem dispor de áreas específicas e adequadas para armazenamento, diluição ou outras manipulações autorizadas para saneantes desinfestantes e vestiário para os aplicadores, com chuveiro e local para higienização dos EPI.

Art. 262 - Todos os procedimentos de diluição ou outras manipulações autorizadas para produtos saneantes desinfestantes, da técnica de aplicação, da utilização e manutenção de equipamentos, de transporte, de destinação final e outros procedimentos técnicos ou operacionais, devem estar descritos e disponíveis na forma de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

Art. 263 - A licença sanitária deverá ser afixada em local visível ao público.

Art. 264 - A empresa especializada deve ter letreiro em sua fachada indicando seu nome de fantasia, os serviços prestados e número da licença sanitária.



Art. 265 - Os veículos para transporte dos produtos saneantes desinfestantes e equipamentos devem ser dotados de compartimento que os isolem dos ocupantes, devendo ser de uso exclusivo para atividade de controle de vetores e pragas urbanas e atender às exigências legais para o transporte de produtos perigosos.

Art. 266 - A empresa especializada deve retornar as embalagens vazias ao seu estabelecimento operacional logo após o seu uso, para inutilização e descarte.

Art. 267 - A empresa especializada fica obrigada a devolver as embalagens, aos estabelecimentos onde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimentos por eles conveniados e previamente licenciados pelo órgão competente.

Art. 268 - A empresa especializada fica obrigada a inutilizar as embalagens dos produtos saneantes desinfestantes antes de sua devolução aos estabelecimentos aonde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimento por eles conveniados.

Art. 269 - A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- I- Nome do cliente;
- II- endereço do imóvel;
- III- praga(s) alvo;
- IV- data de execução dos serviços;
- V- prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;
- VI- grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);
- VII- nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);
- VIII- orientações pertinentes ao serviço executado;
- IX- nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;
- X- número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e
- XI- identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3947, 2020
 Nº de Folhas 93
 Total de Folhas 177

 Responsável

SECÃO VIU

DAS LAVANDERIAS COMERCIAIS

Art. 270 - Todos os estabelecimentos voltados ao processamento de roupas domésticas deverão possuir licença sanitária junto à Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 271 - As lavanderias deverão ter no mínimo áreas distintas para recebimento e acondicionamento de roupas sujas e limpas mantendo um fluxo unidirecional no processamento.

Art. 272 - Piso, teto e paredes deverão ser de material de fácil limpeza e higienização.

Art. 273 - O depósito de materiais de limpeza (DML) deve estar em um local separado dos demais ambientes.

Art. 274 - Os produtos químicos utilizados no processamento de roupas devem possuir registro junto à ANVISA ou outros órgãos competentes.



Art. 275 - Os funcionários dos estabelecimentos que se trata esta seção deverão utilizar fardamento completo e equipamentos de proteção individual e coletivo durante todo o período de manuseio das roupas em processamento.

Art. 276 - Os estabelecimentos de que se trata esta seção deverão manter atualizados procedimentos operacionais padrão (POP's) para as principais atividades desenvolvidas dentro do serviço.

CAPÍTULO VI
DOS RECURSOS FINANCEIROS

SEÇÃO I

DA TAXA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DO SEU PAGAMENTO

CAMARA MUNICIPAL
Lei nº 3372/2020
Nº de Folhas 99
Total de Folhas 177

Responsável

Art. 277. A taxa de Vigilância Sanitária é devida para atender despesas do serviço municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 278 - O contribuinte da taxa é pessoa física e/ou jurídica que desenvolve atividades que sejam objeto da ação de Vigilância Sanitária.

Art. 279 - A taxa de Vigilância Sanitária será recolhida de acordo com os valores estabelecidos no Código Tributário do Município.

Parágrafo Único – Em relação ao pagamento da taxa, a mesma será multiplicada pela UFM (Unidade Fiscal do Município), sendo o pagamento efetuado via boleto bancário e creditado na conta do Fundo Municipal de Saúde – Vigilância Sanitária.

Art. 280 - A falta do pagamento da Taxa de Fiscalização Sanitária, assim como o seu pagamento insuficiente, fica sujeito à incidência de:


- I - juros de mora de 1% (um por cento) ao mês ou fração, contados da data do vencimento;
- II - multa moratória em se tratando de recolhimento espontâneo:

- a) de 5% (cinco por cento) do valor corrigido do crédito tributário, se recolhido dentro de 30 (trinta) dias contados da data do vencimento;
- b) de 10% (dez por cento) do valor corrigido do crédito tributário, se recolhido após 30 (trinta) dias contados da data do vencimento.

III - multa moratória em caso de ação fiscal, de 20% (vinte por cento) do valor corrigido do crédito tributário, com redução para 10% (dez por cento), se recolhido dentro de 30 (trinta) dias contados da data da notificação do débito;

IV - correção monetária, calculada da data do vencimento do crédito tributário, até o efetivo pagamento, de acordo com a variação da UFM (Unidade Fiscal Municipal).

Art. 281 - O contribuinte que estiver enquadrado como microempreendedor individual - MEI estará isento da taxa de Vigilância Sanitária.




CAPÍTULO VII**DAS INFRAÇÕES À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E AUTORIDADES SANITÁRIAS****SECÃO I****DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3347/2020

Nº de Folhas 95

Total de Folhas 177

Responsável

Art. 282 - São circunstâncias atenuantes, entre outras estabelecidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS:

- I - A errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quando patente a incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;
- II - O infrator, por espontânea vontade e imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública, que lhe for imputado.

Art. 283 - São circunstância agravantes, entre outras estabelecidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS:

- I - Ser o infrator reincidente específico ou transgressor contumaz;
- II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, decorrente do consumo, pelo público, de produto elaborado em desacordo com a legislação sanitária;
- III - Utilizar o infrator de coação irresistível para que terceiro execute a infração;
- IV - Ter a infração consequências danosas para a saúde pública;
- V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;
- VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé.

Art. 284 - São consideradas infrações de natureza gravíssima:

- I - Retirar ou aplicar sangue, proceder operações de plasmaferase ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares pertinentes;
- II - Utilizar sangue ou derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer partes do corpo humano, contrariando as disposições legais e regulamentares;
- III - Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e outros capazes de produzir danos à saúde, para o envase de alimentos, bebidas, medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos e perfumes;
- IV - Aplicar pesticidas, raticidas, fungicidas, inseticidas, defensivos agrícolas ou outros produtos congêneres pondo em risco a saúde individual ou coletiva, em virtude do uso inadequado, com inobservância das normas técnicas aprovadas pelos órgãos competentes;
- V - Expor ao consumo alimentos que contenha germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde, alimentos deteriorados e/ou alterados de forma irregular;
- VI - Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos interditados.

Art. 285 - Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária competente observará:

- I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
- III - Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas sanitárias;
- IV - O nível intelectual e social do infrator.

Art. 286 - São infrações sanitárias todas as medidas e atos praticados ou omitidos por pessoas físicas ou jurídicas em desacordo com as disposições deste código, das normas legais e regulamentadas e, bem assim, das normas técnicas especiais da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS e outras oriundas dos órgãos competentes estaduais e federais, no que couber.

Art. 287 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Art. 288 - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que venha determinar avaria, deterioração de produtos ou bens de interesse à saúde pública.

Art. 289 - As infrações de natureza sanitária, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas com:

- I - Advertência;
- II - Pena educativa;
- III - Multa;
- IV - Apreensão de produtos, serviços, embalagens, utensílios e equipamentos;
- V - Interdição parcial ou total de institutos, seções, dependências, veículos e equipamentos;
- VI - Inutilização de produtos, embalagens e recipientes;
- VII - Suspensão de vendas e/ou fabricação do produto;
- VIII - Cancelamento do registro do produto, embalagem e utensílios;
- IX - Cancelamento da licença sanitária para funcionamento da empresa;
- X - Proibição de propaganda e imposição de contrapropaganda.

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3347/2020
 Nº de Folhas 96
 Total de Folhas 178
 Responsável

Art. 290 - A pena educativa consiste em:

- I - O infrator obrigatoriamente, executar atividades em benefício da comunidade;
- II - Capacitar dirigentes, técnicos ou empregados do estabelecimento;
- III - Veiculação para a clientela, de mensagens educativas expedidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Art. 291 - As infrações ao disposto neste capítulo, além das multas previstas no mesmo, estarão sujeitas, alternadas ou cumulativamente, às penalidades constantes nesta lei.

Art. 292 - No caso de reincidência de infração prevista nesta Lei, as multas serão aplicadas em dobro.

Art. 293 - São infrações sanitárias, para os efeitos desta Lei:

- I - Construir, instalar ou fazer funcionar institutos de produção, embalagens e manipulação de produtos de interesse à saúde, sem a devida Licença Sanitária, emitida pelo órgão sanitário competente, ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença e/ou multa;

- II - Construir, instalar ou fazer funcionar instituto de proteção à saúde definidos nesta Lei ou organizações afins de interesse à saúde, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença de Funcionamento e/ou multa;

- III - Instalar instituto de proteção odontológica definidos nesta Lei, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios-x, substância radioativa, ou radiações

Q. W. J. C.

ionizantes, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

IV - Construir, instalar, ou fazer funcionar instituto de proteção complementar à saúde definidos nesta Lei, sem licença do órgão competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou Multa;

V - Construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do município, laboratório industrial-farmacêutico ou qualquer outro instituto de interesse da saúde pública, contrariando normas legais pertinentes à matéria.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

VI - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, importar, exportar, comprar, vender produto alimentício, medicamento, droga, insumo farmacêutico, produto dietético, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde, sem registro, sem Licença Sanitária, ou contrariando o disposto em legislação sanitária pertinentes.

Pena – Advertência, apreensão, interdição do instituto, cancelamento da licença sanitária e multa;

VII - Realizar abate de animais produtores de carne em locais não autorizados pela autoridade competente da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Pena – Advertência, apreensão/inutilização do produto, multa;

VIII - Alterar o processo de fabricação do produto sujeito ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos objeto de registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e /ou multa.

Pena – Advertência, apreensão/inutilização do produto suspensão da venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento de seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

IX - Fraudar, falsificar ou adulterar alimento, medicamento, droga, insumo farmacêutico, correlatos, cosméticos, produtos de higiene ou de estético, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse da saúde.

Pena – Advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

X - Rotular alimento, medicamento, droga, insumo farmacêutico, correlatos, cosméticos, produtos de higiene ou dietéticos, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse de saúde contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - Advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

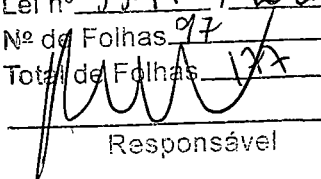


CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 325X / 2020

Nº de Folhas 07

Total de Folhas 17X


Responsável

XI - Expor à venda ou entregar ao consumo produto de interesse da saúde alterado, deteriorado, com prazo de validade expirado, ou apor-lhe nova data de validade.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação; interdição do mesmo, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XII - Expor à venda ou manter em depósito produto biológico, imunoterápico e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XIII - Fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de interesse da saúde que de qualquer forma, contrarie a legislação sanitária vigente.

Pena - advertência, proibição da propaganda, contrapropaganda, suspensão da venda ou fabricação do produto, interdição do instituto, intervenção e/ou multa;

XIV - Deixar de notificar doenças ou zoonoses transmissíveis ao homem quando tiver o dever legal de fazê-lo.

Pena - advertência e/ou multa;

XV - Impedir o sacrifício de animal considerado perigoso para a saúde pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência e/ou multa;

XVI - Criar animais de produção em área urbana;

Pena - advertência e/ou multa;

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 2020
Nº de Folhas 98
Total de Folhas 177
Responsável

XVII - Manter animal doméstico no estabelecimento, colocando em risco a sanidade dos produtos de interesse da saúde ou comprometimento a higiene e a limpeza do local.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda, interdição do mesmo, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XVIII - Reter atestado de vacinação obrigatória ou deixar de executar, dificultar, ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XIX - Opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa; XX -

Obstar, retardar ou dificultar a ação da autoridade fiscal sanitária.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária ou multa;



XXI - Aviar receita em desacordo com a prescrição médica, odontológica, veterinária, ou determinação expressa em norma regulamentar.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXII - Fornecer ou comercializar medicamento, droga e correlatos sujeitos e prescrição médica, sem observância dessa exigência, e contrariando normas legais e regulamentares vigentes. Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXIII - Prescrever receituário, fazer prontuário, e assemelhado de natureza médica, odontológica ou veterinária, em desacordo com determinação expressa na legislação em vigor.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XIV - Proceder a coleta, processamento, utilização de sangue e hemoderivados ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXV - Comercializar sangue e derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como substância ou parte do corpo humano, ou utilizá-los, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXVI - Reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres e de produto nocivo à saúde para embalagem ou reembalagem de alimento, de medicamento, produto de higiene, cosmético ou perfume.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, cancelamento do seu registro, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXVII - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender produto de interesse da saúde, sem assistência de responsável técnico legalmente habilitado.

Pena - advertência, apreensão/inutilização/interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do registro do mesmo, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XXVIII - Exercer profissão e ocupação relacionadas com a saúde sem habilitação legal;

Pena - advertência, interdição do instituto e/ou multa;

XIX - Cometer o exercício de encargos relacionados com promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoa sem habilitação legal.

Pena - advertência, interdição do instituto e/ou multa;

XXX - Utilizar, na preparação de hormônio, órgão de animal doente, estafado, emagrecido, ou que apresente sinais de decomposição no momento de ser manipulado.

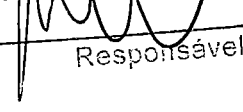


CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3257 / 2020

Nº de Folhas 99

Total de Folhas 123


Responsável

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do seu registro, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença Sanitária, proibição de propaganda e/ou multa;

XXXI - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembolsar, transportar ou utilizar produto ou resíduo perigoso, tóxico, explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação em vigor.

Pena - advertência, apreensão/inutilização/interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XXXII - Manter condição de trabalho que ofereça risco para a saúde do trabalhador.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária, revogação de contrato ou convênio e/ou multa;

XXXIII- Não obedecer aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde, em habitações, terrenos não edificadas e construções em geral.

Pena - advertência e/ou multa;

XXXIV - Instalar ou fazer funcionar instituto e/ou serviços de desinsetização, de desinfecção, desratização de ambientes e congêneres, contrariando as normas legais pertinentes à matéria.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXXV- Transgredir qualquer norma legal ou regulamentar destinada a promoção, recuperação e proteção da saúde.

Pena - advertência, apreensão ou interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, inutilização do mesmo, cancelamento de seu registro, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

SEÇÃO II DAS AUTORIDADES

SANITÁRIAS

Art. 294 - São Autoridades Sanitárias para os efeitos desta Lei:

- I - O Prefeito Municipal;
- II - O Diretor Presidente da Agência Municipal de Vigilância Sanitária;
- III - O Secretário Municipal de Saúde;
- IV - Os fiscais sanitários ou ocupantes de cargos equivalentes.

Parágrafo Único - Os profissionais das equipes de Vigilância Sanitária e, investidos das suas funções fiscalizadoras serão competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos, autos de infração e de coletas de amostras, autos de apreensão e depósito e inutilização de produtos, embalagens, utensílios e termo de interdição referentes a prevenção e controle de tudo quanto possa comprometer a saúde.

Art. 295 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS e a Procuradoria Geral do Município garantirão às autoridades sanitárias a proteção jurídica necessária ao exercício de suas funções

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 5347, 2020
 Nº de Folhas 100
 Total de Folhas 127
 Responsável



§1º Os órgãos da administração municipal fornecerão dados cadastrais e demais informações necessárias ao andamento dos processos fiscais sanitários.

§2º As autoridades policiais, civis e militares darão apoio às autoridades sanitárias para execução desta Lei.

Art. 296 - A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou institutos comerciais, industriais e prestadores de serviços de qualquer natureza, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinaram à promoção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo Único - Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária poderá intimar 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.

Art. 297 - Quando a Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS entender que além das penalidades de sua alçada a falta cometida enseja a aplicação de outras de competência do Estado e/ou da União, encaminhará a matéria às autoridades competentes daquelas esferas do governo.

CAPÍTULO VIII

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

SEÇÃO I

DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 298 - O procedimento administrativo relativo às infrações de natureza sanitária terá início com a lavratura do auto de infração, quando constatadas irregularidades configuradas como transgressão a dispositivo legal relativo à proteção, promoção e recuperação da saúde constante desta Lei, de suas normas técnicas e demais legislações sanitárias federais ou estaduais vigentes.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária fiscalizadora, dentro de sua competência legal, lavrará de imediato o auto de infração, iniciando-se a apuração em processo administrativo próprio, observados o rito e os prazos estabelecidos em lei.

SEÇÃO II

DO AUTO DE INFRAÇÃO

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347 / 2020
Nº de Folhas 101
Total de Folhas 177

Responsável

Art. 299 - O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao autuado, e conterà:

- I - O nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, a denominação da entidade autuada, sua identificação, especificação de seu ramo de atividade e endereço;
- II - O ato ou o fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;
- III - A disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que cominar a penalidade e a que fica sujeito o infrator;
- V - Imposição pecuniária;
- VI - Prazo de 15 (quinze) dias para defesa ou impugnação;
- VII - Nome e cargo do fiscal sanitário autuante e sua assinatura;



VIII - Nome, identificação e assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada, com aviso de recebimento ou por edital publicado pela imprensa ou edital afixado em local indicado pela Prefeitura Municipal, considerando-se efetivada a notificação 10 (dez) dias após a sua publicação, certificando no processo a página, a data e a denominação do jornal.

SECÃO III

DO TERMO DE INTIMAÇÃO

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3947, 1 2020
 Nº de Folhas 102
 Total de Folhas 174
 Responsável

Art. 300 - Poderá ser lavrado o termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, somente nos casos de irregularidades relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do instituto ou de equipamento e veículos de transporte.

§1º Na hipótese do **caput** vencido o prazo concedido e permanecendo as irregularidades, lavrar-se-á o auto de infração.

§2º O termo de intimação também poderá ser lavrado pela autoridade sanitária fiscalizadora competente, na ausência da lavratura de auto de infração, quando for necessário solicitar informações, dados e depoimentos de interesse para a saúde.

§3º O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis mediante pedido fundamentado a Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Art. 301 - O termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, devidamente numeradas, destinando-se a segunda ao intimado, e conterà:

- I - Nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, a denominação da entidade intimada, sua identificação, especificação de ramo de atividade e endereço;
- II - Número, série e data do auto de infração respectivo;
- III - Disposição legal ou regulamentar infringida;
- IV - Medida sanitária exigida;
- V - Prazo para sua execução;
- VI - Nome e cargo, legíveis, do fiscal sanitário competente e sua assinatura;
- VII - Nome, identificação e assinatura do intimado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, em caso de sua recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

SECÃO IV

DO AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Art. 302 - Na industrialização ou comercialização de produtos de interesse da saúde que não atendem ao disposto nesta Lei, será lavrado o auto de apreensão e depósito para que se proceda às análises fiscais, quando necessário, para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 303 - O auto de apreensão e depósito será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira ao laboratório oficial ou credenciado; a segunda, ao responsável pelo produto, e a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:



- I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos, razão social e endereço completo;
- II - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- III - Nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do mesmo, e suas assinaturas;
- IV - Nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante e sua assinatura;
- V - Assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

SECÃO V

DO AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA

JAMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3347 / 2020
 Nº de Folhas 103
 Total de Folhas 177

Art. 304 - Para que se proceda à análise fiscal ou de rotina, será lavrado o auto de coleta de amostra.

Art. 305 - O auto de coleta de amostra será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira ao laboratório oficial ou credenciado; a segunda, ao responsável pelos produtos, a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

- I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto, razão social e endereço completo;
- II - Dispositivo legal utilizado;
- III - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV - Nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante e sua assinatura;
- V - Assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

SECÃO VI

DO AUTO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO

Art. 306 - Lavrar-se-á auto de apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos, diversos e outros, quando: I - Os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;

II - Os produtos comercializados de encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, quando necessário, seguindo-se o disposto nesta Lei e em regulamentos do Estado, da União, ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III - O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atender às disposições desta Lei, a critério do fiscal sanitário municipal;

IV - O estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária fiscalizadora;

V - Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas aos produtos de interesse da saúde previstos nesta Lei;

VI - Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados pela imprensa.

Art. 307 - O auto de apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira à autoridade sanitária competente; a segunda, ao autuado, e a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

[Assinatura]

- I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social e endereço completo;
- II - Dispositivo legal utilizado;
- III - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV - Destino dado ao produto;
- V - Nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante e sua assinatura;
- VI - Assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto, e, em caso de recusa a consignação desta circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 308 - Os produtos a que se refere esse código que forem apreendidos, por ato administrativo da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS poderão:

- I - Ser encaminhados, para fins de inutilização, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária fiscalizadora;
- II - Ser inutilizados no próprio estabelecimento;
- III - Ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-se lhe multa;
- IV - Ser doados a instituições públicas ou privados, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas;
- V - Ser doados as escolas públicas do município.

Art. 309 - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo 308 deverão atender aos seguintes critérios:

- I - Ser cadastradas na Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS;
- II - Apresentar no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de utilidade pública;
- III - Dar recibo, no ato da doação dos produtos, em papel timbrado, discriminando quantidade, qualidade, marca e nome dos produtos objetos de doação.

Parágrafo Único – Poderá ainda haver a doação em situações que prevaleça o interesse público, e mediante formalização de parcerias com o Ministério Público estadual e/ou federal.

Art. 310 - As doações obedecerão à programação da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS, conforme autorização do Diretor Presidente da AMVS.

SECÃO VII

DO TERMO DE INTERDIÇÃO

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3347 / 2020
 Nº de Folhas 109 /
 Total de Folhas 177
 Responsável

Art. 311 - O termo de interdição será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira à chefia imediata; a segunda, ao responsável pelo instituto, a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

- I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social, ramo de atividade e endereço completo;
- II - Dispositivo legal infringido;
- III - Especificação (natureza, tipo, marca, lote, procedência e quantidade da mercadoria), no caso de produtos e embalagens; quantidade, especificação e razão da interdição, no caso de equipamentos e veículos; ou, no caso de obras e estabelecimentos, a razão da interdição e a indicação do serviço a ser realizado;
- IV - Nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante;
- V - Nome e cargo, legíveis, do fiscal sanitário e sua assinatura;



VI - Assinatura do responsável pelo instituto, produtos, embalagens, equipamentos ou veículos ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

SEÇÃO VIII

DA APREENSÃO DOS ALIMENTOS E INTERDIÇÃO

Art. 312 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alterações, falsificações ou fraudes, serão apreendidos pelos profissionais da Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS e, quando houver necessidade, deles serão coletadas amostras para efeito de análise em laboratório.

Parágrafo Único - Se a análise considerar o alimento impróprio para o consumo, o mesmo será inutilizado, sem prejuízo da aplicação de sanções ao infrator, pessoa física ou jurídica.

Art. 313 - O estabelecimento que reincidir nas práticas abusivas a que se refere o artigo anterior será interditado, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Código e nas Normas Técnicas Especiais.

Art. 314 - O possuidor ou responsável pelo alimento apreendido ou interditado, nas condições estabelecidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS, que o entregar ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, antes de sua liberação pelo órgão competente, incorrerá nas sanções de natureza gravíssima.

Art. 315 - A interdição do produto e/ou do estabelecimento vigorará durante o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências determinadas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos somente poderão ser desinterditados, mediante liberação da autoridade competente. A desobediência por parte da empresa acarretará pena de responsabilização civil e/ou criminal.

Art. 316 - Observadas as normas técnicas pertinentes, o alimento apreendido poderá ser inutilizado no ato de apreensão. Quando não for possível essa medida, a mercadoria será transportada para local designado pela autoridade que efetuar a apreensão, sem qualquer ônus para a administração pública, sendo lavrados, os autos de apreensão e inutilização.

Art. 317 - Quando, a critério da Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS, o produto apreendido for passível de utilização para fins alimentícios humanos ou animal e desde que constatada a inexistência de prejuízo ou inconveniente para a saúde pública, o alimento poderá ser transferido para aquela finalidade, sem qualquer ônus para a administração pública.

Art. 318 - O resultado de análise condenatória de alimentos oriundos de outros municípios do Estado será obrigatoriamente comunicado ao órgão competente do Estado; quando oriundos de outras unidades da federação, a Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS fará a comunicação aos órgãos estaduais competentes e ao Ministério da Saúde.

Art. 319 - Os produtos clandestinos de interesse à saúde, bem como aqueles com prazo de validade expirado, deverão ser interditados pela autoridade sanitária que, após avaliação técnica, decidirá seu destino.



CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº 3347, 12020
 Nº de Folhas 105
 Total de Folhas 177

 Responsável



CAPITULO IX**SECÃO I****DO RECURSO E JULGAMENTO**

CÂMARA MUNICIPAL
 Lei nº: 3247, 20-20
 Nº de Folhas: 106
 Total de Folhas: 127
 Responsável

Art. 320 - Transcorrido o prazo para impugnação do Auto de Infração sem interposição de defesa e em caso de decisão denegatória definitiva de recurso, os processos serão encaminhados para a devida cobrança, no órgão municipal competente.

Art. 321 - Cabe a AMVS examinar e decidir, em primeira instância administrativa, os processos relativos às infrações sanitárias, bem como os atos administrativos referentes à matéria sanitária.

Art. 322 - Além dos prazos estabelecidos nesta Lei, serão observados os seguintes para o julgamento de primeira instância:

I - Até 15 (quinze) dias corridos, para os processos de reabertura dos institutos interditados.

II - Até 15 (quinze) dias corridos, para julgamento das impugnações dos Autos de Infração.

IV - Até 15 (quinze) dias corridos, para o julgamento dos processos de cancelamento e pedidos de prorrogação de prazos dos termos de intimação, auto de apreensão e auto de apreensão e depósito.

TÍTULO III**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 323 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS - promoverá atividades de educação sanitária voltadas para todos os aspectos concernentes à proteção da saúde pública, inclusive visando a eliminação de riscos de acidentes e/ou redução da mortalidade e morbidade por acidente.

Art. 324 - A instituição que tiver a posse da Licença Sanitária, ao ser transferida a terceiros, ou em caso de mudanças que comprometam a sua identificação deverá, simultaneamente, realizar solicitação de encerramento das atividades e/ou atualização da respectiva Licença Sanitária.

§1º Enquanto não se executar a suficiente solicitação de encerramento das atividades e restituição da Licença Sanitária, prosseguirá responsável pelas ilegalidades que se averiguarem na instituição, a firma ou empreendimento em nome da qual estiver a Licença Sanitária.

§2º Obtida a instituição por aquisição ou arrendamento dos imóveis respectivos, o recente empreendimento é imposto a realizar todas as instâncias sanitárias manifestadas ao anterior responsável, sem dano das seguintes que venham a ser definidas.

Art. 325 - O Poder Público Municipal, através da AMVS, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradas de instituições localizadas no Município, para acomodar produtos perecíveis suspeitos de contágios, sem danos, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 326 - Os procedimentos para realização de análises fiscais, de rotina e coleta de amostras serão cumpridas de acordo com a resolução de normas técnicas especiais.

Art. 327 - Quando a análise fiscal revelar que o produto é inadequado para o consumo, será imposta sua interdição e, se for o caso, a da instituição, lavrando-se os autos fiscais respectivos.

Art. 328 - Na interdição de produtos de interesse da saúde, para fins de análise laboratorial, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela autoridade sanitária fiscalizadora e pelo

Quilc

possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência destes, por duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único – O termo de interdição do produto especificará natureza, tipo, marca, lote, procedência, quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao infrator.

Art. 329 - Os produtos de interesse da saúde suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária fiscalizadora, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal, quando necessário.

Art. 330 - Na interdição de equipamentos de interesse da saúde, como medida cautelar, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela autoridade sanitária fiscalizadora e pelo responsável pelo equipamento ou seu representante legal e, na ausência destes, por 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Do termo de interdição do equipamento constará nome, endereço do responsável, quantidade, especificação do mesmo e razão de sua interdição, sendo lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao infrator.

Art. 331 - A interdição do produto, como medida cautelar para a execução de análise fiscal e outras providências requeridas, não poderá, em qualquer caso, ultrapassar o tempo determinado em legislação pertinente, findo o qual o produto permanecerá automaticamente livre.

Art. 332 - O possuidor ou o responsável pelo produto interditado fica proibido de distribuí-lo ao consumo, desencaminhá-lo ou substituí-lo, no total ou em parte, até que aconteça a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária fiscalizadora, sob pena de responsabilidade civil e criminal.

Art. 333 - Os produtos de interesse da saúde aparentemente estragados e/ou adulterados, serão considerados impróprios para o consumo, e deverão ser de imediato, apreendidos e inutilizados, com ou sem a anuência do responsável, pela autoridade sanitária fiscalizadora, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§1º As embalagens e os utensílios que causem danos à saúde, quando não-passíveis de correção dos defeitos, serão apreendidos pela autoridade sanitária fiscalizadora.

§2º A autoridade sanitária fiscalizadora lavrará o auto de infração e o respectivo auto de apreensão, que especificará natureza, marca, lote, quantidade, qualidade do produto e embalagem, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, quando possível.

Art. 334 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova.

Art. 335 - O resultado definitivo da análise condenatória de produtos de interesse da saúde oriundos de unidades federativas e municipais diversas será, obrigatoriamente, comunicado à fiscalização e vigilância sanitária competente.

Art. 336 - As demais disposições sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal serão regulamentadas pelo Poder Executivo, que poderá delegar tal competência para a Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Art. 337 - Ficam estipulados os valores das multas aplicáveis aos infratores de suas determinações legais nas seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de 350 UFM's a 3000 UFM's;

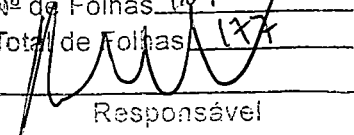
II - nas infrações graves, de 3001 UFM's a 15.000 UFM's;

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3322 / 1970

Nº de Folhas 107

Total de Folhas 127


Responsável

III - nas infrações gravíssimas, de 15001 UFM's a 84000 UFM's.

§1º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.

§2º Aos valores das multas previstas nesta Lei aplicar-se-á o coeficiente da Unidade Fiscal do Município (UFM).

Art. 338 - Sem prejuízo do disposto no artigo 337 na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 339 - As normas técnicas especiais citadas nesta Lei serão baixadas por ato da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS, através do Diretor Presidente.

Art. 340 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

Sala das Sessões, 22 de dezembro de 2020.

OSÓRIO FERREIRA SIQUEIRA
Presidente

RONALDO LUIZ DE SOUZA
1º Vice-Presidente

CICERO FREIRE CAVALCANTE
2º Vice-Presidente

OSINALDO VALDÍMAR DE SOUZA
1º Secretário

RODRIGO TEIXEIRA C. DE A. ARAÚJO
2º Secretário

ELIAS PASSOS JARDIM
3º Secretário

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3397 / 20 20
Nº de Folhas 108
Total de Folhas 177
Responsável



PREFEITURA DE
PETROLINA

APROVADO
Votação: 17 x 03
Data: 29 / 12 / 20
Osório Ferreira Siqueira
Presidente

Mensagem de Envio do Projeto de Lei Nº 031/2020

- Contra
- o 1. Custina
 - o 2. Gilman
 - o 3. Paulo Valqueiro

APROVADO
Votação: 17 x 03
Data: 29 / 12 / 20
Osório Ferreira Siqueira
Presidente

Petrolina (PE), 14 de dezembro de 2020.

- Ausente.
- o 1. Gilman
 - o 2. Elias Jardim
 - o 3. Gabriel.

Ao
Excelentíssimo Senhor
SR. OSÓRIO FERREIRA SIQUEIRA
Presidente da Câmara Municipal de Vereadores
Petrolina/PE

Senhor Presidente,
Prezados Vereadores.

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3947 / 2020
Nº de Folhas 109
Total de Folhas 177
Responsável

Vimos por meio do presente, encaminhar o Projeto de Lei anexo, a fim de que possa ser apreciado por essa Casa Legislativa Municipal.

O Projeto de Lei Nº 031/2020 institui o Código Sanitário, que estabelece as normas gerais da Vigilância Sanitária, de proteção, promoção e preservação da saúde individual e coletiva regulamentando às atividades relacionadas à saúde desenvolvidas no município, seja por entidades públicas seja por entidades privadas.

Como é de conhecimento de todos a Constituição Federal de 1988 institui o direito à saúde é inerente ao indivíduo, e pressupõe o acesso a bens e serviços essenciais, como a alimentação, a moradia, a saúde, o saneamento básico, o meio ambiente, o trabalho, o lazer, o transporte, segurança e educação.

A necessidade de regulamentação de normas visa suprir a carência de um mandamento municipal em consonância com o arcabouço jurídico vigente, para alinhar-se às mudanças sociais, econômicas e tecnológicas no campo da saúde, incorporando conceitos, definições e processos de trabalho, além de estabelecer os limites de atuação da Vigilância Sanitária e regularizar os procedimentos de julgamento das infrações.

- AFBUP* *Albano*
- 1. *Alvoroado*
 - 2. *Alex*
 - 3. *Aero*
 - 4. *Bleng*
 - 5. *Zenildo*
 - 6. *Cicero*
 - 7. *Ronaldo-canô*
 - 8. *Osinaldo*
 - 9. *Ronaldo Silva*
 - 10. *Majon*
 - 11. *Manoel*
 - 12. *Rodrigo*
 - 13. *Gaturiano*
 - 14. *Edilson*
 - 15. *Ruy*
 - 16. *[assinado]*

[assinado]

Assinado por 1 pessoa: MIGUEL DE SOUZA LEAO COELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/> e Informe o código DE7B-A28C-7A73-1B31





PREFEITURA DE
PETROLINA

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3947, 2020

Nº de Folhas 110

Total de Folhas 177

Responsável

Em assim sendo, solicitamos que a matéria inclusa seja apreciada em caráter de URGÊNCIA URGENTÍSSIMA.

Saudações,

Miguel de Souza Leão Coelho
Prefeito Municipal

Assinado por 1 pessoa: MIGUEL DE SOUZA LEAO COELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código DE7B-A28C-7A73-1831



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: DE7B-A28C-7A73-1831

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ MIGUEL DE SOUZA LEAO COELHO (CPF 070.963.824-88) em 16/12/2020 11:57:43 (GMT-03:00)
Emitido por: AC SOLUTI Multipla << AC SOLUTI << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v2 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/DE7B-A28C-7A73-1831>

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 2020
Nº de Folhas 11
Total de Folhas 177
Responsável



PETROLINA

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3297/2020

Nº de Folhas 112

Total de Folhas 77

Responsável

PROJETO DE LEI Nº. 031/2020.

Institui o Código Sanitário Municipal que visa as ações a serem desenvolvidas no âmbito da Vigilância Sanitária no Município de Petrolina e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PETROLINA, ESTADO DE PERNAMBUCO, no uso de suas atribuições legais, submete à apreciação da Câmara Municipal de Vereadores o seguinte Projeto de Lei:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Fica instituído o Código Sanitário do Município de Petrolina, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal de 05 de Outubro de 1988, na Constituição do Estado de Pernambuco, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, na Lei de criação da Agência Municipal de Vigilância Sanitária (AMVS) - Lei 2.526 de 02 de Janeiro de 2013.

Art. 2º - Todos os assuntos relacionados com as ações de vigilância sanitária serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei (nas normas técnicas especiais, portarias e resoluções, a serem determinadas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária), respeitadas Legislação Federal e Estadual.

Art. 3º - Sujeitam-se a 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.

Parágrafo único - Entende-se por estabelecimentos de saúde e interesse à saúde, toda empresa, firma e/ou instituição, pública ou privada, gerida por pessoa física ou jurídica, cujo o regular funcionamento de suas atividades possam implicar em risco à saúde da população e a preservação do meio ambiente.

CAPÍTULO II

DA COMPETÊNCIA E ATRIBUIÇÕES

Art. 4º - Para os efeitos desta Lei, entende-se por vigilância sanitária o conjunto de ações capaz 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, 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; e





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

Art. 5º - Consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas pelas autoridades sanitárias com vistas à aprovação de projetos arquitetônicos, ao monitoramento da qualidade dos produtos para saúde e de interesse à saúde, bem como 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. 6º - São sujeitos ao controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias:

- I – drogarias, 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 normas sanitárias específicas;
- IX – outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos que possam provocar danos à saúde.

Parágrafo Único: Eventuais atividades não dispostas neste artigo, poderão estar sujeitas a fiscalização por esta AMVS, desde que relacionadas a sua atuação, com vistas a garantir a incolumidade pública.

TÍTULO II
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS



Art. 7º - As ações da vigilância sanitária serão executadas pelas autoridades sanitárias municipais, que terão livre acesso, mediante identificação prévia de fiscal ou inspetor sanitário, aos estabelecimentos e ambientes sujeitos a esta lei.

§1º - São consideradas autoridades sanitárias para os efeitos desta lei:

I – O Prefeito do município;

II – O Diretor Presidente da Agência Municipal de Vigilância Sanitária;

III – O Secretário Municipal de Saúde;

IV – Os fiscais sanitários ou ocupantes de cargos equivalentes.

CAPÍTULO II

DIVISÃO DE CONTROLE DE ALIMENTOS (DICONA)

SEÇÃO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 8º- Todo alimento destinado ao humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda no município de Petrolina, deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e, bem assim, aos requisitos de higiene, envasamento, rotulagem e embalagem, estabelecidos em normas legais e regulamentares específicas.

Art. 9º- Os alimentos destinados ao consumo imediato tenham ou não sofrido cocção, só poderão ser expostos à venda, devidamente protegidos, e os industrializados derivados de produto animal quando registrados no órgão competente. Devendo ainda estar rotulados e identificados com data de fabricação e validade.

Art. 10º- Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito deste código, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, a pesca e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, produtos de abelha e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização devidamente registrado no órgão competente.

Art. 11- As instalações destinadas aos serviços de alimentação deverão atender aos padrões determinados pelas legislações sanitárias federal, estadual ou municipal nos aspectos concernentes a saúde pública, sem prejuízo da aplicação, no que couber, das normas emanadas de outros órgãos competentes.

§ 1º - Fica assegurado a qualquer consumidor, quando da aquisição de alimentos em restaurantes, bares, lanchonetes e similares, mediante autorização do responsável pelo estabelecimento, o acesso às instalações de manuseio e preparo do produto, para fins de verificação das condições de higiene do lugar e qualidade do material utilizado.



§ 2º - Verificada a falta de condições de higiene do lugar, bem como a desqualificação dos produtos utilizados, o usuário do serviço poderá suspender o pedido, sem qualquer ônus, podendo comunicar o fato às autoridades sanitárias competentes.

§ 3º - Para fins de registro de ocorrências que estejam sujeitas a fiscalização sanitária, poderá o usuário, de imediato, denunciar as irregularidades junto ao serviço de ouvidoria, ou qualquer outro meio de denúncias vigente no Município.

§ 4º - As comunicações das irregularidades tratadas neste Código poderão ser realizadas de forma sigilosa, resguardando assim a integridade do denunciante.

Art. 12 - As pessoas físicas e jurídicas que exerçam atividades de produção, comercialização e industrialização de alimentos e produtos alimentícios ficam sujeitos ao controle e fiscalização da Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina- AMVS, sem prejuízo do atendimento às exigências de outros órgãos e entidades competentes do Município, do Estado ou da União.

Art. 13 - Só será permitido o comércio de alimentos no Município de Petrolina, após licença sanitária expedida pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina- AMVS, que terá validade de, no máximo, um ano, podendo, após nova inspeção, ser renovada por igual período.

Parágrafo Único – O não cumprimento às exigências no "caput" deste artigo, acarretará em penalidades previstas neste código.

SECÃO II

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 14 - A fabricação, produção, elaboração, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, deverão se processar em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas vigentes, e em condições que não sejam nocivas à saúde.

Art. 15 - Os produtos alimentícios destinados à venda deverão ser mantidos em boas condições sanitárias e acondicionados de modo a serem preservados de contaminação.

Art. 16 - São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que possuam alguma contaminação de natureza química, física e/ou biológica:

I - Contiverem substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possa torna-los prejudiciais à saúde do consumidor ou esteja acima dos limites de tolerância;

II - Contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução de seus produtos;

III - Contiverem parasitas que indiquem a deterioração, defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;

IV - Sejam compostos no todo ou em parte de substância em decomposição;

V - Estejam alterados por ação de causas naturais, como umidade, ar, luz e enzimas;

VI - Tenham sofrido avarias, deterioração ou modificações em sua composição intrínseca;





VII - Apresentarem alterações em seus caracteres físicos;

VIII - Contiverem elementos estranhos, ou demonstrarem pouco asseio ou quaisquer impurezas das fases de manipulação da origem ao consumidor;

IX - Sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha sido abatido em abatedouro inspecionado ou subprodutos não tenham registros em órgãos competentes, tais qual o Selo de Inspeção Municipal (SIM); Selo de Inspeção Estadual (SIE); o Selo de Inspeção Federal (SIF) ou o Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI);

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

XI - Destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido assadura, cocção, e estejam expostos à venda sem a devida proteção.

Art. 17 - Serão considerados adulterados os alimentos que tenham sido submetidos a tratamentos ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor a erro ou engano e especialmente nos seguintes casos:

I - Quando tiverem sido adicionados a/ou misturados com substâncias que lhes modifique a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem a deterioração;

II - Quando tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume;

III - Quando, no todo ou em parte, tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;

IV - Quando tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de elaboração, fraudes e alterações, ou melhorar a apresentação de modo a aparentar melhor qualidade do que a real, salvo nos casos expressamente previstos por este regulamento ou por normas técnicas especiais;

V - Quando estiverem em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade.

Art. 18 - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias primas empregados em seu fabrico, deverão obedecer às disposições da legislação vigente.

Art. 19 - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser construídos, mantidos e utilizados de modo a preservarem os alimentos de substâncias, insumos e outros, de qualquer contaminação e alterações, além de manterem ou promoverem temperatura adequada à sua conservação.

§ 1º - Nos veículos em se refere o "caput" deste artigo, será expressamente proibido o transporte de lixo, resíduos, substâncias repugnantes, tóxicas ou suscetíveis de contaminarem os gêneros alimentícios ou alterarem as suas características.

§ 2º - Os veículos citados deverão ser revestidos de material metálico não corrosível ou outro adequado; ter pinturas internas preservadas, segundo normas sanitárias vigentes e estarem em boas condições higiênicas.





Art. 20 - As indústrias ou entrepostos de produtos de origem animal devem ter um médico veterinário como responsável técnico, bem como nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização desses produtos.

Art. 21 - Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

Art. 22 - Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

SEÇÃO III

DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 23 - Não será permitido o contato direto do alimento com sacolas recicláveis, jornais, outros impressos, papéis coloridos ou outros anteriormente usados, nem o emprego de materiais usados para outros fins na embalagem ou acondicionamento de alimentos.

Art. 24 - Não será permitido o armazenamento de alimentos em contato direto com piso, devendo ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, prateleiras e/ou ganchos íntegros, quando permitido.

Art. 25 - Os alimentos a granel poderão ser armazenados, depositados ou acondicionados em silos, tanques, barris, tulhas ou outros recipientes, desde que satisfaçam as exigências de legislação vigente.

Art. 26 - Os alimentos crus não deverão, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com os outros que possam ser consumidos, sem lavagem, desinfecção ou cozimento prévio.

§ 1º - Será proibido colocar no mesmo compartimento alimentos crus e cozidos.

§ 2º - Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados, depositados ou expostos separadamente dos demais.

§ 3º - Será proibido colocar alimentos "frios" em contato direto com as prateleiras.

§ 4º - É vedado o acondicionamento de alimentos em recipientes abertos ou panelas de alumínio em freezers ou geladeiras.

Art. 27 - A temperatura deverá obedecer aos seguintes parâmetros e demais legislações vigentes: Limite mínimo de temperatura.

I - Alimentos congelados: -18 °C (dezoito graus Celsius negativos);

II - Alimentos resfriados: carne fresca e seus derivados, leite pasteurizado e seus derivados: máximo de 10 °C (dez graus Celsius) até 24 horas;





III - Pescados e frutos do mar: máximo de 2,5 °C (dois e meio graus Celsius);

IV - Frutos, legumes e verduras: recomenda-se 10 °C (dez graus Celsius) para maior vida útil.

Art. 28 - O descongelamento dos alimentos deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

§1º - Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração, se não forem imediatamente utilizados, sendo proibido o seu recongelamento.

§2º - Não será permitido o descongelamento de alimentos à temperatura ambiente.

Art. 29 - As empresas de transporte serão obrigadas, quando a autoridade competente solicitar, a fornecer informações sobre produtos em trânsito, depositados e/ou armazenados sobre sua guarda;

Art. 30 - Será proibido colocar em caixas, cestos e em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

Art. 31 - Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos, deverão ser de materiais inofensivos, mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Parágrafo único: Fica proibido o uso de utensílios e equipamentos confeccionados com material poroso de difícil higienização.

Art. 32 - Aplicar as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos de acordo com a legislação vigente.

SEÇÃO IV

DA HIGIENE PESSOAL

Art. 33 - As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como: papel higiênico, sabão líquido inodoro antisséptico ou sabão líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

Parágrafo único - Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Art. 34 - Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto apresentarem essas condições de saúde, sem ônus ao manipulador.

Art. 35 - Os indivíduos encarregados da fabricação, preparo, manipulação e venda de alimentos deverão usar fardamento de cor clara: blusa com manga, calça, avental, sapato fechado e proteção para o cabelo e barba.



§1º - Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As unhas devem estar bem aparadas, limpas e sem esmalte.

§2º - Durante a manipulação de matérias primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno, e roupas de uso pessoal devem ser armazenados em local fechado e reservado.

§3º - Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

SEÇÃO V

DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 36 - Os estabelecimentos que comercializem alimentos deverão:

I - Possuir dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio a que se destinam, para manipulação, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos e bebidas e exposição de vendas;

II - Manter permanentemente higienizadas as dependências, bem como os utensílios e demais materiais que utilizem;

III - Ajustar o local destinado à produção de alimentos em função de sua capacidade operacional.

Art. 37 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS - normatizará as condições indispensáveis à comercialização de alimentos, inclusive a abrangência de suas ações de fiscalização e controle sanitário, bem como, os estabelecimentos sujeitos a essa fiscalização.

§ 1º - Os estabelecimentos que comercializem ovos, não poderão comercializar de forma a granel, exceto aqueles que estiverem cumprindo a legislação vigente;

§ 2º - Os estabelecimentos que comercializam carnes devem comprovar a origem da carne;

§ 3º - Fica vedada a comercialização de produtos de origem animal sem o registro nos órgãos competentes;

§ 4º - Os estabelecimentos só poderão comercializar bebidas devidamente registradas em seus respectivos órgãos.

Art. 38 - É vedada a venda de medicamentos em estabelecimentos alimentícios e/ou proibidos em legislações específicas.

Art. 39 - Será vedada a comunicação direta de compartimentos destinados a instalações sanitárias, vestiários, refeitórios, residências, com os locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem ou vendam alimentos, salvo casos permitidos em leis.





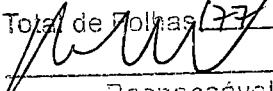
SEÇÃO VI

CÂMARA MUNICIPAL

Lei nº 3347/2020

Nº de Folhas 120

Total de Folhas 177


Responsável

DOS ALIMENTOS DE FABRICAÇÃO ARTESANAL

Art. 40 - Considera-se artesanal o alimento produzido manualmente em residências ou similares, que atenda às características regionais, culturais, folclóricas ou de receitas tradicionais de família, devendo ser destinado a comercialização dentro do Município.

Parágrafo único: Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos de que trata esta seção, deverão permitir o acesso dos inspetores e agentes sanitários aos locais de fabricação dos alimentos, sempre que requerido, mesmo que seja dentro de suas residências.

Art. 41 - Os alimentos de fabricação artesanal deverão conter em seu rótulo a data de fabricação, data de validade, e identificação clara da sua origem.

Art. 42 - Os alimentos que por suas peculiaridades não estiverem dentro de embalagens e rótulos individuais, deverão ter afixados nos seus expositores os dizeres supracitados.

Art. 43 - A AMVS editará Norma Técnica específica disciplinando o funcionamento dos estabelecimentos de que trata essa seção, bem como determinando os padrões de qualidade e identidade de seus produtos.

Art. 44 - A AMVS observará a Legislação Federal, Estadual e Municipal existentes, no que lhes for aplicável.

Art. 45 - Será considerado estabelecimento produtor de cerveja artesanal aquele localizado em área urbana cuja produção máxima anual não ultrapasse trinta mil litros ou conforme legislação vigente.

Art. 46 - O estabelecimento produtor de cerveja artesanal e seus produtos deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e em seus regulamentos.

Art. 47 - Será fixado em regulamento, além de outras providências, as disposições específicas referentes à classificação, padronização, rotulagem, análise de produtos, matérias-primas, inspeção e fiscalização de equipamentos, instalações e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros, assim como a inspeção da produção e a fiscalização do comércio de que trata esta lei.

Art. 48 - Os produtos artesanais que necessitam de registro só poderão ser comercializados após o seu devido registro nos órgãos competentes.

SEÇÃO VII

DOS ADITIVOS

Art. 49 - Poderão ser postos à venda os alimentos e matérias primas alimentares, alimentos "In natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimento que:

I - Tenham sido registrados, previamente, no órgão competente;



II - Tenham sido elaborados, embalados, transportados, importados ou negociados por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimentos de fantasia ou artificial, ou, ainda, não padronizado.

Parágrafo Único: Será permitido, excepcionalmente, a comercialização de alimentos não registrados, desde que atendam a resoluções, decretos, portarias e/ou leis vigentes.

SECÃO VIII

DA INDUSTRIALIZAÇÃO, PREPARAÇÃO E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 50 - Os estabelecimentos que industrializem alimentos, além das exigências determinadas pelos órgãos competentes do Município, do Estado e da União, deverão possuir dependências, instalações e utensílios suficientes e adequados às finalidades a que se destinam e em permanentes condições de higiene e salubridade.

Art. 51 - Os depósitos de matérias primas alimentares e aditivos para alimentos deverão ter proteção permanente contra a contaminação química, física e/ou biológica e outros agentes nocivos à saúde, devendo constar telas de proteção nas janelas, portas ou qualquer espaço existente de ventilação na área de produção.

Art. 52 - É vedado:

I - Realizar a limpeza a seco durante a manipulação;

II - Manter animais no estabelecimento;

III - Manter produtos, utensílios e maquinários alheios à atividade na área de manipulação.

Art. 53 - Os produtos alimentícios que, por força de sua consistência ou tipo de comercialização, não puderem estar corretamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser acondicionados de acordo com as exigências do órgão competente.

Art. 54 - Em todos os estabelecimentos que industrializem alimentos para o consumo humano deverão ser cumpridas as estipulações dos órgãos competentes do Município, do Estado e da União, no sentido de evitar qualquer índice de contaminação nos produtos, desde a escolha da matéria prima, processamento, até seu destino final.

Art. 55 - Os estabelecimentos que industrializem, preparem, fabriquem gêneros alimentícios, além de outras exigências previstas neste Código e Normas Técnicas Especiais, deverão possuir:

I - Sistema de abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu perfeito funcionamento, e sistema de escoamento de águas residuais e de lavagem, com ralos do tipo sifão ou similar;

II - rede de esgoto com canalização ampla para escoamento das águas residuais e dos resíduos industrializados;

III - o piso, nas áreas de manipulação de alimentos, revestido de material resistente ao trânsito liso, lavável, antiderrapante e impermeável e serem fáceis de higienizar.



IV - as paredes nas áreas de manipulação de alimentos revestidas de materiais impermeáveis e laváveis e de cores claras, com superfícies lisas e sem frestas e fâceis de higienizar até uma altura adequada para todas as operações, no mínimo de 2m (dois metros);

V - o teto construído e ou acabado de modo que se impeça o acúmulo de sujidades;

VI - as portas e janelas com dispositivos que impeçam a entrada de insetos, roedores e pragas;

VII - insumos, matérias primas e produtos acabados localizados sobre estrados, prateleiras e/ou ganchos íntegros, quando permitido separados das paredes para facilitar a correta ventilação e higienização do local;

VIII - iluminação e ventilação natural ou artificial que possibilitem a realização dos trabalhos e que não comprometam a higiene dos alimentos.

IX - fontes de luz artificial na área de manipulação protegidas contra quebras.

X - a iluminação perfeitamente revestida por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimentos.

XI - meios para o armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes de sua eliminação do estabelecimento de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias primas do alimento, da água potável, do equipamento e utensílios e dos edifícios ou vias de acesso aos locais;

XII - ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeiras, com a finalidade de eliminar o ar contaminado;

XIII - armários com portas para guarda de vasilhames e demais utensílios construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizado, a critério da autoridade sanitária competente;

XIV - câmaras frias, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda, para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento, com registro de temperatura para câmaras frias e balcões frigoríficos;

XV - todo equipamento e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos e que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, devendo ainda serem resistentes à corrosão e a deterioração para uma maior eficiência no momento da higienização e desinfecção;

XVI - tubulações de água completamente separadas, de preferência identificadas através de cores, sem que haja nenhuma conexão transversal nem processo de retrorreflexão, com as tubulações que conduzam água potável;

XVII - indicativos proibindo o consumo de alimentos, tabagismo, ou qualquer outra prática anti-higiênica que possa originar contaminação dos alimentos que estão sendo industrializados.

Art. 56 - Os edifícios e instalações devem ser projetados de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e alimentos de forma a evitar as operações susceptíveis sem causar qualquer tipo de contaminação.



PETROLINA

AMARA MUNICIPAL

ei nº 3347 12025

º de Folhas 123

Total de Folhas 177

Responsável

I – Manter condições higiênicas desde a chegada da matéria prima, o processo de produção até a obtenção do produto final;

II - As coifas deverão conter dispositivos que evitem a eliminação de fuligem, partículas e outros detritos, devendo-se ser realizada periodicamente sua higienização.

Art. 57 - Todas as indústrias de alimentos deverão ter:

I – Recepção;

II – depósito de matéria prima;

III – sala de manipulação;

IV – sala ou área de embalagem e rotulagem;

V – depósito de embalagem;

VI – depósito de inflamáveis;

VII – depósito de produto acabado;

VIII – área de vendas ou expedição;

IX – vestiário com instalações sanitárias completas;

X – departamento de material de limpeza;

XI – sala de controle de qualidade;

XII – demais instalações a critério desta AMVS.

SEÇÃO IX

ACOUGUE

Art. 58 - Entende-se por açougue ou similar, casa de carnes e estabelecimento comercial varejista de carnes in natura, excluindo os estabelecimentos que elaboram carnes temperadas, carne de sol, carne de charque.

Art. 59 - Os açougues deverão ter:

I – Área mínima conforme legislação vigente;

II – balcão ou mesa, com tampo revestido de material liso, impermeável e resistente;

III – recepção;

IV – depósito de matéria prima;

V – depósito de embalagem;

VI – depósito de inflamáveis;

VII – vestiário com instalações sanitárias completas.



Art. 60 - Não será permitido nos açougues o preparo e manipulação de produtos de carne:

I – A venda de carne moída é permitida, apenas sendo processada na presença do consumidor;

II – é vedada a produção de carne de sol, carne de charque e similares;

III – é vedada a venda de carnes manipuladas com a adição de corantes, condimentos, aditivos com o intuito de temperá-las;

Parágrafo Único: Só será permitida a comercialização de carnes temperadas, se o produto estiver embalado, rotulado, desde a indústria ou entreposto.

Art. 61 - O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento;

II – paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

III – barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

IV – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

V – limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios antes e após do uso;

VI – proteção dos utensílios de corte e vasilhas com tampa, evitando a exposição a poeiras e proliferação de microrganismos.

Art. 62 - Somente poderão ser comercializados carnes provenientes de abatedouros inspecionados com registros (SIM, SIE, SIF, SISBI).

Art. 63 - A comercialização de derivados cárneos, que são passíveis de refrigeração, só será permitida desde que, acondicionados em expositor, com proteção contra contaminação física, química e ou biológica:

I - Não é permitido o uso de cepo ou machado;

II - Não é permitido o uso de qualquer utensílio ou equipamento de madeira;

III – é proibida a manipulação por parte do consumidor no que se refere o caput desse artigo.

Art. 64 - É proibida a presença de pessoas que não guardem relação com a atividade de produção, dentro do estabelecimento elaborador de produtos de origem animal.

Art. 65 - Os produtos cárneos expostos em balcões refrigerados de venda deverão conter todas as informações necessárias ao esclarecimento do consumidor, tais como:

I - nome do produto;

II - data de fabricação da peça original;



III - data de validade da peça original;

IV - número do serviço de inspeção da indústria de origem;

V - razão social da indústria de origem.

Art. 66 - Os estabelecimentos devem realizar programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, no período estabelecido por legislação vigente.

SEÇÃO X

FOOD TRUCK, FOOD BIKE, AMBULANTES E FEIRAS LIVRES

Art. 67 - O preparo, a comercialização e exposição dos alimentos "in natura" ao consumo humano e outros que tenham ou não sofridos processos de cocção, em instalações ambulantes, provisórias e boxes de mercado e feiras, só serão permitidos quando previamente autorizados pelos órgãos competentes, e quando, a critério da Autoridade Sanitária Municipal, estiverem asseguradas as condições de conservação, higiene, limpeza e proteção do alimento, de acordo com o que estabelece esta Lei e as normas técnicas específicas.

Art. 68 - Fica vedada qualquer comercialização de alimentos acondicionados no chão.

Art. 69 - Os equipamentos de vendas (Quiosque, Bicicleta, Carro, bancadas e ou similares) deverão ser de material de fácil higienização, providos de cobertura para proteção dos gêneros alimentícios e com coletores de lixo com tampa e acionamento no pedal.

Art. 70 - Todo equipamento de que trata esta seção deverá cadastrar-se na Agência Municipal de Vigilância Sanitária do Município e obter a licença sanitária para funcionamento.

Parágrafo Único - O não cumprimento à exigências no "caput" deste artigo, acarretará em penalidades previstas neste código.

Art. 71 - A preparação, beneficiamento e fracionamento de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, as seguintes condições:

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

II - o compartimento do condutor, quando for o caso, deve ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo para qualquer outro fim;

III - os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor devem ser descartáveis e descartados após uso único;

IV - os alimentos que ofereçam riscos deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos, providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-lo nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, serem mantidos em temperatura acima de 60º (sessenta graus centígrados), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;

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

VI - quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, produzidos e/ou retirados das embalagens originais devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

- a) designação do produto;
- b) data de fracionamento/fabricação;
- c) prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
- d) e armazenados em locais apropriados protegidos contra contaminação química, física e/ou biológica.

VII - os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho sejam mantidos em perfeitas condições de higiene mediante frequentes lavagens com água corrente e descontaminação com água fervente ou solução desinfetante apropriada;

VIII - o manipulador deverá estar portando fardamento de acordo com seção IV, como citado no referido código;

IX - é proibido o manuseio de dinheiro durante a manipulação de alimentos;

X - as mesas ou locais onde se manipulem os alimentos deverão ter as superfícies impermeabilizadas e integras de forma a facilitar a higienização;

XI - Todo produto de origem animal deverá, obrigatoriamente, possuir certificação sanitária, seja deste município (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF OU SISBI).

SEÇÃO XI

ABATEDOURO, MATADOURO E FRIGORÍFICOS

Art. 72 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as condições básicas e comuns presentes no RIISPOA, SUASA e demais legislações vigentes.

Art. 73 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em código de obras, estaduais ou municipais, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial, prevista no RIISPOA, SUASA e demais legislação vigente.

Art. 74 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deve ser enquadrada nos padrões microbiológicos e químicos do RIISPOA, SUASA e demais legislação vigente.

Art. 75 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem respeitar as particularidades tecnológicas cabíveis, como também devem respeitar as exigências conforme o RIISPOA, SUASA e demais legislação vigente.



Art. 76 - O armazenamento de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, só será permitido, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 77 - Os estabelecimentos, os quais se refere esse capítulo, deverão assegurar todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 78 - Deve se realizar periodicamente, e sempre que necessário, a limpeza das instalações, dos equipamentos e dos utensílios do estabelecimento, mantendo condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 79 - Os estabelecimentos devem manter controle regular de pragas e vetores, conforme legislações específicas.

Art. 80 - É proibida a presença de qualquer animal circulando durante o processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 81 - Todos os funcionários devem estar portando uniformes apropriados e higienizados para o desenvolvimento das atividades industriais conforme normas técnicas e leis específicas.

Art. 82 - Fica proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção, até a expedição, incluído o transporte.

Art. 83 - O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem nas dependências e circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

Art. 84 - Deve-se realizar regularmente limpeza das câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores, conforme notas técnicas.

Art. 85 - Os responsáveis legais e técnicos serão obrigados a atenderem aos requisitos básicos de funcionamento, dispostos na legislação vigente e em normas complementares, respondendo legalmente por eles.

Art. 86 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 87 - Espécies de açougue são: os bovinos, suínos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, abatidos em estabelecimentos mediante inspeção de médico veterinário.

Art. 88 - A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;





- III - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- IV - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- V - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VI - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;
- VII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- VIII - verificação da água de abastecimento;
- IX - Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- X - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XI - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIII - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XIV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
- XV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

CAPÍTULO III

DIVISÃO DE CONTROLE DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL (DICOEP)

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 89 - Os estabelecimentos e serviços que fazem parte desta divisão estão diretamente relacionados à prestação de serviço ou que, de algum modo, possam causar danos e/ou agravos à saúde da população.

Art. 90 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária deverão ter Alvará Sanitário expedido pela Autoridade Sanitária Municipal ou Estadual, segundo pactuação do





Sistema Único de Saúde, conforme legislação vigente, devendo sua renovação ser requerida no mínimo 30 (trinta) dias antes do término de sua vigência.

§ 1º A concessão ou a renovação do Alvará Sanitário ficam condicionadas ao cumprimento de requisitos técnicos e também à inspeção da autoridade sanitária competente.

§ 2º Serão inspecionados os ambientes internos e externos dos estabelecimentos, os produtos, as instalações, as máquinas, os equipamentos, as normas e as rotinas técnicas do estabelecimento.

§ 3º O Alvará Sanitário poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Art. 91 - Os estabelecimentos que prestam serviço de saúde desta divisão, assim como outros estabelecimentos que normas posteriores passem a exigir, funcionarão com a assistência do responsável técnico ou de seu substituto legal.

§ 1º A presença do responsável técnico ou de seu substituto legal é obrigatória durante o horário de funcionamento dos estabelecimentos;

§ 2º Os responsáveis, técnico e legal, responderão solidariamente pelas infrações sanitárias.

§ 3º Os estabelecimentos de saúde terão responsabilidade técnica única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências serviços de profissionais autônomos ou empresas prestadoras de serviço de saúde.

Art. 92 - A construção, reforma, adequação ou ampliação de área física de estabelecimento desta divisão, fica condicionada a aprovação prévia de projeto arquitetônico, pelo órgão sanitário competente, municipal ou estadual, nos casos previstos em legislações específicas.

Parágrafo único. Excetuam-se do disposto no caput deste artigo os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário cuja aprovação de projeto arquitetônico não esteja prevista em normas específicas, devendo ser fixados critérios pela autoridade sanitária competente municipal ou estadual para tal situação.

Art. 93 - Os projetos deverão ser encaminhados à autoridade sanitária, de acordo com os trâmites vigentes e terá com base a legislação sanitária em vigor.

Art. 94 - A aprovação do projeto arquitetônico terá validade de 01 (um) ano, a ser contado a partir da data de deferimento do projeto.

SECÃO II

ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇO DE SAÚDE

Art. 95 - Para os efeitos desta Lei, considera-se estabelecimento de serviço de saúde aquele que presta:

I - serviços de saúde públicos e privados, em regimes de internação e ambulatorial, aí incluídos clínicas e consultórios;



- II - serviço de apoio ao diagnóstico e serviço terapêutico;
- III - serviço de sangue, hemocomponentes e hemoderivados;
- IV - serviço de transporte de resíduos de saúde;
- V - unidades móveis de saúde;
- VI - outros serviços de saúde, públicos ou privados, não especificados nos incisos anteriores;
- VII - banco de leite humano.

Art. 96 - Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitários ficam obrigados a:

- I - manter instalações e equipamentos em condições de conservar os padrões de identidade e qualidade dos produtos e dos serviços e de preservar a saúde dos trabalhadores e de terceiros;
- II - manter rigorosas condições de higiene, observada a legislação vigente;
- III - manter os equipamentos de transporte de produtos em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, segundo os graus de risco envolvidos e dentro dos padrões estabelecidos para o fim a que se propõem;
- IV - manter pessoal qualificado e em número suficiente para o manuseio, o armazenamento e o transporte corretos do produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço e do produto;
- V - fornecer a seus funcionários equipamentos de proteção individual e treinamento adequado, de acordo com o produto a ser manuseado, transportado e disposto ou com o serviço a ser prestado, segundo a legislação vigente;
- VI - fornecer ao usuário do serviço e do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação de sua saúde;
- VII - manter controle e registro de medicamentos sob regime especial utilizados em seus procedimentos, na forma prevista na legislação vigente;
- VIII - ceder produto para coleta de amostra à autoridade competente, no exercício de sua função, para realização de análises laboratoriais;
- IX - apresentar, quando solicitados por autoridade sanitária, os dados sobre os serviços, as matérias-primas, as substâncias utilizadas, os processos produtivos, os produtos, subprodutos elaborados, os equipamentos, o plano de controle de qualidade e os padrões de identidade dos produtos, bem como quaisquer outros de interesse sanitário;
- X - manter atualizados, em local de fácil acesso, os manuais de normas e rotinas, os registros de controle e qualidade dos produtos e serviços sujeitos ao controle sanitário, exigidos pela legislação;
- XI - comunicar ao órgão de Vigilância Sanitária competente o encerramento e/ou suspensão de suas atividades, apresentando no ato os documentos comprobatórios e a solicitação de cancelamento ou suspensão do Alvará Sanitário.

Art. 97 - São deveres dos estabelecimentos que prestam serviço de saúde:



I - descartar ou submeter à limpeza, à desinfecção ou à esterilização adequada os utensílios, os instrumentos e as roupas sujeitos a contato com fluido orgânico de usuário, conforme legislação vigente;

II - manter utensílios, instrumentos e roupas em número condizente com o de pessoas assistidas;

III - submeter à limpeza e desinfecção adequadas os equipamentos e as instalações físicas, sujeitos a contato com fluidos orgânicos de usuários;

IV - submeter à limpeza e descontaminação adequadas os equipamentos e as instalações físicas sujeitas ao contato com produtos perigosos;

V - manter sistema de renovação de ar filtrado em ambiente fechado não climatizado.

Art. 98 - Os estabelecimentos de saúde que prestam serviços em regime de internação manterão comissão e serviço de controle de infecção relacionada à assistência à saúde, cuja implantação, composição e eventuais alterações deverão ser comunicadas à Autoridade Sanitária competente, municipal ou estadual.

§ 1º Entende-se por controle de infecção relacionada à assistência à saúde o programa e as ações desenvolvidas, deliberada e sistematicamente, com vistas à redução da incidência e da gravidade destas infecções.

§ 2º A ocorrência de caso de infecção, surtos e eventos adversos relacionados à assistência à saúde deverá ser notificada pelo responsável técnico do estabelecimento à Autoridade Sanitária competente, municipal ou estadual.

§ 3º Os estabelecimentos que prestam serviços de saúde e os estabelecimentos de interesse da saúde onde se realizam procedimentos de natureza ambulatorial, que possam disseminar infecções, obrigam-se a manter ações de controle à infecção.

Art. 99 - Os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão garantir o atendimento integral aos portadores de deficiência, ao idoso, à mulher, à criança e ao adolescente incluindo o fornecimento dos equipamentos necessários para a sua plena integração social.

Art. 100 - Deverá ser facilitado à população idosa ou portadora de deficiência o acesso aos serviços de atendimento, através da adequação arquitetônica dos estabelecimentos destinados ao atendimento de saúde da população.

Art. 101 - As ações e serviços de saúde inovadores ou pioneiros que venham a ser implantadas no município, tanto por iniciativa do poder público como do setor privado, deverão ser submetidos à autoridade sanitária competente para normatização dos respectivos procedimentos.

Art. 102 - Os hospitais, casas de saúde, maternidades e demais estabelecimentos de saúde só poderão funcionar depois de devidamente licenciados pelos órgãos competentes.

Art. 103 - Os serviços assistenciais de saúde domiciliar deveram obedecer às Normas Técnicas Especiais vigentes.

Art. 104 - Os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão, de preferência, ser construídos a uma distância conveniente de indústrias, aeroportos, quartéis, depósitos de inflamáveis e explosivos e casas de diversões.





§ 1º - A distância mínima exigida será determinada pela autoridade sanitária, com vistas aos inconvenientes que possam advir, de acordo com legislação vigente.

Art. 105 - Todos os estabelecimentos assistenciais de saúde deverão atender aos requisitos dispostos pela legislação federal vigente.

Art. 106 - As definições quanto ao grau de complexidade dos Serviços Assistenciais de Saúde (S.A.S) - alta, média, ou baixa complexidade - obedecerão a legislação federal vigente.

Art. 107 - Todo estabelecimento assistencial de saúde, até a fração equivalente a 30 (trinta) leitos, deverá possuir apartamentos, quartos ou enfermarias destinadas exclusivamente ao isolamento de doentes ou portadores de doenças transmissíveis, de acordo com o tipo de infecção.

Art. 108 - O serviço de nutrição deverá possuir responsável técnico de acordo com a legislação vigente.

Art. 109 - Nos estabelecimentos assistenciais de saúde deverá existir área destinada à recepção, estocagem, distribuição e controle dos medicamentos, devendo tais locais atender à legislação federal vigente.

Art. 110 - As unidades de fisioterapia, reabilitação ou cinesioterapia deverão possuir responsável técnico de acordo com a legislação em vigor.

Art. 111 - Nos estabelecimentos assistenciais de saúde de alta e média complexidade deverão existir locais apropriados para a realização dos exames patológicos e análises clínicas, os quais deverão atender às exigências contidas na legislação federal vigente.

Parágrafo Único - É facultado aos estabelecimentos assistenciais de saúde realizar análises através de convênios ou contratos, os quais deverão dar suporte às suas atividades, por 24 (vinte e quatro) horas.

Art. 112 - Os estabelecimentos que possuírem centro cirúrgico ambulatorial deverão possuir transporte do paciente para serviços especializados, sendo facultada a terceirização deste serviço mediante apresentação de contrato entre as empresas.

Art. 113 - Aos estabelecimentos assistenciais de saúde é recomendável a instalação de lavanderia para o processamento de roupas, sendo facultativa a terceirização por empresa devidamente licenciada pela autoridade sanitária local, em caso de processamento fora da unidade hospitalar.

Art. 114 - Será obrigatória a existência de elevadores destinados ao transporte de pacientes nos hospitais com mais de dois pavimentos e naqueles com dois pavimentos, mas que não possuem rampa. Os elevadores de pacientes deverão ser em número de 2, no mínimo, nos hospitais com até 200 leitos, e de 1 para cada 100 excedentes. Os elevadores que servirem a mais de 4 (quatro) pavimentos deverão ter comando automático, coletivo, com seleção na subida e na descida.

§ 1º - Fica terminantemente proibido o uso de elevadores destinados ao transporte de pacientes para a realização de demais serviços inerentes à atividade hospitalar (retirada de lixos, retirada de cadáveres, etc.).

Art. 115 - Nos hospitais e estabelecimentos congêneres com serviço de nutrição e dietética, situado em pavimento outro que não o térreo, deverá haver um elevador ou monta-carga destinado a este serviço.

SEÇÃO III

SERVIÇOS E PRODUTOS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 116 - Todos os estabelecimentos que prestam serviços e comercializam produtos para a saúde estarão sujeitos ao controle sanitário.

Parágrafo Único: Entende-se por estabelecimentos que prestam serviço de saúde aqueles destinados a promover a saúde do indivíduo, protegê-lo de doenças e agravos, prevenir e limitar os danos a ele causados e reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Art. 117 - Consideram-se estabelecimentos de serviço e produtos de interesse à saúde:

I - os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam:

- a) medicamentos, drogas, imunobiológicos, plantas medicinais, insumos farmacêuticos e correlatos;
- b) produtos de higiene, saneantes, domissanitários e correlatos;
- c) perfumes, cosméticos e correlatos;
- d) produtos médico hospitalares, ortopédicos, odontológicos e congêneres;
- e) defensivos agrícolas;

II - os laboratórios de pesquisa, de análise de amostras, de análise de produtos alimentares, água, medicamentos e correlatos e de controle de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios;

III - as entidades especializadas que prestam serviços de:

- a) controle de pragas urbanas;
- b) óticas;
- c) instituto médico legal;
- d) serviços de verificação de óbitos.

IV - Academias de ginástica e atividades de fisioterapia;

V - Atividades de colocação de piercing, tatuagem e congêneres;

VI - os que prestam serviços de lavanderia hospitalares;

VII - serviços de processamento de materiais de interesse da saúde, serviços de esterilização de material médico hospitalares;

VIII - outros estabelecimentos cujas atividades possam, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde.

Art. 118 - É vedada a instalação de estabelecimento que estoque ou utilize produtos nocivos à saúde em área contígua a área residencial ou em sobrelojas ou conjuntos que possuam escritórios, restaurantes e similares.

Art. 119 - Os estabelecimentos que armazenam, transportam, manipulam e empregam substâncias e produtos nocivos ou perigosos à saúde afixarão avisos ou cartazes nos locais expostos a risco, contendo advertências, informações sobre cuidados a serem tomados e o símbolo de perigo ou risco correspondente conforme normas específicas.

SEÇÃO IV

SERVICOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art. 120 - Os hospitais, clínicas, consultórios veterinários, locais ou centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, estarão sujeitos à fiscalização e ação da vigilância sanitária, conforme pactuação vigente;

Art. 121 - As ações da Vigilância Sanitária sobre estabelecimentos de assistência veterinária voltadas para a saúde humana (trabalhadores, clientelas e população) tratam especialmente dos aspectos referentes à:

I - Prevenção de riscos e agravos à saúde do trabalhador (PPRA, PCMSO, fiscalizar procedimentos, processos, estruturas físicas, equipamentos e substâncias que interfiram na saúde do trabalhador e cumprimento da legislação vigente.

II - Limpeza e higiene do local, visando à segurança e o bem-estar dos trabalhadores, clientela e proteção do meio ambiente.

III - Fiscalização das condições de exposição ambiental e ocupacional das radiações ionizantes nos estabelecimentos que possuam equipamentos de Raios X para fins de diagnóstico por imagem;

IV - Abastecimento de Água e Proteção do Meio Ambiente através da adequação e fiscalização de Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos e de saúde (resíduos e materiais contaminados, disposição e armazenamento de resíduos de forma segura para o trabalhador e meio ambiente);

V- Condições e acondicionamento dos medicamentos utilizados em estabelecimentos veterinários.

Art. 122 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte poderão estar situados no perímetro urbano das cidades, desde que atendam às exigências municipais.

Art. 123 - Os canis e outros compartimentos destinados a animais nos hospitais e clínicas, deverão obedecer a Legislação Federal e Estadual vigente.

Art. 124 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, deverão ser ligados à rede pública de abastecimento de água e providos de sistema de escoamentos de líquidos residuais, ligados à rede de esgoto.

§ 1º - Nas localidades onde não houver rede de distribuição de água, será utilizada outro tipo de abastecimento, a critério da autoridade sanitária, desde que atenda às exigências deste Regulamento.

§ 2º - Quando não existir rede de esgoto, será empregado outro tipo de escoamento de líquidos residuais, de preferência o sistema de fossa séptica com instalações complementares.

Art. 125 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, deverão ser mantidos irrepreensivelmente limpos e desinfetados de modo conveniente.

Art. 126 - Todas as pessoas que exercerem atividades, em jornada completa ou parcial, nestes estabelecimentos, deverão ser imunizadas contra as doenças passíveis de serem adquiridas pelo convívio com os animais sob sua guarda, e para as quais existirem vacinas de eficácia comprovada.

Art. 127 - O destino dos animais que vierem a óbito deverá obedecer às Normas Técnicas estabelecidas em legislações vigentes.

Art. 128 - São considerados hospitais veterinários aqueles estabelecimentos capazes de assegurar assistência médico-veterinária curativa e preventiva aos animais, para consultas, internamentos e tratamentos clínicos-cirúrgicos, com atendimento ao público obrigatório em período integral (24 horas), com a presença permanente e sob a responsabilidade técnica de médico veterinário.

Art. 129 - São condições para o funcionamento de hospitais veterinários:

I - setor de atendimento:

- a) sala de recepção;
- b) consultório;
- c) geladeira, com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos; e
- d) sala de arquivo médico, que pode ser substituída por sistemas de informática.

II - setor de diagnóstico contendo, no mínimo:

- a) laboratório de análises clínicas;
- b) radiologia; e
- c) ultrassonografia.

III - setor cirúrgico:

- a) sala de preparo de pacientes;



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 2025
Nº de Folhas 136
Total de Folhas 197
Responsável

b) sala de antissepsia e paramentação, com pia e dispositivo dispensador de detergente sem acionamento manual;

c) sala de lavagem e esterilização de materiais, contendo equipamentos para lavagem, secagem e esterilização de materiais.

d) a sala de lavagem e esterilização de materiais pode ser suprimida quando o estabelecimento utilizar a terceirização destes serviços, comprovada pela apresentação de contrato/convênio com a empresa executora;

IV - unidade de recuperação anestésica, contendo, no mínimo:

a) sistemas de aquecimento (colchões térmicos e/ou aquecedores) e monitorização do paciente, com no mínimo temperatura corporal, oximetria, pressão arterial não-invasiva e eletrocardiograma;

b) sistemas de provisão de oxigênio e ventilação mecânica;

c) armário de fácil acesso com chave para guarda de medicamentos controlados e armário para descartáveis necessários a seu funcionamento;

d) no caso dos medicamentos sujeitos a controle, será obrigatória a sua escrituração em livros apropriados, de guarda do médico veterinário responsável técnico, devidamente registrados nos órgãos competentes.

V - sala cirúrgica:

a) mesa cirúrgica impermeável e de fácil higienização;

b) equipamentos para anestesia inalatória, com ventiladores mecânicos;

c) equipamentos para monitorização anestésica;

d) sistema de iluminação emergencial própria;

e) foco cirúrgico;

f) instrumental para cirurgia, em qualidade e quantidade adequadas à rotina;

g) bombas de infusão;

h) aspirador cirúrgico;

i) mesas auxiliares;

j) paredes impermeabilizadas de fácil higienização, observada a legislação sanitária pertinente;

k) sistema de provisão de oxigênio;

l) equipamento básico para intubação endotraqueal, compreendendo no mínimo tubos traqueais e laringoscópio;

m) sistema de aquecimento (colchões térmicos e/ou aquecedores);

n) sistema de exaustão e climatização.





VI - setor de internação:

- a) mesa e pia de higienização;
- b) baias, boxes ou outras acomodações individuais e de isolamento compatíveis com os animais a elas destinadas, de fácil higienização, obedecidas as normas sanitárias municipais e/ou estaduais;
- c) local de isolamento para doenças infecto-contagiosas;
- d) armário para guarda de medicamentos e materiais descartáveis necessários a seu funcionamento.

V - setor de sustentação:

- a) lavanderia;
- b) local para preparo de alimentos para animais;
- c) depósito/almojarifado;
- d) instalações para descanso, preparo de alimentos e alimentação do médico veterinário e funcionários;
- e) sanitários/vestiários compatíveis com o número de funcionários;
- f) setor de estocagem de medicamentos e fármacos;
- g) unidade de conservação de animais mortos e restos de tecidos.

Parágrafo único. O Hospital Veterinário deverá manter contrato/convênio com empresa devidamente credenciada para recolhimento de cadáveres e resíduos hospitalares.

Art. 130 - São consideradas clínicas veterinárias os estabelecimentos destinados ao atendimento de animais para consultas e tratamentos clínico-cirúrgicos, podendo ou não ter cirurgia e internações, sob a responsabilidade técnica e presença de médico veterinário.

§1º No caso de internações, podendo haver funcionamento por 24 horas, ainda que não haja atendimento ao público, e um profissional médico veterinário;

§2º Havendo internação apenas no período diurno, a clínica deverá manter médico veterinário e auxiliar durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.

§3º A opção de internação em período diurno ou integral e de atendimento cirúrgico deverá ser expressamente declarada por ocasião de seu registro no Sistema CFMV/CRMVs.

Art. 131 - São condições para funcionamento de Clínicas Veterinárias:

I - setor de atendimento:

- a) sala de recepção;
- b) consultório;
- c) geladeira, com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos; e



d) sala de arquivo médico, que pode ser substituída por sistemas de informática;

Parágrafo único: Em caso de o estabelecimento optar pelo atendimento cirúrgico, deve respeitar as legislações vigentes.

Art. 132 - São considerados consultórios veterinários os estabelecimentos de propriedade de Médico Veterinário destinados ao ato básico de consulta clínica, curativos, aplicação de medicamentos e vacinações de animais, sendo vedada a realização de procedimentos anestésicos e/ou cirúrgicos e a internação.

Art. 133 - São condições de funcionamento dos Consultórios dos Médicos Veterinários:

I - setor de atendimento:

- a) sala de recepção, contendo sanitário para uso do público;
- b) mesa impermeável com dispositivo de drenagem e de fácil higienização;
- c) sala de atendimento, contendo geladeira com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos;
- d) pias de higienização;
- e) arquivo médico; e
- f) armários próprios para equipamentos e medicamentos.

Parágrafo único. O estabelecimento que contiver Ambulatório deverá manter convênio/contrato com empresa devidamente credenciada para recolhimento de cadáveres e resíduos hospitalares

Art. 134 - São considerados Ambulatórios Veterinários os estabelecimentos comerciais, industriais, de recreação ou de ensino onde são atendidos os animais pertencentes exclusivamente ao respectivo estabelecimento, para exame clínico e curativos, com acesso independente, vedada a realização de procedimentos anestésicos e/ou cirúrgicos e a internação.

I - setor de atendimento:

- a) mesa impermeável com dispositivo de drenagem e de fácil higienização;
- b) sala de atendimento, contendo geladeira com termômetro de máxima e mínima para manutenção exclusiva de vacinas, antígenos e outros produtos biológicos;
- c) pias de higienização;
- d) arquivo médico; e
- e) armários próprios para equipamentos e medicamentos.

Parágrafo único. O estabelecimento que contiver Ambulatório deverá manter convênio/contrato com empresa devidamente credenciada para recolhimento de cadáveres e resíduos hospitalares.

Art. 135 - Unidade de Transporte e Remoção é o veículo destinado unicamente à remoção de animais que não necessitem de atendimento de urgência ou emergência.



Parágrafo único. A utilização da Unidade de Transporte e Remoção dispensa a necessidade da presença de um médico veterinário.

Art. 136 - Ambulância Veterinária é o veículo identificado como tal, cujos equipamentos, utilizados obrigatoriamente por um profissional médico veterinário, permitam a aplicação de medidas de suporte básico ou avançado de vida, destinadas à estabilização e transporte de doentes que necessitem de atendimento de urgência ou emergência.

§1º É condição fundamental para o funcionamento da Unidade de Transporte e Remoção e da Ambulância Veterinária estarem vinculadas a um estabelecimento veterinário, sendo vedado seu uso como veículo móvel para realização de atendimentos veterinários.

§2º A Unidade de Transporte e Remoção e a Ambulância Veterinária somente poderão ter gravados o nome do estabelecimento ao qual estejam vinculadas, logomarca, endereço, telefone e a clara identificação "transporte de animais" ou "ambulância".

§3º São equipamentos indispensáveis à Ambulância Veterinária:

- I - sistema de maca com possibilidade de contenção e imobilização do paciente;
- II - sistema de monitorização do paciente com no mínimo temperatura corporal, oximetria, pressão arterial não-invasiva e eletrocardiograma;
- III - sistema para aplicação de fluidos; e
- IV - sistema de provisão de oxigênio e ventilação assistida.

§4º A Unidade de Transporte e Remoção poderá prestar serviços de utilidade pública no transporte de animais em apoio à Saúde Animal, Saúde Pública, Pesquisa e Ensino Profissional.

CAPÍTULO IV

DIVISÃO DE CONTROLE DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS (DICMEC)

SEÇÃO I

DAS BOAS PRÁTICAS FARMACÉUTICAS PARA A DISPENSAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE DROGAS, MEDICAMENTOS, IMUNOBIOLÓGICOS E INSUMOS FARMACÉUTICOS

Art. 137 - Os estabelecimentos de dispensação e comercialização de medicamentos estão sujeitos, obrigatoriamente, à licença do órgão de vigilância sanitária correspondentes, para fins de funcionamento no Município.

Parágrafo único. As empresas e estabelecimentos que realizem atividades que envolvam medicamentos e/ou insumos farmacêuticos destinados a uso humano, e/ou substâncias sujeitas a controle especial, e/ou produtos para saúde, e/ou cosméticos, e/ou produtos de higiene pessoal, e/ou perfumes, e/ou saneantes e/ou cultivo de plantas que possam originar substâncias sujeitas a controle especial devem obedecer à legislação sanitária específica vigente.

Art. 138 - A dispensação e comercialização de medicamentos são privativas de farmácia, drogaria, unidade volante e dispensário de medicamentos.



Art. 139 - Entende-se por Boas Práticas Farmacêuticas o conjunto de técnicas e medidas que visam assegurar a manutenção da qualidade e segurança dos produtos disponibilizados e dos serviços prestados em farmácias e drogarias, com o fim de contribuir para o uso racional desses produtos e a melhoria da qualidade de vida dos usuários.

Parágrafo Único: O disposto nesta legislação se aplica às farmácias e drogarias do município de Petrolina e, no que couber, às farmácias públicas, às unidades volantes, os estabelecimentos de atendimento privativo de unidade hospitalar ou de qualquer outra equivalente de assistência farmacêutica.

Art. 140 - O estabelecimento deve manter visíveis ao público a Licença Sanitária atualizada e a Certidão de Regularidade Técnica emitida pelo Conselho Regional de Farmácia.

Art. 141 - Faz-se obrigatória a assistência do farmacêutico responsável técnico ou de seu substituto, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento.

Art. 142 - As farmácias e drogarias devem manter segregadas as seguintes áreas:

- I - Área administrativa;
- II - Recebimento e armazenamento dos produtos;
- III - Dispensação de medicamentos;
- IV - Depósito de material de limpeza (DML);

Art. 143 - Todos os ambientes do estabelecimento devem permanecer em condições higiênico-sanitárias em conformidade as legislações vigentes de forma a não oferecer risco ao usuário e aos funcionários.

§1º As áreas internas e externas devem estar em boas condições físicas e estruturais, as instalações (hidráulicas, elétricas) devem estar embutidas e em perfeitas condições.

§2º Todos os ambientes devem possuir superfícies internas (piso, paredes e teto) lisas e impermeáveis, em condições adequadas, de forma a facilitar sua higienização.

§3º As áreas internas devem permanecer protegidas contra a entrada de insetos, roedores ou outros animais.

§4º As condições de climatização e iluminação devem ser compatíveis com as atividades desenvolvidas em cada ambiente de forma a garantir a manutenção da qualidade e segurança dos produtos farmacêuticos.

§5º O estabelecimento deve possuir equipamentos de combate a incêndio em quantidade suficiente, conforme legislação específica.

§6º O estabelecimento deve possuir programa de sanitização descrito em Procedimento Operacional Padrão e manter registro das atividades de sanitização executadas, incluindo desratização e desinsetização que deve ser realizada por empresa devidamente licenciada por órgão competente.

§7º Os produtos e materiais utilizados na limpeza do estabelecimento devem possuir registro junto à ANVISA e serem armazenados em local apropriado e devidamente identificado.





Art. 144 - O banheiro deve permanecer em boas condições de higiene e limpeza, possuir pia com água corrente, dispor de toalha de uso individual e descartável, sabonete líquido e lixeira com tampa e acionamento por pedal.

Art. 145 - As áreas destinadas a alimentação e descanso, quando existentes, devem ser independentes dos demais ambientes.

Art. 146 - O estabelecimento deve ser abastecido com água potável e, quando possuir caixa d'água própria, ela deve estar devidamente protegida para evitar a entrada de animais de qualquer porte, sujidades ou quaisquer outros contaminantes, devendo ainda ser definido procedimentos escritos para a limpeza da caixa d'água e manter os registros que comprovem sua realização.

Art. 147 - O acesso às instalações das farmácias e drogarias deve ser independente de forma a não permitir a comunicação com residências ou qualquer outro local distinto do estabelecimento.

§1º Tal comunicação somente é permitida quando a farmácia ou drogaria estiverem localizadas no interior de galerias de shoppings ou supermercados.

§2º As farmácias e drogarias localizadas no interior de galerias de shoppings ou supermercados podem compartilhar as áreas comuns, como sanitário, depósito de material de limpeza e local para guarda dos pertences dos funcionários.

Art. 148 - Nos estabelecimentos que realizem quaisquer atividades que envolvam produtos ou substâncias que exijam condições especiais para sua conservação e ou armazenamento é obrigatória a existência de aparelhos e ou equipamentos que garantam a manutenção das características físico-químicas das substâncias.

§ 1º Drogas ou substâncias hidrocópias, ou que se alterem pela exposição durante algum tempo ao ar úmido devem ser armazenadas em dessecador de vidro ou ambiente com umidade reduzida de acordo com as necessidades especificadas pelo fabricante do produto.

§ 2º Drogas ou substâncias termolábeis, devem ser mantidas sob refrigeração ou de acordo com as especificações do fabricante do produto.

§ 3º Os locais de armazenamento devem manter controle de temperatura e umidade, registrando os dados em formulários ou tabelas diariamente e em, pelo menos dois períodos distintos.

§ 4º Deve ser registrado: temperatura do ambiente; temperatura interna do equipamento de refrigeração e umidade, em conformidade ao § 3º.

§ 5º Os equipamentos de refrigeração deverão ser mantidos em perfeito estado de higiene e conservação, não sendo permitido o armazenamento de outros produtos que não sejam as substâncias/medicamentos.

Art. 149 - As boas práticas de manipulação de preparações magistrais e oficinais para uso humano e animal devem observar as exigências definidas por legislação específica.

Art. 150 - a prestação de serviços farmacêuticos deve ser realizada em ambiente segregado ao de dispensação e circulação de pessoas em geral.





§ 1º Os serviços farmacêuticos permitidos em farmácias e drogarias seguem o disposto em legislações sanitárias específicas;

§ 2º O ambiente destinado à realização destes serviços deve garantir a privacidade e conforto dos usuários, de acordo com as atividades e serviços a serem oferecidos.

§ 3º Não é permitido manter acesso direto entre o banheiro e o ambiente destinado a prestação de serviços farmacêuticos.

§ 4º A execução dos serviços farmacêuticos deve ser realizada por profissional devidamente capacitado, respeitando as determinações estabelecidas pela legislação específica.

Art. 151 - É permitida a administração de medicamentos em farmácias e drogarias no contexto do acompanhamento farmacoterapêutico, sendo necessária a apresentação da receita pelo usuário.

§ 1º É vedada a administração de medicamentos de uso exclusivo de ambiente hospitalar.

§ 2º A atividade de administração de medicamentos deve estar discriminada na licença sanitária emitida pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

§ 3º Na administração de medicamentos é obrigatória a utilização de materiais, aparelhos e acessórios devidamente registrados, passivos de notificação, cadastro ou que sejam legalmente dispensados de tais requisitos junto à ANVISA.

Art. 152 - A farmácia ou drogaria deve estabelecer os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) correspondentes a cada um dos serviços farmacêuticos prestados no estabelecimento.

Art. 153 - Os estabelecimentos devem registrar os serviços prestados em formulário próprio e em conformidade à legislação sanitária específica.

Art. 154 - A aplicação de medicamentos injetáveis dentro dos estabelecimentos farmacêuticos deve ser realizada pelo farmacêutico ou profissional habilitado, obedecendo legislação específica.

Art. 155 - Os medicamentos/substâncias injetáveis deverão ter sua qualidade comprovada, não devendo ser administrados quando houver indícios e/ou suspeitas de alteração de quais quer natureza do produto.

Art. 156 - O farmacêutico deverá realizar o registro das aplicações de medicamentos injetáveis em livro próprio.

Parágrafo único: Devem ser mantidos registros das manutenções e calibrações periódicas dos aparelhos, segundo regulamentação específica do órgão competente e instruções do fabricante do equipamento.

Art. 157 - Somente poderão ser comercializados os produtos que estiverem devidamente registrados na ANVISA.

Art. 158 - Para o recebimento de produtos o estabelecimento deverá possuir local específico, devendo a atividade estar descrita em Procedimento Operacional Padrão (POP).

Art. 159 - No momento do recebimento deverão ser observadas as condições de conservação, legibilidade do número de lote e prazo de validade, além de observar outras especificações legais sobre a rotulagem e embalagem.





Art. 160 - Todos os produtos deverão ser armazenados em local apropriado, de forma a garantir sua integridade, qualidade, segurança, eficácia, identidade e rastreabilidade.

§ 1º O local de armazenamento deverá ter capacidade suficiente para armazenar as diversas categorias de produtos.

§ 2º O ambiente deve ser mantido em boas condições de limpeza e organização, protegidos da ação direta de luz solar, umidade e calor, de modo a preservar todas as características do medicamento/substância.

Art. 161 - Os produtos devem ser armazenados em prateleiras, gavetas ou equivalentes, afastados do piso, paredes e teto, permitindo a fácil limpeza e higienização do local.

Art. 162 - Os estabelecimentos que comercializam medicamentos/substâncias sujeitas a controle especial deverão dispor de armário ou outro dispositivo trancado com chave para seu armazenamento, ficando esta sob guarda exclusiva do farmacêutico responsável técnico ou substituto.

Art. 163 - Os produtos que estiverem com embalagens avariadas, violadas, com data de validade expirada, sob suspeita de falsificação, adulteração ou alteração deverão ser segregados em local específico, identificados quanto a sua condição e destino, de modo a evitar sua entrega ao consumo.

Parágrafo Único: O recolhimento e descarte destes produtos deve obedecer às legislações específicas vigentes.

Art. 164 - Os produtos de dispensação e comercialização permitidas em farmácias e drogarias devem ser organizados em área de circulação comum ou restrita aos funcionários de acordo com sua categoria ou tipo conforme legislação específica vigente.

Art. 165 - O estabelecimento farmacêutico deve assegurar ao usuário o direito à informação e orientação quanto ao uso dos medicamentos.

§ 1º O estabelecimento deve manter visível lista atualizada de todos os medicamentos genéricos comercializados no Brasil conforme disponibilizada pela ANVISA.

§ 2º São elementos importantes da orientação, entre outros, a ênfase no cumprimento da posologia, a influência dos alimentos, a interação com outros medicamentos, o reconhecimento de reações adversas potenciais e as condições de conservação do produto.

Art. 166 - Os medicamentos sujeitos à prescrição só poderão ser liberados mediante apresentação do respectivo receituário, estando vedada a liberação de medicamentos quando houver dúvidas quanto à prescrição ou que possam induzir ao erro ou confusão.

Art. 167 - O fracionamento de medicamentos deverá obedecer aos critérios dispostos em legislação específica vigente.

Art. 168 - A dispensação de medicamentos/ substâncias de controle especial devem seguir os critérios dispostos em legislação específica vigente.

Art. 169 - É proibida a captação de receitas contendo prescrições magistrais por farmácias, drogarias, ervanárias ou postos de medicamentos.





Art. 170 - A distribuição de amostras grátis só poderá ocorrer para os prescritores, mediante aceitação documentada.

Art. 171 - É vedada a distribuição de amostras grátis de preparações magistrais de medicamentos.

Art. 172 - A dispensação e comercialização de plantas medicinais e drogas vegetais deve obedecer ao disposto em legislação específica vigente.

SEÇÃO II

DA COMERCIALIZAÇÃO DE PERFUMES, COSMÉTICOS, PRODUTOS DE HIGIENE, INSUMOS E CORRELATOS

Art. 173 - Quaisquer insumos farmacêuticos correlatos, produtos de higiene, cosméticos, importados ou não, somente serão entregues ao consumo nas embalagens originais ou em outras previamente autorizadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 174 - O estabelecimento que comercializa produtos de higiene pessoal, e/ou cosméticos e/ou perfumes deve assegurar que os produtos comercializados estejam adequados para o uso.

Art. 175 - Os produtos que se trata esta seção devem ser expostos à comercialização em locais apropriados, não podendo estar em contato direto com o piso, paredes ou teto.

SEÇÃO III

DOS SERVIÇOS DE EMBELEZAMENTO, MASSAGEM, TATUAGEM E PIERCING

Art. 176 - Todo estabelecimento que realize serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica (salão de beleza, cabeleireiro, barbearia, manicure etc.), deverá ser abastecido de água potável e possuir, no mínimo, além dos utensílios indispensáveis, sanitário, lavatório e local específico para a guarda de material de limpeza (DML).

Parágrafo Único - Nos institutos e salões de beleza, barbearias, cabeleireiros não serão permitidos outros ramos de atividade comercial, exceto a venda de gêneros alimentícios, desde que não interfiram no uso da área mínima destinada àquelas atividades, devendo estas serem separadas.

Art. 177 - A existência nestes estabelecimentos de aparelhos de fisioterapia implicará na obrigatoriedade de um profissional responsável técnico devidamente habilitado.

Art. 178 - Os utensílios e equipamentos utilizados nos estabelecimentos que realizem serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica deverão ser esterilizados obedecendo à legislação específica em vigor.

§ 1º As instalações devem ser compatíveis com as atividades realizadas.

§ 2º As instalações físicas devem estar em bom estado de conservação e limpeza.





§ 3º As instalações sanitárias devem possuir lavatórios, supridos de sabão líquido, toalhas de papel descartáveis para uso individual e lixeira com tampa e acionamento por pedal.

§ 4º As superfícies das paredes, divisões e pisos deverão ser de materiais impermeáveis, lisos e laváveis, e devem ser mantidas íntegras e conservadas.

Art. 179 - O gerenciamento dos resíduos nos serviços citados nesta seção deverá obedecer à legislação específica vigente.

Art. 180 - Os estabelecimentos que realizam serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica deverão dispor de sistemas de escoamento de água, através de ralos com tampa escamoteável ligados ao sistema de esgotamento sanitário.

Art. 181 - As salas destinadas ao atendimento direto ao cliente deverão dispor de pia com lavatório e água corrente para higienização de mãos provida de dispensador de sabão líquido e suporte para papel toalha, coletor para lixo com tampa e acionamento por pedal.

Art. 182 - O ambiente destinado ao processamento de artigos deverá dispor de pia para lavagem de materiais, bancada de material impermeável para preparo, desinfecção ou esterilização dos materiais.

Parágrafo único: a atividade de processamento de artigos poderá ser realizada nas salas de procedimento desde que estabelecida barreira técnica.

Art. 183 - O gerenciamento de todos os resíduos sólidos produzidos no estabelecimento deverá obedecer ao disposto em legislação específica em vigor.

Art. 184 - Os proprietários dos estabelecimentos que realizam serviços de estética e embelezamento sem responsabilidade médica deverão realizar capacitações com os funcionários, mantendo o registro dessas atividades.

Art. 185 - Os estabelecimentos de que se trata esta seção deverão elaborar um Manual de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), contendo as rotinas de procedimentos técnicos, deixando-o disponível para consulta dos funcionários e da autoridade sanitária.

Art. 186 - Os profissionais dos estabelecimentos que se trata essa seção deverão manter regularizada a carteira vacinal contra hepatite B, difteria e tétano, dentre outras que se fizerem necessárias.

Art. 187 - Deverão ser disponibilizados equipamentos de proteção individual (EPI) para os funcionários de acordo com a atividade exercida.

Art. 188 - O processamento dos artigos deverá obedecer às legislações específicas em vigor.

Art. 189 - As roupas limpas do estabelecimento deverão ser acondicionadas em sacos plásticos ou recipientes fechados, sendo trocadas a cada cliente.

Art. 190 - O acondicionamento de roupas sujas deverá ser feito em recipiente plástico com tampa devidamente identificado.

Art. 191 - Os materiais que entrarem em contato com o couro cabeludo (escovas, pentes, etc) deverão ser higienizados após uso de cada cliente.

Art. 192 - Deverá ser utilizado lençol de papel descartável para proteção das macas.



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 2020
Nº de Folhas 146
Total de Folhas 177
Responsável

Art. 193 - São consideradas de uso único: lixas para unhas e pés, palitos e espátulas de madeira e esponjas para higienização ou esfoliação da pele.

Art. 194 - Os estabelecimentos de tatuagem e colocação de piercing deverão manter ficha cadastral dos clientes, contemplando informações de identificação, tipo de procedimento, eventos adversos, termo de consentimento, produtos utilizados e profissional que realizou o procedimento.

Art. 195 - Os estabelecimentos que realizam tatuagem e colocação de piercing deverão ter estrutura física compatível com as atividades realizadas, tendo no mínimo:

I - Área de recepção/ Espera

II - Sala de procedimentos individual ou de atendimento simultâneo desde que se resguarde a privacidade do cliente

III - Sala de processamento de artigos dispendo de pia com água corrente, bancadas de material impermeável, local para guardar os materiais limpos.

Art. 196 - Os produtos utilizados para pigmentação artificial da pele deverão possuir registro na ANVISA ou outro órgão competente.

Parágrafo Único: As tintas devem ser fracionadas para cada cliente e descartadas a cada uso.

Art. 197 - Os piercing devem ser constituídos de materiais biocompatíveis, reconhecidamente aptos para inserção subcutânea, que possuam qualidade, a fim de evitar riscos de reações alérgicas ou outros agravos à saúde.

SEÇÃO IV

DA PROPAGANDA DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS DE INTERESSE À SAÚDE

Art. 198 - A propaganda ou qualquer forma de divulgação dos produtos farmacêuticos somente poderá ser promovida após autorização do Ministério da Saúde, devendo obedecer a legislação sanitária vigente.

Art. 199 - Todos os produtos a que se destina essa seção só poderá ser industrializado, exposto à venda e entregue ao consumo após registro no Ministério da Saúde.

Art. 200 - Não é permitida a propaganda ou publicidade enganosa, abusiva e/ou indireta.

Art. 201 - Os programas de fidelização realizados em farmácias e drogarias, dirigidos ao consumidor, não podem ter medicamentos como objeto de pontuação, troca, sorteios ou prêmios.

Parágrafo único - Todo o material publicitário de divulgação e o regulamento dos programas de fidelização devem informar sobre a restrição prevista no caput deste artigo.

Art. 202 - A propaganda ou publicidade de medicamentos não pode utilizar designações, símbolos, figuras ou outras representações gráficas, ou quaisquer indicações que possam tornar a informação falsa, incorreta, ou que possibilitem interpretação falsa, equívoco, erro e/ou confusão em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, qualidade, forma de uso, finalidade e/ou características do produto.





CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3997/2020
Nº de Folhas 147
Total de Folhas 177
Responsável

SEÇÃO V

DA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS E AGROPECUÁRIOS

Art. 203 - Os produtos de que se trata esta seção só poderão ser expostos à venda quando possuírem rótulos próprios e que atendam as legislações específicas em vigor.

Art. 204 - Cabe ao Município legislar supletivamente sobre o uso e o armazenamento dos agrotóxicos, seus componentes e afins.

Art. 205 - Será vedada a colocação de refugos industriais ou agrícolas, de lixo, resíduos e dejetos de animais nas proximidades dos cursos de água.

Art. 206 - O fracionamento e a reembalagem de agrotóxicos e afins com o objetivo de comercialização, somente poderão ser realizados pela empresa produtora ou por manipulador, sob responsabilidade daquela, em locais e condições previamente autorizados pelos órgãos estaduais e/ou municipais competentes.

Art. 207 - A destinação de embalagens vazias e de sobras de agrotóxicos e afins deverá atender às recomendações técnicas apresentadas na bula ou folheto complementar.

Art. 208 - Os usuários de agrotóxicos e afins deverão efetuar a devolução das embalagens vazias, e respectivas tampas, aos estabelecimentos comerciais em que foram adquiridos, observadas as instruções constantes dos rótulos e das bulas, no prazo de até um ano, contado da data de sua compra.

Art. 209 - Os estabelecimentos comerciais deverão dispor de instalações adequadas para recebimento e armazenamento das embalagens vazias devolvidas pelos usuários, até que sejam recolhidas pelas respectivas empresas titulares do registro, produtoras e comercializadoras, responsáveis pela destinação final dessas embalagens.

§ 1º Se não tiverem condições de receber ou armazenar embalagens vazias no mesmo local onde são realizadas as vendas dos produtos, os estabelecimentos comerciais deverão credenciar posto de recebimento ou centro de recolhimento, previamente licenciados, cujas condições de funcionamento e acesso não venham a dificultar a devolução pelos usuários.

§ 2º Deverá constar na nota fiscal de venda dos produtos o endereço para devolução da embalagem vazia, devendo os usuários ser formalmente comunicados de eventual alteração no endereço.

Art. 210 - Os agrotóxicos, seus componentes e afins, e suas embalagens, apreendidos por ação fiscalizadora terão seu destino final estabelecido após a conclusão do processo administrativo, a critério da autoridade competente, cabendo à empresa titular de registro, produtora e comercializadora a adoção das providências devidas e, ao infrator, arcar com os custos decorrentes.

Parágrafo único. Nos casos em que não houver possibilidade de identificação ou responsabilização da empresa titular de registro, produtora ou comercializadora, o infrator assumirá a responsabilidade e os custos referentes a quaisquer procedimentos definidos pela autoridade fiscalizadora.





Art. 211 - O armazenamento de agrotóxicos, seus componentes e afins obedecerá à legislação vigente e às instruções fornecidas pelo fabricante, inclusive especificações e procedimentos a serem adotados no caso de acidentes, derramamento ou vazamento de produto e, ainda, às normas municipais aplicáveis, inclusive quanto à edificação e à localização.

Art. 212 - Ações de inspeção e fiscalização terão caráter permanente, constituindo-se em atividade rotineira.

SEÇÃO VI

DA COMERCIALIZAÇÃO DE DETERGENTES, SANEANTES, DOMISSANITÁRIOS E EMBALAGENS

Art. 213 - Entende-se por Produtos Saneantes Domissanitários, as substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização, odorização, de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para utilização por qualquer pessoa, para fins domésticos, para aplicação ou manipulação por pessoas ou entidades especializadas, para fins profissionais.

Art. 214 - Não será permitida a comercialização de produtos cuja formulação contenha substâncias ou princípios ativos incluídos nas listas negativas ou que exceda os limites estabelecidos nas listas restritivas, constantes em normas específicas.

Art. 215 - A norma geral para rotulagem de produtos saneantes domissanitários deverão atender as normas da legislação específica em vigor.

Art. 216 - Os estabelecimentos que prestam serviços de higiene e limpeza de tanques, fossas e similares, bem como aquelas que aplicam raticidas, inseticidas, descupinidas, desinsetizadores e afins devem fornecer certificados, assinados pelo responsável técnico, onde constem os produtos utilizados, os antídotos indicados para casos de intoxicação.

Art. 217 - Os vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos nocivos a saúde não poderão ser reaproveitados para o envase de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos, perfumes e demais substâncias e produtos interesse da saúde.

Art. 218 - Os produtos saneantes deverão ser seguros nas condições normais e previsíveis de uso.

Art. 219 - A rotulagem dos produtos citados nesta seção deverá obedecer às normas contidas nas legislações vigentes.

CAPÍTULO V

DIVISÃO DE CONTROLE DE SANEANTES (DICOSA)

SEÇÃO I

DO SANEAMENTO DAS ÁREAS DE LAZER, HABITAÇÕES, ESCOLAS E OUTROS.

Art. 220 - Os estabelecimentos nesta seção, independentemente de suas peculiaridades, atenderão as condições básicas previstas nesta Lei, e em normas técnicas especiais.

Art. 221 - Todo proprietário, usuário ou responsável por construção destinada à habitação urbana ou por estabelecimento industrial, comercial ou agropecuário, de qualquer natureza, deve cumprir as exigências das Normas Técnicas Especiais da Agência Municipal de Vigilância Sanitária e, bem assim, às normas emanadas de outros órgãos e entidades competentes do Município, visando à proteção da saúde pública e a evitar riscos à saúde ou à vida dos que vivem, trabalham ou utilizam aqueles locais.

Parágrafo Único - As disposições do caput deste artigo aplicam-se, também, a hotéis, motéis, pensões, albergues, dormitórios, pensionatos, internatos, escolas, asilos, creches, cárceres, quartéis, conventos, locais e estabelecimentos similares.

Art. 222 - Nenhuma fossa poderá ser construída ou instalada próximo das nascentes de água e de poços destinados ao abastecimento, atendendo às condições de impermeabilidade do solo como indicado em legislação vigente.

Art. 223 - As piscinas deverão atender às normas e os padrões de higiene e segurança, previstas em normas pertinentes.

§ 1º - O proprietário ou responsável pela habitação com piscina responderá pela inobservância das normas que resultem em danos individuais ou coletivos.

§ 2º - Será realizado o controle físico-químico e bacteriológico na água das piscinas, com a periodicidade estabelecida pela Autoridade Sanitária.

§ 3º - Os estabelecimentos com piscina ficam obrigados a estabelecer normas de proteção e segurança aos usuários, além de garantir o controle da qualidade da água e instalações.

Art. 224 - Piscinas de estabelecimentos e de uso coletivo deverão dispor de técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção, das suas condições higiênico sanitárias, ficando os operadores das piscinas obrigados a verificar, de modo rotineiro, o "pH" e o teor de cloro.

Art. 225 - Os portadores de dermatoses ou dermatites e doenças infectocontagiosas, não deverão ter acesso às piscinas, excetuando-se aqueles que, comprovadamente, não são transmissíveis pela água.

Art. 226 - As edificações de qualquer tipologia, uso ou atividade, quer sejam permanentes ou temporárias, obedecerão, entre outros, os requisitos de higiene e segurança sanitários indispensáveis à proteção da saúde do indivíduo e da coletividade, devendo ser observado:

- I - Proteção contra as enfermidades transmissíveis e as enfermidades crônicas;
- II - prevenção de acidente e intoxicações;
- III - redução dos fatores de estresse psicológico e social;
- IV - preservação do ambiente do enterro;
- V - uso adequado da edificação em função de sua finalidade; e
- VI - respeito aos grupos humanos vulneráveis.

Art. 227 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária, em articulação com órgãos e entidades competentes do Município, normatizará as condições de higiene e segurança sanitárias



obrigatórias para edificações ou locais destinados a qualquer atividade urbana, inclusive religiosa e de lazer.

SEÇÃO II

DOS CEMITÉRIOS, CREMATÓRIOS, NECROTÉRIOS, CASAS FUNERÁRIAS E LOCAIS DESTINADOS A VELÓRIOS.

Art. 228 - Os cemitérios, crematórios, necrotérios e locais destinados a velórios só poderão ser construídos, reformados, ampliados ou instalados, após autorização pela autoridade sanitária do município.

Art. 229 - As Agências Funerárias, Empresas de Transporte de Cadáveres, Velórios, Necrotérios, Salas de Necropsia, Salas de Anatomia Patológica, Cemitérios, Crematórios e demais Estabelecimentos Congêneres instalados no Município de Petrolina, deverão obedecer às normas técnicas e a legislação vigente.

Art. 230 - Nenhum cemitério, necrotério, crematório e local destinado a velórios será aberto sem análise prévia e aprovação dos projetos pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina, sem prejuízo das demais competências legais.

Art. 231 - A administração dos cemitérios deverá adotar todas as medidas emanadas pela autoridade Sanitária, visando a manutenção das condições sanitárias e a salubridade do ambiente.

Art. 232 - Os crematórios deverão atender as condições contidas em legislação sanitária específica em vigor.

Art. 233 - As casas funerárias só poderão exercer as suas atividades depois de licenciadas pela autoridade sanitária municipal.

Art. 234 - O transporte de cadáver só poderá ser feito em veículo especialmente destinado para esse fim.

Parágrafo Único – Os veículos destinados ao transporte de cadáveres deverão, no lugar em que pousar o caixão fúnebre, ter revestimento de placa metálica ou de outro material impermeável, e ser lavado e desinfetado após o uso (comprovado por rotinas escritas específicas para esse fim), além de ter uma divisão de modo a separar completamente o motorista do caixão fúnebre, seguindo a legislação vigente.

Art. 235 - Os estabelecimentos prestadores de serviços de atividades funerárias e congêneres devem dispor de instalações e equipamentos adequados à complexidade e aos riscos das atividades e procedimentos que realizam, bem como de profissionais legalmente habilitados e capacitados para a realização das atividades e procedimentos a que se propõem.

Art. 236 - Os estabelecimentos deverão contar com área para abrigo temporário de resíduos, a qual deverá estar descrita no Plano de Gerenciamento de Resíduos e que atenda as normas em vigor.

Art. 237 - Comunicar a Agência Municipal de Vigilância Sanitária, quanto a existência de depósito (interno ou externo) associado à casa funerária mantendo-o dentro dos padrões das condições higiênico sanitárias.



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 4747, 2020
Nº de Folhas 157
Total de Folhas 177
Responsável

Art. 238 - Qualquer nova atividade desenvolvida deverá ser comunicada previamente a Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 239 - Os estabelecimentos não deverão manter comunicação com domicílios ou outros estabelecimentos que não desenvolvam as atividades em questão nesta seção.

Art. 240 - O esgotamento sanitário dos estabelecimentos em questão deverá ser ligado à rede pública, e quando este não existir, deve possuir fossas sépticas ou sumidouros seguindo as normas técnicas pertinentes.

Art. 241 - As instalações elétricas e hidráulicas deverão ser embutidas e protegidas;

Art. 242 - O teto, piso e paredes deverão ser constituídos de material impermeável e serem mantidos em bom estado de limpeza e conservação;

Art. 243 - Os estabelecimentos que realizam comercialização de artigos funerários devem possuir área para guarda dos produtos.

Art. 244 - Os procedimentos de conservação de restos mortais deverão ser feitos em local apropriado e previamente licenciado pela vigilância sanitária do município.

Art. 245 - Os estabelecimentos funerários que oferecerem armazenagem temporária de restos mortais humanos devem possuir câmara frigorífica compatível com a atividade desenvolvida, constituída de material sanitário que facilite a limpeza, descontaminação e desinfecção.

SEÇÃO III

DOS HOTÉIS, PENSÕES, MOTÉIS E ESTABELECIMENTOS SIMILARES.

Art. 246 - Os hotéis, pensões, motéis, pousadas e estabelecimentos afins só poderão funcionar após devidamente autorizados pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

§ 1º Todo estabelecimento deverá apresentar projeto arquitetônico aprovado pela autoridade sanitária.

§ 2º É necessário que os pisos, paredes e tetos das instalações sejam mantidos conservados, sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos.

§ 3º O piso, parede e teto devem ser sempre higienizados a cada troca de hóspedes e ainda de acordo com a necessidade.

Art. 247 - Em mobiliários, colchões, travesseiros, bancadas e armários, deverão ser feita a higienização a cada troca de hóspedes e ainda de acordo com a necessidade como especificados na legislação em vigor.

Parágrafo Único – Colchões e travesseiros deverão estar em bom estado de conservação e serem revestidos com material impermeável, mantendo as condições higiênicas sanitárias.

Art. 248 - Piscinas e banheiras deverão estar em perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento.



**DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO E ESGOTAMENTO
SANITÁRIO**

Art. 249 - São adotadas as seguintes definições:

I - água para consumo humano: água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independentemente da sua origem;

II- Água Potável: aquela que atende ao padrão de potabilidade estabelecido pela legislação pertinente, atendendo ao conjunto de parâmetros e respectivos limites, que poderão ser tolerados nas águas destinadas ao consumo humano;

III - padrão de potabilidade: conjunto de valores permitidos como parâmetro da qualidade da água para consumo humano, conforme definido nesta Portaria;

IV- vigilância da qualidade da água para consumo humano: conjunto de ações adotadas regularmente pela autoridade de saúde pública para verificar o atendimento as leis vigentes, considerando os aspectos socioambientais e a realidade local, para avaliar se a água consumida pela população apresenta risco à saúde humana.

Art. 250 - Toda água destinada ao consumo humano, distribuída coletivamente por meio de sistema ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água, deve ser objeto de controle e vigilância da qualidade da água.

Art. 251 - As entidades públicas e privadas operadoras dos sistemas de abastecimento público e soluções alternativas coletivas de água deverão adotar:

I – as normas e o padrão de potabilidade da água estabelecidos pelo Ministério da Saúde;

II – medidas técnicas corretivas destinadas a eliminar as irregularidades existentes, observando as normas e o padrão de potabilidade da água;

III – sistema de informações aos consumidores sobre a qualidade da água distribuída;

Art. 252 - A AMVS, poderá permitir a utilização de água de poço ou fornecida por carros pipa, desde que observadas às normas técnicas pertinentes e o padrão de potabilidade estabelecido pelo Ministério da Saúde, quando inexistir rede de distribuição do sistema público de abastecimento de água ou quando o mesmo for insuficiente ou precário.

Art. 253 - Toda empresa que comercializa água para consumo humano ficará sujeita à fiscalização da autoridade sanitária municipal, em todos os aspectos que possam afetar à saúde do usuário.

Art. 254 - O responsável pelo veículo transportador de água para consumo humano deverá:

I - realizar cadastro dos veículos transportadores de água para consumo humano junto à autoridade de vigilância em saúde ambiental visando obter autorização de funcionamento do veículo, Inscrição na Vigilância Sanitária ou documentação referida neste Código;

II - manter a autorização de funcionamento do veículo em mãos do motorista;

III - garantir que tanques, válvulas e equipamentos dos veículos transportadores sejam apropriados, de acordo com legislação vigente, e de uso exclusivo para o armazenamento e transporte de água potável;

IV - manter registro com dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água;

V - manter registro atualizado das análises de controle de qualidade da água, previstos em legislação vigente;

VI - assegurar que a água fornecida contenha o teor mínimo de cloro residual livre de 0,5 mg/L;

VII - garantir que o veículo utilizado para o fornecimento de água contenha, de forma visível, a inscrição "ÁGUA POTÁVEL" e os dados de endereço e telefone de contato.

Art. 255 - A água proveniente de solução alternativa coletiva ou individual, para fins de consumo humano, não poderá ser misturada com a água da rede de distribuição.

SEÇÃO V

DO CONTROLE DE PRAGAS URBANAS

Art. 256 - A empresa especializada somente pode funcionar depois de devidamente licenciada junto à autoridade sanitária.

Art. 257 - A contratação de prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas somente pode ser efetuada com empresa especializada e devidamente licenciada na Agência Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 258 - Para a prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas somente podem ser utilizados os produtos saneantes desinfestantes de venda restrita a empresas especializadas, ou de venda livre, devidamente registrado na ANVISA.

Art. 259 - A empresa especializada deve ter um responsável técnico devidamente habilitado para o exercício das funções relativas às atividades pertinentes ao controle de vetores e pragas urbanas, devendo apresentar o registro deste profissional junto ao respectivo conselho e de acordo com legislação específica em vigor.

Art. 260 - As instalações da empresa especializada são de uso exclusivo, sendo vedada a instalação do estabelecimento operacional em prédio ou edificação de uso coletivo, seja comercial ou residencial, atendendo às legislações relativas à saúde, segurança, ao ambiente e ao uso e ocupação do solo urbano.

Art. 261 - As instalações operacionais devem dispor de áreas específicas e adequadas para armazenamento, diluição ou outras manipulações autorizadas para saneantes desinfestantes e vestiário para os aplicadores, com chuveiro e local para higienização dos EPI.

Art. 262 - Todos os procedimentos de diluição ou outras manipulações autorizadas para produtos saneantes desinfestantes, da técnica de aplicação, da utilização e manutenção de equipamentos, de transporte, de destinação final e outros procedimentos técnicos ou operacionais, devem estar descritos e disponíveis na forma de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

Art. 263 - A licença sanitária deverá ser afixada em local visível ao público.

Art. 264 - A empresa especializada deve ter letreiro em sua fachada indicando seu nome de fantasia, os serviços prestados e número da licença sanitária.

Art. 265 - Os veículos para transporte dos produtos saneantes desinfestantes e equipamentos devem ser dotados de compartimento que os isolem dos ocupantes, devendo ser de uso exclusivo para atividade de controle de vetores e pragas urbanas e atender às exigências legais para o transporte de produtos perigosos.

Art. 266 - A empresa especializada deve retornar as embalagens vazias ao seu estabelecimento operacional logo após o seu uso, para inutilização e descarte.

Art. 267 - A empresa especializada fica obrigada a devolver as embalagens, aos estabelecimentos onde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimentos por eles conveniados e previamente licenciados pelo órgão competente.

Art. 268 - A empresa especializada fica obrigada a inutilizar as embalagens dos produtos saneantes desinfestantes antes de sua devolução aos estabelecimentos aonde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimento por eles conveniados.

Art. 269 - A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo, as seguintes informações:

I- Nome do cliente;

II- endereço do imóvel;

III- praga(s) alvo;

IV- data de execução dos serviços;

V- prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;

VI- grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);

VII- nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);

VIII- orientações pertinentes ao serviço executado;

IX- nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;

X- número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e

XI- identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

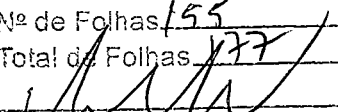
SEÇÃO VI

DAS LAVANDERIAS COMERCIAIS

Art. 270 - Todos os estabelecimentos voltados ao processamento de roupas domésticas deverão possuir licença sanitária junto à Agência Municipal de Vigilância Sanitária.





CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3947, 2020
Nº de Folhas 155
Total de Folhas 177

Responsável

Art. 271 - As lavanderias deverão ter no mínimo áreas distintas para recebimento e acondicionamento de roupas sujas e limpas mantendo um fluxo unidirecional no processamento.

Art. 272 - Piso, teto e paredes deverão ser de material de fácil limpeza e higienização.

Art. 273 - O depósito de materiais de limpeza (DML) deve estar em um local separado dos demais ambientes.

Art. 274 - Os produtos químicos utilizados no processamento de roupas devem possuir registro junto à ANVISA ou outros órgãos competentes.

Art. 275 - Os funcionários dos estabelecimentos que se trata esta seção deverão utilizar fardamento completo e equipamentos de proteção individual e coletivo durante todo o período de manuseio das roupas em processamento.

Art. 276 - Os estabelecimentos de que se trata esta seção deverão manter atualizados procedimentos operacionais padrão (POP's) para as principais atividades desenvolvidas dentro do serviço.

CAPÍTULO VI

DOS RECURSOS FINANCEIROS

SEÇÃO I

DA TAXA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DO SEU PAGAMENTO

Art. 277. A taxa de Vigilância Sanitária é devida para atender despesas do serviço municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 278 - O contribuinte da taxa é pessoa física e/ou jurídica que desenvolve atividades que sejam objeto da ação de Vigilância Sanitária.

Art. 279 - A taxa de Vigilância Sanitária será recolhida de acordo com os valores estabelecidos no Código Tributário do Município.

Parágrafo Único – Em relação ao pagamento da taxa, a mesma será multiplicada pela UFM (Unidade Fiscal do Município), sendo o pagamento efetuado via boleto bancário e creditado na conta do Fundo Municipal de Saúde – Vigilância Sanitária.

Art. 280 - A falta do pagamento da Taxa de Fiscalização Sanitária, assim como o seu pagamento insuficiente, fica sujeito à incidência de:

I - juros de mora de 1% (um por cento) ao mês ou fração, contados da data do vencimento;

II - multa moratória em se tratando de recolhimento espontâneo:

a) de 5% (cinco por cento) do valor corrigido do crédito tributário, se recolhido dentro de 30 (trinta) dias contados da data do vencimento;

b) de 10% (dez por cento) do valor corrigido do crédito tributário, se recolhido após 30 (trinta) dias contados da data do vencimento.



III - multa moratória em caso de ação fiscal, de 20% (vinte por cento) do valor corrigido do crédito tributário, com redução para 10% (dez por cento), se recolhido dentro de 30 (trinta) dias contados da data da notificação do débito;

IV - correção monetária, calculada da data do vencimento do crédito tributário, até o efetivo pagamento, de acordo com a variação da UFM (Unidade Fiscal Municipal).

Art. 281 - O contribuinte que estiver enquadrado como microempreendedor individual - MEI estará isento da taxa de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO VII

DAS INFRAÇÕES À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E AUTORIDADES SANITÁRIAS

SECÇÃO I

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 282 - São circunstâncias atenuantes, entre outras estabelecidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS:

I - A errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quando patente a incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;

II - O infrator, por espontânea vontade e imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública, que lhe for imputado.

Art. 283 - São circunstância agravantes, entre outras estabelecidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS:

I – Ser o infrator reincidente específico ou transgressor contumaz;

II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, decorrente do consumo, pelo público, de produto elaborado em desacordo com a legislação sanitária;

III – Utilizar o infrator de coação irresistível para que terceiro execute a infração;

IV - Ter a infração consequências danosas para a saúde pública;

V- Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé.

Art. 284 - São consideradas infrações de natureza gravíssima:

I - Retirar ou aplicar sangue, proceder operações de plasmaferase ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares pertinentes;

II - Utilizar sangue ou derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer partes do corpo humano, contrariando as disposições legais e regulamentares;





III - Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e outros capazes de produzir danos à saúde, para o envase de alimentos, bebidas, medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos e perfumes;

IV - Aplicar pesticidas, raticidas, fungicidas, inseticidas, defensivos agrícolas ou outros produtos congêneres pondo em risco a saúde individual ou coletiva, em virtude do uso inadequado, com inobservância das normas técnicas aprovadas pelos órgãos competentes;

V - Expor ao consumo alimentos que contenha germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde, alimentos deteriorados e/ou alterados de forma irregular;

VI - Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos interditados.

Art. 285 - Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária competente observará:

I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III - Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas sanitárias;

IV - O nível intelectual e social do infrator.

Art. 286 - São infrações sanitárias todas as medidas e atos praticados ou omitidos por pessoas físicas ou jurídicas em desacordo com as disposições deste código, das normas legais e regulamentadas e, bem assim, das normas técnicas especiais da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS e outras oriundas dos órgãos competentes estaduais e federais, no que couber.

Art. 287 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Art. 288 - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que venha determinar avaria, deterioração de produtos ou bens de interesse à saúde pública.

Art. 289 - As infrações de natureza sanitária, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas com:

I - Advertência;

II - Pena educativa;

III - Multa;

IV - Apreensão de produtos, serviços, embalagens, utensílios e equipamentos;

V - Interdição parcial ou total de institutos, seções, dependências, veículos e equipamentos;

VI - Inutilização de produtos, embalagens e recipientes;

VII - Suspensão de vendas e/ou fabricação do produto;

VIII - Cancelamento do registro do produto, embalagem e utensílios;



IX - Cancelamento da licença sanitária para funcionamento da empresa;

X - Proibição de propaganda e imposição de contrapropaganda.

Art. 290 - A pena educativa consiste em:

I - O infrator obrigatoriamente, executar atividades em benefício da comunidade;

II - Capacitar dirigentes, técnicos ou empregados do estabelecimento;

III - Veiculação para a clientela, de mensagens educativas expedidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Art. 291 - As infrações ao disposto neste capítulo, além das multas previstas no mesmo, estarão sujeitas, alternadas ou cumulativamente, às penalidades constantes nesta lei.

Art. 292 - No caso de reincidência de infração prevista nesta Lei, as multas serão aplicadas em dobro.

Art. 293 - São infrações sanitárias, para os efeitos desta Lei:

I - Construir, instalar ou fazer funcionar institutos de produção, embalagens e manipulação de produtos de interesse à saúde, sem a devida Licença Sanitária, emitida pelo órgão sanitário competente, ou contrariando normas legais e regulamentares vigente.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença e/ou multa;

II - Construir, instalar ou fazer funcionar instituto de proteção à saúde definidos nesta Lei ou organizações afins de interesse à saúde, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença de Funcionamento e/ou multa;

III - Instalar instituto de proteção odontológica definidos nesta Lei, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios-x, substância radioativa, ou radiações ionizantes, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

IV - Construir, instalar, ou fazer funcionar instituto de proteção complementar à saúde definidos nesta Lei, sem licença do órgão competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou Multa;

V - Construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do município, laboratório industrial-farmacêutico ou qualquer outro instituto de interesse da saúde pública, contrariando normas legais pertinentes à matéria.

Pena – Advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

VI - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, importar, exportar, comprar, vender produto alimentício, medicamento, droga, insumo farmacêutico, produto dietético, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde, sem registro, sem Licença Sanitária, ou contrariando o disposto em legislação sanitária pertinentes.

Pena – Advertência, apreensão, interdição do instituto, cancelamento da licença sanitária e multa;

VII - Realizar abate de animais produtores de carne em locais não autorizados pela autoridade competente da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Pena – Advertência, apreensão/inutilização do produto, multa;

VIII - Alterar o processo de fabricação do produto sujeito ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos objeto de registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e /ou multa.

Pena – Advertência, apreensão/inutilização do produto suspensão da venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento de seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

IX - Fraudar, falsificar ou adulterar alimento, medicamento, droga, insumo farmacêutico, correlatos, cosméticos, produtos de higiene ou de estético, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse da saúde.

Pena – Advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

X - Rotular alimento, medicamento, droga, insumo farmacêutico, correlatos, cosméticos, produtos de higiene ou dietéticos, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse de saúde contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - Advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XI - Expor à venda ou entregar ao consumo produto de interesse da saúde alterado, deteriorado, com prazo de validade expirado, ou apor-lhe nova data de validade.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação; interdição do mesmo, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XII - Expor à venda ou manter em depósito produto biológico, imunoterápico e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;



JAMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347 / 2025
Nº de Folhas 100
Total de Folhas 177
Responsável

XIII - Fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de interesse da saúde que de qualquer forma, contrarie a legislação sanitária vigente.

Pena - advertência, proibição da propaganda, contrapropaganda, suspensão da venda ou fabricação do produto, interdição do instituto, intervenção e/ou multa;

XIV - Deixar de notificar doenças ou zoonoses transmissíveis ao homem quando tiver o dever legal de fazê-lo.

Pena - advertência e/ou multa;

XV - Impedir o sacrifício de animal considerado perigoso para a saúde pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência e/ou multa;

XVI - Criar animais de produção em área urbana;

Pena - advertência e/ou multa;

XVII - Manter animal doméstico no estabelecimento, colocando em risco a sanidade dos produtos de interesse da saúde ou comprometimento a higiene e a limpeza do local.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda, interdição do mesmo, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XVIII - Reter atestado de vacinação obrigatória ou deixar de executar, dificultar, ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XIX - Opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XX - Obstar, retardar ou dificultar a ação da autoridade fiscal sanitária.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária ou multa;

XXI - Aviar receita em desacordo com a prescrição médica, odontológica, veterinária, ou determinação expressa em norma regulamentar.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXII - Fornecer ou comercializar medicamento, droga e correlatos sujeitos e prescrição médica, sem observância dessa exigência, e contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXIII - Prescrever receituário, fazer prontuário, e assemelhado de natureza médica, odontológica ou veterinária, em desacordo com determinação expressa na legislação em vigor.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa;



XIV - Proceder a coleta, processamento, utilização de sangue e hemoderivados ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXV - Comercializar sangue e derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como substância ou parte do corpo humano, ou utilizá-los, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXVI - Reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres e de produto nocivo à saúde para embalagem ou reembalagem de alimento, de medicamento, produto de higiene, cosmético ou perfume.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, cancelamento do seu registro, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXVII - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender produto de interesse da saúde, sem assistência de responsável técnico legalmente habilitado.

Pena - advertência, apreensão/inutilização/interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do registro do mesmo, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XXVIII - Exercer profissão e ocupação relacionadas com a saúde sem habilitação legal;

Pena - advertência, interdição do instituto e/ou multa;

XIX - Cometer o exercício de encargos relacionados com promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoa sem habilitação legal.

Pena - advertência, interdição do instituto e/ou multa;

XXX - Utilizar, na preparação de hormônio, órgão de animal doente, estafado, emagrecido, ou que apresente sinais de decomposição no momento de ser manipulado.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do seu registro, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença Sanitária, proibição de propaganda e/ou multa;

XXXI - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembolsar, transportar ou utilizar produto ou resíduo perigoso, tóxico, explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação em vigor.

Pena - advertência, apreensão/inutilização/interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do seu registro, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do instituto e/ou multa;

XXXII - Manter condição de trabalho que ofereça risco para a saúde do trabalhador.



MARA MUNICIPAL
Lei nº 3797/2020
Nº de Folhas 162
Total de Folhas 177
Responsável

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária, revogação de contrato ou convênio e/ou multa;

XXXIII - Não obedecer aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde, em habitações, terrenos não edificadas e construções em geral.

Pena - advertência e/ou multa;

XXXIV - Instalar ou fazer funcionar instituto e/ou serviços de desinsetização, de desinfecção, desratização de ambientes e congêneres, contrariando as normas legais pertinentes à matéria.

Pena - advertência, interdição do instituto, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

XXXV - Transgredir qualquer norma legal ou regulamentar destinada a promoção, recuperação e proteção da saúde.

Pena - advertência, apreensão ou interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, inutilização do mesmo, cancelamento de seu registro, interdição do estabelecimento, cancelamento da Licença Sanitária e/ou multa;

SEÇÃO II

DAS AUTORIDADES SANITÁRIAS

Art. 294 - São Autoridades Sanitárias para os efeitos desta Lei:

I - O Prefeito Municipal;

II - O Diretor Presidente da Agência Municipal de Vigilância Sanitária;

III - O Secretário Municipal de Saúde;

IV - Os fiscais sanitários ou ocupantes de cargos equivalentes.

Parágrafo Único - Os profissionais das equipes de Vigilância Sanitária e, investidos das suas funções fiscalizadoras serão competentes para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos, autos de infração e de coletas de amostras, autos de apreensão e depósito e inutilização de produtos, embalagens, utensílios e termo de interdição referentes a prevenção e controle de tudo quanto possa comprometer a saúde.

Art. 295 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS e a Procuradoria Geral do Município garantirão às autoridades sanitárias a proteção jurídica necessária ao exercício de suas funções

§1º Os órgãos da administração municipal fornecerão dados cadastrais e demais informações necessárias ao andamento dos processos fiscais sanitários.

§2º As autoridades policiais, civis e militares darão apoio às autoridades sanitárias para execução desta Lei.

Art. 296 - A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou instituto comerciais, industriais e prestadores de serviços de qualquer natureza, terrenos cultivados ou



não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinaram à promoção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo Único - Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária poderá intimar 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.

Art. 297 - Quando a Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS entender que além das penalidades de sua alçada a falta cometida enseja a aplicação de outras de competência do Estado e/ou da União, encaminhará a matéria às autoridades competentes daquelas esferas do governo.

CAPÍTULO VIII

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

SEÇÃO I

DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 298 - O procedimento administrativo relativo às infrações de natureza sanitária terá início com a lavratura do auto de infração, quando constatadas irregularidades configuradas como transgressão a dispositivo legal relativo à proteção, promoção e recuperação da saúde constante desta Lei, de suas normas técnicas e demais legislações sanitárias federais ou estaduais vigentes.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária fiscalizadora, dentro de sua competência legal, lavrará de imediato o auto de infração, iniciando-se a apuração em processo administrativo próprio, observados o rito e os prazos estabelecidos em lei.

SEÇÃO II

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 299 - O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao autuado, e conterà:

I - O nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, a denominação da entidade autuada, sua identificação, especificação de seu ramo de atividade e endereço;

II - O ato ou o fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III - A disposição legal ou regulamentar transgredida;



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3947 / 2020
Nº de Folhas 164
Total de Folhas 177
Responsável

IV - Indicação do dispositivo legal ou regulamentar que cominar a penalidade e a que fica sujeito o infrator;

V - Imposição pecuniária;

VI - Prazo de 15 (quinze) dias para defesa ou impugnação;

VII - Nome e cargo do fiscal sanitário atuante e sua assinatura;

VIII - Nome, identificação e assinatura do atuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada, com aviso de recebimento ou por edital publicado pela imprensa ou edital afixado em local indicado pela Prefeitura Municipal, considerando-se efetivada a notificação 10 (dez) dias após a sua publicação, certificando no processo a página, a data e a denominação do jornal.

SEÇÃO III

DO TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 300 - Poderá ser lavrado o termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, somente nos casos de irregularidades relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do instituto ou de equipamento e veículos de transporte.

§1º Na hipótese do **caput** vencido o prazo concedido e permanecendo as irregularidades, lavrar-se-á o auto de infração.

§2º O termo de intimação também poderá ser lavrado pela autoridade sanitária fiscalizadora competente, na ausência da lavratura de auto de infração, quando for necessário solicitar informações, dados e depoimentos de interesse para a saúde.

§3º O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis mediante pedido fundamentado a Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Art. 301 - O termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, devidamente numeradas, destinando-se a segunda ao intimado, e conterà:

I - Nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, a denominação da entidade intimada, sua identificação, especificação de ramo de atividade e endereço;

II - Número, série e data do auto de infração respectivo;

III - Disposição legal ou regulamentar infringida;

IV - Medida sanitária exigida;

V - Prazo para sua execução;

VI - Nome e cargo, legíveis, do fiscal sanitário competente e sua assinatura;

VII - Nome, identificação e assinatura do intimado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, em caso de sua recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

SEÇÃO IV

DO AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Art. 302 - Na industrialização ou comercialização de produtos de interesse da saúde que não atendem ao disposto nesta Lei, será lavrado o auto de apreensão e depósito para que se proceda às análises fiscais, quando necessário, para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 303 - O auto de apreensão e depósito será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira ao laboratório oficial ou credenciado; a segunda, ao responsável pelo produto, e a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos, razão social e endereço completo;

II - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

III - Nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do mesmo, e suas assinaturas;

IV - Nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante e sua assinatura;

V - Assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

SEÇÃO V

DO AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA

Art. 304 - Para que se proceda à análise fiscal ou de rotina, será lavrado o auto de coleta de amostra.

Art. 305 - O auto de coleta de amostra será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira ao laboratório oficial ou credenciado; a segunda, ao responsável pelos produtos, a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto, razão social e endereço completo;

II - Dispositivo legal utilizado;



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 2020
Nº de Folhas 166
Total de Folhas 177
Responsável

III - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - Nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante e sua assinatura;

V - Assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

SECÃO VI

DO AUTO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO

Art. 306 - Lavrar-se-á auto de apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos, diversos e outros, quando:

I - Os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;

II - Os produtos comercializados de encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, quando necessário, seguindo-se o disposto nesta Lei e em regulamentos do Estado, da União, ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III - O estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atender às disposições desta Lei, a critério do fiscal sanitário municipal;

IV - O estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária fiscalizadora;

V - Em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas aos produtos de interesse da saúde previstos nesta Lei;

VI - Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados pela imprensa.

Art. 307 - O auto de apreensão será lavrado em 03 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira à autoridade sanitária competente; a segunda, ao autuado, e a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social e endereço completo;

II - Dispositivo legal utilizado;

III - Descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - Destino dado ao produto;

V - Nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante e sua assinatura;



CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3997, 2022
Nº de Folhas 164
Total de Folhas 177
Responsável

VI - Assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto, e, em caso de recusa a consignação desta circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 308 - Os produtos a que se refere esse código que forem apreendidos, por ato administrativo da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS poderão:

I - Ser encaminhados, para fins de inutilização, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária fiscalizadora;

II - Ser inutilizados no próprio estabelecimento;

III - Ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-se lhe multa;

IV - Ser doados a instituições públicas ou privados, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas;

V - Ser doados as escolas públicas do município.

Art. 309 - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o artigo 308 deverão atender aos seguintes critérios:

I - Ser cadastradas na Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS;

II - Apresentar no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de utilidade pública;

III - Dar recibo, no ato da doação dos produtos, em papel timbrado, discriminando quantidade, qualidade, marca e nome dos produtos objetos de doação.

Parágrafo Único – Poderá ainda haver a doação em situações que prevaleça o interesse público, e mediante formalização de parcerias com o Ministério Público estadual e/ou federal.

Art. 310 - As doações obedecerão à programação da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS, conforme autorização do Diretor Presidente da AMVS.

SEÇÃO VII

DO TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 311 - O termo de interdição será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira à chefia imediata; a segunda, ao responsável pelo instituto, a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

I - Nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social, ramo de atividade e endereço completo;

II - Dispositivo legal infringido;

III - Especificação (natureza, tipo, marca, lote, procedência e quantidade da mercadoria), no caso de produtos e embalagens; quantidade, especificação e razão da interdição, no caso de equipamentos e veículos; ou, no caso de obras e estabelecimentos, a razão da interdição e a indicação do serviço a ser realizado;





CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3997/2022
Nº de Folhas 167
Total de Folhas 177
Responsável

IV - Nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante;

V - Nome e cargo, legíveis, do fiscal sanitário e sua assinatura;

VI - Assinatura do responsável pelo instituto, produtos, embalagens, equipamentos ou veículos ou, na sua ausência, de seu representante legal ou proposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

SECÃO VIII

DA APREENSÃO DOS ALIMENTOS E INTERDIÇÃO

Art. 312 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alterações, falsificações ou fraudes, serão apreendidos pelos profissionais da Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS e, quando houver necessidade, deles serão coletadas amostras para efeito de análise em laboratório.

Parágrafo Único - Se a análise considerar o alimento impróprio para o consumo, o mesmo será inutilizado, sem prejuízo da aplicação de sanções ao infrator, pessoa física ou jurídica.

Art. 313 - O estabelecimento que reincidir nas práticas abusivas a que se refere o artigo anterior será interditado, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Código e nas Normas Técnicas Especiais.

Art. 314 - O possuidor ou responsável pelo alimento apreendido ou interditado, nas condições estabelecidas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS, que o entregar ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, antes de sua liberação pelo órgão competente, incorrerá nas sanções de natureza gravíssima.

Art. 315 - A interdição do produto e/ou do estabelecimento vigorará durante o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências determinadas pela Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos somente poderão ser desinterditados, mediante liberação da autoridade competente. A desobediência por parte da empresa acarretará pena de responsabilização civil e/ou criminal.

Art. 316 - Observadas as normas técnicas pertinentes, o alimento apreendido poderá ser inutilizado no ato de apreensão. Quando não for possível essa medida, a mercadoria será transportada para local designado pela autoridade que efetuar a apreensão, sem qualquer ônus para a administração pública, sendo lavrados, os autos de apreensão e inutilização.

Art. 317 - Quando, a critério da Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS, o produto apreendido for passível de utilização para fins alimentícios humanos ou animal e desde que constatada a inexistência de prejuízo ou inconveniente para a saúde pública, o alimento poderá ser transferido para aquela finalidade, sem qualquer ônus para a administração pública.

Art. 318 - O resultado de análise condenatória de alimentos oriundos de outros municípios do Estado será obrigatoriamente comunicado ao órgão competente do Estado; quando oriundos de outras unidades da federação, a Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS fará a comunicação aos órgãos estaduais competentes e ao Ministério da Saúde.





Art. 319 - Os produtos clandestinos de interesse à saúde, bem como aqueles com prazo de validade expirado, deverão ser interditados pela autoridade sanitária que, após avaliação técnica, decidirá seu destino.

CAPÍTULO IX

SEÇÃO I

DO RECURSO E JULGAMENTO

Art. 320 - Transcorrido o prazo para impugnação do Auto de Infração sem interposição de defesa e em caso de decisão denegatória definitiva de recurso, os processos serão encaminhados para a devida cobrança, no órgão municipal competente.

Art. 321 - Cabe a AMVS examinar e decidir, em primeira instância administrativa, os processos relativos às infrações sanitárias, bem como os atos administrativos referentes à matéria sanitária.

Art. 322 - Além dos prazos estabelecidos nesta Lei, serão observados os seguintes para o julgamento de primeira instância:

I - Até 15 (quinze) dias corridos, para os processos de reabertura dos institutos interditados.

II - Até 15 (quinze) dias corridos, para julgamento das impugnações dos Autos de Infração.

III - Até 15 (quinze) dias corridos, para o julgamento dos processos de cancelamento e pedidos de prorrogação de prazos dos termos de intimação, auto de apreensão e auto de apreensão e depósito.

TÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS


Art. 323 - A Agência Municipal de Vigilância Sanitária - AMVS - promoverá atividades de educação sanitária voltadas para todos os aspectos concernentes à proteção da saúde pública, inclusive visando a eliminação de riscos de acidentes e/ou redução da mortalidade e morbidade por acidente.

Art. 324 - A instituição que tiver a posse da Licença Sanitária, ao ser transferida a terceiros, ou em caso de mudanças que comprometam a sua identificação deverá, simultaneamente, realizar solicitação de encerramento das atividades e/ou atualização da respectiva Licença Sanitária.

§1º Enquanto não se executar a suficiente solicitação de encerramento das atividades e restituição da Licença Sanitária, prosseguirá responsável pelas ilegalidades que se averiguarem na instituição, a firma ou empreendimento em nome da qual estiver a Licença Sanitária.





CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 5947, 2006
Nº de Folhas 170
Total de Folhas 177

Responsável

§2º Obtida a instituição por aquisição ou arrendamento dos imóveis respectivos, o recente empreendimento é imposto a realizar todas as instâncias sanitárias manifestadas ao anterior responsável, sem dano das seguintes que venham a ser definidas.

Art. 325 - O Poder Público Municipal, através da AMVS, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradas de instituições localizadas no Município, para acomodar produtos perecíveis suspeitos de contágios, sem danos, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 326 - Os procedimentos para realização de análises fiscais, de rotina e coleta de amostras serão cumpridas de acordo com a resolução de normas técnicas especiais.

Art. 327 - Quando a análise fiscal revelar que o produto é inadequado para o consumo, será imposta sua interdição e, se for o caso, a da instituição, lavrando-se os autos fiscais respectivos.

Art. 328 - Na interdição de produtos de interesse da saúde, para fins de análise laboratorial, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela autoridade sanitária fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência destes, por duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único – O termo de interdição do produto especificará natureza, tipo, marca, lote, procedência, quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao infrator.

Art. 329 - Os produtos de interesse da saúde suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária fiscalizadora, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal, quando necessário.

Art. 330 - Na interdição de equipamentos de interesse da saúde, como medida cautelar, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela autoridade sanitária fiscalizadora e pelo responsável pelo equipamento ou seu representante legal e, na ausência destes, por 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo Único - Do termo de interdição do equipamento constará nome, endereço do responsável, quantidade, especificação do mesmo e razão de sua interdição, sendo lavrado em 03 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao infrator.

Art. 331 - A interdição do produto, como medida cautelar para a execução de análise fiscal e outras providências requeridas, não poderá, em qualquer caso, ultrapassar o tempo determinado em legislação pertinente, findo o qual o produto permanecerá automaticamente livre.

Art. 332 - O possuidor ou o responsável pelo produto interditado fica proibido de distribuí-lo ao consumo, desencaminhá-lo ou substituí-lo, no total ou em parte, até que aconteça a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária fiscalizadora, sob pena de responsabilidade civil e criminal.

Art. 333 - Os produtos de interesse da saúde aparentemente estragados e/ou adulterados, serão considerados impróprios para o consumo, e deverão ser de imediato, apreendidos e inutilizados, com ou sem a anuência do responsável, pela autoridade sanitária fiscalizadora, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§1º As embalagens e os utensílios que causem danos à saúde, quando não-passíveis de correção dos defeitos, serão apreendidos pela autoridade sanitária fiscalizadora.





CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3947, 2020
Nº de Folhas 171
Total de Folhas 77
Responsável

§2º A autoridade sanitária fiscalizadora lavrará o auto de infração e o respectivo auto de apreensão, que especificará natureza, marca, lote, quantidade, qualidade do produto e embalagem, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, quando possível.

Art. 334 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova.

Art. 335 - O resultado definitivo da análise condenatória de produtos de interesse da saúde oriundos de unidades federativas e municipais diversas será, obrigatoriamente, comunicado à fiscalização e vigilância sanitária competente.

Art. 336 - As demais disposições sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal serão regulamentadas pelo Poder Executivo, que poderá delegar tal competência para a Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.

Art. 337 - Ficam estipulados os valores das multas aplicáveis aos infratores de suas determinações legais nas seguintes quantias:

I - nas infrações leves, de 350 UFM's a 3000 UFM's;

II - nas infrações graves, de 3001 UFM's a 15.000 UFM's;

III - nas infrações gravíssimas, de 15001 UFM's a 84000 UFM's.

§1º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.

§2º Aos valores das multas previstas nesta Lei aplicar-se-á o coeficiente da Unidade Fiscal do Município (UFM).

Art. 338 - Sem prejuízo do disposto no artigo 337 na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 339 - As normas técnicas especiais citadas nesta Lei serão baixadas por ato da Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS, através do Diretor Presidente.

Art. 340 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

MIGUEL DE SOUZA LEÃO COELHO

Prefeito Municipal



PREFEITURA DE
PETROLINA

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 1202
Número de Folhas 172
Total de Folhas 177
Responsável

Mensagem de Envio do Projeto de Lei Nº 031/2020

Petrolina (PE), 14 de dezembro de 2020.

Ao
Excelentíssimo Senhor
SR. OSÓRIO FERREIRA SIQUEIRA
Presidente da Câmara Municipal de Vereadores
Petrolina/PE

Senhor Presidente,
Prezados Vereadores.

Vimos por meio do presente, encaminhar o Projeto de Lei anexo, a fim de que possa ser apreciado por essa Casa Legislativa Municipal.

O Projeto de Lei Nº 031/2020 institui o Código Sanitário, que estabelece as normas gerais da Vigilância Sanitária, de proteção, promoção e preservação da saúde individual e coletiva regulamentando às atividades relacionadas à saúde desenvolvidas no município, seja por entidades públicas seja por entidades privadas.

Como é de conhecimento de todos a Constituição Federal de 1988 institui o direito à saúde é inerente ao indivíduo, e pressupõe o acesso a bens e serviços essenciais, como a alimentação, a moradia, a saúde, o saneamento básico, o meio ambiente, o trabalho, o lazer, o transporte, segurança e educação.

A necessidade de regulamentação de normas visa suprir a carência de um mandamento municipal em consonância com o arcabouço jurídico vigente, para alinhar-se às mudanças sociais, econômicas e tecnológicas no campo da saúde, incorporando conceitos, definições e processos de trabalho, além de estabelecer os limites de atuação da Vigilância Sanitária e regularizar os procedimentos de julgamento das infrações.

Assinado por 1 pessoa: MIGUEL DE SOUZA LEAO COELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código DE7B-A28C-7A73-1831





PREFEITURA DE
PETROLINA

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347 / 2022
Número de Folhas 173
Total de Folhas 173
Responsável

Em assim sendo, solicitamos que a matéria inclusa seja apreciada em caráter de URGÊNCIA URGENTÍSSIMA.

Saudações,

Miguel de Souza Leão Coelho
Prefeito Municipal

Assinado por 1 pessoa: MIGUEL DE SOUZA LEAO COELHO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código DE7B-A28C-7A73-1831





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



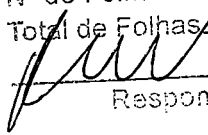
Código para verificação: DE7B-A28C-7A73-1831

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ MIGUEL DE SOUZA LEAO COELHO (CPF 070.963.824-88) em 16/12/2020 11:57:43 (GMT-03:00)
Emitido por: AC SOLUTI Multipla << AC SOLUTI << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v2 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://petrolina.1doc.com.br/verificacao/DE7B-A28C-7A73-1831>

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3397, 2020
Nº de Folhas 179
Total de Folhas 177

Responsável

PARECER DE JUSTIÇA E REDAÇÃO

PARECER

LEI MUNICIPAL
Lei nº 3447, 2020
Nº de Folhas 175
Total de Folhas 177
Responsável

PROJETO DE LEI nº 031/2020 – PODER EXECUTIVO

EMENTA: INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL QUE VISA AS AÇÕES A SEREM DESENVOLVIDAS NO ÂMBITO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO MUNICÍPIO DE PETROLINA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

AUTOR: PODER EXECUTIVO

RELATOR: MANOEL ANTONIO COELHO NETO

CONCLUSÃO DO PARECER: FAVORÁVEL

I – EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS:

Trata-se de projeto de lei do Poder Executivo, o qual institui o Código Sanitário Municipal que visa as ações a serem desenvolvidas no âmbito da Vigilância Sanitária no Município de Petrolina e dá outras providências, é constitucional e legal na forma da Lei Orgânica Municipal e demais leis atinentes a espécie, bem como está de acordo com os preceitos constitucionais e atende as técnicas redacionais e legislativas.

II – QUANTO AO VOTO DO RELATOR:

Face a legalidade e a constitucionalidade do projeto em tela, a relatoria vota pela tramitação regular da matéria.

III – VOTO DA COMISSÃO:

Os membros da Comissão abaixo subscritos, considerando a exposição de motivos da relatoria, votam pela tramitação regular da matéria.

Sala das Comissões, 21 de dezembro de 2020.


VER. RUY WANDERLEY GONÇALVES DE SÁ - PRESIDENTE


VER. MANOEL ANTONIO COELHO NETO - RELATOR


VER. ZENILDO NUNES - SECRETÁRIO

cas

PARECER DE OBRAS, SERVIÇOS PÚBLICOS E NEGÓCIOS MUNICIPAIS

PARECER

PROJETO DE LEI Nº 031/2019 - PODER EGISLATIVO

EMENTA: INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL QUE VISA AS AÇÕES A SEREM DESENVOLVIDAS NO ÂMBITO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE PETROLINA.

AUTOR: PODER EXECUTIVO

RELATOR: ALVORLANDE CRUZ

CONCLUSÃO DO PARECER: FAVORÁVEL

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3377 / 2020
Nº de Folhas 176
Total de Folhas 177
Responsável

I – EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS:

O presente Projeto de Lei de autoria do Poder Executivo, tem como finalidade, estabelecer normas gerais de Vigilância Sanitária de proteção, promoção e preservação da saúde individual e coletiva regulamentando às atividades relacionadas à saúde desenvolvidas no município, seja por entidades públicas seja por entidades privadas.

A necessidade de Instituição do Código e regulamentação de normas visa suprir a carência de um mandamento em consciência como o arcabouço jurídico vigente, para alinhar-se as mudanças sociais, econômicas e tecnológicas no campo da saúde, incorporando conceitos, definições e processos de trabalho, além de estabelecer os limites de atuação da Vigilância Sanitária e regularizar os procedimentos das infrações.

A Comissão de Obras e Serviços Públicos optou pela rejeição das 02 emendas de autoria do Vereador Paulo Valgueiro.

II – QUANTO AO VOTO DO RELATOR:

O projeto em análise preenche os requisitos no Regimento Interno, bem como está de acordo com a legislação aplicável a espécie, e atende no mérito a finalidade da proposição. Face ao exposto o relator vota pela aprovação regular da matéria. Este é o Parecer.

III – VOTO DA COMISSÃO:

Os membros da Comissão abaixo subscritos, considerando a exposição de motivos da relatoria, votam pela aprovação regular da matéria.

Sala das Comissões, 21 de Dezembro de 2020.

VER. RODRIGO TEIXEIRA ARAÚJO - PRESIDENTE

VER. ALVORLANDE CRUZ – RELATOR

VER. ZENILDO NUNES DA SILVA - SECRETÁRIO

PARECER DA COMISSÃO DE FINANÇAS E ORÇAMENTO

PARECER

PROJETO DE LEI Nº 031/2020 - PODER EGISLATIVO

EMENTA: INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL QUE VISA AS AÇÕES A SEREM DESENVOLVIDAS NO ÂMBITO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE PETROLINA.

AUTOR: PODER EXECUTIVO

RELATOR: ALVORLANDE CRUZ

CONCLUSÃO DO PARECER: FAVORÁVEL

CÂMARA MUNICIPAL
Lei nº 3347, 2020
Nº de Folhas 177
Total de Folhas 177
Responsável

I – EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS:

O presente Projeto de Lei de autoria do Poder Executivo, tem como finalidade, estabelecer normas gerais de Vigilância Sanitária de proteção, promoção e preservação da saúde individual e coletiva regulamentando às atividades relacionadas à saúde desenvolvidas no município, seja por entidades públicas seja por entidades privadas.

A necessidade de Instituição do Código e regulamentação de normas visa suprir a carência de um mandamento em consciência como o arcabouço jurídico vigente, para alinhar-se as mudanças sociais, econômicas e tecnológicas no campo da saúde, incorporando conceitos, definições e processos de trabalho, além de estabelecer os limites de atuação da Vigilância Sanitária e regularizar os procedimentos das infrações.

A Comissão de Finanças e Orçamento optou pela rejeição das 02 emendas de autoria do Vereador Paulo Valgueiro.

II – QUANTO AO VOTO DO RELATOR:

O projeto em análise preenche os requisitos do Regimento Interno, bem como está de acordo com a legislação aplicável a espécie, e atende no mérito a finalidade da proposição. Face ao exposto o relator vota pela aprovação regular da matéria. Este é o Parecer.

III – VOTO DA COMISSÃO:

Os membros da Comissão abaixo subscritos, considerando a exposição de motivos da relatoria, votam pela ~~aprovação regular da matéria.~~

Sala das Comissões, 21 de dezembro de 2020.)

~~VER. RONALDO JOSÉ DA SILVA - PRESIDENTE~~

VER. ALVORLANDE CRUZ – RELATOR

VER. OSINALDO VALDEMAR DE SOUZA - SECRETÁRIO

cas