PREFEITURA
Luziânia
GOVERNANDO PARA TODOS

LEI Nº 3.681 DE 10 DE DEZEMBRO DE 2013.

"Institui o Código Sanitário do Município de Luziânia".

O PREFEITO MUNICIPAL DE LUZIÂNIA, ESTADO DE GOIÁS, FAZ SABER, que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Fica instituído o Código Sanitário do Município de Luziânia, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal de 05 de outubro de 1988, na Constituição do Estado de Goiás, 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 que dispõe sobre o Sistema Único de Saúde no Estado de Goiás – Lei Estadual nº 16.140, de 02 de outubro de 2007 - e na Lei Orgânica do Município de Luziânia.

Art. 2º Todos os assuntos relacionados com as ações de vigilância sanitária serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, seus Regulamentos Técnicos e Anexos, nas Normas Técnicas, Portarias e Resoluções a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas, no que couber, a 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.

CAPÍTULO II

COMPETÊNCIAS 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 de atividades e ambientes e 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 e a verificação das condições para o licenciamento e funcionamento dos estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, abrangendo a inspeção e orientação, a fiscalização, a lavratura de termos e autos e a aplicação de sanções.

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

I - os estabelecimentos e atividades de assistência à saúde;

II - os estabelecimentos e atividades de interesse à saúde e outros ambientes que ofereçam riscos à saúde, de natureza pública ou privada;

III - os produtos destinados ao consumo humano e de interesse à saúde;

IV - os resíduos sólidos gerados pelos serviços de saúde e de interesse à saúde;

V - outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos que possam provocar danos à saúde.

Art. 7º As ações de vigilância sanitária serão executadas pelas autoridades sanitárias municipais que terão livre acesso, mediante identificação por meio de credencial de fiscal sanitário e observando os preceitos constitucionais, aos estabelecimentos e ambientes sujeitos ao controle sanitário.

Art. 8° São consideradas autoridades sanitárias para os efeitos desta Lei:

I - o Secretário Municipal de Saúde;

II - o Dirigente do órgão de vigilância sanitária;

III- os membros de equipes multidisciplinares ou grupos técnicos de fiscalização requisitados pelo Coordenador Municipal de Vigilância Sanitária e que estejam a serviço desta;

IV - os profissionais da equipe municipal de vigilância sanitária investidos na função fiscalizadora;

Art. 9º Compete ao Secretário Municipal de Saúde:

I - implantar e baixar normas relativas às ações de vigilância sanitária previstas no âmbito de sua competência, observadas a pactuação das ações;

II - julgar em segunda instância os recursos dos processos administrativos sanitários.

Art. 10. Compete privativamente ao Dirigente do órgão de vigilância sanitária:

I - conceder alvará sanitário para funcionamento de estabelecimento;

II - instaurar e julgar processo administrativo, no âmbito de sua competência.
Art. 11. Compete às autoridades sanitárias mencionadas no inciso III do art. 8º colaborar e atuar conjuntamente com as autoridades sanitárias para a efetivação das ações de vigilância à saúde.

Parágrafo único. Para o exercício de suas atividades fiscalizadoras, os profissionais referidos no caput serão designados mediante portaria do Secretário Municipal de Saúde, observada a incompatibilidade entre a atribuição de fiscalização exercida como agente da vigilância sanitária com a responsabilidade técnica, ainda que exercida sem fins lucrativos, direção ou propriedade, no município de Luziânia, de quaisquer estabelecimentos ou locais sujeitos à fiscalização sanitária.

Art. 12. Compete privativamente aos profissionais da equipe municipal de vigilância sanitária investidos na função fiscalizadora:

I - exercer o poder de polícia sanitária;

II - inspecionar, fiscalizar e interditar cautelarmente estabelecimento, produto, ambiente e serviço sujeitos ao controle sanitário;

III - coletar amostras para análise e controle sanitário;

IV - apreender e inutilizar produtos sujeitos ao controle sanitário;

V - lavrar autos, expedir termos bem como outros documentos necessários ao cumprimento de sua função.

§1º Os profissionais das equipes de Vigilância Sanitária investidos das suas funções fiscalizadoras poderão fazer uso da legislação sanitária federal, estadual e municipal que se referem à proteção da saúde.

§2º O Secretário Municipal de Saúde poderá desempenhar, excepcionalmente, funções de fiscalização com as mesmas prerrogativas e atribuições conferidas pela presente Lei às autoridades sanitárias.

§3º Aplica-se aos fiscais de vigilância sanitária a incompatibilidade prevista no parágrafo único do artigo 11.

Art. 13. Compete à Secretaria Municipal de Saúde, sem prejuízo de outras atribuições:

I - promover e proteger a saúde da população por meio de ações integradas e articuladas de Vigilância em Saúde, incluindo as ações de vigilância ambiental por meio de seus programas específicos quanto às ações destinadas para coleta, análises, informações e alimentação de sistemas ou outras necessárias para o bom andamento dos programas;

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

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

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

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

VI – promover a qualificação de recursos humanos para o desenvolvimento das atividades de vigilância epidemiológica e ambiental;

VII– organizar atendimento de reclamações e denúncias;

VIII - implantar e estimular a notificação compulsória de agravos, doenças e fatores de risco relevantes;

CAPÍTULO III

DA LICENÇA SANITÁRIA

Art. 14. Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitária somente funcionarão mediante licença sanitária expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária competente.

Art. 15. O alvará de Licença Sanitária Municipal terá validade até o dia 31 (trinta e um) de dezembro do ano de sua concessão.

§1º Entende-se por alvará de licença sanitária o documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.

§2º A concessão ou renovação da Licença Sanitária será condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento e, ainda, desde que sejam atendidas cumulativamente as seguintes exigências:

I- apresentação de toda a documentação inerente à atividade a ser desenvolvida, para fins de cadastramento, conforme Anexo I, devendo possuir cadastro de suas atividades em conformidade com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE, definida pela Comissão Nacional de Classificação - CONCLA do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outra que vier a substituí-la ou complementá-la;

II- recolhimento do respectivo valor da Taxa de Vigilância Sanitária;

III- realização de inspeção sanitária com parecer favorável da equipe municipal de Vigilância Sanitária; e

IV- emissão da Licença Sanitária.

§3º No caso de simples renovação da licença sanitária, a inspeção para comprovação dos requisitos técnicos poderá ser realizada posteriormente, a critério do Órgão Sanitário.

§4º A Licença Sanitária poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou cancelada no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o exercício do direito de defesa e do contraditório em processo administrativo instaurado pelo Órgão Sanitário.

§5º A Secretaria Municipal de Saúde, através de Regulamentos Técnicos específicos, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença Sanitária para o funcionamento de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.

§6º Todo estabelecimento deve comunicar formalmente ao órgão que emitiu a licença sanitária qualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.

§7º A Licença Sanitária será emitida, específica e independente, para:

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

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

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

§8º O Alvará de Vigilância Sanitária deverá ser afixado em quadro próprio e em lugar visível ao público usuário e consumidor e às autoridades sanitárias fiscalizadoras.

CAPÍTULO IV

DAS TAXAS

Art. 16. As ações de Vigilância Sanitária executadas pelo órgão correspondente da Secretaria Municipal da Saúde ensejarão a cobrança da Taxa de Vigilância Sanitária de acordo com os valores fixados no Anexo VII desta Lei e serão reajustados de acordo com a variação da UFL – Unidade Fiscal de Luziânia – ou outro que venha a substituí-la.

Art. 17. Os valores da Taxa de Vigilância Sanitária e das multas em virtude do exercício das ações de vigilância sanitária serão recolhidos aos cofres públicos do município, creditados ao Fundo Municipal de Saúde, revertidos exclusivamente para o Serviço Municipal de Vigilância Sanitária e sob o controle social do Conselho Municipal de Saúde.

Art. 18. Os valores recolhidos, mencionados no artigo anterior serão destinados ao custeio e à manutenção da estrutura do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 19. Para abertura de novos estabelecimentos, o valor referente à taxa de Licença Sanitária será cobrado proporcionalmente ao número de meses restantes do ano em curso;

Art. 20. São isentos da Taxa de Vigilância Sanitária:

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

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

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

CAPÍTULO V

DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Seção I

Fiscalização dos Estabelecimentos de Saúde

Art. 21. Sujeitam-se ao controle e à fiscalização sanitária os estabelecimentos de saúde.

Art. 22. Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de saúde:

I- serviços médicos;

II- serviços odontológicos;

III- serviços de diagnósticos e terapêuticos;

IV- consultórios de qualquer natureza;

V- outros serviços de saúde definidos em legislação específica.

Parágrafo único. Considera-se serviço de saúde o transporte sanitário por ambulância de qualquer tipo, público ou privado, passível de fiscalização por parte do órgão de Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 23. Os estabelecimentos de saúde e os veículos para transporte de pacientes deverão ser mantidos em rigorosas condições de higiene, devendo ser observadas as normas de controle de infecção estipuladas na legislação sanitária;

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos de saúde devem requerer junto ao gestor local sua inscrição no CNES – Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde.

Art. 24. Os estabelecimentos de saúde devem ter responsável técnico, de acordo com a legislação sanitária, ainda que mantenham serviços conveniados, terceirizados ou profissionais autônomos.

§1º Cabe ao responsável técnico zelar e responder pelo funcionamento dos serviços e pelos equipamentos utilizados, de forma a garantir as condições de qualidade e segurança para profissionais, pacientes, público e meio ambiente.

§2º As práticas terapêuticas de medicina tradicional, tais como, homeopatia, acupuntura, fitoterapia, massoterapia, somente podem ser desenvolvidas por profissionais técnica e legalmente habilitados.

Art. 25. A estrutura física dos estabelecimentos de assistência à saúde deve atender as exigências estabelecidas pela Resolução da ANVISA – RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento,

programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde, ou outra que vier a substituí-la.

§1º Os estabelecimentos de saúde somente podem ser instalados e funcionar desde que possuam todas as dependências necessárias ao seu funcionamento e que tenham, após inspeções, cumpridas todas as exigências da legislação vigente.

§2º Os estabelecimentos de saúde devem ser independentes de residências, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins diferentes daqueles para os quais foram licenciados nem servir de passagem para outro local.

§3º Quando se tratar de consultórios de qualquer natureza, a competência para avaliação e aprovação do projeto arquitetônico será definida pela Coordenação de Vigilância Sanitária Municipal, desde que:

I- no consultório não sejam realizados procedimentos invasivos;

II- as atividades desenvolvidas não se enquadrem como de alto risco sanitário definidos na pactuação.

Art. 26. Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizam equipamentos emissores de radiação ionizante devem cumprir as exigências previstas na Portaria do Ministério da Saúde nº 453 de 01 de Junho de 1998, mantendo no estabelecimento uma cópia desta, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 27. Os estabelecimentos de assistência à saúde periodicamente verificarão a existência de instalações, equipamentos e aparelhagem indispensáveis, cuidando de sua manutenção, de acordo com a legislação e as normas técnicas em vigor.

Art. 28. Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizam em seus procedimentos medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial ou antimicrobianos deverão manter controles e registros na forma prescrita na legislação específica.

Art. 29. Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão possuir adequadas condições para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, à promoção, à preservação e à recuperação da saúde.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de assistência à saúde possuirão meios de proteção individual ou coletiva capazes de evitar efeitos nocivos ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores, pacientes, circunstantes e comunidade.

Art. 30. Os estabelecimentos de assistência à saúde estarão sujeitos a vistorias periódicas ou eventuais efetuadas pela fiscalização de vigilância sanitária municipal e, quando necessário, com apoio técnico de outras autoridades sanitárias segundo critérios programáticos e de risco à saúde individual ou coletiva da população.

Art. 31. Reformas físicas, alterações do número de leitos ou mudança do responsável técnico obrigam alteração do Alvará de Licença Sanitária e equivalem, para efeitos de fiscalização, à construção, instalação ou funcionamento de novo estabelecimento, devendo, para tal, apresentar os documentos exigíveis de acordo com o tipo de alteração pretendida.

Art. 32. Os estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, através de seus responsáveis legais, devem prover as condições administrativas, físicas e operacionais mínimas para o exercício da atividade profissional.

Art. 33. Conforme o grau de risco devem ser descartados ou submetidos a descontaminação, limpeza, desinfecção ou esterilização, as instalações, equipamentos, instrumentos, artigos, roupas, utensílios e alimentos sujeitos a contatos com fluídos orgânicos, mucosas e/ou solução de continuidade de tecidos de pacientes ou usuários.

Art. 34. Os estabelecimentos prestadores de serviços de saúde e os veículos para transporte e pronto atendimento de pacientes, devem ser mantidos em rigorosas condições de higiene, com estrita observância das normas técnicas sanitárias de controle de infecção e de biossegurança.

Art. 35. Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final, e demais questões relacionadas aos resíduos dos serviços de saúde.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de assistência à saúde devem elaborar e operacionalizar o Plano de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS, de acordo com as legislações vigentes, Resolução - RDC nº 306/2004 ANVISA e Resolução CONAMA nº 358/2005 bem como atender os requisitos constantes na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos e outras que vierem a substituí-las.

Art. 36. Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão possuir quadro de recursos humanos legalmente habilitados, em número adequado à demanda e às atividades desenvolvidas.

Art. 37. Nas inspeções sanitárias em estabelecimentos de assistência à saúde, visando garantir uniformidade ao procedimento, deverão ser utilizados roteiros específicos de inspeção sanitária.

Art. 38. Os estabelecimentos de saúde que prestam serviços em regime de internação manterão comissão e serviço de controle de infecção hospitalar, cuja implantação, composição e eventuais alterações serão comunicadas à autoridade sanitária competente estadual ou municipal.

§1° Entende-se por controle de infecção hospitalar o programa e as ações desenvolvidos sistematicamente, com vistas à redução da incidência e da gravidade dessas infecções.

§2° A ocorrência de caso de infecção hospitalar será notificada imediatamente pelo responsável técnico do estabelecimento à autoridade sanitária competente estadual ou municipal.

§3° Incluem-se no disposto neste artigo os estabelecimentos onde se realizam procedimentos de natureza ambulatorial que possam disseminar infecções.

Seção II

Fiscalização dos Estabelecimentos de Interesse à Saúde

Subseção I

Dos Estabelecimentos de Interesse à Saúde

Art. 39. Para os efeitos desta Lei, consideram-se estabelecimentos de interesse à saúde aqueles que exerçam atividades que, direta ou indiretamente, possam provocar danos ou agravos à saúde da população, abrangendo os seguintes estabelecimentos:

I - os destinados a produzir, beneficiar, manipular, fracionar, embalar, reembalar, acondicionar, conservar, armazenar, transportar, distribuir, importar, exportar, vender ou dispensar:

a) medicamentos, drogas, imunobiológicos, plantas medicinais, insumos farmacêuticos e correlatos;

b) produtos de higiene, saneantes, domissanitários e correlatos;

c) perfumes, cosméticos e correlatos;

d) alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos;

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

III - casas de produtos agropecuários, veterinários, clínicas, hospitais e consultórios veterinários;

IV - casas de comércio de produtos tóxicos passíveis de causar danos à saúde;

V - entidades especializadas que prestem serviços de controle de pragas urbanas, limpeza de reservatórios de água e de saneamento;

VI - os de hospedagem de qualquer natureza;

VII - casas de atendimento a crianças, jovens, idosos, repouso, dependentes químicos, deficientes físicos e mentais, soropositivos por HIV;

VIII - os de ensino fundamental, médio e superior, as pré-escolas e creches e os que ofereçam cursos não regulares;

IX - os de lazer e diversão, ginástica e práticas desportivas;

X - os que prestem serviços de estética, cosmética, podologia e massagem;

XI – os salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e congêneres;

XII - os que prestem serviços de preparo e transporte de cadáver e velórios, as funerárias, os necrotérios, cemitérios, crematórios e congêneres;

XIII - as garagens de ônibus, terminais rodoviários e ferroviários, portos e aeroportos;

XIV - os que prestem serviços de lavanderia e congêneres;

XV - óticas e próteses dentárias;

XVI - prestadores de serviços de:

a) tatuagem e piercings, maquiagem definitiva, bronzeamento e congêneres;

b) terapias alternativas e congêneres;

c) transporte de substâncias e produtos de interesse à saúde;

d) radiação ionizante, tais como empresas consultoras de proteção radiológica, que realizem manutenção preventiva, corretiva, radiometria e controle de qualidade em equipamentos emissores de radiação ionizante e congêneres;

XVII - os cemitérios de animais;

XVIII - empresas de esterilização de produtos de interesse à saúde;

XIX - outras atividades de interesse à saúde, como: abrigo, coleta, transporte, tratamento e disposição final do lixo, coleta, tratamento e disposição final de esgoto sanitário, abastecimento de água;

XX - serviços de coleta, transporte, tratamento e disposição final de resíduos sólidos e líquidos;

XXI - serviços de coleta, tratamento e disposição final de esgoto sanitário e abastecimento de água;

XXII - outros cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos ou agravos à saúde ou à qualidade de vida da população.

Parágrafo único. Quando forem executados procedimentos invasivos nos estabelecimentos mencionados no inciso X, os mesmos serão classificados como estabelecimentos de saúde.

Subseção II

Das Normas Gerais relativas aos Estabelecimentos de Interesse à Saúde

Art. 40. Nesta Subseção são estabelecidas as normas sanitárias gerais relativas ao saneamento ambiental e para o funcionamento de estabelecimentos cuja atividade e ambientes são de interesse da saúde.

Art. 41. Os estabelecimentos que executem qualquer das atividades mencionadas no artigo 39 não podem funcionar sem possuírem o devido licenciamento junto ao órgão sanitário competente, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

§1º O licenciamento a que se refere este artigo será concedido após inspeção sanitária que constate a regularidade do estabelecimento quanto às normas sanitárias aplicáveis, possibilitando a emissão do respectivo Alvará de Licença Sanitária.

§2º Os critérios para obtenção ou renovação do Alvará de Licença Sanitária são os estabelecidos no Código Municipal de Vigilância Sanitária, podendo, em caso de simples renovação da licença sanitária, a inspeção para comprovação dos requisitos técnicos ser realizada posteriormente, a critério do Órgão Sanitário.

Art. 42. Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, devem estar em perfeito estado de conservação e limpeza e atender ao fim a que se destinam, sendo proibido:

I - o uso ou fornecimento de produtos cuja data de validade tenha expirado ou tenha sido alterada;

II - ter comunicação direta com residências, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins diferentes daqueles para os quais foram licenciados, nem servir de passagem para outro local.

III - o exercício de outras atividades alheias no local, bem como a utilização de parte de suas instalações como residência.

Parágrafo único. Após vistoria em estabelecimentos de interesse à saúde, detectada complexidade da estrutura, poderá ser exigida a aprovação de Projeto Arquitetônico e Memorial Descritivo de Obras e Atividades pelo órgão sanitário competente.

Art. 43. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais domésticos ou não, insetos e roedores, sendo necessário:

I - ter acesso direto e independente, não comum a outras atividades;

II - manter identificação externa visível do estabelecimento;

III - que as áreas circundantes e internas não ofereçam condições para a proliferação de insetos e roedores;

IV - possuir móveis e equipamentos em número suficiente, adequados, seguros, em bom estado de higiene e conservação.

V - adotar medidas coletivas eficazes na prevenção de acidentes, limitando o uso de tapetes, adotando proteção adequada em ambientes com risco de quedas e outros eventos que causem riscos aos usuários e funcionários.

Art. 44. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos, e ainda:

I – quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde, devendo a empresa especializada fornecer comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo, as seguintes informações: nome do cliente; endereço do imóvel; praga alvo; data da execução do serviço; prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga alvo; grupo químico do produto utilizado; nome e concentração de uso do princípio ativo e quantidade do produto aplicado na área; nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho correspondente; número de telefone do Centro de Informação Toxicológica mais próximo; 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.

II – é vedada a realização de controle químico de pragas urbanas por funcionários do próprio estabelecimento;

III – quando da aplicação do controle químico devem ser estabelecidos procedimentos de pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios no que se refere ao tempo necessário de permanência do produto no ambiente; procedimento correto de limpeza, e uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) pela pessoa responsável pela limpeza posterior à aplicação de produtos químicos.

Parágrafo único. A prestação do serviço a que se refere o inciso I deste artigo deve ser demonstrada mediante comprovante emitido por empresa especializada, devidamente licenciada no órgão sanitário competente, devendo a tomadora do serviço exigir da prestadora a comprovação de sua regularidade e laudo descrevendo os produtos utilizados e cuidados necessários.

Art. 45. A responsabilidade pela correta limpeza, desinfecção e/ou esterilização de máquinas, equipamentos, materiais, superfícies, ambientes e outros é da pessoa jurídica ou física responsável pela empresa, devendo todos os envolvidos nos processos receberem treinamento adequado, mesmo quando exigível formação técnica específica para a atividade.

Art. 46. Quanto à produção, manipulação, fornecimento e armazenamento de alimentos, devem obedecer ao disposto nas normas específicas vigentes, no que couber.

Art. 47. É proibido o uso de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígero, derivado ou não do tabaco, em recinto coletivo, privado ou público, salvo em área destinada exclusivamente a esse fim, devidamente isolada e com arejamento conveniente.

Art. 48. É obrigatório o uso de água potável para o consumo humano, direto ou indireto, nos termos da legislação específica.

Art. 49. Reservatórios e caixas d'água devem atender ao seguinte:

I - terem capacidade adequada à demanda;

II- manterem teor mínimo de cloro recomendado pela empresa de saneamento local;

III- serem constituídos de material que não interfira na qualidade da água;

IV- possuírem tampa bem vedada;

V- sofrerem lavagem e desinfecção.

Parágrafo único. A lavagem e a desinfecção dos reservatórios e caixas d'água devem ser efetuadas:

I- quando de sua instalação;

II- na ocorrência de eventos que possam comprometer a qualidade da água reservada;

III- periódica, sendo no mínimo a cada 06 (seis) meses.

Art. 50. Devem ser instalados bebedouros em local apropriado, sendo vedada sua localização em instalações sanitárias ou locais insalubres.

§1º Manter os bebedouros em perfeito estado de limpeza e conservação, sendo vedado o seu abastecimento com água não potável e o uso de copos coletivos;

§2º Devem ser preferencialmente de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento.

§3º Os estabelecimentos que atendam grandes públicos devem possuir no mínimo um bebedouro com jato inclinado para cada 100(cem) pessoas.

§4º Quando necessitarem de copos, estes devem ser descartáveis, fornecidos em quantidade compatível com a demanda.

Art. 51. O piso deve ser adequado à atividade, de material liso, impermeável, de fácil higienização (lavagem e desinfecção), resistente a produtos de limpeza, devendo ainda:

I - estar em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, buracos e outros), não permitindo o acúmulo de sujidades;

II - possuir ralos sifonados ligados à rede coletora de esgotos sanitários capazes de escoar toda a água de limpeza do piso e/ou oriunda de equipamentos, com inclinação suficiente em direção aos mesmos, de forma a não permitir que a água fique estagnada;

III - ser de material antiderrapante nos locais com risco de queda (declividades, ambientes molhados, etc.).

Art. 52. As paredes devem ter acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isentas de infiltrações e/ou de fungos (bolores), em bom estado de conservação, não

devendo existir frestas entre revestimentos cerâmicos ou trincas, fissuras ou outros defeitos que comprometam a integridade do revestimento.

Art. 53. É vedado o uso de carpetes e similares no revestimento de teto, piso e/ou paredes, só sendo admitidos em atividades não relacionadas à manipulação/acondicionamento de alimentos quando seja imprescindível ao fim que se destine o ambiente, situação a ser comprovada por laudo técnico, mantido, em qualquer caso, em condições de higienização e conservação que não represente riscos à saúde dos usuários e/ou trabalhadores.

Parágrafo único. O disposto neste artigo aplica-se inclusive aos estabelecimentos já licenciados pelo Município, que deverão, gradativamente, fazer a substituição do material de revestimento aqui vedado.

Art. 54. Os forros e tetos devem ter acabamento liso, resistente, de cor clara e bom estado de conservação, sendo que:

I - devem ser mantidos isentos de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos;

II - o pé direito deve ter, no mínimo, 3,00 m (três metros) no andar térreo e 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) em andares superiores.

Art. 55. As portas e janelas devem ter superfície lisa, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente.

Art. 56. Os ambientes devem ter iluminação adequada e uniforme, preferencialmente natural, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros.

Parágrafo único. No caso de iluminação artificial, as lâmpadas e luminárias devem estar limpas, protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação.

Art. 57. A construção das escadas deve obedecer aos critérios estabelecidos no código de edificações do município bem como a outras exigências legais pertinentes, e ainda às seguintes especificações adicionais:

I - devem ser providas de corrimão conforme ABNT/NBR 9050, ou outra que venha a substituí-la;

II - o piso de cada degrau deve ser revestido de material antiderrapante e não ter espelho vazado;

III - a altura máxima do degrau - espelho (h) - será de 0,185m (dezoito centímetros e meio) e a profundidade mínima - patamar - será de 0,26m (vinte e seis centímetros);

IV - nenhuma escada pode ter degraus dispostos em leque, nem possuir prolongamento do patamar além do espelho (bocel).

Art. 58. As instalações sanitárias devem possuir teto de material liso, resistente e de cor clara, devendo o piso e paredes ter revestimento liso, impermeável, de fácil higienização (lavagem e desinfecção), resistente a produtos de limpeza, de cor clara, sendo que:

I - não devem ter comunicação direta com a área de manipulação de alimentos ou refeitórios;

II - devem ser dotadas de portas com molas ou outros dispositivos que as mantenham sempre fechadas;

III - devem possuir iluminação, natural ou artificial, e ventilação adequadas.

IV - devem apresentar estrutura íntegra, em bom estado de conservação, e ainda conter:

a) vasos sanitários com tampa e descarga hidráulica, sendo proibido o uso de vasos turcos;

b) lavatórios dotados de ponto de água potável e fecho hídrico (sifão);

c) ralos no piso dotados de fecho hídrico e tampa escamoteável;

d) lixeira com tampa, dotada de saco plástico;

e) sabonete líquido em dispensador adequado;

f) toalha de papel em dispensador adequado;

g) papel higiênico em suporte adequado.

V - devem ser mantidas durante todo o período de funcionamento em boas condições de higiene, sem a presença de odores desagradáveis, acúmulo de lixo e de água no piso.

Art. 59. É vedado o funcionamento de estabelecimentos de qualquer natureza que não possuam instalações sanitárias em número suficiente e adequadas aos usuários e funcionários.

Parágrafo único. Os estabelecimentos com mais de 10 (dez) funcionários, havendo diversidade de sexo, deverão ter, para estes, instalações sanitárias separadas para cada sexo.

Art. 60. Quando os estabelecimentos estiverem albergados em shopping/centros comerciais as instalações sanitárias destinadas ao público, poderão ser as coletivas do local albergante.

Art. 61. É vedada a utilização das instalações sanitárias como depósito de materiais de qualquer natureza, bem como para a guarda de objetos pessoais de funcionários.

Art. 62. Quando a atividade demandar troca de roupa e/ou higienização pessoal no início e/ou fim da jornada de trabalho, deverão ter vestiários, separados para cada sexo, com:

I - piso, paredes e teto nos termos dos artigos 51, 52 e 54;

II - armários individuais para os funcionários;

III - compartimento para banho com chuveiro - na proporção de 1 (um) para cada 10 (dez) funcionários, com piso e paredes revestidas de material liso, lavável, impermeável e de cor clara, a critério da autoridade sanitária;

IV- portas com molas;

V- ventilação e iluminação adequadas.

Parágrafo único. Devem ser mantidos em adequadas condições de higienização.

Art. 63. É vedado o uso de estrados de madeira em instalações sanitárias e vestiários.

Art. 64. As instalações elétricas devem ser embutidas ou, quando externas, enclausuradas em conduítes apropriados, devendo estar em perfeitas condições de funcionamento e segurança, não sendo permitidas adaptações que possam provocar acidentes ou incêndio (uso de benjamins, gambiarras etc.).

Art. 65. Deve haver ventilação que garanta o conforto térmico e renovação do ar para que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de quaisquer vapores.

§1º O conforto térmico poderá ser assegurado por aberturas nas paredes ou outro sistema que permita a circulação natural do ar, com área mínima equivalente a 1/10 da área do piso, desde que suficientes e não represente transtornos à vizinhança, caso em que deverão ser adotadas medidas eficientes de outra natureza.

§2º A direção do fluxo de ar nas áreas de produção deve ser no sentido da área limpa para a suja.

Art. 66. Sistemas e/ou aparelhos de climatização obedecerão ao disposto na legislação vigente, devendo, em qualquer caso, manter-se adequadas condições de funcionamento, limpeza e conforto térmico compatível com as atividades desenvolvidas.

Art. 67. A instalação e manutenção de elevadores e caldeiras devem obedecer às normas de segurança pertinentes (ABNT, Ministério do Trabalho, Corpo de Bombeiros e órgãos afins), sendo obrigatório apresentar a autoridade sanitária os documentos de aprovação do órgão competente bem como das manutenções realizadas.

Art. 68. Devem possuir área exclusiva para guarda e armazenamento de recipientes de gás liquefeito de petróleo (GLP) e seus acessórios, a qual deve ser delimitada com grades vazadas ou outro processo construtivo que evite a passagem de pessoas estranhas à instalação e permita uma constante ventilação, seguindo as normas do Corpo de Bombeiros e/ou outro órgão competente.

Parágrafo único. É obrigatória a manutenção periódica das mangueiras, conexões e registros de gás, corrigindo de imediato qualquer vazamento detectado.

Art. 69. O armazenamento de produtos químicos deverá obedecer aos critérios determinados pelo fabricante e ainda ao seguinte:

I - local seguro, iluminado e ventilado, longe de fontes de calor, de ácidos e produtos oxidantes, fora do alcance de animais, crianças e pessoas alheias às atividades;

II - teto, piso e paredes de depósitos devem ser laváveis, impermeáveis, de cor clara, de material resistente aos produtos armazenados;

III - afixar no local aviso de proibição de fumar e acender chamas;

IV - todos os recipientes devem ser mantidos fechados e devidamente rotulados, inclusive quando houver fracionamento;

V - todos os trabalhadores devem ser instruídos a ler os rótulos antes de utilizar os produtos.

Art. 70. Deve ser mantida no estabelecimento, em local de fácil acesso, ficha técnica dos produtos químicos utilizados contendo as orientações do fabricante quanto aos cuidados ambientais e individuais, tanto para armazenamento quanto para manipulação.

Art. 71. O manuseio de produtos químicos (fracionamento/uso) deve obedecer aos requisitos indicados pelo fabricante (rótulos/fichas técnicas), sendo vedada sua manipulação sem o uso dos Equipamentos de Proteção Individual indicados, ou em ambientes inadequados (sem exaustão/iluminação eficientes, etc.).

Parágrafo único. Quando necessário o fracionamento e/ou pesagem de produtos, construir sala anexa ao depósito exclusivamente para esse fim, dotada de todos os dispositivos de segurança necessários.

Art. 72. Os estabelecimentos devem possuir área exclusiva para higienização e guarda de material de limpeza (DML), dotada de:

I - tanque provido de água corrente e potável e de canalização das águas servidas para a rede de esgotos sanitários;

II - local apropriado para guarda de equipamentos e produtos de limpeza, bem como dos panos de limpeza.

Art. 73. Os estabelecimentos devem dispor de sistema de proteção contra incêndio, devendo mantê-lo em perfeitas condições de funcionamento e em local adequado, conforme as normas do Corpo de Bombeiros e demais normas pertinentes.

Parágrafo único. É obrigatória a apresentação do Certificado de Vistoria do Corpo de Bombeiros válido sempre que solicitado pela fiscalização sanitária.

Art. 74. O disposto neste Regulamento Técnico quanto aos ambientes de trabalho é aplicável a todos os estabelecimentos sujeitos às ações de Vigilância Sanitária já regulamentados, bem como àqueles que vierem a ser regulamentados, no que couber, a critério da autoridade sanitária, obedecidas as normas específicas de medicina e segurança do trabalho, em especial as Normas Regulamentadoras introduzidas pela Portaria Ministerial nº 3.214, de 1978.

Art. 75. As normas aqui estabelecidas aplicam-se aos estabelecimentos ou as atividades independentemente do vínculo existente entre estes e o trabalhador.

Art. 76. Sempre que as medidas de proteção coletiva não forem suficientes a eliminar os agentes agressivos do ambiente ou processo de trabalho, será obrigatório o uso de equipamento de proteção individual - EPI - adequados a cada atividade/área, tais como; jalecos, luvas e botas impermeáveis, máscaras para pó e para produtos químicos, protetores (facial, para olhos e auricular), calçados e vestimentas apropriadas, devendo o responsável pelo empreendimento:

I - buscar inicialmente mitigar as condições agressivas à saúde do trabalhador, adotando medidas de proteção coletiva;

II - fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI - adequados ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento e com Certificado de Aprovação do Ministério do Trabalho e Emprego;

III - orientar os trabalhadores quanto ao uso, guarda e higienização correta dos EPI's;

IV - manter local adequado para a guarda dos EPI's referidos no inciso anterior, que devem sofrer higienização e manutenção periódica.

Art. 77. Os estabelecimentos devem ainda:

I - fornecer aos trabalhadores água potável em condições higiênicas e temperatura adequada ao consumo, disposta em local estratégico em relação às áreas de trabalho, sendo proibido o uso de copos coletivos;

II - ter refeitório ou ambiente separado para refeições (quando estas forem efetuadas no local) adequado às normas pertinentes, a critério da autoridade sanitária, sendo equipado no mínimo com:

a) lavatório dotado de sabão líquido e toalha descartável,

b) bebedouro com água potável e copos descartáveis ou individualizados,

c) geladeira, fogão e mesa com cadeiras em quantidades suficientes.

III - manter todo o ambiente de trabalho em bom estado de conservação, higiene e organização;

IV- manter adequadas condições de temperatura, iluminação e nível de ruídos controlados;

V - manter uma distância mínima de 1,0 m (um metro) entre as máquinas para circulação dos funcionários com segurança;

VI - instalar sistema de exaustão adequado ao risco e executar limpeza periódica para que não haja dispersão de poeiras e outros contaminantes dentro do ambiente e/ou nas áreas circunvizinhas;

VII - manter os materiais, equipamentos e ferramentas de uso dispostos de forma adequada, evitando a obstrução de portas, equipamentos contra incêndio, iluminação e acesso às saídas, bem como para facilitar a limpeza do ambiente.

VIII - descartar materiais inservíveis com frequência suficiente a evitar acúmulo no ambiente de trabalho;

IX - ter instalado lava-olhos, quando indicado para a atividade;

X - ter instalado chuveiro de emergência, quando indicado para a atividade;

XI - oferecer condições ergonômicas adequadas;

XII - ter guarda-corpo instalado em todos os locais que ofereçam risco de quedas;

XIII - ter máquinas e equipamentos com dispositivos de acionamento e parada em local visível, de fácil acesso;

XIV- ter casas de máquinas em adequadas condições de segurança;

XV - manter instalados os dispositivos de proteção coletiva originalmente existentes em máquinas ou equipamentos e fazer instalar os inexistentes, mas necessários;

XVI - não instalar máquinas e equipamentos em locais que propiciem acidente.

Parágrafo único. Todos os trabalhadores devem receber treinamentos adequados quanto a:

I- uso e manutenção correta dos EPI's;

II- riscos físicos, biológicos e químicos a que estão expostos em sua área de trabalho, com indicação dos meios de prevenção.

III- noções básicas de higiene e segurança do trabalho, funcionamento das máquinas, fluxo de atividades, manipulação e armazenamento de produtos químicos.

Art. 78. Os sanitários e vestiários devem obedecer às exigências para estes ambientes.

Art. 79. Os produtos químicos devem ser armazenados em local fora da área de trabalho, em suas embalagens originais rotuladas, em depósito apropriado, conforme artigo 69, respeitando-se as recomendações técnicas do fabricante e demais normas sanitárias vigentes.
Art. 80. Os produtos passíveis de processamento podem ser submetidos à esterilização através de novas tecnologias, desde que estas sejam regulamentadas junto aos órgãos sanitários.

DO SANEAMENTO AMBIENTAL E ABASTECIMENTO DE ÁGUA E DESTINO DOS RESÍDUOS

Art. 81. As disposições relativas ao saneamento ambiental são aplicáveis a todos os estabelecimentos regulamentados ou não, no que couber.

Art. 82. É responsabilidade dos estabelecimentos dar tratamento e destino aos resíduos gerados, de forma que se tornem inócuos aos trabalhadores, à coletividade e ao meio ambiente.

Art. 83. A coleta, o acondicionamento, o transporte, o reaproveitamento e destinação final dos resíduos sólidos, domiciliares, comerciais, industriais e especiais (Resíduos dos Serviços de Saúde), processar-se-ão em condições que não representem riscos à saúde individual ou coletiva em consonância com a legislação específica editada pelos órgãos de meio ambiente e de saúde de âmbito federal, estadual e municipal.

Parágrafo único. Adotar-se-á para os efeitos de aplicação deste regulamento e normas técnicas editadas pela Secretaria Municipal de Saúde, as definições contidas na legislação federal.

Art. 84. Os estabelecimentos devem dispor de recipientes com tampa, para armazenamento do lixo comum produzido, constituídos de material de fácil higienização, sempre dotados de saco plásticos, com capacidade suficiente à produção de resíduos.

§1º O lixo produzido deve ficar, até a coleta, em local fechado, devidamente acondicionado, de forma a evitar o acesso e/ou proliferação de moscas, roedores e outros animais, obedecidas as normas de posturas do município, sendo vedado o acúmulo em áreas de produção/serviços.

§2º Quando em volumes acima de 100 (cem) litros, será obrigatório o uso de recipiente provido de tampa, construído de material resistente, não corrosível, ou outro aprovado pelos órgãos técnicos, sendo vedado, em qualquer caso, dispor resíduos (orgânicos ou não) em depósito aberto.

§3º A critério da autoridade sanitária poderá ser exigido abrigos, containeres ou lixeiras para o acondicionamento do lixo comum gerado, de acordo com a quantidade produzida e/ou a qualidade do mesmo, construídos conforme normas pertinentes, obedecidos os seguintes critérios:

I- serem localizados no interior do imóvel, vedado o uso do passeio público;

II- possuir capacidade adequada ao volume gerado, proibindo-se a colocação de lixo fora dessas unidades;

III-mantidos devidamente tampados e/ou trancados.

§4º Abrigos, lixeiras e containeres devem ser higienizados adequadamente, sendo obrigatória a existência de dispositivos que promovam o encaminhamento das águas de lavagem para a rede coletora de esgotos sanitários.

Art. 85. A coleta e o transporte de resíduos sólidos serão feitos em condições que não representem riscos à saúde individual ou coletiva, devendo o veículo de transporte conter dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas e/ou chorume nas vias públicas.

Art. 86. Os procedimentos relativos a Resíduos de Serviços de Saúde, eventualmente gerados devem obedecer às normas específicas vigentes.

Art. 87. É proibido lançar no solo (logradouro público, lotes vagos, etc.) ou em poços de água ou mananciais, qualquer resíduo sólido ou líquido (esgotos, dejetos, lixo, etc.), quer se trate de propriedade pública ou particular.

§1º A autoridade sanitária deverá aprovar os projetos de destino final do resíduo, fiscalizando a sua execução, operação e manutenção.

§2º O solo poderá ser utilizado para destino final de resíduos sólidos desde que sua disposição seja feita por meio ambientalmente adequado (aterros sanitários).

§3º Na execução e operação dos aterros sanitários devem ser tomadas medidas adequadas visando a proteção do lençol de água subterrâneo e dos mananciais atingíveis.

§4º Não é permitido proceder à disposição final do resíduo em aterros sanitários quando estes não dispuserem de dispositivos de drenagem e tratamento do percolado e de coleta dos gases produzidos.

§5º A disposição no solo de resíduos sólidos ou líquidos que contenham substâncias tóxicas, venenosas, radioativas, inflamáveis, explosivas ou incômodas, só será permitida após aprovação da autoridade sanitária e de meio ambiente, depois de tomadas as medidas de proteção ambientais necessárias.

Art. 88. A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final de resíduos que não conste neste regulamento, ficará a critério da autoridade sanitária e do disposto em Normas Técnicas Especiais.

Art. 89. Sem prejuízo das disposições deste regulamento e das demais normas relacionadas a resíduos, quanto ao lixo é proibido:

I - utilizá-lo para alimentação de animais;

II - a queima ao ar livre;

III - lançamento em poços (cisternas) e águas de superfície.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos e nos terrenos a eles pertencentes ou nos terrenos vazios ou vizinhos a estes é proibido o acúmulo de resíduos alimentares, dejetos humanos ou de animais, restos de materiais de construção ou quaisquer outros materiais que contribuam, para a proliferação das larvas de moscas, mosquitos e outros insetos e ainda de animais peçonhentos ou que lhes sirvam de abrigo.

Seção III

Fiscalização de Produtos

Art. 90. Todo produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no município, estará sujeito à fiscalização sanitária municipal, respeitando os termos desta Lei e a legislação federal e estadual, no que couber.

Art. 91. O controle sanitário a que estão sujeitos os produtos de interesse da saúde compreende todas as etapas e processos, desde a sua produção até sua utilização e/ou consumo.

Art. 92. No controle e fiscalização dos produtos de interesse da saúde serão observados os padrões de identidade, qualidade e segurança definidos por legislação específica.

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

§2º A amostra do produto considerado suspeito deverá ser encaminhada ao laboratório oficial, para análise fiscal.

Art. 93. Entende-se por produto de interesse da saúde o bem de consumo que, direta ou indiretamente, relacione-se com a saúde, abrangendo:

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

II – sangue, hemocomponentes e hemoderivados;

III – produtos de higiene e saneantes domissanitários;

IV – alimentos, bebidas e água para o consumo humano, utilização em serviços de hemodiálise e outros serviços de interesse da saúde;

V – produtos perigosos, segundo classificação de risco da legislação vigente, tais como tóxicos, corrosivos, inflamáveis, explosivos, infectantes e radioativos;

VI – perfumes, cosméticos e correlatos;

VII – aparelhos, equipamentos odontológicos, médicos, hospitalares e correlatos;

VIII – quaisquer produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos cujo uso, consumo ou aplicação possam provocar dano à saúde.

CAPÍTULO VI

DA NOTIFICAÇÃO, INTIMAÇÃO E APREENSÃO

Art. 94. A critério do Fiscal de Vigilância Sanitária poderá ser expedido Termo de Intimação ao inspecionado para que faça ou deixe de fazer alguma coisa, com indicação da disposição legal ou regulamentar pertinente.
§1° O prazo concedido para o cumprimento das exigências contidas no Termo de Intimação não poderá ultrapassar 90 (noventa) dias, podendo ser prorrogado por no máximo mais 90 (noventa) dias, a critério das autoridades de Vigilância Sanitária indicadas nos incisos II e V do artigo 8°, caso seja requerido pelo interessado até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.
§2° Decorrido o prazo concedido na intimação e persistindo a irregularidade, será lavrado Auto de Infração e instaurado Processo Administrativo Sanitário, caso esta providência não tenha sido adotada anteriormente, em face da irregularidade objeto da intimação.
Art. 95. Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros produtos de interesse à saúde, quando:

I - os produtos comercializados não atenderem às especificações de registros e rotulagem;

II - os produtos comercializados se encontrem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto nesta Lei, ou, 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 atenderem as disposições desta Lei ou outras normas técnicas específicas;

IV - o estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos estejam impróprios para os fins a que se destinam;

V - em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringentes condições relativas a alimentos e bebidas dispostas nesta Lei;

VI – for constatado pela autoridade sanitária competente que produtos de interesse à saúde pública e sujeitos ao controle sanitário encontram-se expostos à venda, ou destinam-se ao uso ou consumo, apesar de terem seu prazo de validade expirado;

CAPÍTULO VII

DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES

Art. 96. Considera-se infração sanitária a desobediência ao disposto nesta Lei e seus Regulamentos Técnicos, nas Leis federais, estaduais e nas demais normas legais e regulamentares que de qualquer forma destinem-se à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 97. Responderá pela infração sanitária a pessoa física e/ou jurídica que, por ação ou omissão, lhe deu causa, concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

§1º Para fins deste artigo, considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração sanitária não teria ocorrido.

§2º Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de equipamentos, produtos e serviços de interesse à saúde.

Art. 98. Os fabricantes e fornecedores de equipamentos, produtos e serviços de interesse à saúde respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados para o consumo e/ou utilização.

Art. 99. Na apuração das infrações sanitárias, a autoridade sanitária comunicará o fato:

I - à Autoridade Policial e ao Ministério Público, nos casos que possam configurar ilícitos penais;

II - aos Conselhos Profissionais, nos casos que possam configurar violação aos Códigos de Ética Profissional.

Art. 100. As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as seguintes penalidades:

I – advertência;

II – multa;

III – apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas e animais;

IV – suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

V – inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos;

VI – interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos;

VII – suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade;

VIII – cancelamento da Licença Sanitária Municipal;

§1º Aplicada a penalidade de inutilização, o infrator deverá cumpri-la arcando com seus custos no prazo determinado pela autoridade sanitária, respeitando a legislação e apresentando o respectivo comprovante.

§2º Aplicada a penalidade de interdição, essa vigerá até que o infrator cumpra as medidas exigidas pela legislação sanitária, solicite a realização de nova inspeção sanitária e que a autoridade julgadora se manifeste sobre o pleito de desinterdição de maneira fundamentada.

Art. 101. A pena de multa consiste no pagamento em moeda corrente no país, variável segundo a classificação das infrações constantes do artigo 105, conforme os seguintes limites:

I - nas infrações leves, de 1,47 UFL a 5,90 UFL;

II - nas infrações graves, de 5,91 UFL a 14,76 UFL;

III - nas infrações gravíssimas, de 14,77 UFL a 843,70 UFL.

Art. 102. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

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 autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;

IV – a capacidade econômica do autuado;

V – os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

Parágrafo único - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a autoridade sanitária levará em consideração as que sejam preponderantes.

Art. 103 - São circunstâncias atenuantes:

I – ser o autuado primário;

II – não ter sido a ação do autuado fundamental para a ocorrência do evento;

III – procurar o autuado, espontaneamente, durante o processo administrativo sanitário, reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe foi imputado.

Parágrafo único - Considera-se infrator primário, para efeito desta Lei, a pessoa física ou jurídica que não tiver sido condenada em processo administrativo sanitário nos 05 (cinco) anos anteriores à prática da infração em julgamento.

Art. 104. São circunstâncias agravantes:

I – ser o autuado reincidente;

II – ter o autuado cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão em desrespeito à legislação sanitária;

III – ter o autuado coagido outrem para a execução material da infração;

IV – ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

V – ter o autuado deixado de adotar providências de sua responsabilidade para evitar ou sanar a situação que caracterizou a infração;

VI – ter o autuado agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;

VII – ter o autuado praticado a infração que envolva a produção em larga escala.

Art. 105. As infrações sanitárias classificam-se em:

I – leves, quando o autuado for beneficiado por circunstância atenuante;

II – graves, quando for verificada uma circunstância agravante;

III – gravíssimas:

a) quando existirem duas ou mais circunstâncias agravantes;

b) quando a infração tiver consequências danosas à saúde pública;

c) quando ocorrer reincidência específica.

Parágrafo único - Considera-se reincidência específica a repetição pelo autuado da mesma infração pela qual já foi condenado.

Art. 106. Na aplicação da penalidade de multa, a capacidade econômica do infrator será observada dentro dos limites de natureza financeira correspondente à classificação da infração sanitária prevista no artigo 101.

Art. 107. As multas impostas em razão da infração sanitária sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o pagamento seja efetuado no prazo de 20 (vinte) dias, contados da data em que o infrator for notificado da decisão que lhe imputou a referida penalidade.

Art. 108. O pagamento da multa, em qualquer circunstância, implicará a desistência tácita de recurso em relação à sua aplicação, permanecendo o processo administrativo em relação às demais penalidades eventualmente aplicadas cumulativamente.

Art. 109. Nos casos de risco sanitário iminente a autoridade sanitária poderá determinar de imediato, sem a necessidade de prévia manifestação do interessado, a apreensão e interdição de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas, insumos, estabelecimentos, seções, dependências, obras, veículos, máquinas, assim como a suspensão de vendas, atividades e outras providências acauteladoras, as quais não configurarão aplicação de penalidade sanitária, mas sim o regular exercício das prerrogativas da administração pública.

§1º Concomitante às medidas acauteladoras previstas no caput deste artigo, a autoridade sanitária deverá lavrar auto de infração.

§2º As medidas acauteladoras previstas neste artigo durarão no máximo 90 (noventa) dias.

Art. 110. São infrações sanitárias:

I - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território do Município, estabelecimentos submetidos ao regime desta lei, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição de estabelecimento, veículos e equipamentos; suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

II - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, como hospitais, maternidades, policlínicas, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços

ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e, recipientes; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

III - construir, reformar ou adequar estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária sem a prévia aprovação do projeto pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência, interdição e/ou multa.

IV - construir, instalar ou fazer funcionar consultórios médicos, odontológicos, e outros consultórios de qualquer natureza que se dediquem à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde, laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, fisioterapia e de recuperação, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios-X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e, recipientes; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

V - construir, instalar ou fazer funcionar os estabelecimentos de interesse à saúde mencionados no artigo 39 e outros que vierem a ser regulamentados como de interesse à saúde sem licença sanitária ou contrariando o disposto nas normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e, recipientes; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;
VI - explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas relacionadas à saúde, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência, apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras,

veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

VII - fazer funcionar sem a presença e/ou assistência de responsável técnico legalmente habilitado, nos casos em que a legislação o exigir, os estabelecimentos onde são produzidos, transformados, comercializados, armazenados, manipulados, analisados, preparados, extraídos, purificados, fracionados, embalados, reembalados, importados, exportados ou expedidos produtos de interesse à saúde:

Pena - advertência; apreensão de produtos; inutilização de produtos; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos e equipamentos; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa.

VIII - exercer, com inobservância das normas legais, regulamentares e técnicas pertinentes, profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a promoção, proteção ou recuperação da saúde:

Pena - advertência e/ou multa;

IX - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, produtos veterinários, agropecuários e agrotóxicos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

X - expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos de interesse à saúde pública que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte sem observância das condições necessárias a sua preservação:

Pena - advertência, apreensão de produtos, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição de estabelecimento, seções, dependências, veículos, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa.

XI - descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para transporte de gêneros alimentícios:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XII - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse à saúde pública:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XIII - expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário que esteja impróprio para consumo, deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, avariado, falsificado:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XIV - expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário sem o prazo de validade ou com o prazo de validade expirado ou adulterado:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição de estabelecimento; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XV - entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessem à saúde pública;

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição de estabelecimento, seções, dependências, veículos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa.

XVI - distribuir água que não atenda a padrões de potabilidade vigentes, ou sem controle de qualidade, ou sem divulgação adequada de informações sobre a mesma ao consumidor:

Pena - advertência; apreensão de produtos e recipientes; inutilização de produtos e recipientes; interdição de estabelecimento, seções e/ou dependências; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos e recipientes; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa.

XVII - rotular produtos alimentícios, bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros de interesse à saúde contrariando as normas legais e regulamentares:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição de estabelecimento, seções, dependências, produtos e equipamentos; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa.

XVIII - Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição de estabelecimento, seções, dependências, produtos e equipamentos; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XIX - reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

Pena - advertência; apreensão de produtos, utensílios e recipientes; inutilização de produtos, utensílios e recipientes; interdição de estabelecimento, seções, dependências, utensílios e recipientes; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XX - deixar de observar as normas de biossegurança e controle de infecções hospitalares e ambulatoriais estipuladas na legislação sanitária específica.

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, máquinas, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa.

XXI - reciclar resíduos infectantes gerados por estabelecimento prestador de serviços de saúde:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; interdição de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXII - comercializar ou armazenar com finalidade de venda produtos sujeitos ao controle sanitário destinados exclusivamente à distribuição gratuita:

Pena - advertência; apreensão de produtos; interdição de estabelecimento; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa.

XXIII - deixar de fornecer à autoridade sanitária dados de interesse à saúde sobre serviços, matérias primas, substâncias utilizadas, processos produtivos e produtos e subprodutos utilizados:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXIV - deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes:

Pena - advertência e/ou multa;

XXV - deixar de notificar epidemia de qualquer doença ou outro agravo à saúde mesmo que não sejam de notificação obrigatória:

Pena - advertência e/ou multa;

XXVI - aplicar raticidas, agrotóxicos, preservantes de madeira, produtos de uso veterinário, solventes, produtos químicos ou outras substâncias sem observar os procedimentos necessários à proteção da saúde das pessoas e dos animais:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXVII - impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias:

Pena - advertência, apreensão do animal e/ou multa;

XXVIII - executar toda e qualquer etapa do processo produtivo, inclusive transporte, utilizando-se de produto ou resíduo perigoso, tóxico ou explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiação ionizante, entre outros, contrariando a legislação sanitária vigente:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXIX - não adotar medidas preventivas de controle ou favorecer as condições para proliferação de vetores de interesse à saúde pública:

Pena - advertência; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXX - executar serviços de desratização, desinsetização, desinfestação e imunização de ambientes e produtos e/ou aplicar métodos contrariando as normas legais e regulamentares.

Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição de estabelecimento, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

XXXI - manter condição de trabalho que cause dano à saúde do trabalhador:

Pena - advertência; interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXXII - fornecer, vender ou praticar quaisquer atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos cuja venda e uso dependam de prescrição

médica sem observância dessa exigência ou contrariando as normas legais e regulamentares:

Pena - advertência; interdição de estabelecimento; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXXIII - aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa de lei e normas regulamentares:

Pena - advertência; interdição de estabelecimento; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXXIV - manter serviço de atendimento ao público para aplicações de injeções, aferição de glicose, temperatura ou pressão arterial sem autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária vigente:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; interdição de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXXV - proceder à aplicação de medicamento injetável sem prescrição médica ou contrariando as normas sanitárias vigentes:

Pena - advertência; interdição de estabelecimento; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXXVI - dar destino final a drogas e/ou medicamentos sujeitos a controle especial sem ciência prévia do órgão sanitário ou descumprir normas regulamentares relativas à sua inutilização:

Pena - advertência; apreensão de produtos; interdição de estabelecimento; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXXVII - retirar ou aplicar sangue, hemocomponentes, hemoderivados, proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando normas legais e regulamentares:

Pena - advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, veículos, equipamentos e produtos, inutilização, cancelamento da licença sanitária e/ou multa;

XXXVIII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas à importação ou exportação de matérias-primas ou produtos sujeitos à vigilância sanitária:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XXXIX - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e boas práticas de fabricação de matérias-primas e de produtos sujeitos à vigilância sanitária:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XL - proceder à comercialização de produto importado interditado:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XLI - fazer propaganda ou publicidade de produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Pena - advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e multa;

XLII - reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde:

Pena - advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.

XLIII - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

Pena - advertência, interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; cancelamento de licença sanitária e/ou multa;

XLIV - industrializar ou produzir produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico legalmente habilitado, quando a legislação o exigir:

Pena - advertência; apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes, matérias-primas e insumos; interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, recipientes, máquinas, produtos e equipamentos; suspensão de venda e/ou fabricação de produtos, suspensão e/ou proibição de propaganda e/ou publicidade; propor cancelamento da notificação de produto alimentício; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XLV - exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação legal:

Pena - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes; inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes; interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XLVI - atribuir encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal:

Pena - apreensão de produtos e equipamentos; inutilização de produtos, e equipamentos; interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, produtos e equipamentos e/ou multa.

XLVII - proceder à cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes:

Pena - advertência, interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XLVIII - descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias relativas ao transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária e de pacientes:

Pena - advertência, interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, utensílios, recipientes, veículos, produtos e equipamentos; cancelamento da Licença Sanitária Municipal e/ou multa;

XLIX - descumprir normas legais e regulamentares relativas a imóveis e/ou manter condições que contribuam para a proliferação de roedores, vetores e animais sinantrópicos que possam configurar risco sanitário:

Pena - advertência, interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, máquinas e equipamentos; cancelamento de licença sanitária e/ou multa;

L - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

Pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária, proibição de propaganda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e/ou multa.

LI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação das normas legais e regulamentares pertinentes:

Pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da licença sanitária, proibição de propaganda, imposição de mensagem retificadora, suspensão de propaganda e publicidade e/ou multa.

LII - contribuir para que a poluição da água e do ar atinja níveis ou categorias de qualidade inferior aos previstos nas normas legais e regulamentares:

Pena - advertência, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

LIII - emitir ou despejar efluente ou resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, causadores de degradação ambiental, em desacordo com o estabelecido em normas legais e regulamentares:

Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

LIV - causar poluição hídrica que leve à interrupção do abastecimento público de água, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:

Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

LV - causar poluição atmosférica que provoque a retirada, ainda que momentânea, de habitantes, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:

Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

LVI - causar poluição do solo, tornando área urbana ou rural imprópria para ocupação, em razão de atividade sujeita à vigilância sanitária:

Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da licença sanitária e/ou multa.

LVII - utilizar ou aplicar defensivos agrícolas ou agrotóxicos, contrariando as normas legais e regulamentares e/ou as restrições constantes do registro do produto:

Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição e/ou multa.

Art. 111. As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos.

Parágrafo único. a prescrição interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição de pena.

CAPÍTULO VIII

PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Seção I

Normas Gerais

Art. 112. O processo administrativo sanitário é destinado a apurar a responsabilidade por infrações das disposições desta Lei e seus Regulamentos Técnicos e demais normas legais e regulamentares destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde, sendo iniciado com a lavratura de auto de infração, assegurando-se ao autuado o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, observado o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

Art. 113. Constatada a infração sanitária, a autoridade sanitária, no exercício da ação fiscalizadora, lavrará, no local em que essa for verificada ou na sede da Vigilância Sanitária, o Auto de Infração sanitária, o qual deverá conter:

I – nome do autuado ou responsável, seu endereço, bem como outros elementos necessários a sua qualificação e identidade civil;

II – local, data e hora da verificação da infração;

III – descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV – ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato constatado em processo administrativo sanitário;

V - assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa, menção pelo servidor autuante, e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;

VI – prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa ou de impugnação do Auto de Infração.

§1° Ao autuado é facultada vista ao processo a qualquer tempo, no Órgão Sanitário.

§2º O autuado poderá requerer cópias das peças que instruem o feito, observando-se, neste caso:

I- o fornecimento de cópias será efetuado mediante pagamento do valor referente a cada cópia;

II- o requerimento dar-se-á por escrito, com indicação expressa das peças que pretende fotocopiar;

§3º Quando, apesar da lavratura do auto de infração subsistir para o autuado obrigação a cumprir, deverá o mesmo ser intimado para cumprimento no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a critério da autoridade sanitária autuante.

§4º O prazo previsto no parágrafo anterior poderá ser prorrogado, em casos excepcionais, por no máximo mais 30 (trinta) dias, a critério da autoridade sanitária, considerado o risco sanitário, caso seja requerido pelo interessado, até 10 (dez) dias antes do término do prazo inicialmente concedido e desde que devidamente fundamentado.

§5º O servidor autuante é responsável pelas declarações e informações lançadas no auto de infração e no termo de intimação, sujeitando-se a sanções disciplinares em caso de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 114. Para os fins desta Lei contar-se-ão os prazos excluindo-se o dia do começo e incluindo-se o dia do vencimento.

§1° Os prazos somente começam a correr do primeiro dia útil após a ciência do autuado.

§2° Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil se o vencimento cair em feriado ou em dia não útil, devendo ser observado pelo autuado o horário de funcionamento do órgão competente.

Seção II

Da Análise Fiscal

Art. 115. Compete à autoridade sanitária realizar de forma programada ou, quando necessária, a coleta de amostra de insumos, matérias primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, para efeito de análise fiscal.

Parágrafo único - Sempre que houver suspeita de risco à saúde, a coleta de amostra para análise fiscal deverá ser procedida com interdição cautelar do lote ou partida encontrada.

Art. 116. A coleta de amostra para fins de análise fiscal deverá ser realizada mediante a lavratura do termo de coleta de amostra e do termo de interdição, quando for o caso, dividida em três invólucros, invioláveis, conservados adequadamente, de forma a assegurar a sua autenticidade e características originais, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial para realização das análises.

§1º Se a natureza ou quantidade não permitir a coleta de amostra em triplicata, deverá ser colhida amostra única e encaminhada ao laboratório oficial para a realização de análise fiscal na presença do detentor ou fabricante do insumo, matéria prima, aditivo, coadjuvante, recipiente, equipamento, utensílio, embalagem, substância ou produto de interesse à saúde, não cabendo, neste caso, perícia de contraprova.

§2º Na hipótese prevista no parágrafo anterior, se estiverem ausentes as pessoas ali mencionadas, deverão ser convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§3° Em produtos destinados ao uso ou consumo humanos, quando forem constatadas pela autoridade sanitária irregularidades ou falhas no acondicionamento ou embalagem, armazenamento, transporte, rótulo, registro, prazo de validade, venda ou exposição à venda que não atenderem às normas legais regulamentares e demais normas sanitárias, manifestamente deteriorados ou alterados, de tal forma que se justifique considerá-los, desde logo, impróprios para o consumo, fica dispensada a coleta de amostras, lavrando-se o auto de infração e termos respectivos.

§4° Aplica-se o disposto no parágrafo anterior, às embalagens, aos equipamentos e utensílios, quando não passíveis de correção imediata e eficaz contra os danos que possam causar à saúde pública.

§5° A coleta de amostras para análise fiscal se fará sem a remuneração do comerciante ou produtor pelo produto ou substância coletada.

Art. 117. Quando a análise fiscal concluir pela condenação dos insumos, matérias primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária deverá notificar o responsável para apresentar ao órgão de vigilância sanitária, defesa escrita ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 20 (vinte) dias, contados da notificação acerca do resultado do laudo da análise fiscal inicial.

§1º O laudo analítico condenatório será considerado definitivo quando não houver apresentação da defesa ou solicitação de perícia de contraprova, pelo responsável ou detentor, no prazo de 10 (dez) dias.

§2º No caso de requerimento de perícia de contraprova o responsável deverá apresentar a amostra em seu poder e indicar o seu próprio perito, devidamente habilitado e com conhecimento técnico na área respectiva.

§3º A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de alteração e/ou violação da amostra em poder do detentor, prevalecendo, nesta hipótese, o laudo da análise fiscal inicial como definitivo.

§4º Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja 1ª via integrará o processo de análise fiscal, e conterá os quesitos formulados pelos peritos.

§5° Havendo divergência entre os resultados da análise fiscal inicial e da perícia de contraprova o responsável poderá apresentar recurso a autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, o qual determinará novo exame pericial a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial, cujo resultado será definitivo.

Art. 118. Não sendo comprovada a infração objeto de apuração, por meio de análise fiscal ou contraprova, e sendo a substância ou produto, equipamentos ou utensílios considerados não prejudiciais à saúde pública, a autoridade sanitária lavrará notificação liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Art. 119. O resultado definitivo da análise condenatória de substâncias ou produtos de interesse da saúde, oriundos de unidade federativa diversa, será obrigatoriamente comunicado aos órgãos de vigilância sanitária federal, estadual e municipal correspondente.

Art. 120. Quando resultar da análise fiscal que substância, produto, equipamento, utensílios, embalagem são impróprios para o consumo, serão obrigatórias a sua apreensão e inutilização, bem como a interdição do estabelecimento, se necessária, lavrando-se os autos e termos respectivos.

Seção III

Do Procedimento

Art. 121. Adotar-se-á o rito previsto nesta seção às infrações sanitárias previstas nesta Lei.

Art. 122. O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa ou impugnação, contados da ciência do auto de infração.

Parágrafo único. Apresentada ou não a defesa ou impugnação, os autos do processo administrativo sanitário serão remetidos ao servidor autuante, o qual terá o prazo de 15 (quinze) dias para se manifestar, seguindo os autos conclusos para decisão do Coordenador de Vigilância Sanitária.

Art. 123. Após analisar a defesa, a manifestação do servidor autuante e os documentos que dos autos constam, o Coordenador de Vigilância Sanitária decidirá fundamentadamente, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do recebimento do processo administrativo sanitário.

§1º O auto de apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator à devolução do que foi apreendido;

§2º A decisão de primeira instância será fundamentada em relatório circunstanciado à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§3º A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário.

§4º A decisão que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§5º Eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

Art. 124. Decidida a aplicação da penalidade, o autuado poderá interpor recurso ao Secretário Municipal de Saúde, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da ciência da decisão de primeira instância, que se dará na forma prevista no artigo 126.

§1º O recurso previsto no caput não terá efeito suspensivo relativamente ao pagamento da multa e deverá ser interposto junto à Divisão de Cadastro da Vigilância Sanitária, que o encaminhará ao Gabinete do Secretário Municipal de Saúde no prazo de 05 (cinco) dias.

§2º A parte deverá comprovar o recolhimento do valor referente à multa imposta juntamente com a petição do recurso.

Art. 125. Após analisar o recurso interposto e os demais elementos constantes no respectivo processo administrativo sanitário, o Secretário Municipal de Saúde decidirá fundamentadamente no prazo de 30 (trinta) dias.

§1º A decisão de segunda instância é irrecorrível e será fundamentada em relatório circunstanciado, à vista dos elementos contidos nos autos, podendo confirmar ou não a existência da infração sanitária.

§2º A decisão que não confirmar a existência da infração sanitária implicará no arquivamento do respectivo processo administrativo sanitário.

§3º A decisão de segunda instância que confirmar a existência da infração sanitária fixará a penalidade aplicada ao autuado.

§4º As eventuais inexatidões materiais que se encontrem na decisão, ocasionadas por erros de grafia ou de cálculo, poderão ser corrigidas por parte da autoridade julgadora.

Art. 126. A ciência de decisões prolatadas e/ou de qualquer comunicação a respeito de processo administrativo sanitário dar-se-á por meio de Termo de Notificação, nas seguintes formas:

I – ciência direta ao inspecionado, autuado, mandatário, empregado ou preposto, provada com sua assinatura ou, no caso de recusa, sua menção pela autoridade sanitária que efetuou o ato;

II – carta registrada com aviso de recebimento;

III – edital publicado na imprensa oficial.

Parágrafo único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, e frustrado o seu conhecimento por carta registrada, este deverá ser cientificado por meio de edital, publicado uma vez na imprensa oficial, considerando-se efetiva a ciência após 05 (cinco) dias da sua publicação.

Seção IV

Do cumprimento das decisões

Art. 127. As decisões não passíveis de recurso serão cumpridas na forma abaixo:

I – penalidade de multa:

a) Quando aplicada a pena de multa, o infrator será notificado para efetuar o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da notificação, recolhendo-a a conta do Fundo Municipal de Saúde.

b) A notificação será feita na forma prevista no artigo 126.

c) o não recolhimento da multa dentro do prazo fixado na alínea anterior implicará na sua inscrição na dívida ativa do município, para fins de cobrança judicial na forma da legislação pertinente, sendo o valor obtido utilizado exclusivamente nas ações de vigilância sanitária.

II – penalidade de apreensão e inutilização:

a) os insumos, matérias primas, aditivos, coadjuvantes, recipientes, equipamentos, utensílios, embalagens, substâncias e produtos de interesse da saúde serão apreendidos e inutilizados em todo o município, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

III – penalidade de suspensão de venda:

a) o dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando a suspensão da venda do produto, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

IV – penalidade de cancelamento da licença sanitária:

a) o dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando o cancelamento da licença sanitária e cancelamento da notificação de produto alimentício, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

V – outras penalidades previstas nesta Lei:

a) o dirigente de vigilância sanitária publicará portaria determinando o cumprimento da penalidade, comunicando, quando necessário, ao órgão estadual de vigilância sanitária e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO IX

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 128. Esta Lei será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber.

Art. 129. A Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos e autoridades competentes, publicará portarias, resoluções, normas técnicas, atos administrativos cabíveis e normas complementares de vigilância sanitária no âmbito deste Código.

Art. 130. A autoridade sanitária solicitará proteção policial sempre que essa se fizer necessária ao cumprimento do disposto nesta lei, ainda que não configure fato definido em lei como crime ou contravenção.

Art. 131. A Secretaria Municipal de Saúde e a Procuradoria Geral do Município garantirão às autoridades sanitárias a proteção jurídica necessária ao exercício de suas funções.

Art. 132. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Lei Municipal n° 3.088, de 17 de outubro de 2007.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE LUZIÂNIA, aos 10 dias do mês de dezembro de 2013.

CRISTÓVÃO VAZ TORMIN
PREFEITO MUNICIPAL DE LUZIÂNIA

ANEXO I
DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PELA VISA E ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO

1. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS COMUNS A TODOS OS ESTABELECIMENTOS PARA A CONCESSÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO:

1.1. Aprovação dos documentos apresentados e à comprovação do cumprimento dos requisitos técnicos especificados nesta Lei, mediante inspeção sanitária;
1.2. Apresentação do Termo de Intimação ou Notificação de Vistoria, deferido pela Autoridade Sanitária;

1.3. Apresentação do comprovante de pagamento da Taxa de Fiscalização Sanitária – DUAM (exigido para o Alvará Sanitário de todos os estabelecimentos, inicial, renovação e alterações).

2. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA REQUERER ALVARÁ SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE - PESSOA JURÍDICA:

2.1. Para concessão de Licença Inicial:

2.1.1. Requerimento, conforme modelo próprio da Autoridade Sanitária, assinado pelo responsável legal de estabelecimento;
2.1.2. Cópia do CNPJ atualizado;
2.1.3. Cópia do Contrato Social e alterações;
2.1.4. Cópia do documento que comprova o registro da empresa e a Responsabilidade Técnica dos profissionais legalmente habilitados (certidões, certificados, anotações) emitido pelo respectivo Conselho de Classe;
2.1.5. Cadastro de aparelhos de Raios-X existente no serviço, conforme modelos do ANEXO B - ficha de cadastro de instituição da Portaria 453/98-MS, preenchido e assinado pelo responsável técnico de serviço;
2.1.6. Cópia do Comprovante de Aprovação do Projeto Arquitetônico dos Estabelecimentos de Saúde expedido pelo órgão sanitário competente (RDC ANVISA 50/2002), conforme legislação vigente.

2.1.7. Apresentar:

2.1.7.1. Declaração das atividades existentes nos serviços de saúde;
2.1.7.2. Listagem do corpo clínico contendo nome, função, horário de trabalho, registro no respectivo conselho de classe;
2.1.7.3. Os Serviços de Saúde que Utilizam Radiações Ionizantes deverão apresentar Cópia do Projeto Básico de Arquitetura aprovado pelo órgão sanitário competente, incluindo os aspectos de proteção radiológica, com exceção de clínicas odontológica que fazem uso somente de radiografia intra-oral;

2.1.8. Documentos do responsável técnico:

2.1.8.1. RG, CPF e Carteira do Conselho de Classe (cópia);
2.1.8.2. Termo de Responsabilidade Técnica assinado perante autoridade sanitária.
2.1.8.3. Comprovante de endereço;
2.1.8.4. Termos de responsabilidade, conforme modelo próprio da autoridade sanitária para Serviço de Radiodiagnostico:
2.1.8.4.1. Termo de responsabilidade primária, assinado pelo responsável legal;

2.1.8.4.2. Termo de responsabilidade técnica, assinado pelo responsável técnico (RT) do serviço;
2.1.8.4.3. Termo de proteção radiológica, assinado pelo supervisor de proteção radiológica em radiodiagnóstico (SPR) do serviço.

2.2. Para Renovação de Licença:

2.2.1. Certificado de regularidade técnica atualizado;
2.2.2. inscrição no Cadastro Nacional de Estabelecimento de Saúde – CNES;

2.3. Em caso de alteração contratual, incluir:

2.3.1. Requerimento para expedição de Alvará de Autorização Sanitária assinado pelo representante legal, assinalando a opção "ALTERAÇÃO" no campo motivo da inspeção;
2.3.2. Cópia das alterações contratuais;
2.3.3. Cópia do CNPJ, já devidamente alterado;
2.3.4. Inscrição Municipal, já com a devida alteração na Secretaria Municipal de Finanças;

3. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA REQUERER ALVARÁ SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTO DE SAÚDE (PESSOA FÍSICA)

3.1. Para concessão de Licença Inicial:

3.1.1. Requerimento, conforme modelo próprio da Autoridade Sanitária, assinado pelo responsável legal de estabelecimento;

3.1.2. Documentos do responsável técnico:

3.1.2.1. RG, CPF e Carteira do Conselho de Classe (cópia);
3.1.2.2. Termo de Responsabilidade Técnica assinado perante autoridade sanitária.
3.1.2.3. Comprovante de endereço do estabelecimento;
3.1.2.4. Certidão de Regularidade Profissional junto ao Conselho de Classe;

3.1.3. Cadastro dos aparelhos de Raios-X, conforme Ficha de cadastro Modelo B2 (Portaria 453/98-MS) assinado pelo responsável técnico para consultório odontológico (quando houver o aparelho);
3.1.4. Planta baixa do consultório, contendo dimensões e compartimentos;

3.2. Para Renovação de Licença:

3.2.1. Certificado de regularidade técnica atualizado;
3.2.2. inscrição no Cadastro Nacional de Estabelecimento de Saúde – CNES;

3.3. Em caso de alteração, incluir:

3.3.1. Requerimento para expedição de Alvará de Autorização Sanitária assinado pelo representante legal, assinalando a opção "ALTERAÇÃO" no campo motivo da inspeção;
3.3.2. Inscrição Municipal, já com a devida alteração na Secretaria Municipal de Finanças;

4. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA REQUERER ALVARÁ SANITÁRIO PARA UNIDADE MÓVEL E CERTIFICADO SANITÁRIO DE VEÍCULO:

4.1. Para concessão de Licença Inicial:

4.1.1. Além das exigências para o responsável Técnico apresentar:

4.1.1.1. Descrição dos procedimentos contendo definições, beneficiários, serviços prestados, responsabilidades, rotinas e fluxos dos procedimentos técnicos e Listagem dos equipamentos com respectivo registro na ANVISA;
4.1.1.2. Certificado de Registro, Propriedade e Licenciamento do Veículo.

4.2. Para Renovação de Licença:

4.2.1. Certificado de regularidade técnica atualizado;
4.2.2. inscrição no Cadastro Nacional de Estabelecimento de Saúde – CNES;
4.2.3. Em caso de alteração, incluir as exigências descritas no item 1.3 para pessoa jurídica e 2.3 para pessoa física.

5. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA REQUERER ALVARÁ SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTO DE INTERESSE Á SAÚDE:

5.1. Documentação geral para a concessão de Licença Inicial:

5.1.1. Requerimento, conforme modelo próprio da Autoridade Sanitária, assinado pelo responsável legal de estabelecimento;
5.12. CNPJ
5.1.3. Cópia do Contrato Social (com alterações, se houver), Requerimento de Empresário ou Declaração de Empreendedor Individual;
5.1. 4. Cópia do CPF do representante legal;
5.1.5. Declaração de atividades que efetivamente serão exercidas (especificar, dentre as que constam no CNPJ).

5.2. Para atividades que exigirem Responsável Técnico inscritos em Conselho de Classe, incluir:

5.2.1. Cópia do RG, CPF e identidade profissional do Responsável Técnico;
5.2.2. Cópia do documento que comprova o registro da empresa e a Responsabilidade Técnica dos profissionais legalmente habilitados (certidões, certificados, anotações) emitido pelo respectivo Conselho de Classe;
5.2.3. Termo de Responsabilidade Técnica assinado perante autoridade sanitária.(modelo próprio da autoridade sanitária).

5.3. Para as demais atividades que exigirem responsáveis com cursos técnicos em áreas especificas:

5.3.1. Descrição dos serviços desenvolvidos discriminando respectivas atividades;
5.3.2. Cópia de Certificado de capacitação na área (atividades de salão de beleza/ podologia/instituto de estética/massagem corporal /e tatuagem e piercing e similares);

5.4. Além da documentação geral, os estabelecimentos abaixo devem trazer os seguintes documentos, na licença inicial:

5.4.1. Óticas:

5.4.1.1. Se houver terceirização de serviços de confecção dos óculos/ou lentes, no caso de empresa que não possui laboratório próprio, apresentar cópia da Licença Sanitária do terceirizado, bem como contrato de prestação de serviços.
5.4.1.2. Comprovação do vínculo empregatício do responsável técnico com o estabelecimento óptico, que se dará pela apresentação de cópia da carteira

de trabalho, das páginas referentes ao Contrato de trabalho, exceto se o responsável técnico for sócio ou proprietário.

5.4.1.3. Cópia do diploma do óptico responsável técnico.

5.4.1.4. Termo de Responsabilidade Técnica assinado perante a autoridade sanitária (modelo próprio da autoridade sanitária) assinado pelo profissional.

5.4.2. Para as seguintes atividades: serviço externo de processamento de roupas de serviços de saúde (lavanderia externa ao EAS); atividades de atenção à saúde humana integradas com assistência social, prestadas em residências coletivas e particulares; cozinha industrial; hipermercado; indústria de alimentos, medicamentos, cosméticos, saneantes, correlatos, produtos saúde; transportadora, farmácia de manipulação; outras atividades que a legislação sanitária específica exigir:

5.4.2.1. Projeto Arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária competente conforme pactuação.

Obs.: As atividades de media complexidade, conforme constam na pactuação, deverão apresentar à COVISA Croqui contendo dimensões e compartimentos.

5.4.3. Drogarias

5.4.3.1. Declaração contendo as atividades a serem desenvolvidas pela drogaria (aplicação de injetáveis, e/ou fracionamento de medicamentos);

5.4.3.2. Manual de Boas Práticas de armazenamento e dispensação de medicamentos.

5.5. Para Renovação de Licença:

5.5.1. Certificado de Regularidade Técnica atualizado quando se tratar dos estabelecimentos que exigirem Responsável Técnico inscritos em Conselho de Classe;

5.5.2. Em caso de drogarias:

5.5.2.1. Cópia do Alvará Sanitário do ano anterior (frente e verso);

5.5.2.2. Cópia do Certificado de Regularidade emitido pelo conselho Regional de Farmácia, atualizado para o ano em curso;

5.5.2.3. Cópia da publicação em Diário Oficial da União, contendo número da Resolução e data, da AFE – Autorização de Funcionamento de Empresa renovada, ou cópia da Resolução capturada no sitio eletrônico da Anvisa.

5.5.2.4. Declaração contendo as atividades a serem desenvolvidas pela drogaria (aplicação de injetáveis, e/ou fracionamento de medicamentos);

5.5.2.5. Manual de Boas Práticas de armazenamento e dispensação de medicamentos;

5.5.2.6. Para comercializar medicamentos que contenham substâncias constantes das Listas da Portaria MS 344/98, as drogarias deverão apresentar a cópia do Certificado de Escrituração Digital, respeitando os prazos fixados pela Resolução RDC nº 27, de 30 de março de 2007; Resolução RDC nº 76, de 31 de outubro de 2007; Instrução Normativa nº 11, de 31 de outubro de 2007 e outras que venham a substituí-las ou complementá-las;

5.5.2.7. Plano de Gerenciamento de Resíduos, conf. RDC 306/04 ANVISA e Resolução RDC 358/05 CONAMA.

5.5.3. Em caso de estabelecimentos de ensino em geral, creches, abrigos de menores, brinquedotecas, berçários e estabelecimentos congêneres:

5.5.3.1. Apresentar inscrição no Conselho Municipal de Educação;

5.6. Em caso de alteração, incluir:

5.6.1. Requerimento para expedição de Alvará de Autorização Sanitária assinado pelo representante legal, assinalando a opção "ALTERAÇÃO" no campo motivo da inspeção;

5.6.2. Inscrição Municipal, já com a devida alteração na Secretaria Municipal de Finanças;

6. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA DISPONIBILIZAR À VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO MOMENTO DA INSPEÇÃO:

6.1. Manual contendo os procedimentos operacionais padrão – POP adotados no controle de infecções/transmissão de doenças (higienização do ambiente e superfícies, limpeza, desinfecção e esterilização, EPIs) organizado, setorizado e atualizado.

6.2. Comprovante da realização da limpeza e higienização dos reservatórios que deverá ser feita de seis em seis meses.

6.3. Comprovante de qualidade da água (se de concessionária pública, cópia da conta com laudo da água; se de abastecimento alternativo, apresentar laudo da análise físico-química e bacteriológica da água).

6.4. Cronograma da limpeza dos filtros do ar condicionado.

6.5 Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.

6.6. Comprovante de destino final dos resíduos conforme o PGRSS.

6.7 Comprovante de Inscrição no CNES.

6.8. Certificado do Corpo de Bombeiros.

7. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA BAIXA DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO SERVIÇO E NA DESATIVAÇÃO DO EQUIPAMENTO DE RAIOS-X:

7.1. Do Serviço:

7.1.1. Declaração de baixa da Responsabilidade Técnica junto ao Conselho de Classe ao qual está vinculado;

7.1.2. Assinatura do Termo de Baixa de Responsabilidade Técnica junto a COVISA

7.2. Do Equipamento:

7.2.1. A desativação de equipamento de raios-x deve ser comunicada à autoridade sanitária, por escrito, com solicitação de baixa de responsabilidade e notificação sobre o destino dado ao equipamento.

8. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA BAIXA DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA DAS DEMAIS ATIVIDADES:

8.1. Preencher e assinar o Termo de Baixa de Responsabilidade Técnica junto a COVISA

8.2. Apresentar a Rescisão Contratual ou, na falta desta, uma declaração do responsável legal dando ciência da baixa requerida pelo responsável técnico.

ANEXO II
REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE
TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este Regulamento Técnico estabelece normas sanitárias gerais e específicas para o funcionamento de estabelecimentos cuja atividade e ambientes são de saúde, de Assistência à saúde ou prestadores de serviços à saúde.
Art. 2º Os estabelecimentos referidos no artigo anterior devem obedecer, além do previsto no Código Sanitário do Município de Luziânia para os estabelecimentos de saúde, às normas aqui relacionadas, sem prejuízo de outros diplomas aplicáveis, de âmbito Federal, Estadual e/ou Municipal.
Art. 3º A inobservância ou desobediência ao disposto no presente Regulamento configura infração de natureza sanitária, na forma do Código Sanitário Municipal, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

TÍTULO II
DAS NORMAS GERAIS AOS ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 4º Para os efeitos deste Regulamento Técnico adotam-se as seguintes definições:

I- estabelecimentos de Saúde são quaisquer edificações destinadas à prestação de assistência à saúde da população que demande acesso de pacientes, em regime de internação ou não, qualquer que seja o nível de complexidade;
II- processamento de roupas: compreende as etapas do recolhimento, pesagem, classificação, lavagem e centrifugação, secagem, costura, passagem, separação e preparação, armazenamento e distribuição em perfeitas condições de higiene e conservação, transformando a roupa suja e contaminada em roupa limpa para uso nos EAS.
III- barreira: bloqueio físico que, associado à condutas técnicas ,minimizam a entrada de microorganismos externos .Deve existir nos locais de acesso à área onde seja exigida assepsia e somente se permita a entrada de pessoas com indumentária apropriada (paramentação). É absolutamente necessária nas áreas críticas conforme orientações da RDC 50/02 – ANVISA.
IV- área Suja: área critica destinada à recepção, separação, pesagem e lavagem das roupas, devendo estas atividades serem obrigatoriamente realizadas em ambientes próprios, exclusivos e com paramentação adequada conforme orientação da RDC 50/02- ANVISA.

V- área Limpa: área destinada à centrifugação, seleção, secagem, calandragem e passadoria, costura, dobragem, armazenagem e distribuição da roupa lavada, mantendo-a limpa e livre de contaminação.

VI- área crítica: Ambientes onde existe risco aumentado de transmissão de infecção, onde se realizam procedimentos de risco.

Art. 5º Para obter o Alvará de Licença Sanitária, os estabelecimentos de saúde deverão apresentar infraestrutura e funcionamento compatível com as normas em vigor, bem como a seguinte documentação, sem prejuízo de outras que possam vir a ser requeridas pela autoridade sanitária:

I- requerimento;

II- termo de responsabilidade técnica;

III- cópia do contrato social ou comercial ou cópia da lei de criação do hospital municipal;

IV- projeto arquitetônico aprovado pelo órgão sanitário competente, conforme legislação sanitária específica;

V- roteiro e/ou relatório de vistoria.

Art. 6º Os estabelecimentos de assistência à saúde ou estabelecimentos prestadores de serviços de saúde devem ter responsável técnico, de acordo com a legislação sanitária, ainda que mantenham serviços conveniados, terceirizados ou profissionais autônomos.

Art. 7º A Secretaria Municipal de Saúde pode estabelecer, complementarmente a esta Lei, às normas federais e Estaduais, através de normas técnicas específicas, os padrões de programação físico-funcional e padrões de dimensionamento e quantificação dos ambientes dos estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.

Art. 8º Os estabelecimentos prestadores de serviços de saúde ou de assistência à saúde somente podem ser instalados e funcionar desde que possuam todas as dependências necessárias ao seu funcionamento e que tenham, após inspeções, cumpridas todas as exigências da legislação vigente.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ser independentes de residências, não podendo suas dependências ser utilizadas para outros fins diferentes daqueles para os quais foram licenciados, nem servir de passagem para outro local.

Art. 9º A Qualidade na prestação de serviços ofertados à população, bem como a segurança ao profissional, paciente e público, nos serviços de radioterapia e medicina nuclear, será medida através da atualização tecnológica e tempo de uso dos equipamentos, além da infra-estrutura apresentada, obedecendo o que prevê a legislação federal ou estadual específica.

Art. 10. Os desinfetantes antissépticos e produtos químicos utilizados nos estabelecimentos de assistência à saúde deverão estar condizentes com as normas legais em vigor.

Art. 11. Os estabelecimentos de saúde que prestam serviços em regime de internação manterão comissão e serviço de controle de infecção hospitalar, cuja implantação, composição e eventuais alterações serão comunicadas à autoridade sanitária competente estadual ou municipal.

Art. 12. Os estabelecimentos de assistência à saúde periodicamente verificarão a existência de instalações, equipamentos e aparelhagem indispensáveis, cuidando de sua manutenção, de acordo com a legislação e as normas técnicas em vigor.
Art. 13. Os estabelecimentos de assistência à saúde ou de prestação de serviços de saúde que utilizam em seus procedimentos medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial ou antimicrobianos deverão manter controles e registros na forma prescrita na legislação específica.
Art. 14. Os estabelecimentos de assistência à saúde ou de prestação de serviços de saúde deverão possuir adequadas condições para o exercício da atividade profissional, na prática de ações que visem à proteção, à promoção, à preservação e à recuperação da saúde.
Parágrafo Único - Os estabelecimentos de assistência à saúde ou de prestação de serviços de saúde possuirão meios de proteção individual ou coletiva capazes de evitar efeitos nocivos ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores, pacientes, circunstantes e comunidade.
Art. 15. Os estabelecimentos de assistência à saúde ou de prestação de serviços de saúde estarão sujeitos a vistorias periódicas ou eventuais efetuadas pela fiscalização de vigilância sanitária municipal, quando necessário, com apoio técnico de outras autoridades sanitárias, segundo critérios programáticos e de risco à saúde individual ou coletiva da população.
Parágrafo único. O alvará de licença Sanitária é pré-requisito para credenciamento junto ao Sistema Único de Saúde.

CAPÍTULO II
DA CONSTRUÇÃO

Art. 16. Todo projeto arquitetônico de construção, reforma ou adequação de estabelecimento de assistência à saúde ou prestador de serviço de saúde, deve ser aprovado pela Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual ou Municipal de Saúde, conforme legislação específica e de acordo com a competência prevista na CIB – Comissão Inter gestores Bipartite.
Art. 17. Reformas físicas, alterações do número de leitos ou mudança do responsável técnico obrigam alteração do Alvará de Licença Sanitária e equivalem, para efeitos de fiscalização, à construção, instalação ou funcionamento de novo estabelecimento, devendo, para tal, apresentar os documentos constantes no artigo anterior, de acordo com o tipo de alteração pretendida.
§1º Entende-se por reforma, toda e qualquer modificação na estrutura física, no fluxo e nas funções originalmente aprovadas.
§2º A obra deve ser executada em consonância com o projeto aprovado.

CAPÍTULO III
DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 18. Os estabelecimentos de assistência à saúde ou prestadores de serviços de saúde só poderão funcionar com responsável técnico legalmente habilitado, ou substituto legal, de acordo com as legislações específicas.

§1º Cabe ao responsável técnico zelar e responder pelo funcionamento dos serviços e pelos equipamentos utilizados, de forma a garantir as condições de qualidade e segurança, para profissionais, pacientes, público e meio ambiente.
§2º As práticas terapêuticas de medicina tradicional, tais como, homeopatia, acupuntura, fitoterapia, massoterapia, somente podem ser desenvolvidas por profissionais técnica e legalmente habilitados.
Art. 19. Os estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, através de seus responsáveis legais, devem prover as condições administrativas, físicas e operacionais mínimas para o exercício da atividade profissional.

CAPÍTULO IV
DAS INSTALAÇÕES E PROCEDIMENTOS

Art. 20. Conforme o grau de risco, devem ser descartados ou submetidos a descontaminação, limpeza, desinfecção ou esterilização, as instalações, equipamentos, instrumentos, artigos, roupas, utensílios e alimentos sujeitos a contatos com fluídos orgânicos, mucosas e/ou solução de continuidade de tecidos de pacientes ou usuários.
Art. 21. Os estabelecimentos prestadores de serviços de saúde e os veículos para transporte e pronto atendimento de pacientes, devem ser mantidos em rigorosas condições de higiene, com estrita observância das normas técnicas sanitárias de controle de infecção e de biossegurança.
Art. 22. Os estabelecimentos prestadores de serviços de saúde devem:
I. adotar procedimentos técnicos adequados, definidos nas respectivas normas, no tocante a resíduos decorrentes da prestação dos serviços de saúde;
II. possuir quadro de pessoal legalmente habilitado e treinados periodicamente;
III. observar a existência de instalações, equipamentos, instrumentos, utensílios, roupas e materiais de consumo indispensáveis e condizentes com suas finalidades, em bom estado de funcionamento e/ou conservação, e em quantidade suficiente ao número de pessoas atendidas.
Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata este artigo devem manter programa de manutenção preventiva periódica dos equipamentos e respectivos registros.
Art. 23. Os estabelecimentos prestadores de serviços de saúde devem manter de forma organizada e sistematizada os registros de dados de identificação dos pacientes, de exames clínicos e complementares, de procedimentos realizados, da terapêutica adotada, da evolução e condições de alta, devendo estes dados serem prontamente disponibilizados à autoridade sanitária, sempre que solicitados.
Parágrafo único. Os registros citados devem ser guardados pelo tempo previsto na legislação vigente.
Art. 24. Os procedimentos de diagnóstico e terapia prestados pelos serviços de saúde, devem obedecer às normas e padrões científicos nacional e internacionalmente aceitos.
Art. 25. O estabelecimento prestador de serviços de saúde, mesmo não possuindo internação, deve obrigatoriamente ter comissão de controle de infecção e/ou

programa de controle de infecção e executar as ações contidas no referido programa.

Art. 26. Todo e qualquer procedimento classificado como invasivo, bem como a utilização de equipamentos diagnósticos e terapêuticos, deve ser obrigatoriamente executado por profissional legalmente habilitado e sob a responsabilidade do responsável técnico, de acordo com a legislação vigente.

Parágrafo único. Considera-se procedimento invasivo todo aquele que quando realizado leva total ou parcialmente ao interior do corpo humano, substâncias, instrumentos, produtos ou radiações.

CAPÍTULO V
DAS FONTES IONIZANTES
Seção I
Dos Princípios e da Responsabilidade Técnica e Legal

Art. 27. As atividades envolvendo radiações ionizantes no Município devem obedecer aos princípios da justificação, otimização e da limitação da dose individual.

Parágrafo único. Para efeito no disposto no caput, adotam-se as seguintes definições:

I- princípio da Justificação: "Qualquer atividade envolvendo radiação ionizante deve ser justificada em relação a outras atividades alternativas e produzir um benefício líquido para a sociedade".

II- princípio da Otimização: "As instalações e as práticas devem ser planejadas, implantadas e executadas de modo que a magnitude das doses individuais, o número de pessoas expostas e a probabilidade de exposição acidental, seja tão reduzida quanto razoavelmente exequível, levando-se em consideração os fatores econômicos e sociais além das restrições de dose aplicáveis".

III- princípio da Limitação da Dose Individual: "As doses individuais para profissionais ocupacionalmente expostos e população em geral, não devem exceder os limites de dose estabelecidos pela legislação vigente".

Art. 28. Todos os estabelecimentos e serviços que façam uso de radiação ionizante devem possuir Responsável Técnico e substituto legal, registrados no serviço de Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. O Responsável Técnico assume também a função de Supervisor de Radioproteção quando não houver a exigência de tal função específica, definida pela legislação vigente.

Art. 29. Cabe ao responsável legal pela instituição que faz uso de radiações ionizantes, prover a todos os profissionais ocupacionalmente expostos, de Equipamentos de Proteção Individual - EPI´s, materiais de segurança e monitores individuais adequados à atividade desenvolvida, e assegurar que todo profissional envolvido tenha a qualificação para o exercício profissional, prevista na legislação em vigor.

Seção II
Da Construção

Art. 30. Nenhum estabelecimento que faça uso de radiações ionizantes pode ser construído, reformado ou ampliado, ou ter seus serviços transferidos de ambiente ou local, sem que tenha o projeto arquitetônico e de radioproteção aprovado pelo Serviço de Vigilância Sanitária competente.
Art. 31. Os estabelecimentos que fazem uso de radiações ionizantes não podem funcionar sem estarem devidamente cadastrados na Vigilância Sanitária Estadual e/ou Municipal, bem como as fontes de radiação ionizante que utilizam.
Art. 32. Sempre que houver alteração em qualquer dos dados cadastrais do estabelecimento, deve haver prévia comunicação à Vigilância Sanitária.
Parágrafo único. As alterações que exigem comunicação são: razão social, responsável técnico, endereço, substituição, aquisição ou desativação de fonte de radiação ionizante, entre outras.

Seção III
Das Instalações e Procedimentos

Art. 33. Nenhum equipamento de radiodiagnóstico médico, radiodiagnóstico odontológico, radioterapia, medicina nuclear, indústria, ensino e pesquisa, pode vir a ser utilizado sem que sejam realizados testes de aceitação, quando da instalação do aparelho e testes periódicos de controle de qualidade, conforme previsto na legislação em vigor, devendo, para fins de comercialização ou utilização, possuir registro no Ministério da Saúde.
Art. 34. Em todos os estabelecimentos usuários de radiação ionizante, devem ser observadas condições de segurança na manipulação, guarda e operação de equipamentos emissores de raios X e substâncias radioativas, de modo a que os níveis de radiação para público, profissionais e todos os envolvidos no processo, estejam dentro dos limites estabelecidos pela legislação Federal e Estadual.
Art. 35. Salas de operação/manipulação de fontes emissoras de radiação ionizante devem possuir sinalização adequada e serem de uso exclusivo, conforme legislação vigente.
Art. 36. Todo estabelecimento que faça uso de radiação ionizante, deve:
I- realizar radiometria, atendendo a periodicidade determinada pela legislação específica e sempre que houver qualquer alteração de lay-out, da carga de trabalho semanal ou da fonte de radiação ionizante;
II- estabelecer rotinas de serviço e procedimentos, para as situações de normalidade e para casos de acidentes/emergências, que sejam de conhecimento e fácil disponibilidade a todos os envolvidos no processo de trabalho;
III- possuir e fazer uso de instalações, equipamentos, materiais, imobilizadores e Equipamentos de Proteção Individual - EPI's previstos para as atividades desenvolvidas, íntegros e em quantidade suficiente à segurança radiológica do profissional ocupacionalmente exposto, dos pacientes e acompanhantes, quando necessário, observada a legislação em vigor;

IV- manter um programa de treinamento e atualização dos profissionais, devidamente registrado, tendo em vista a proteção radiológica, bem como a melhoria da qualidade dos serviços prestados.

Art. 37. Os estabelecimentos prestadores de serviços de radiologia, radioterapia, medicina nuclear, radioimunoensaio, industriais, de ensino e pesquisa e demais estabelecimentos de interesse a saúde, públicos ou privados, que utilizam, produzem e/ou transportam fontes emissoras de radiação ionizante, sujeitam-se às normas deste regulamento e demais disposições atinentes à matéria.

Art. 38. Incluem-se no campo de incidência da legislação sanitária as empresas consultoras de proteção radiológica, de manutenção corretiva, preventiva e controle de qualidade em equipamentos emissores de radiação e afins, bem como os estabelecimentos que atuam na área de assistência à saúde e que fazem uso de radiação ionizante para fins de diagnóstico ou terapia.

TÍTULO III
DAS DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS AOS ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE
CAPÍTULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE APOIO DIAGNÓSTICO E TERAPÊUTICO

Art. 39. Para efeito deste Regulamento Técnico e demais normas especiais, serão considerados como de apoio diagnóstico e terapêutico os estabelecimentos de saúde que prestem serviços intra-hospitalares ou autônomos, como postos de coleta, patologia clínica, radiologia diagnóstica, radioterapia, análises clínicas, ultra-sonografia, anatomia patológica, hemodiálise, diálise peritonial, medicina nuclear, laboratório de radioisótopos, endoscopia, hemoterapia, eletroneuromiografia, eletroencefalografia, eletrocardiografia, análises metabólicas e endocrinológicas, provas respiratórias, provas hemodinâmicas, fisiatria, termografia, ressonância nuclear magnética, unidades de sorologia, cardiologia não-invasiva, audiometria, fisioterapia, fonoaudiologia, óptica, bancos de órgãos e tecidos, laboratórios, entre outros que possam vir a ser estipulados e disciplinados em normas técnicas especiais.

§1º A presença do responsável técnico ou do seu substituto será obrigatória durante todo o horário de funcionamento.

§2º Os estabelecimentos a que se refere este artigo poderão funcionar com mais de uma especialização desde que contem com pessoal legalmente habilitado para cada uma delas, disponham de equipamentos apropriados e mantenham controles e desempenhos compatíveis com as suas finalidades institucionais.

Art. 40. Os estabelecimentos de saúde referidos no art. 39 deste regulamento somente poderão funcionar mediante autorização da fiscalização e vigilância sanitária que expedirá, atendidas todas as exigências legais, os respectivos Alvarás de Licença Sanitária.

Art. 41. Os estabelecimentos de que tratam os artigos anteriores deverão manter livros próprios, vistados pela autoridade sanitária, destinados ao registro de todos os resultados positivos de exames realizados para o diagnóstico de doenças de notificação compulsória, indicando todos os dados sobre a qualificação do paciente e o material examinado.

Art. 42. Os resultados laboratoriais que confirmem ou indiquem suspeita de doença de notificação compulsória devem ser notificados conforme a Portaria MS nº 104, de 25 de janeiro de 2011 ou outra que vier a substituí-la.

Art. 43. Os serviços que realizem atividade de laboratório clínico e posto de coleta laboratorial devem seguir, além do disposto neste Regulamento Técnico, o disposto na Resolução RDC-ANVISA nº 302, de 13 de outubro de 2005 e suas atualizações, ou outro instrumento que venha a substituí-la.

Art. 44. Os serviços que realizam atividade de diálise devem seguir o disposto na Resolução RDC – ANVISA nº 154, de 15 de junho de 2004 ou outro instrumento legal que venha a substituí-la.

Art. 45. Todos os profissionais dos serviços que trata este Capítulo deverão ser vacinados para hepatite B, bem como outras doenças que possam vier a ter sua obrigatoriedade determinada por legislação específica, devendo a imunização ser comprovada.

Art. 46. Deve ser mantido atualizado e disponibilizado aos funcionários procedimentos: de biossegurança em conformidade com o Manual de Biossegurança em Laboratórios Biomédicos e de Microbiologia MS\FUNASA\2001 ou outro instrumento que venha substituí-la.

Art. 47. Deve ser mantido atualizado e disponibilizado aos funcionários procedimentos escritos de limpeza, desinfecção e esterilização, quando aplicável, das superfícies, instalações, equipamentos, artigos e materiais em conformidade com o Manual de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde, MS\1994 ou outro instrumento que venha substituí-la.

Art. 48. As etapas de produção, comercialização ou prestação de serviço derivada a terceiros devem ser consideradas como extensão de empresa contratante e, como tais, são passíveis de inspeção sanitária.

§1º Caso a empresa contratada não esteja instalada no município, a COVISA pode solicitar do contratante os documentos que entender necessários para avaliação sanitária.

§2º Os estabelecimentos laboratoriais de finalidade diagnóstica, pesquisa, análise de amostras, análise de produtos alimentares, medicamentosos e correlatos, controle de qualidade de equipamentos, inclusive laboratórios de análises clínicas e de patologia clínica, entre outros, quanto às instalações, funcionamento, classificação, controle de riscos para a saúde e demais tópicos técnico-administrativos, obedecerão ao disposto nesta Lei e nas normas técnicas especiais.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA (EAO) E LABORATÓRIOS DE PRÓTESE ODONTOLÓGICA

Seção I

Das definições

Art. 49. Para efeito desteRegulamento Técnico, as expressões técnicas serão assim definidas:

I - anti-sepsia: procedimento que visa o controle de infecção a partir do uso de substâncias microbicidas ou microbiostáticas de uso tópico na pele ou mucosa;

II - assepsia: conjunto de métodos empregados para impedir que determinado local, equipamento ou instrumental seja contaminado;

III - meio Asséptico: meio isento de formas de microorganismos;

IV - artigo: Os artigos compreendem instrumentos, objetos de natureza diversa, utensílios, acessórios de equipamentos e outros que possam ser veículos de contaminação;

V - artigos Críticos: são aqueles que penetram através da pele e mucosas atingindo tecidos subepiteliais e sistema vascular;

VI - artigos semicríticos: são aqueles que entram em contato com a pele não íntegra ou com mucosas íntegras;

VII - artigos Não Críticos: são aqueles que entram em contato apenas com a pele íntegra do paciente;

VIII - descontaminação: método de eliminação parcial ou total dos microorganismos de artigos e superfícies. Obtém-se a descontaminação através da limpeza, desinfecção e esterilização;

IX - limpeza: remoção mecânica da sujidade de qualquer superfície;

X - desinfecção: processo físico ou químico onde ocorre a eliminação das formas vegetativas, à exceção dos esporulados;

XI - esterilização: processo de destruição de todos os microorganismos, inclusive os esporulados, mediante aplicação de agentes físicos, químicos ou ambos;

XII - risco sanitário: propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana;

XIII - tecnologias em saúde: conjunto de equipamentos, de medicamentos, de insumos e de procedimentos utilizados na prestação de serviços de saúde, bem como das técnicas de infraestrutura desses serviços e de sua organização.

XIV - áreas críticas: são os ambientes onde existe risco aumentado de transmissão de infecção, onde se realizam procedimentos de risco, com ou sem pacientes, ou onde se encontram pacientes imunodeprimidos.

XV - superfícies: compreendem-se os mobiliários, pisos, paredes, portas, tetos, janelas, equipamentos e demais instalações.

Seção II

Da Caracterização e Classificação dos Estabelecimentos de Assistência Odontológica e Laboratórios de Prótese Odontológica

Art. 50. Os estabelecimentos de assistência odontológica classificam-se em:

I - consultório odontológico tipo I: Estabelecimento de Assistência Odontológica caracterizado por possuir somente um conjunto de equipamento odontológico, podendo fazer uso ou não de equipamento de Raios X odontológico;

II - consultório odontológico tipo II: Estabelecimento de Assistência Odontológica caracterizado por possuir somente um conjunto de equipamento odontológico e que mantém anexo laboratório de prótese odontológica, sob a responsabilidade técnica do cirurgião dentista, podendo fazer uso ou não de equipamento de Raios X odontológico;

III - clínica odontológica tipo I: Estabelecimento de Assistência Odontológica caracterizado por possuir um conjunto de no máximo 05 consultórios odontológicos, independentes entre si, devendo cada consultório possuir somente um conjunto de equipamento odontológico, com área de espera em comum, podendo fazer uso ou não de equipamento de Raios X odontológico;

IV - clínica odontológica tipo II: Estabelecimento de Assistência Odontológica caracterizado por possuir um conjunto de no máximo 05 consultórios odontológicos, independentes entre si, devendo cada consultório possuir somente um conjunto de equipamento odontológico, com área de espera em comum e que mantém anexo laboratório de prótese odontológica, podendo fazer uso ou não de equipamento de Raios X odontológico;

V - policlínica odontológica: Estabelecimento de Assistência Odontológica caracterizado por possuir várias especialidades, com um conjunto de mais de 05

consultórios odontológicos, independentes entre si, devendo cada consultório ter instalado somente um conjunto de equipamento odontológico. Devem possuir área de espera e ambientes de apoio em comum, adequados à demanda e complexidade do atendimento;

VI - clínica modular: Estabelecimento de Assistência Odontológica caracterizado por possuir um conjunto de no máximo 05 equipamentos odontológicos para atendimento em um único espaço, observando-se:

a) devem ser separados por barreira física de no mínimo 2.10 m de altura, formando boxes de material liso, impermeável, de fácil limpeza e desinfecção e que não permitam a visualização entre si, preservando a privacidade do paciente; Se a barreira física for constituída de vidro, este deverá receber tratamento especial que elimine sua transparência.

b) podem fazer uso ou não de equipamento de Raios X odontológico;

c) deverão ser exclusivas e independentes entre si as salas para equipamento de raios-X, profilaxia odontológica, sala administrativa de atendimento ao paciente, sala de espera e ambientes de apoio necessários;

VII - clínica de radiologia odontológica / documentação odontológica: Serviço que realiza tomadas radiográficas intra ou extraorais, podendo usar vários tipos de equipamentos de radiologia odontológica, além de realizar outros exames complementares como moldagem da cavidade bucal para confecção de modelos, fotografias, slides intra e extrabucais, traçados cefalométricos e outros exames de diagnóstico complementares. A instalação e utilização dos equipamentos de Raios-X devem estar de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde n.º 453 de 01 de Junho 1998, que aprova o Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas de Proteção Radiológica em Radiodiagnóstico Médico e Odontológico ou outra que vier a substituí-la.

VIII - laboratório ou oficina de prótese odontológica: Local onde são confeccionadas peças protéticas de uso odontológico, sob a responsabilidade técnica de um cirurgião dentista ou um técnico em prótese dental, inscrito junto ao Conselho Regional de Odontologia/GO.

Seção III

Das Modalidades de Atendimento

Art. 51. Os procedimentos odontológicos poderão ser executados nas seguintes modalidades:

I - intraestabelecimento: realiza os atendimentos dentro da área física do serviço;

II- extraestabelecimento: realiza os atendimentos fora da área física do serviço, com o uso das seguintes unidades:

a) Unidade transportável: realiza atendimento em áreas rurais, assentamentos e outros locais onde não haja possibilidade de deslocamento dessa população para a assistência odontológica. Deve ser instalada em locais previamente estruturados, ser de permanência provisória, sendo que os equipamentos deverão ser adaptados para o atendimento;

b) Unidade móvel: instalada sobre um veículo automotor, ou por ele tracionada;

c) Unidade de atendimento portátil: realiza atendimento emergencial voltado principalmente para os casos de impossibilidade de locomoção do paciente, inclusive nos casos de pacientes hospitalizados e acamados;

Parágrafo único. Todas as unidades odontológicas relacionadas acima e que prestem atendimento no município de Luziânia deverão requerer Autorização de Funcionamento junto a COVISA/LZA.

Seção IV

Do Funcionamento e da Responsabilidade Técnica

Art. 52. Os Estabelecimentos de Assistência Odontológica somente poderão funcionar depois de licenciados pelo órgão sanitário competente, na presença física de um Responsável Técnico, com Termo de Responsabilidade assinado perante a Coordenação de Vigilância Sanitária.

Art. 53. O Alvará de Licença Sanitária deverá ser solicitado à Coordenação de Vigilância Sanitária de Luziânia, uma vez cumpridas as demais exigências previstas junto a Prefeitura Municipal de Luziânia, devendo o pedido ser instruído com os documentos relacionados no Anexo II desta Portaria conforme a classificação do estabelecimento;

§ 1° O Alvará deverá ser colocado em quadro próprio e fixado em local visível.

§ 2° Os serviços executados extraestabelecimento devem apresentar à COVISA as diretrizes básicas que norteiam seu funcionamento contendo definições, beneficiários, serviços prestados, responsabilidades, rotinas e fluxos dos procedimentos técnicos.

Art. 54. O Responsável Técnico deverá estar presente durante todo o período de atendimento realizado no estabelecimento;

Parágrafo único. Poderá ser indicado um responsável substituto, com Termo de Responsabilidade assinado perante a COVISA, quando necessário para a complementação dos horários e dias de atendimento no estabelecimento.

Seção V

Dos Recursos Humanos

Art. 55. A equipe que atua na área de odontologia é constituída pelos seguintes profissionais: Cirurgião Dentista (CD); Técnico em Saúde Bucal (TSB); Auxiliar de Saúde Bucal (ASB); Técnico em Prótese Dental (TPD), Auxiliar de Prótese Dental (APD), Técnico em Radiologia Odontológica (TRO) entre outros afins, que devem estar devidamente inscritos / registrados no Conselho Regional de Odontologia do Estado de Goiás, sendo a documentação profissional disponibilizada aos Fiscais de Vigilância Sanitária em inspeção no Estabelecimento.

Art. 56. Além dos profissionais citados no artigo anterior e levando-se em consideração a complexidade dos procedimentos, o estabelecimento poderá contar com outros profissionais para execução dos serviços de recepção, limpeza, administração, gerência, manutenção e outros de apoio.

Seção VI

Da Estrutura Física

Art. 57. Todos os Estabelecimentos Assistenciais de Odontologia, excetuando-se os consultórios odontológicos tipo I e II, deverão ter Projeto Arquitetônico e Memorial Descritivo de Obras e das Atividades aprovados pelo órgão sanitário competente.

§1º Os consultórios odontológicos tipo I e II deverão apresentar junto a COVISA planta baixa, contendo dimensões e compartimentos.

§2º Após vistoria nos estabelecimentos a que se refere o parágrafo anterior, detectada complexidade da estrutura, poderá ser exigida a aprovação de Projeto Arquitetônico e Memorial Descritivo de Obras e Atividades pelo órgão sanitário competente.

Art. 58. A estrutura física dos Estabelecimentos de Assistência Odontológica devem atender as exigências estabelecidas pela RDC 50/2002, ou outra que vier a substituí-la, e pelo Código de Vigilância Sanitária do Município de Luziânia, observando os seguintes requisitos básicos:

I - para consultório individual, área mínima de 9 m2;

II - para clínicas e policlínicas, a área mínima dependerá do número e da quantidade de equipamentos utilizados, devendo possuir uma distância mínima livre de 0,8 m na cabeceira e de 1 m nas laterais de cada cadeira odontológica.;

III – as paredes devem ser de alvenaria ou divisórias não transparentes, de cor clara, material liso, impermeável, resistente à lavagem e ao uso de desinfetantes:

a) As tintas elaboradas a base de epóxi, PVC, poliuretano e outras destinadas a áreas molhadas podem ser utilizadas nas áreas críticas nas paredes e teto, desde que resistentes à lavagem e ao uso de desinfetantes;

IV – o piso deve ser de material liso, lavável, impermeável e resistente a produtos de limpeza:

a) o rodapé deve ser embutido e alinhado com a parede;

b) todas as áreas molhadas devem ter fechos hídricos (sifões) e tampa com fechamento escamoteável;

c) é proibida a instalação de ralos nos ambientes onde os pacientes são examinados ou tratados.

V - forro de cor clara, de material liso, lavável e impermeável, sem a presença de mofo e infiltrações:

a) nas áreas críticas o teto deve ser contínuo, sendo proibido o uso de forros removíveis, do tipo que interfira na assepsia dos ambientes.

VI - devem dispor de instalações hidráulicas (água fria e esgoto) e elétricas (pontos de força e iluminação) embutidas ou protegidas por calhas ou canaletas externas, evitando-se o depósito de sujidades em sua extensão;

VII - iluminação natural e/ou artificial, adequadas para permitir boa visibilidade, sem ofuscamento ou sombras e que propicie conforto visual;

VIII - ventilação natural ou mecânica, por meio de ar condicionado, que propicie circulação e renovação do ar ambiente:

a) havendo aparelhos de ar condicionado, os filtros devem ser conservados limpos, de acordo com as normas da ABNT e com a portaria 3523/98-MS;

IX - deve ser garantida a acessibilidade aos portadores de deficiência ou pessoas com mobilidade reduzida, de acordo com as legislações específicas vigentes (ABNT NBR 9050).

Seção VII

Dos Ambientes

Art. 59. Na sala de procedimentos odontológicos devem ser observados os seguintes preceitos básicos:

I – a sala de procedimentos odontológicos não deve conter plantas, aquários, quadros, sofás, ventiladores, brinquedos e outros materiais que possam se constituir em focos de insalubridade;

II - o lavatório deve ter água corrente (água potável da rede pública), de uso exclusivo para lavagem de mãos, com dispositivo que dispense o contato de mãos com a torneira durante o seu fechamento, toalhas de papel descartável não reciclado e sabonete líquido. As clínicas que realizam cirurgias devem possuir lavabo cirúrgico (100 x 50 x 50 cm) e utilizar degermante líquido para as mãos;

III - a saída externa (ralo) para onde correm os dejetos da cuspideira e do suctor de saliva deve localizar-se fora do ambiente de atendimento aos pacientes;

IV - cortinas e persianas deverão ser de material que permita a higienização, sendo proibido o uso de cortinas de pano;

V – as superfícies devem ser de material liso, monolítico, não poroso e resistente a produtos de limpeza e descontaminação;

VI - quando não estiverem em condições de uso, os equipamentos, artigos e móveis deverão obrigatoriamente estar fora da área reservada aos procedimentos odontológicos;

VII - a sala administrativa de atendimento ao paciente deve ser separada da sala de procedimentos odontológicos.

Art. 60. Os Estabelecimentos de Assistência Odontológica deverão possuir, ainda, os seguintes ambientes de apoio:

I - sala de espera para pacientes e acompanhantes com área mínima de 1,2 m2 por pessoa, que deverá proporcionar condições para que os pacientes aguardem o atendimento sentados, com boa ventilação natural ou artificial. Neste ambiente deverá ser disponibilizado ao usuário água potável e copos descartáveis, além de coletor para lixo com saco plástico;

II - depósito de material de limpeza (DML) com área mínima de 02 (dois) m^2 e dimensão mínima de 1 m, equipado com tanque;

III - sanitários para pacientes e público divididos por sexo, adaptados aos portadores de necessidades especiais, conforme NBR 9050, com área mínima de 1,6 m^2 e dimensão mínima de 1 m:

a) as instalações sanitárias deverão ser providas de vaso sanitário com tampa, lavatório em material impermeável e de fácil limpeza e coletor de lixo com tampa e acionamento por pedal.

b) deverão dispor de toalhas de papel descartável não reciclado e sabonete líquido.

IV - central de material esterilizado (CME) simplificada, com dois ambientes contíguos, separados até o teto, com ventilações independentes, diretas ao exterior, com guichê de passagem e sem cruzamento de fluxo, a saber:

a) ambiente sujo - área mínima de 4,8 m^2, com sala de lavagem e descontaminação de materiais com bancada, pia e guichê para a área limpa (sala de esterilização de material);

b) ambiente limpo - área mínima de 4,8 m^2, com sala de preparo/esterilização/estocagem de material, com bancada para equipamentos de esterilização, armários para guarda de material e guichê para distribuição de material.

§1ºOs consultórios odontológicos individuais poderão fazer as seguintes adaptações para o DML nobanheiro: torneira baixa, não sendo permitido o descarte das águas servidas nas pias de lavagem de mãos e/ou de instrumentais; ralo escamoteável; armários fechados suspensos para a guarda para rodo/vassouras e demais produtos de higiene, limpeza e desinfecção, entre outros;

§2º Os Consultórios odontológicos individuais poderão dispensar a CME simplificada e possuir, no mesmo ambiente, uma bancada com pia e equipamentos de esterilização, desde que sejam estabelecidas rotinas de assepsia e manuseio de materiais a serem esterilizados (barreira técnica).

§3º Consultórios odontológicos individuais localizados no interior de shoppings podem compartilhar as áreas comuns destes estabelecimentos destinadas aos sanitários, depósito de material de limpeza e local para guarda dos pertences dos funcionários.

Art. 61. São considerados ambientes opcionais:

I - sanitários para funcionários (área mínima de 1,6 m^2 e dimensão mínima de 1m).

II - depósito de equipamentos/materiais com área mínima a depender dos tipos de equipamentos e materiais.

III - sala administrativa com área mínima de 5,5 m^2 por pessoa.

IV - copa com área mínima de 2,6 m^2 e dimensão mínima de 1,15 m.

Art. 62. Os Estabelecimentos de Assistência Odontológica que realizem especialidades em cirurgia, como implantes, cirurgias periodontais, aplicação de enxertos ósseos, remoção de dentes inclusos e outros, que expõem tecido ósseo, devem ter na sua estrutura física, obrigatoriamente, Centro Cirúrgico.

Art. 63. Não devem ser mantidos no estabelecimento equipamentos, utensílios, móveis e demais objetos em desuso.

Art. 64. Devem ser adotadas medidas para evitar a entrada de animais sinantrópicos nos ambientes do EAO. É proibida, ainda, a presença de animais domésticos.

Seção VIII

Dos Equipamentos, Aparelhos e Outros Materiais

Art. 65. Os Estabelecimentos de Assistência Odontológica devem possuir os seguintes equipamentos de apoio:

I - compressor de ar com proteção acústica e filtro regulador de ar, instalado em lugar arejado ou com possibilidade de captação do ar externo e em condições de salubridade, sendo vedada a sua instalação no banheiro ou em local de difícil acesso;

II - autoclave horizontal para esterilização de artigos e instrumentais. A autoclave a que se refere esta norma deve ser horizontal, ciclo fechado, podendo ser de mesa, com capacidade de acordo com a demanda do serviço. Podem ser utilizados outros tipos de autoclave desde que sejam de tecnologia mais avançada, devendo ser observadas as especificações do fabricante;

§1° Para o processo de esterilização de artigos e instrumentais é proibida a utilização de calor seco (forno de Pasteur/estufa), equipamento à base de radiação ultravioleta, ebulidores de água ou a utilização de outro tipo de equipamento sem registro no órgão competente.

§2° Se forem utilizados instrumentais que necessitem de esterilização em calor seco (alguns tipos de brocas e alicates ortodônticos), os estabelecimentos deverão manter, ainda, estufas/forno de Pasteur.

Art. 66. As unidades móveis e as unidades de atendimento portátil devem apresentar local próprio para esterilização ou terceirizar o serviço.

Art. 67. No caso de terceirização do serviço de esterilização deverá ser apresentado contrato com a empresa prestadora do serviço, sendo que a mesma deverá enviar registro dos controles de qualidade da monitoração do processo de esterilização ao EAO que o contratou. O EAO deverá ter local adequado para o armazenamento dos artigos. A empresa terceirizada deverá ter licença sanitária expedida pelo Órgão competente.

Art. 68.Nos Estabelecimentos de Assistência Odontológica devem ser utilizados os seguintes equipamentos de proteção individual:

I – luvas de uso único e troca obrigatória a cada paciente, sendo de quatro tipos:

a) luvas cirúrgicas (estéreis);

b luvas para procedimentos (não estéreis);

c) sobre luvas (usadas para evitar contaminação cruzada);

d) luvas grossas de borracha de cano longo para limpeza (devendo ser limpas e desinfetadas com álcool 70% após o uso);

II – avental de uso exclusivo para o ambiente de trabalho;

III – máscaras cirúrgicas descartáveis ou respiradores, dependendo do tipo de precaução que deverá ser adotada;

IV – protetores oculares;

V – gorro;

VI – calçado fechado, de uso exclusivo para a sala de procedimentos.

Parágrafo único – Os equipamentos de proteção individual devem ser em quantidades suficientes para toda a equipe de saúde bucal.

Art. 69. Os EAO devem possuir os seguintes equipamentos e acessórios básicos, respeitando-se as características dos procedimentos executados: Cadeira, equipo, refletor, mocho, sugador de saliva, amalgamador elétrico e demais equipamentos limpos e dentro das normas técnicas e das legislações específicas.

Art. 70. Os produtos, insumos e materiais devem ser armazenados em armário fechado, limpo e seco, de material resistente e passível de desinfecção periódica, em condições que garantam sua integridade. É expressamente proibido o seu armazenamento sob a bancada da pia, junto ao sifão, com exceção dos produtos de limpeza.

Art. 71. Os EAO devem dispor de materiais, equipamentos e medicamentos necessários para os casos de urgência e emergência.

Art. 72. Todos os equipamentos odontológicos devem ter registro na ANVISA.

Art. 73. É obrigatória a manutenção preventiva e periódica de todos os equipamentos, devendo ser registrada, constando laudo com data, nome e assinatura do técnico que a executou.

Seção IX

Dos Instrumentais

Art. 74. O instrumental necessário para o funcionamento deve ser compatível com:

I - o processo de esterilização adotado, o número de pacientes atendidos e o tipo de procedimento realizado;

II - o instrumental esterilizado deve ser guardado em armário fechado, com prateleiras exclusivas para esta finalidade. Deverão ser de material de fácil limpeza, instalados em local seco, arejado, livre de odores e umidade. Proibida a instalação sob a pia com conexão de água e/ou esgoto. O local deve ser de acesso exclusivo da equipe de saúde bucal;

III - devem ser anotadas nos pacotes ou caixas metálicas a data de esterilização e a data limite de validade, de sete dias. Utilizar pacotes ou caixas metálicas pequenas, individuais;

IV - deve ser feita a validação do processo de esterilização com o uso de indicadores químicos e/ou biológicos;

V - as brocas devem ser esterilizadas;

VI – deve ser utilizada uma bandeja, um jogo de instrumental e um jogo de brocas para cada paciente;

VII - todo instrumental e material que penetra na boca do paciente deve estar esterilizado;

Seção X

Dos Serviços que Utilizam Equipamentos Emissores de Radiação Ionizante

Art. 75. Os Estabelecimentos de Assistência Odontológica que utilizam equipamentos emissores de radiação ionizante devem cumprir as exigências

previstas na Portaria do Ministério da Saúde nº 453 de 01 de Junho de 1998, mantendo no estabelecimento uma cópia desta, ou outra que vier a substituí-la.

Seção XI

Dos Resíduos

Art. 76. Os serviços devem elaborar e operacionalizar o Plano de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS, de acordo com as legislações vigentes, Resolução - RDC nº 306/2004 ANVISA e Resolução CONAMA nº 358/2005 bem como atender os requisitos constantes na Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos e outras que vierem a substituí-las.

Art. 77. Os serviços odontológicos que gerarem volume superior a 700L por semana ou o volume diário que exceder a 150L devem dispor de um abrigo temporário exclusivo. A média diária deve ser feita tendo em vista a quantificação executada em sete dias consecutivos. Os sacos de resíduos devem permanecer armazenados dentro de um recipiente tampado, até que seja feita a coleta externa.

Seção XII

Dos Laboratórios de Prótese Odontológica

Art. 78.Os estabelecimentos a que se refere estaSeção deverão observar:

I - os laboratórios devem possuir uma área de recepção, onde será realizada a desinfecção das moldagens, modelos e peças protéticas antes de chegarem a área central;

II - a área de recepção deve possuir pia e bancada, vaporizador, recipientes fechados e resistentes aos agentes de desinfecção;

III - quando um estabelecimento de prótese odontológica for anexo a um Estabelecimento de Assistência Odontológica a área deverá ser separada por parede ou divisória até o teto, e com porta que impeça a comunicação direta entre ambos;

IV - as paredes não podem apresentar fendas, trincas, sinais de umidade ou mofo;

V - não é permitido manter no interior dos estabelecimentos de prótese odontológica equipamentos de uso exclusivamente odontológico tais como cadeira odontológica, refletor e cuspideira, sendo vedado, ainda, prestar qualquer assistência ou atendimento direto com o paciente;

VI - os equipamentos de proteção individual consistem em:

a) luvas com proteção antitérmica no ambiente da fundição;

b) óculos e/ou protetor facial;

c) máscara com filtro para vapores e/ou poeiras;

d) avental;

VII - os laboratórios de prótese dentária deverão ter no mínimo 10m² incluindo as instalações sanitárias e recepção;

VIII - devem dispor de lavatório com água corrente e bancadas de material liso, resistente e impermeável;

IX - piso e paredes de material liso, resistente, impermeável, que possibilite a execução de procedimentos de desinfecção e limpeza adequados, de cor clara, sem descontinuidades, tais como rachaduras ou fendas que possam abrigar sujidade;

X - iluminação artificial ou natural que permita boa visualidade;

XII - ventilação natural ou artificial adequada, devendo haver ao menos (01) uma janela, área e vazão para troca de ar segundo legislação específica ABNT e MS;

XIII - todo equipamento deverá estar em perfeito estado de funcionamento e conservação e proporcionar condições ergonômicas corretas para o operador;

XIV - os laboratórios de prótese dentária deverão possuir equipamentos básicos mínimos relacionados com a sua área de atuação.

XV - a instalação de extintores, oxigênio e botijões de gás, bem como dos pontos de consumo deve atender a legislação vigente, normas da ABNT e Corpo de Bombeiros;

XVI - quando dispuser de Forno Cromo e Cobalto deverá possuir chaminé para área externa sem prejudicar a vizinhança;

XVII - todos os materiais e líquidos inflamáveis devem ser acondicionados em armários distantes de qualquer fonte de calor e perfeitamente ventilados.

Seção XIII

Das Disposições Transitórias e Finais deste Capítulo

Art. 79. Para os estabelecimentos instalados após a publicação desta Norma o cumprimento da presente legislação será imediato.

Art. 80. Os estabelecimentos odontológicos que já se encontram em funcionamento terão prazo de 12 (doze) meses para a aquisição de equipamentos.

Art. 81. O não cumprimento das disposições constantes nesta Norma Técnica constituirá infração sanitária capitulada na legislação sanitária vigente, Lei Municipal nº 3088/2007, Lei Estadual nº 16.140/2008 e Lei Federal nº 6.437/1977.

Art. 82. A presente Norma Técnica poderá ser revista e atualizada, qualquer tempo, conforme a necessidade e outras determinações legais.

CAPÍTULO III
DOS CONSULTÓRIOS DE PSICOLOGIA

Art. 83. Nenhum consultório de psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão sanitário competente.
Parágrafo único. Para o licenciamento dos estabelecimentos mencionados no presente artigo será necessário requerimento do responsável técnico legalmente habilitado, juntando a documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO IV
DOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE, MATERNIDADES E CONGÊNERES

Art. 84. Os hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde congêneres que prestam serviços de saúde em regime de internação ou ambulatorial, somente poderão funcionar em todo o município de Luziânia depois de licenciados, sob a direção e responsabilidade de médico devidamente habilitado na forma da lei, com termo de responsabilidade assinado perante o órgão sanitário competente.
Parágrafo único. É obrigatória a presença de médico legalmente habilitado em qualquer estabelecimento de saúde de que trata este artigo, durante todo o horário de funcionamento.
Art. 85. Os hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde congêneres que executam procedimentos em regime de internação, ou procedimentos invasivos em regime ambulatorial, implantarão e manterão comissões de controle de infecção hospitalar, conforme legislação vigente e normas técnicas especiais.
§1ºCaberá à direção administrativa e ao responsável técnico pelo estabelecimento, comunicar à autoridade sanitária municipal a instalação, composição e eventuais alterações da comissão e serviços mencionados no *caput*.

§2ºOs serviços de controle de infecção deverão implementar e manter sistema ativo de vigilância epidemiológica de infecções.
Art. 86. O responsável técnico pelos estabelecimentos citados no *caput* deverão notificar regularmente à autoridade sanitária municipal a ocorrência de casos e surtos de infecções, conforme legislação em vigor.
Art. 87. Os estabelecimentos regulados neste capítulo deverão manter disponíveis dados e informações referentes ao Programa de Infecção e apresentá-los à autoridade sanitária sempre que solicitados.
Art. 88. Os hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde congêneres deverão implantar e manter vigilância epidemiológica sobre doenças de notificação compulsória e outros agravos.
Art. 89. O responsável técnico pelos estabelecimentos deverá comunicar à autoridade sanitária a ocorrência de doenças de notificação compulsória e outros agravos, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.
Art. 90. Todos os utensílios e instrumentos diagnósticos, terapêuticos e auxiliares, utilizados nos hospitais, casas de saúde, maternidades, clínicas médicas e outros estabelecimentos de saúde congêneres que possam ser expostos ao contato com fluidos orgânicos de pacientes ou usuários deverão ser obrigatoriamente descartáveis ou, na impossibilidade técnica, submetidos a desinfecção e subsequente esterilização adequadas, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.
Parágrafo único. Os utensílios e instrumentos referidos no *caput*, quando não descartáveis, deverão existir em quantidade suficiente à demanda, sem prejuízo do atendimento e da esterilização.

CAPÍTULO V
DOS ÓRGÃOS EXECUTIVOS DE ATIVIDADES HEMOTERÁPICAS

Art. 91. Entende-se por atividade Hemoterápica a obtenção, a coleta, o controle, o armazenamento, a seleção e a aplicação de sangue em transfusão, o fornecimento, reparação ou seleção de derivados de sangue não industrializados.
Art. 92. Os estabelecimentos hemoterápicos possuirão área física, instalações, móveis, equipamentos, utensílios e demais meios que satisfaçam às necessidades de segurança e higiene, bem como à proteção dos doadores, receptores e trabalhadores, de acordo com o estabelecido em normas técnicas vigentes.
Parágrafo único - Os estabelecimentos hemoterápicos obedecerão à classificação contida na legislação vigente estadual e federal
Art. 93. Os Bancos de Sangue e Serviços de Hemoterapia em geral particulares que exploram atividades hemoterápicas no município, ficam sujeitos á licença do órgão de vigilância sanitária competente.

CAPÍTULO VI
DOS INSTITUTOS OU CLÍNICAS DE FISIOTERAPIA

Art. 94. Os institutos ou clínicas de fisioterapia devidamente licenciados junto à vigilância sanitária municipal só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.
Art. 95. Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários às suas finalidades, pia com

água corrente, mesas com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e a limpeza.

Art. 96. Os equipamentos e instalações físicas dos institutos ou clínicas de fisioterapia deverão ser submetidos à desinfecção adequada, conforme normas técnicas e legislação em vigor.

Art. 97. Os responsáveis pelos institutos ou clínicas de fisioterapia, quando estes não forem sócios proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

CAPÍTULO VII
ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO PROCESSAMENTO DE ROUPAS PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE

Art. 98. Além das normas específicas, os estabelecimentos de processamento de roupas de EAS deverão obedecer às normas gerais de previstas nesta Lei e as normas de edificações previstas na Resolução RDC/ANVISA nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, ou em instrumento normativo que vier a substituí-la, assegurando a realização das atividades previstas.

Art. 99. É de responsabilidade da administração do estabelecimento de que trata este regulamento, prever e prover os recursos humanos e materiais necessários ao processamento de roupas.

Art. 100. Os Estabelecimentos aos quais se dirige este regulamento deverão contar com responsável técnico de nível superior, devidamente inscrito no respectivo Conselho Regional.

Art. 101. O responsável técnico deverá responder pela operacionalização racional e segura do Estabelecimento com base nas legislações federais referente a Normas para a prevenção e o controle das Infecções Hospitalares e no Regulamento Técnico do gerenciamento dos resíduos de saúde.

Art. 102. O processamento de roupas compreende as seguintes etapas: Recepção, Classificação, Pesagem Lavagem/Desinfecção, Centrifugação, Seleção, Secagem, Calandragem e Passadoria, Seleção, Costura, Dobragem, Embalagem, Armazenagem, Expedição

Art. 103. Todas as etapas descritas no item anterior devem atender a procedimentos escritos e específicos, e serem devidamente registradas, evidenciando as ocorrências na execução dos mesmos.

Art. 104. Deverá ser observado o fluxo de roupas nos estabelecimentos destinados ao processamento de roupas dos EAS de forma a evitar a contaminação da roupa limpa com a roupa suja ou contaminada, bem como a obrigatoriedade do uso de máquinas de lavar de porta dupla ou de barreira, conforme RDC 50/02.

Art. 105. A quantidade de roupas processadas por quilogramas deverá ser compatível com a capacidade de processamento existente, mesmo em picos sazonais de produção.

Art. 106. Os produtos químicos utilizados deverão ser registrados/notificados no Ministério da Saúde e estarem dentro dos prazos de validade, com nº do lote-ANVISA.

Art. 107. Os veículos coletores que transportam as roupas deverão ser fechados, limpos e desinfetados após cada coleta. Deverão ter compartimentos separados para o transporte da roupa limpa e da roupa suja, evitando o contato entre ambas.

Art. 108. As roupas deverão vir acondicionados em sacos plásticos resistentes, devidamente fechados e atender a NBR 12809 – Manuseio de Resíduos de Serviços de Saúde.
Art. 109. Os carrinhos ou conteineres deverão ser exclusivos e separados para o transporte de roupa suja e da roupa limpa, serem de material lavável, possuírem tampa articulada ao próprio corpo do equipamento, terem dispositivo para drenagem com sistema de fechamento conforme NBR 12810- Coleta de Resíduos de Serviços de Saúde.
Art. 110. Deverão ser implantadas rotinas de higienização e manutenção dos veículos coletores, lavagem e desinfecção dos EPIs e higienização corporal dos funcionários.
Art. 111. O estabelecimento de processamento de roupas de EAS deverá ter reservatório de água adequado e suficiente para a lavagem da roupa, consumo dos funcionários e para a limpeza.
Parágrafo único. O reservatório deve ter no mínimo dois compartimentos, de modo a permitir as operações de limpeza e desinfecção de acordo com a RDC 50 /02-ANVISA.
Art. 112. Os reservatórios deverão ser obrigatoriamente limpos, com periodicidade semestral e os procedimentos utilizados para a limpeza deverão ser descritos e registrados nos POPs .
Art. 113. Deverão ser realizadas análises da potabilidade da água para validação dos procedimentos de limpeza dos reservatórios, garantindo os parâmetros de potabilidade.
Art. 114. O estabelecimento deve dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados descrevendo os critérios utilizados para os seguintes itens:
I- higienização das instalações, equipamentos, móveis, veículos, EPIs, higiene corporal dos funcionários;
II- controle da qualidade da água e limpeza dos reservatórios;

III-manejo dos resíduos;

VI- manutenção preventiva e calibração dos equipamentos;

V- controle integrado de pragas e vetores;

VI- descrição de todas as etapas que envolvem o processamento de roupas: descrição do uso de EPIs, dosagem dos produtos químicos usados , temperatura da água, tempo da ação mecânica e dos produtos químicos sob a roupa.

Art. 115. Para fins de controle da qualidade do processo, deverão ser realizados controles microbiológicos semestrais da água do último enxágue, na etapa da lavagem da roupa mais contaminada, de forma a validar todo o processo, considerando as determinações Ministério da Saúde sobre a obrigações de programas de Controle de Infecções em EAS.

CAPÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 116. Os estabelecimentos já licenciados deverão providenciar o devido enquadramento às normas ora criadas.

Art. 117. Nas inspeções sanitárias em estabelecimentos de assistência à saúde, visando garantir uniformidade ao procedimento, deverão ser utilizados roteiros específicos de inspeção sanitária.

Art. 118. A inobservância ao disposto no presente Regulamento Técnico sujeitará o infrator às sanções administrativas e sanitárias previstas no Código Sanitário do Município de Luziânia.

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO PARA O FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS CUJA ATIVIDADE E AMBIENTES SÃO DE INTERESSE À SAÚDE.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Regulamento Técnico estabelece as normas sanitárias especificas para o funcionamento de estabelecimentos cuja atividade e ambientes são de interesse da saúde, nos termos do Código Municipal de Saúde.

Art. 2º Os estabelecimentos de que trata este Regulamento deverão obedecer às normas específicas aqui relacionadas, sem prejuízo do disposto nas normas gerais previstas nos artigos 40 a 89 do Código Sanitário e em outras normas aplicáveis, devendo possuir alvará de licença sanitária expedido pelo órgão sanitário competente.

Art. 3º Os estabelecimentos constantes deste Regulamento ficam sujeitos às normas pertinentes à produção, manipulação, armazenamento e consumo de alimentos, no que couber.

Art. 4º Todo e qualquer procedimento classificado como invasivo, bem como a utilização de equipamentos diagnósticos e terapêuticos, deve ser obrigatoriamente executado por profissional legalmente habilitado e sob a responsabilidade do responsável técnico, de acordo com a legislação vigente.

Parágrafo único. Considera-se procedimento invasivo aquele que provoca o rompimento das barreiras naturais ou penetra em cavidades do organismo, levando ao interior do corpo humano, substâncias, instrumentos, produtos ou radiações.

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS E ATIVIDADES
Seção I
Dos Serviços de Estética não sujeitos a Responsabilidade Médica – salões de beleza, cabeleireiros, barbearias, manicure, pedicure, depilação (exceto à laser), podologia, estética facial e corporal, massagem relaxante e estética, drenagem linfática e estabelecimentos congêneres

Art. 5º Para efeito do disposto nesta portaria adotam-se as seguintes definições/conceitos:

I - sala: ambiente envolto por paredes em todo seu perímetro e uma porta.

II - área: ambiente aberto, sem paredes em uma ou mais de uma das faces.

III - área de processamento de artigos: local onde são realizadas lavagem, preparação, desinfecção ou esterilização de instrumentais utilizados nos procedimentos.

IV - artigos: compreendem instrumentos de naturezas diversas, acessórios de equipamentos e outros. Exemplo: pinças, alicates, tesouras, espátulas, pincéis, pentes, escovas, etc.

V - esterilização: é o processo capaz de destruir todas as formas de microrganismos causadores de doenças, inclusive esporos;

VI - esterilização pelo calor úmido (autoclave): é um método que requer temperaturas menos elevadas (121º a 137º C) e menor tempo de exposição dos instrumentais (30 minutos);

VII - esterilização pelo calor seco (estufa): é menos penetrante do que o calor úmido, requerendo temperaturas mais elevadas e maior tempo de exposição (160º C por duas horas ou 170º C por uma hora);

VIII - desinfecção: é o processo através do qual se busca a inativação de todos os microorganismos, exceto esporos;

IX - a desinfecção deve ser feita com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio a 1%, aplicados (por fricção com esponja embebida) em superfícies logo após a limpeza ou em materiais que oferecem baixo risco ao usuário e que não podem ser submetidos à esterilização (por imersão total do material na solução por 30 minutos);

X - limpeza: é a operação realizada com água, sabão, detergente, enzimáticos, desencrostante e ação mecânica, servindo para a retirada de matéria orgânica ou outras sujidades do instrumental;

XI - enxague: é a operação para a remoção dos resíduos de sabões, detergentes, desinfetantes e outros. Realiza-se com água potável corrente após limpeza prévia;

XII - secagem: é a operação para eliminar a umidade, devendo ser realizada com tecido limpo e seco; A limpeza, enxague e secagem dos materiais deve anteceder os processos de desinfecção e esterilização;

XIII - estocagem: deve ocorrer em ambiente fechado, limpo e sendo que a validade, em geral é de até 07 dias para esterilização por calor úmido e seco.
XIV - fluxo dos Procedimentos para a Esterilização ou Desinfecção de Instrumentais: Limpeza → Enxague → Secagem → Esterilização ou desinfecção → Estocagem.
Art. 6° Todos os artigos que entrem em contato com sangue ou secreções deverão ser esterilizados ou descartáveis.

Art. 7º É obrigatória a adoção de procedimentos de limpeza, desinfecção e/ou esterilização, após cada uso, dos utensílios e instrumentais que entrarem em contato direto com o usuário, utilizados na prática profissional nos estabelecimentos de que trata este regulamento.

§1º O procedimento de esterilização é obrigatório para todos os instrumentais utilizados em manicure, pedicura, depilação ou qualquer outra atividade profissional, onde haja risco em potencial de contaminação deste material por fluídos orgânicos;

§2º A esterilização dos instrumentais deve ser realizada utilizando equipamentos apropriados (estufas ou autoclaves);

§3º As estufas referidas no parágrafo anterior devem ser dotadas de termostato e termômetro acessório externo e atingirem a temperatura ideal para esterilização (170ºC);

§4º Os instrumentais, utensílios ou materiais que representem baixo risco à saúde e que por sua constituição não suportam os processos de esterilização devem sofrer processo de limpeza e desinfecção com Álcool a 70% ou Hipoclorito de sódio a 1%;

§5º Os estabelecimentos devem elaborar e manter em local acessível normas e rotinas escritas dos procedimentos de esterilização, limpeza e desinfecção;

§6º Os estabelecimentos devem possuir e manter acessível à equipe de fiscalização o contrato de prestação de serviços de manutenção periódica e preventiva do equipamento de esterilização existente, devidamente atualizado, ou mesmo as notas fiscais das manutenções realizadas.

Art. 8° É obrigatório o acondicionamento dos instrumentais em invólucros adequados à técnica empregada de forma a manter sua condição de esterilidade até o momento do uso, devendo constar da embalagem a data da esterilização.

§1º Para autoclaves deve ser usado um dos invólucros a seguir: filme poliamida entre 50 e 100 micras de espessura; papel Kraft com pH 5-8; papel grau cirúrgico; tecido de algodão cru, duplo, 160 a 200 fios e 4 camadas; caixa inox com perfuração na tampa e na base, protegida com tecido de algodão;

§2º Para estufas usar: caixa inox de paredes finas, caixa de alumínio ou filme de alumínio;

§3º O material, depois de acondicionado de forma adequada, deverá ser colocado na estufa quando esta atingir a temperatura ideal (160 ou 170ºC), iniciando-se então a contagem do tempo para esterilização, que deverá ser de 01 (uma) hora a 170ºC ou 02 (duas) horas a 160ºC;

§4º Visando garantir a qualidade do procedimento, é proibida a abertura do equipamento de esterilização antes do término do seu ciclo de operação;

§5º Os instrumentais, após serem submetidos ao processo de esterilização, deverão ser acondicionados em recipiente limpo e protegido;

§6º Cada profissional deve possuir, obrigatoriamente, instrumentais em quantidade suficiente (no mínimo três unidades de cada) para cobrir o tempo de esterilização.

Art. 9° lâminas de barbear devem ser de uso único, ficando vedado o seu reaproveitamento.

Parágrafo único. Todo material perfuro cortante deverá ser descartado em recipientes apropriados, de paredes rígidas, devidamente identificados como resíduos infectantes.

Art. 10. Os materiais que entrarem em contato com o couro cabeludo (escovas, pentes,etc.) deverão ser limpos após o uso no cliente.

Art. 11. É obrigatória a utilização de material descartável para proteção de macas e bacias de manicure e pedicure.

§1º Também são consideradas de uso único lixas para unhas e pés, palitos, espátulas de madeira e esponjas para higienização ou esfoliação da pele.

§2º As macas, cadeiras, travesseiros e almofadas devem ser recobertas com material impermeável e submetidas à desinfecção por fricção com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio a 1%, após cada uso.

Art. 12. As toalhas, capas, golas e lençóis devem ser lavados após cada uso, sendo proibida a reutilização dos mesmos sem a devida higienização.

§1º As roupas limpas devem ser guardadas em armário com porta e as roupas usadas devem ser mantidas em cesto com tampa até a lavagem;

§2º É expressamente proibida a lavagem e a secagem de toalhas, capas, golas e lençóis no interior dos estabelecimentos que não tenham local específico e adequado para esta atividade.

Art. 13. As salas destinadas ao atendimento direto ao cliente (manuseio) deverão dispor de coletor para lixo com tampa e acionamento por pedal e saco plástico, bancadas fixas ou móveis para apoio das atividades, com acabamento liso, impermeável, resistente, lavável, de fácil higienização.

Art. 14. Os estabelecimentos que exercerem serviços de depilação devem manter cabines individuais exclusivamente para esta finalidade, com espaço, iluminação e ventilação adequados à prática profissional e acomodação confortável do usuário.

Parágrafo único. As cabines para depilação a que se refere o artigo anterior não podem em hipótese nenhuma obstruir a livre passagem para o sanitário;

Art. 15. Todos os produtos de interesse à saúde em uso ou armazenados no estabelecimento deverão obrigatoriamente estar dentro do prazo de validade.

Art. 16. É vedada a utilização e exposição à venda de produtos de interesse da saúde pública que não possuam registro ou notificação, ou ainda sem rótulos ou com rotulagem que não atenda as recomendações da legislação afim.

Art. 17. Os produtos químicos e saneantes que forem submetidos a fracionamento ou diluição deverão ser acondicionados em recipientes devidamente identificados, de forma legível, por etiqueta com o nome do produto, composição química, sua concentração, data de envase e de validade e nome do responsável pela manipulação ou fracionamento.

§ 1° O fracionamento a que se refere o caput deverá ser de acordo com as especificações contidas no rótulo do fabricante.

§ 2° É vetado o procedimento de reutilização das embalagens de produtos químicos.

Art. 18. As ceras para depilação devem ser fracionadas em porções suficientes para cada cliente, sendo vetada a reutilização de sobras de ceras ou de qualquer outro produto químico.

Art. 19. É obrigatório o uso de jaleco de mangas, na cor clara, pelos funcionários que atuam em atividades de risco biológico e químico.

Parágrafo único. Os jalecos devem ser mantidos em perfeitas condições de limpeza.

Art. 20. É obrigatório o uso de luvas descartáveis em todos os procedimentos em que haja risco de contato com sangue, plasma, ou outros fluidos corporais.

Art. 21. Devem ser adotadas todas as medidas possíveis no sentido de prevenir acidentes, intoxicações e a propagação de doenças.

Art. 22. Os estabelecimentos que oferecem serviços de cabeleireiros e congêneres ficam obrigados a afixarem em local visível ao público cartaz com os seguintes dizeres: "O FORMOL É CONSIDERADO CANCERÍGENO PELA OMS (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE). QUANDO ABSORVIDO PELO ORGANISMO POR INALAÇÃO E, PRINCIPALMENTE, PELA EXPOSIÇÃO PROLONGADA, APRESENTA COMO RISCO O APARECIMENTO DE CÂNCER NA BOCA, NAS NARINAS, NO PULMÃO, NO SANGUE E NA CABEÇA".

Art. 23. Os procedimentos ou atividades de mesoterapia, dermoabrazão, depilação definitiva a laser, peeling, aplicação de botox, preenchimento de rugas com ácidos, bem como quaisquer procedimentos que requeiram acompanhamento médico, tem vedada sua execução nos estabelecimentos regulamentados neste capítulo.

Art. 24. O responsável legal responderá administrativamente por todos os atos praticados, por ele ou por seus funcionários, no interior de seu estabelecimento.

Art. 25. É vetado aos profissionais que realizam os procedimentos de estética e embelezamento, a prescrição e administração aos seus clientes de quaisquer medicamentos por qualquer via de administração (tópica, oral, injetável e outras).

Art. 26. Estes estabelecimentos deverão manter quadro de pessoal devidamente qualificado, em número suficiente para a perfeita execução das atividades. Deverão também instituir Programa de Capacitação de Recursos Humanos.

Art. 27. Os Estabelecimentos que oferecem serviços de Podologia deverão contar com profissional de nível médio podólogo devidamente habilitado ao exercício profissional em curso aprovado por órgãos competentes.

Art. 28. O Podólogo deverá manter no estabelecimento um fichário atualizado de atendimento do cliente, à disposição da autoridade sanitária, contendo os seguintes dados: nome do usuário; endereço; telefone; data do atendimento; informações sobre a saúde do usuário; serviço realizado; observações e assinatura do Podólogo responsável pelo atendimento.

Art. 29. No que se refere à estrutura física, os estabelecimentos de Podologia deverão possuir, no mínimo:

I - sala para recepção, sala de procedimentos de Podologia, área de esterilização/central de material esterilizado (CME), depósito de material de limpeza (DML) e instalação sanitária;

II - as áreas devem ser claras, arejadas e em boas condições de higiene;

III - as áreas de recepção/espera e procedimentos deverão contar com barreira física;

IV - sala/área de procedimento:

a) mobiliários: devem ser revestidos, interna e externamente, de material liso, íntegro, lavável e impermeável;

b) pisos e paredes: devem ser de material liso, impermeável, lavável e íntegro;

c) deve ser dotada de pias/lavatórios com água corrente potável, torneiras ou comandos do tipo que dispensem contato das mãos quando do fechamento da água. Junto a estes deve existir provisão de sabonete líquido, além de recursos para secagem das mãos;

V – as instalações sanitárias devem ser dotadas de lavatório com sabonete líquido e papel toalha acondicionados em suportes específicos, lixeira com tampa acionada a pedal e vaso sanitário;

VI – a área de esterilização/Central de material esterilizado deve ser dotada de bancada com pia e água corrente de uso exclusivo para limpeza de materiais e equipamentos de esterilização. Quando não houver local específico, esse poderá estar localizado dentro da sala/área de procedimento desde que estabelecida rotina de assepsia e manuseio de materiais a serem esterilizados;

VII - DML deve ser dotado de tanque para limpeza de panos de chão. Quando não houver local específico, esse poderá estar localizado dentro do sanitário, acrescido de um ponto de água para essa finalidade;

Art. 30. Na execução de procedimentos inerentes aos serviços de Podologia, o podólogo deverá:

I - realizar a higienização e antissepsia das mãos;

II - utilizar luvas de uso único que devem ser descartadas após o uso, não dispensando a lavagem de mãos;

III - realizar a higienização e antissepsia da pele do cliente antes de iniciar o procedimento;

IV - utilizar material estéril na execução de procedimentos inerentes às práticas em questão;

V - realizar os procedimentos de higienização, limpeza e/ou esterilização de materiais no estabelecimento; se o serviço for terceirizado, o estabelecimento contratado deverá possuir licença sanitária para execução deste serviço, devendo ser mantido à disposição da fiscalização contrato por escrito entre as partes;

VI - os artigos estéreis e descartáveis destinados à execução de procedimentos, depois de devidamente identificados em invólucros apropriados, com data de esterilização, prazo de validade e nome do responsável que realizou o procedimento devem ser acondicionados em armário fechado, exclusivo, limpo e livre de umidade;

VII - deverão existir Procedimentos Operacionais descritos para cada processo (lavagem, enxague desinfecção e esterilização);

VIII - os resíduos gerados devem seguir as disposições determinadas pela legislação em vigor - Resolução RDC 306/04/ANVISA, ou outra que venha substituí-la;

IX - fazer utilização de monitoramento químico através de fitas químicas externas e internas, tanto em estufa quanto autoclave, fazendo registro do mesmo;

X – o monitoramento microbiológico é obrigatório para autoclaves.

Art. 31. Os seguintes equipamentos deverão ser utilizados pelo podólogo no exercício da atividade:

I - equipamentos de proteção individual (EPI): luvas descartáveis, máscara de proteção descartáveis, óculos de proteção, touca descartável e avental de cor clara;

II - autoclave: com manutenção preventiva no mínimo semestral, com registro e assinatura do responsável;

III - estufa: manutenção preventiva no mínimo semestral, com registro e assinatura do responsável e com termômetro acessório externo;

IV - artigos/produtos para saúde em quantidade compatível com a demanda e o tempo necessário para a esterilização dos mesmos;

V - cadeira própria, em condições de uso para realização dos procedimentos realizando desinfecção entre os procedimentos. Fazer uso de papel toalha descartável, não sendo permitido uso de toalhas de tecido.

VI - iluminação adequada através de luminária específica.

Seção II

Das casas de banho, massagem, saunas e estabelecimentos congêneres

Art. 32. As casas de banho, saunas, casas de massagem e similares devem atender ao seguinte:

I - as banheiras e similares devem ser de material impermeável, resistente a produtos de limpeza e desinfecção, sendo lavadas e desinfetadas após cada uso;

II - o sabonete ou outro material de higiene pessoal deve ser fornecido a cada banhista, em porções individuais sendo inutilizadas as sobras;

III - as roupas de banho e lençóis usados em macas devem ser individuais, trocados a cada uso e encaminhados à lavanderia, obedecida a legislação pertinente;

IV- macas e similares devem ser revestidas de material impermeável e higienizadas a cada uso;

V- as saunas devem ter revestimento de piso, paredes e teto de material impermeável, resistente à umidade e higienização, sendo vetado o uso de madeira ou outro material poroso, sob qualquer pretexto, efetuando-se limpeza e desinfecção diária do ambiente;

VI - todos os produtos químicos utilizados em banhos, saunas e/ou massagens devem conter registro no órgão competente e serem mantidos armazenados de forma adequada, em suas embalagens originais, observada a validade dos mesmos.

§1º É proibido atender pessoas portadoras de doença parasitária ou infecto-contagiosa;

§2º É vedada a atividade de massagens com fins terapêuticos por pessoa não legalmente habilitada, na forma da lei.

Seção III

Dos estabelecimentos prestadores de atividade física e afins

Subseção I

Das Definições

Art. 33. Para os efeitos desta Seção, os termos e expressões a seguir são assim definidos:

I - água Sanitária - soluções aquosas à base de hipoclorito de sódio ou cálcio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5 % p/p durante o prazo de validade (máximo de seis meses). O produto poderá conter como estabilizante apenas hidróxido de sódio ou cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio. Pode ter ação alvejante e de desinfetante de uso geral;

II - algicida – substâncias ou produtos destinados a eliminar algas;

III - anamnese - entrevista realizada por um profissional de Educação Física com um aluno com objetivo de colher dados para um diagnóstico;

IV - área circundante ao tanque da piscina - faixa pavimentada circundante ao tanque;

V - banheiro - compartimento de uma edificação destinado à instalação sanitária com, no mínimo, lavatório, chuveiro e vaso;

VI - casa de máquinas - local onde fica abrigado o conjunto de equipamentos destinados à recirculação e tratamento da água das piscinas;

VII - cloro líquido ou granulado - substâncias ou produtos destinados a eliminar todas as formas de fungos dos compostos de Hipoclorito de cálcio, sais de sódio e de cálcio e água de hidratação;

VIII - estabelecimentos de atividade física – pessoas jurídicas prestadoras de serviços na área de atividades físicas, desportivas e similares, cujo objeto da sua constituição seja a promoção e o desenvolvimento dessas atividades;

IX - esterilizante - formulações que têm na sua composição substâncias microbicidas e apresentam efeito letal para microorganismos esporulados e não esporulados;

X - fungicida - substâncias ou produtos destinados a eliminar todas as formas de fungos;

XI - lava pés - reservatório raso, localizado no acesso da piscina, contendo água tratada, destinado à desinfecção dos pés do banhista;

XII - tanque de água – Área interna da piscina, onde os alunos usuários farão as atividades de natação, hidroginástica, recreação, natação competitiva e terapêutica;

XIII - tanque de lava pés – área interna das piscinas onde os alunos usuários farão a limpeza de seus pés, mantendo sempre limpa e higienizada todas as áreas externas das piscinas da academia.

XIV - pH - símbolo para a grandeza físico-química "potencial hidrogeniônico", é um índice que indica o grau de acidez, neutralidade ou alcalinidade de um meio qualquer, representada numericamente por uma escala de 0 (zero) a 14 (quatorze);

XV - piscina – conjunto de instalações cobertas ou descobertas, edificados ou não, destinadas a práticas aquáticas de recreação, de competição e afins, compreendendo o tanque, casa de máquinas, lava pés, escada, instalações sanitárias, vestiários, equipamento de salvamento e demais componentes que se relacionem com o seu uso e funcionamento;

XVI - responsável técnico - entende-se como responsável técnico na área e serviços de atividades físicas e esportivas o profissional de educação física contratado pelo estabelecimento para assessorá-lo em assuntos técnicos, tornando-se o principal responsável profissional pela entidade frente à legislação pertinente;

Subseção II

Do Licenciamento e da Responsabilidade técnica

Art. 34. Os estabelecimentos prestadores de serviços de atividades física e afins (academias de ginástica, musculação e/ou artes marciais, escolas de natação e hidroginástica, clubes recreativos e desportivos que ministrem aulas ou atividades físico-desportivas) devem possuir alvará de licença sanitária, expedido pelo órgão sanitário competente.

§1º Os estabelecimentos mencionados no *caput* devem possuir Certificado de Regularidade junto ao Conselho Regional de Educação Física (CREF-GO) e manter responsável técnico no estabelecimento durante todo o horário de funcionamento.

§2º É obrigatória a presença permanente do profissional de educação física nas aulas de natação, de recreação, hidroginástica, treinamento e quaisquer outras atividades nas piscinas, atividades essas de sua responsabilidade.

Art. 35. São obrigatórios os procedimentos de avaliação e do registro detalhado das atividades físicas individualmente, em suas diversas formas de manifestação, ministradas por profissionais de educação física.

Art. 36. A responsabilidade técnica somente poderá ser assumida por Profissional de Educação Física em, no máximo, 02 (dois) estabelecimentos, desde que haja compatibilidade de horários.

Art. 37. O responsável técnico deve garantir que, durante os horários de atendimento à clientela, haja profissionais de educação física em número compatível com a natureza das atividades prestadas, sendo este também responsável perante o órgão sanitário pelo cumprimento da legislação pertinente de saúde, sem prejuízo das demais atividades profissionais que desenvolva no respectivo estabelecimento, visando proteger a saúde dos funcionários, clientes e alunos.

Subseção III

Espaço físico, salas para a prática de atividade física e equipamentos

Art. 38. Nas áreas comuns à prática das atividades físicas o piso deve ser adaptado ao desenvolvimento de cada atividade, livre de rachaduras, imperfeições, elementos cortantes e/ou perfurantes que possam vir a comprometer a segurança dos usuários. As áreas deverão ser limpas e totalmente arejadas, com ventilação mecânica e/ou ar condicionado, mantendo livre e segura as áreas de circulação dos seus usuários.

§1º As salas destinadas às atividades físicas de lutas e/ou artes marciais devem ser totalmente protegidas por revestimento acolchoado, em toda a sua extensão e circundante; Em caso de haver colunas ou pilares em suas áreas úteis, ou ainda laterais, próximas ou encostadas nas paredes, devem estar igualmente protegidas e acolchoadas à altura mínima de 1m (um metro) do piso.

§2º Os espaços destinados à avaliação física devem apresentar lavatório exclusivo, provido de sistema de abertura sem contato manual e água corrente para a higiene das mãos, sabonete líquido, toalha descartável e lixeira também provida de sistema de abertura sem contato manual;

Art. 39. Em relação aos aparelhos e equipamentos fixos para a prática de exercícios físicos, observar:

I- devem apresentar-se em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, livres de ferrugem, rachaduras, amassamentos, umidade ou qualquer defeito que venha comprometer a segurança e conforto dos seus usuários;

II – devem estar aprumados, devidamente fixados no chão e/ou paredes, lubrificados em suas partes móveis. Os aparelhos e/ou equipamentos devem possuir o selo do INMETRO e apresentarem manutenção preventiva e corretiva constante;

III - os aparelhos ergométricos (esteiras, bicicletas, elípticos e etc.) devem estar localizados de maneira que permita área de escape de livre circulação de, no

mínimo, 0,80cm de distância nas laterais e parte traseira, garantindo uma possível fuga dos usuários em caso de acidentes;

IV - os aparelhos de musculação deverão apresentar entre eles a distância mínima de 0,80cm de forma a permitir uma segura e livre circulação dos usuários;

V - o material de apoio (anilhas, barras, cordas e outros) deve estar em perfeito estado de conservação e acondicionado em suportes apropriados e/ou compartimentos especialmente reservados à sua guarda, não podendo obstruir ou dificultar a circulação das pessoas;

VI - os espelhos devem estar íntegros, sem rachaduras, lascas, defeitos de acabamento e visualização e com extremidades protegidas por estrutura específica.

Art. 40. Em relação à limpeza e manutenção dos espaços e dos equipamentos, observar:

I - a limpeza e desinfecção dos colchonetes, assentos dos equipamentos e/ou das áreas em que exista o contato corporal deverá ser constante, com álcool a 70% e toalha de papel descartável, devendo esse material ficar disponível aos clientes/alunos para sua utilização durante o uso dos equipamentos;

II – a manutenção dos equipamentos, tanto preventiva quanto corretiva, deve ser registrada em livro próprio.

Art. 41. Em relação às áreas destinadas à prática de outras atividades físicas, deverá ser observado:

I - as quadras devem se encontrar em perfeito estado de conservação, livres de rachaduras, desníveis, ondulações ou depressões, devendo ser constituídas de material antiderrapante ou rugoso e seus acessórios (traves, tabelas, suportes e outros) mantidos livres de ferrugem, amassamentos e saliências cortantes e perfurantes;

II - nos campos e quadras de esportes cujo piso seja feito de material sintético, sobreposto a piso rígido ou flexível, a aplicação deve ser realizada de forma a não levantar as extremidades ou ocasionar condições de insegurança por descolamento;

III - os campos e quadras de esportes cujo piso seja de material orgânico natural (grama ou areia e outros), devem presentar-se higienizados e aparados, assim como livres de defeitos que possam causar danos aos usuários;

IV - nos espaços onde haja necessidade de alambrados ou cercas de proteção, esses devem ser encontrar a uma distância que permita a circulação e segurança dos usuários e suas instalações devem estar devidamente esticadas, aprumadas e

livres de fendas, buracos ou saliências que venham a comprometer a segurança e conforto dos usuários.

Subseção IV

Vestiários e banheiros

Art. 42. Além das disposições contidas nas normas gerais para estabelecimentos de interesse da saúde, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, devem conter no mínimo:

I - vasos sanitários e lavatórios na proporção de 01(um) para cada 60 (sessenta) homens e 01 (um) para 40 (quarenta) mulheres, matriculados;

II - chuveiros na proporção de 01(um) para cada 40 (quarenta) banhistas.

Art. 43. Os vestiários e as instalações sanitárias devem ser constituídos de piso antiderrapante ou material similar, com revestimento em perfeito estado de conservação, livre de rachaduras e irregularidades, visando garantir as condições de segurança em relação a piso molhado;

Subseção V

Da comercialização de produtos

Art. 44. Em relação à comercialização de alimentos:

I - o estabelecimento deverá ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente;

II - a atividade deverá estar descrita no Contrato Social e CNPJ;

III - os alimentos devem ser armazenados e comercializados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas;

IV - os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos e outras legislações pertinentes.

Subseção VI

Das Piscinas

Art. 45. Conforme o uso, as piscinas são classificadas em:

I - particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e de suas relações, inclusive as de condomínios residenciais;

II - coletivas: as de clubes, academias, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;

III - públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob a administração direta ou indireta de órgãos governamentais;

IV - terapêuticas: destinadas a processos de tratamento de certos agravos à saúde.

§ 1º As piscinas classificadas como coletivas, públicas e terapêuticas sujeitam-se à fiscalização rotineira do órgão de vigilância sanitária, sendo que as particulares poderão sofrer inspeção da autoridade sanitária em casos que haja risco à saúde pública, devendo obedecer ao disposto nesta seção, no que couber.

§ 2º As piscinas devem ser mantidas em perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento.

Art. 46. Em relação à área de atividades aquáticas deve ser aboservado:

I – deve ser utilizado piso antiderrapante ou material similar, com revestimento em perfeito estado de conservação, livre de rachaduras e irregularidades, de modo a preservar a condição de segurança, principalmente no caso de piso molhado, tanto na área circundante da piscina como na área de trânsito entre a mesma e o vestiário;

II - o revestimento interno e externo da piscina, azulejos e ladrilhos e outros materiais de revestimento, devem estar conservados e livres de trincas, rachaduras e outras deformações que possam colocar em risco a segurança do usuário;

III – deve existir na borda da piscina e/ou na lateral externa, marcação de profundidade, escalonada e gradativa, em números legíveis e visíveis;

IV – deve ser mantida manutenção preventiva e corretiva e o perfeito estado de conservação e funcionamento dos equipamentos do sistema de água (bombas, aquecedores de água, filtros e outros) e das instalações hidráulica, elétrica e de elementos carburantes, quando houve;

V - o material de apoio às atividades nas piscinas deve ser mantido em perfeito estado de conservação, ausentes de perfurações, rachaduras, bolor ou fungos e outros, mantendo-os, após o uso, em local apropriado, arejado e livre de contato com superfície úmida.

Art. 47. Em relação à estrutura e composição, observar:

I - é obrigatória a existência de divisória de isolamento na área do tanque de forma a impedir a entrada de pessoas em situação não permitida. Em estabelecimentos que recebam usuários com idade de até 08 (oito) anos as divisórias de isolamento devem possuir, no mínimo, altura de 1,5 m (um metro e meio) e sistema eficiente de tranca ou vigilância constante no portão de acesso, sendo vetado, em qualquer caso, o uso de grades com espaçamento que gere risco de acidentes e/ou permita a escalada da divisória;

II - o tanque das piscinas não tem limite de forma, porém, deve permitir a perfeita recirculação da água no seu interior de forma a não comprometer a segurança do usuário;

III – deve conter no mínimo duas escadas, preferencialmente metálicas e inoxidáveis, tipo marinheiro, uma na parte rasa e outra na parte profunda, livres e removíveis, penetrando no mínimo 1,20 m (um metro e vinte centímetros) abaixo da superfície da água, ou até o fundo nos pontos em que a profundidade for menor que este valor;

IV - todo tanque deverá ter marcas indicadoras de profundidade em suas bordas e/ou na laterais externas, escalonadas e gradativas, próximas aos limites do tanque e nas paredes acima do nível da água, informando claramente aos usuários as profundidades do tanque:

a) profundidade mínima diferente de 0,60 m;

b) profundidade igual a 0,60 m;

c) profundidade igual a 1,20 m;

d) profundidade igual a 1,80 m;

e) pontos de mudança de inclinação de piso;

f) profundidade máxima.

Art. 48. O Tanque d'Água da piscina será utilizado exclusivamente para o desenvolvimento das atividades aquáticas (natação, hidroginástica, competições, atividade terapêutica, atividades recreativas e outras).

Art. 49. O tratamento, limpeza e manutenção da água dos tanques das piscinas será efetuado em três etapas:

I - tratamento Físico – por meio da limpeza física da água com a remoção de sujeira visível (filtração, aspiração, peneiramento e escovação);

II - controle de pH e Cloro Livre – mediante a utilização de kit de teste próprio que indique se a água está ácida (pH menor do que 7), neutra (pH igual a 7) ou básica (pH maior que 7);

III - desinfecção da água por meio da colocação de produtos que combatam e destruam os microorganismos nocivos à saúde, tais como bactérias, vírus, protozoários, vermes, fungos, algas, etc.

§ 1º os registros tratamento, limpeza e manutenção da água dos tanques das piscinas deverão ser controlados mediante Ficha de Controle Químico e Temperatura no Tanque D'Água da Piscina.

§ 2º Será realizada mensalmente, ou quando se fizer necessário, a supercloração ou cloração de choque como ação corretiva, observando-se:

a) deverão ser adicionadas 14 gramas de cloro granulado por m^3 quando a quantidade de cloro livre no tanque da piscina não estiver suficiente, ou quando objetivar-se a eliminação de forte odor de cloro resultante da reação da presença de amônia ou contaminantes do corpo humano ou outra aparência desagradável;

b) a supercloração ou cloração de choque será realizada sempre durante os finais de semana, preferencialmente nas sextas-feiras, ou em feriados prolongados, no período noturno.

Art. 50. O sistema de tratamento das piscinas em uso deverá manter a qualidade físico-química e bacteriológica da água, obedecidos aos seguintes requisitos:

I - qualidade físico-química:

a) o pH da água deverá se situar na faixa entre 7,2 e 7,8;

b) a concentração de cloro residual livre mantida na água deverá se situar na faixa entre 0,8 mg/l e 3,0 mg/l;

c) a limpidez da água deve ser tal que permita a perfeita visibilidade da parte mais profunda do tanque;

d) a superfície da água deve estar livre de matérias flutuantes, estranhas à piscina, e o fundo do tanque livre de detritos.

e) a superfície da água deve estar livre de matéria flutuante e espuma;

II - qualidade bacteriológica:

a) deve ser examinada um número representativo de amostras de cada tanque;

b) os exames bacteriológicos deverão apresentar ausência de germes do grupo coliforme, no mínimo em 80% de 05 ou mais amostras consecutivas, cada uma delas constituídas de 05 porções de 10 ml;

c) não deverá conter bactérias do tipo staphilococcus aureus;

d) a contagem de bactérias heterotróficas deverá apresentar número inferior a 200 Unidades Formadoras de Colônias (UFC), em 80% de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas;

e) as coletas devem ser efetuadas com a piscina em uso, de preferência na hora de maior frequência.

III - nos períodos de restrição ao uso das piscinas seus tanques deverão ser mantidos em condição de transparência impedindo assim focos de proliferação de insetos;

§1º Os testes previstos no inciso I devem ser realizados no mínimo três vezes ao ano, ou a critério da autoridade sanitária competente, e os registros devem ser mantidos no local.

§2º Deve ser elaborada planilha de controle de pH e cloro a ser mantida no estabelecimento e apresentada à fiscalização sanitária sempre que solicitada, devendo conter data, horário e nome do responsável pela medição e o teor de cloro livre e de pH medidos;

§3º A medição será efetuada, no mínimo, duas vezes em cada turno, nos horários de uso das piscinas, coincidindo cada uma das medições com o horário de início da primeira e da última turma do turno, devendo a planilha ser verificada e assinada pelo Responsável Técnico, mensalmente.

§4º Eventuais falhas no controle da qualidade da água das piscinas detectadas pelo operador ou pela fiscalização devem ser comunicadas de imediato ao responsável pelo estabelecimento e ao responsável técnico, para correção.

Art. 51. A desinfecção das águas do tanque será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água desde que autorizados pelo Ministério da Saúde e aprovados pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. Quando for empregado cloro gasoso, em razão do seu risco, deverão ser observados todos os requisitos técnicos referentes à localização, instalação e operação necessários à perfeita segurança, conforme preconizado pela ABNT.

Art. 52. Durante o manuseio dos produtos químicos para tratamento, limpeza ou manutenção da água dos tanques das piscinas, deverá sempre ser exigido o uso de luvas plásticas, máscara e óculos com certificado de aprovação segundo o órgão pertinente.

Art. 53. Os produtos utilizados para tratamento, limpeza e desinfecção da água dos tanques das piscinas do estabelecimento deverão apresentar o registro no órgão competente (ANVISA).

Art. 54. Será fixado em local visível, principalmente naqueles de acesso aos tanques, o regulamento do estabelecimento e orientações a respeito do uso adequado das áreas das piscinas e demais instalações.

Art. 55. É imprescindível a presença dos seguintes equipamentos que complementam o trabalho de manutenção da área dos tanques das piscinas:

I - aspiradores – destinam-se a remover a sujeira e detritos acumulados no fundo do tanque de água, dotados de mangueira flutuante flexível e de cabo telescópio em alumínio;

II - coador de folhas – utilizado para remoção de folhas e partículas do interior do tanque de água da piscina;

III - esfregões – empregados na remoção da sujeira aderente às paredes e ao fundo dos tanques de água, podendo ser apresentados com cerdas de nylon, para limpeza geral, ou de aço para retirada de algas e sujeiras aderentes nas junções dos azulejos;

IV - estojo de teste – permite a verificação instantânea do teor de cloro e pH da água dos tanques das piscinas. A leitura é realizada por meio de escala clororimétrica, após a adição de reagentes numa amostra da água do tanque da piscina.

Art. 56. Em todo o acesso ao tanque deverá ser instalado um chuveiro para uso exclusivo dos banhistas. Na existência de lava pés, observar:

I - o tanque lava pés deverá ser revestido em piso de material antiderrapante, não tóxico, de fácil limpeza, quimicamente inerte em relação à água e aos produtos utilizados no seu tratamento, limpeza e desinfecção, com ralo de tampa removível com saída para a rede pluvial e torneira para abastecimento d' água;

II - as dimensões mínimas dos lava-pés deverão ser de 1,00 x 1,00m e profundidade igual a 0,20m e a concentração de cloro livre deverá ser, no mínimo, de 3,0 mg/l;

Art. 57. É obrigatória a permanência de salva vidas nas piscinas localizadas em hotéis, clubes sociais e esportivos que possuam piscinas com dimensões superiores a 6m x 6m.

Art. 58. O salva vidas deve ser habilitado profissionalmente para o exercício da função.

Art. 59. É proibida a entrada na piscina de pessoas portadoras de doenças transmissíveis por contágio ou veiculadas pela água, bem como com ferimentos abertos ou com curativos de qualquer natureza.
Art. 60. As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das disposições constantes deste regulamento, devendo a interdição vigorar até a correção das irregularidades.

Art. 61. O descumprimento da interdição e/ou não regularização da situação referida no artigo anterior acarretará ao infrator as penalidades previstas em lei, independentemente da responsabilidade penal.

Subseção VII

Das Disposições Finais desta Seção

Art. 62. É proibida a guarda, a venda, a manipulação e/ou aplicação de substâncias anabolizantes, bem como de qualquer outra substância medicamentosa, em academias, escolas de artes marciais e similares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de trata este artigo deverão afixar em local visível ao público cartaz com texto alusivo ao uso inadequado de anabolizantes com os seguintes dizeres: "O USO DE ANABOLIZANTES PREJUDICA O SISTEMA CARDIOVASCULAR, CAUSA LESÕES NOS RINS E FÍGADO, DEGRADA A ATIVIDADE CEREBRAL E AUMENTA O RISCO DE CÂNCER".

Art. 63. As academias, clubes desportivos e demais estabelecimentos de práticas desportivas deverão manter registro de todos os alunos.

Parágrafo único. O aluno menor de 18 (dezoito) anos deve apresentar autorização do responsável legal.

Seção IV

Dos parques de diversões, circos, cinemas, teatros, casas de jogos permitidos, lan houses, casas de eventos, templos religiosos e estabelecimentos congêneres

Art. 64. As instalações sanitárias destinadas ao público nas casas de jogos permitidos, lan house, casa de eventos, cinemas, teatros, auditórios e templos religiosos deverão ser separadas por sexo e conterem no mínimo:

I - um vaso sanitário para cada 50 (cinquenta) pessoas;

II - um lavatório e um mictório para cada 100(cem) pessoas.

Art. 65. Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo ou no imediatamente superior ou inferior devendo, em qualquer caso, ser assegurada rápida evacuação dos espectadores.

Art. 66. As portas de saídas das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir pelo lado de fora e ter a largura mínima de 02 (dois) metros por vão.

Art. 67. Os corredores de saída deverão ter largura mínima de 02 (dois) metros e as rampas com declividade máxima de 13% (treze por cento).

Art. 68. Os ambientes fechados com ventilação natural ausente ou insuficiente devem ser dotados de dispositivos mecânicos que permitam renovação constante de ar, com capacidade de 13 m³ (treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa, a cada hora.

Parágrafo único. Quando instalado sistema de ar condicionado, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Art. 69. O camarim deve ter área mínima de 04 m² (quatro metros quadrados) e ser dotado de abertura para o exterior ou possuir ventilação mecânica.

Parágrafo único. Os camarins individuais e coletivos devem ser separados por sexo e dotados de sanitários, chuveiros e lavatórios.

Art. 70. Nos cinemas e teatros, a disposição das poltronas será feita em setores separados por passagem longitudinais e transversais. A lotação de cada um dos setores não poderá ultrapassar a 250 (duzentos e cinquenta) poltronas, as quais serão dispostas em fila, preferivelmente, formando arcos de círculos e observando o seguinte:

I - cada fila não poderá conter mais de quinze poltronas;

II - o espaçamento mínimo entre filas, medindo de encosto a encosto, será de no mínimo 90 cm (noventa centímetros);

III - será de 05 (cinco) o número máximo de poltronas nas séries que terminarem junto às paredes;

IV- as poltronas devem ser providas de braço e revestidas de material impermeável;

Art. 71. As cabines de projeção dos cinemas devem satisfazer as seguintes condições:

I - área mínima de 09 m² (nove metros quadrados) e pé direito de 03 m (três metros);

II - porta de abrir para fora e construída de material incombustível;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos.

Art. 72. Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres devem possuir instalações sanitárias provisórias que sejam:

I - ligadas a uma fossa ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária;

II - independentes para cada sexo e em box separados;

III - na proporção mínima de um vaso sanitário para cada 100(cem) frequentadores.

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

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

Art. 73. Nas lan houses é proibida a venda, fornecimento ou consumo de quaisquer produtos que possam causar dependência física ou psíquica, inclusive bebidas alcoólicas.

Art. 74. Os móveis e equipamentos de uso coletivo devem sofrer limpeza e desinfecção periódica por fricção mecânica com pano ou esponja embebida em álcool a 70% ou hipoclorito de sódio a 1%.

Art. 75. Os templos religiosos quando abrigarem outras atividades anexas como escolas, creches, pensionatos e outros, deverão satisfazer as exigências próprias para tais finalidades.

Seção V

Das garagens, postos de combustíveis, lava jatos, oficinas mecânicas, torneadoras, serviços de lanternagem e pintura de veículos, borracharias e estabelecimentos congêneres

Art. 76. Nos estabelecimentos regulados nesta Seção os serviços de pintura e outros que dispersem produtos químicos devem ser feitos em compartimentos próprios de modo a evitar a dispersão de tintas e derivados nas demais seções de trabalho e no meio ambiente, observado o prévio licenciamento pelo órgão ambiental competente.

Art. 77. Os despejos das garagens comerciais, postos de serviços e lava jatos passarão obrigatoriamente por uma caixa de areia ou caixa sifonada retentora de resíduos sólidos, óleos e graxas e serão lançados sempre em destino adequado, vedado seu lançamento em via pública ou terrenos baldios.

Art. 78. Quando existirem tanques com água para verificação de vazamentos em câmaras de ar ou similares, estes deverão ter sua água trocada uma vez por semana, no mínimo, devendo nesse momento ser efetuada a limpeza das paredes do recipiente com bucha ou escova.

Art. 79. Os lava jatos devem ter cobertura sobre as rampas e proteções laterais de modo a evitar a dispersão de produtos químicos, a poluição do ar e incômodos à vizinhança.

Parágrafo único. Quando existirem rampas, estas serão sempre afastadas pelo menos 2m (dois metros) das divisas do imóvel;

Art. 80. Nos estabelecimentos de recuperação de baterias deve ser efetuado o enclausuramento da fonte de chumbo e a implantação de ventilação exaustora com sistema eficiente de filtragem.

Art. 81. Os resíduos das recuperadoras de baterias que contenham chumbo devem ser armazenados em tambores com tampa e descarregados conforme legislação ambiental específica.

Art. 82. Rotular e armazenar inflamáveis e solventes em local apropriado, bem ventilado e iluminado e longe da área de trabalho.

Art. 83. Não realizar soldagens em locais confinados ou próximo a produtos inflamáveis.

Art. 84. Só realizar soldas em tanques de combustíveis após descontaminação (despressurização) completa e retirada de gases.

Art. 85. Não utilizar ferramentas improvisadas (facas, tesouras, etc...) e inspecionar periodicamente as ferramentas, consertar/substituir as danificadas ou de má qualidade.

Art. 86. Realizar controle periódico com inspeção e teste hidrostático do compressor de ar.

Art. 87. Não utilizar carregador de baterias de automóveis em proximidade com produtos inflamáveis.

Art. 88. As retíficas devem adaptar etiquetas de alerta contra queimaduras para as maquinas Puls-Fog e desenvolver protetor de tela ou grade para o difusor.

Art. 89. Usar pasta desengraxante para limpeza das mãos e braços, sendo proibido o uso de solventes.

Art. 90. Os pneus, novos e usados, ou outros objetos que possam acumular água devem ser mantidos cobertos de modo a não permitir a proliferação de vetores.

Seção VI

Dos estabelecimentos de ensino em geral, creches, abrigos de menores, brinquedotecas, berçários e estabelecimentos congêneres

Art. 91 Além do Alvará de Licença Sanitária os estabelecimentos de educação infantil, creches, berçários e abrigos para menores deverão possuir:

I - inscrição no Conselho Municipal de Educação;

II - prontuário ou pasta das crianças contendo dados sobre situação vacinal, doenças da infância, receitas dos medicamentos que a criança faz uso na creche.

Art. 92. Todo imóvel destinado ao ensino e/ou ao abrigo de menores, deverá apresentar condições adequadas de localização, acesso, segurança, conservação e salubridade.

Art. 93. A estrutura física destes estabelecimentos, além de atender outras normas afins, deverá possuir:

I - muro ou cerca segura (grade ou alambrado) em bom estado de conservação;

II - calçamento no passeio, com rampa de acesso para carrinhos de bebês;

III - quintal cimentado ou gramado, mantido limpo, sem a presença de entulhos, matos, plantas tóxicas e/ou espinhosas, pneus ou objetos que ofereçam riscos ou que possam acumular água ou favorecer o aparecimento de insetos ou roedores;

VI - quando construída em mais de um pavimento, os pavimentos superiores precisam ter grade protetora nas janelas e sacadas e as escadas protegidas com

corrimão, piso antiderrapante e guarda-corpo com altura suficiente a impedir quedas e formato que não permita escaladas;

V- os corredores terão largura mínima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros) e as escadas e rampas terão largura mínima de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros);

VI - campainha ou interfone para comunicação externa.

Art. 94. Os espaços internos deverão atender as diferentes funções da instituição e conter uma estrutura básica:

I - sala para os profissionais de educação, para os serviços administrativos e de apoio;

II - salas de atividades em número suficiente para atender as diferentes turmas, com dimensões mínimas de 1,00 m2 (um metro quadrado) por aluno lotado, quando em carteiras duplas, e 1,35 m² (um metro e trinta e cinco centímetros quadrados) quando em carteiras individuais;

III - instalações sanitárias completas e adequadas para os profissionais e para os usuários, separadas por sexo;

VI - cozinha ou cantina, refeitório, despensa, almoxarifado e depósito em conformidade com a legislação sanitária vigente;

V- área coberta para recreação e educação física, com área mínima de 1/3 da soma das áreas das salas de aula, sendo obrigatória a comunicação desta diretamente com o logradouro público de forma a permitir o escoamento rápido dos alunos em caso de emergência.

Art. 95. As instituições de educação infantil devem conter, além da estrutura básica citada no artigo anterior, o seguinte: recepção, local adequado para amamentação, berçário, vestiários, lactário, sala de repouso ou dormitório e lavanderia.

Art. 96. Os dormitórios devem ter dimensões adequadas, ventilação e iluminação que garanta a salubridade do ambiente, e ainda:

I - camas e berços seguros, bem conservados e de fácil limpeza;

II - colchões revestidos com capa impermeável e identificados para uso individual, mantendo uma distância mínima de 0,50 m (cinquenta centímetros) entre eles;

III - lençóis limpos, em quantidade compatível com a demanda, e em bom estado de conservação.

Art. 97. O berçário deve ter estrutura física adequada, ampla e arejada e contemplar no mínimo:

I - vestiário próprio contendo:

a) instalações adequadas;

b) abastecido com água quente;

c) cubas de banho em material liso, impermeável, resistente e de fácil limpeza e desinfecção;

II - mesa ou bancada apropriada para a troca de fraldas;

III - suportes ou armários para a guarda das mochilas, dos lençóis e toalhas dos bebês;

IV- os berços devem ser seguros, bem conservados e limpos;

V- os colchões devem ser protegidos com capa impermeável, lençóis limpos e de uso individual;

VI - efetuar os seguintes cuidados com as mamadeiras:

a) ter local adequado para o preparo e/ou a guarda;

b) identificá-las para uso individual;

c) desinfetá-las através de fervura por 30 minutos contados a partir do início da ebulição da água;

Art. 98. Quando existir lavanderia, esta deve atender às normas sanitárias pertinentes.

Art. 99. É obrigatória a instalação de bebedouros com água potável com altura compatível com a idade dos usuários, na proporção mínima de um para cada 100(cem) atendidos.

Art. 100. Adotar todas as medidas cabíveis no sentido de proteger a saúde da clientela atendida, tais como:

I - colocar proteção nas tomadas e ter toda a fiação elétrica embutida;

II- os brinquedos quando existentes devem ser instalados de forma segura e mantidos em boas condições de higiene, conservação, funcionamento e segurança.

Art. 101. Quanto às instalações sanitárias, as instituições de ensino e similares devem atender ainda ao seguinte:

I - ter instalações sanitárias completas e adequadas para os alunos, separadas por sexo, identificadas, obedecendo à proporção mínima, em cada pavimento, de:

a) um vaso sanitário e um lavatório para cada 25 (vinte e cinco) alunas;

b) um vaso sanitário e um lavatório para cada 40 (quarenta) alunos;

II - as portas dos compartimentos sanitários devem ser instaladas de forma a deixar vãos livres de 15 cm (quinze centímetros) de altura na parte inferior e 30 cm (trinta centímetros), no mínimo, na parte superior;

III - os vasos sanitários e os lavatórios devem ser de tamanho e altura adequados à faixa etária da clientela atendida;

IV- é obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, separadas por sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário, um lavatório e um chuveiro para cada 50 (cinquenta) alunos ou alunas;

V- ter, no mínimo, uma instalação sanitária adequada ao uso de pessoa com necessidades especiais;

Parágrafo único. Nas instituições que fizerem uso de rampa de banho, esta deve estar protegida com parapeito, ter piso antiderrapante e escada de acesso segura.

Art. 102. Os estabelecimentos que atendam crianças devem adotar as seguintes medidas higiênico sanitárias:

I - auxiliar e estimular a criança a promover o seu auto cuidado e a adoção de hábitos de higiene, considerando o banho diário, a lavagem das mãos e a escovação dos dentes como parte indispensável do processo educativo e da promoção da saúde;

II - uso individual de: sabões, buchas, pentes, toalhas, escovas, lençóis e roupas;

III - acondicionar os lençóis, toalhas e escovas de dente de forma a não permitir o contato direto entre eles, evitando a propagação de doenças;

IV- banheiras e penicos identificados para uso individual, submetidos à desinfecção diária com solução de álcool a 70% ou com hipoclorito de sódio a 1%.

Art. 103. Todos os funcionários dos estabelecimentos a que se refere este capítulo deverão:

I - atender aos critérios mínimos de quantidade, escolaridade e capacitação exigidos pelo órgão competente (Conselho Municipal de Educação e/ou Ministério da Educação);

II - observar as normas de biossegurança ao prestar os cuidados (lavagem das mãos, uso de Equipamentos de Proteção Individual - EPI's, higiene pessoal, etc.);

III - submeter-se a exames médicos ocupacionais (admissão, demissão e periódicos);

IV- zelar pela vida, pela educação, pelo respeito e dignidade da clientela assistida.

Art. 104. A criação de aves ou outros animais de pequeno porte só será permitida quando o estabelecimento dispuser de instalações adequadas e isoladas para este fim, quando não oferecer riscos à saúde, em conformidade com o Código de Posturas do Município e demais disposições pertinentes.

Seção VII

Das empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas

Art. 105 Para efeito do disposto neste Capítulo são adotadas as seguintes definições:

I - controle de vetores e pragas urbanas: conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento ou aplicação, ou ambos, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente;

II - empresa especializada: pessoa jurídica devidamente constituída e licenciada pelos órgãos competentes da saúde e do meio ambiente para prestar serviços de controle de vetores e pragas urbanas;

III - licença ambiental ou termo equivalente: documento concedido pelo órgão ambiental competente que licencia a empresa especializada a exercer atividade de prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas;

IV - licença sanitária ou termo equivalente: documento concedido pelo órgão sanitário competente que licencia a empresa especializada a exercer atividade de prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas;

V - pragas urbanas: animais que infestam ambientes urbanos podendo causar agravos à saúde, prejuízos econômicos, ou ambos;

VI - produtos saneantes desinfestantes de venda restrita a empresas especializadas: formulações prontas para o uso ou concentradas para posterior diluição ou outras

manipulações autorizadas, em local adequado e por pessoal capacitado da empresa especializada, imediatamente antes de serem utilizadas para aplicação;

VII - responsável técnico: profissional de nível superior ou de nível médio profissionalizante, com treinamento específico na área em que assumir a responsabilidade técnica, mantendo-se sempre atualizado, devidamente habilitado pelo respectivo conselho profissional que é responsável diretamente: pela execução dos serviços; treinamento dos operadores; aquisição de produtos saneantes desinfestantes e equipamentos; orientação da forma correta de aplicação dos produtos no cumprimento das tarefas inerentes ao controle de vetores e pragas urbanas; e por possíveis danos que possam vir a ocorrer à saúde e ao ambiente;

VIII - saneantes desinfestantes: produtos registrados na ANVISA destinados à desinfestação de ambientes urbanos, sejam eles residenciais, coletivos, públicos ou privados, que matam, inativam ou repelem organismos indesejáveis no ambiente, sobre objetos, superfícies inanimadas, ou em plantas. Incluem-se neste conceito os termos "inseticidas", "reguladores de crescimento", "rodenticidas", "moluscicidas" e "repelentes";

IX - Certificado ou Comprovante de Execução do serviço: Documento que as empresas são obrigadas a fornecer ao final de cada serviço executado, assinado pelo responsável técnico;

IX - vetores: artrópodes ou outros invertebrados que podem transmitir infecções por meio de carreamento externo (transmissão passiva ou mecânica) ou interno (transmissão biológica) de microrganismos.

Art. 106. A empresa especializada somente pode funcionar depois de devidamente licenciada junto à autoridade sanitária e ambiental competente.

Art. 107. A contratação de prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas somente pode ser efetuada com empresa especializada.

Art. 108. 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.

§1° Considera-se habilitado para a atividade de responsabilidade técnica o profissional que possua comprovação oficial da competência para exercer tal função emitida pelo seu conselho profissional.

§2° A empresa especializada deve possuir registro junto ao conselho profissional do seu responsável técnico.

Art. 109. As instalações da empresa especializada são de uso exclusivo, sendo vetada a instalação do estabelecimento operacional em prédio ou edificação de uso coletivo, seja comercial ou residencial, e em áreas adjacentes a residências ou locais de alimentação, creches, escolas e hospitais, atendendo às legislações relativas à saúde, segurança, ao ambiente e ao uso e ocupação do solo urbano.

Art. 110. 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. 111. 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), inclusive com informações sobre o que fazer em caso de acidente, derrame de produtos químicos, saúde, biossegurança e saúde do trabalhador, sem prejuízo da legislação vigente.

Art. 112. 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.

Parágrafo único. O transporte dos produtos e equipamentos não pode ser feito por meio de veículos coletivos em hipótese alguma, independentemente de quantidades, distâncias ou formulações.

Art. 113. A empresa especializada deve retornar as embalagens vazias ao seu estabelecimento operacional logo após o seu uso, para inutilização e descarte.

Art. 114. O destino final das embalagens dos produtos saneantes desinfestantes de uso restrito a empresas especializadas é de responsabilidade do seu respectivo fabricante/importador.

Art. 115. A empresa especializada fica obrigada a devolver as embalagens, no prazo máximo de um ano da data de compra dos respectivos produtos, aos estabelecimentos onde foram adquiridas ou em postos ou centrais de recebimento por eles conveniados e previamente licenciados pelo órgão estadual competente.

§1° Caso essa devolução não ocorra, a responsabilidade pelo destino final passa a ser da empresa especializada que deve guardar os comprovantes da referida destinação.

§2° O estabelecimento que as receber deve fornecer à empresa especializada documento comprobatório de recebimento das embalagens.

Art. 116. A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo, as seguintes informações: nome do cliente; endereço do imóvel; praga(s) alvo; data de execução dos serviços; prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo; grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s); nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s); orientações pertinentes ao serviço executado; nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente; número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e 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 VIII

Das empresas de limpeza de reservatórios de água

Art. 117. As empresas prestadoras de serviços de limpeza e desinfecção de reservatórios serão cadastradas e licenciadas pela autoridade sanitária, devendo possuir responsável técnico devidamente habilitado.

§1º É expressamente proibida a execução dessas atividades sem o uso de Equipamentos de Proteção Individual exclusivo para este serviço.

§2º Os equipamentos empregados para os serviços de limpeza e desinfecção devem ser de uso exclusivo para esse fim.

Art. 118. Os produtos utilizados nesse processo devem possuir registro no Ministério da Saúde e ter sua eficácia comprovada, bem como, a garantia da não existência de odores e resíduos prejudiciais à saúde.

Seção IX

Dos hotéis, hospedarias, motéis, dormitórios, pensões, pensionatos e estabelecimentos congêneres

Art. 119. Os quartos devem ter área suficiente a comportar o mobiliário, oferecendo conforto e boa circulação, exigindo-se área mínima de 6,0 m² (seis metros quadrados) por leito, em qualquer caso, devendo ainda:

I - as alas cujos quartos não são suítes devem possuir instalações sanitárias separadas por sexo, com acessos independentes, na proporção de uma instalação sanitária para cada 10 (dez) leitos, no mínimo;

II - possuir lavatórios com água corrente nos quartos que não dispuserem de instalações sanitárias privativas;

III - sala de estar geral com área proporcional à clientela atendida.

Art. 120. As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas, cortinas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene, sendo que:

I - nos motéis e similares os colchões e travesseiros devem ter revestimento impermeável, resistente e sofrer limpeza/desinfecção a cada uso com álcool a 70%, por fricção, ou outro produto desinfetante indicado pelo Ministério da Saúde, a critério da autoridade sanitária;

II - nos hotéis e similares os colchões e travesseiros devem ser recobertos por capas protetoras, de preferência impermeáveis, trocadas após cada cliente para higienização/desinfecção;

III - roupas de cama e banho (cobertores, toalhas, lençóis etc.) devem ser trocadas após cada uso nos motéis e diariamente em hotéis, pensões e similares, submetidas à lavagem e desinfecção, embaladas e lacradas em sacos plásticos de primeiro uso;

IV- as cortinas serão, preferencialmente, de material impermeável, liso e resistente a limpeza, evitando-se o uso de tecido ou outro material poroso, sendo mantidas em qualquer caso em adequadas condições de conservação e limpeza;

V- motéis e similares devem efetuar limpeza e desinfecção das instalações sanitárias, banheiras de hidromassagem e saunas, quando existentes, após cada uso do quarto, utilizando álcool a 70% ou solução de hipoclorito de sódio a 1%, respeitando o tempo de contato mínimo necessário do produto, conforme definido pela autoridade sanitária, sendo vedada qualquer alusão à esterilização de ambientes e materiais que sofreram apenas processo de desinfecção.

Art. 121. Motéis e similares deverão disponibilizar a clientela preservativos assegurando-se de que o produto esteja próprio para uso (dentro do prazo de validade) e em conformidade com as normas do Ministério da Saúde e INMETRO.

Art. 122. As lavanderias, quando existentes, deverão obedecer às disposições pertinentes, no que for aplicável, devendo, em qualquer caso, dispor de:

I - depósito de roupa servida;

II - depósito, em local exclusivo, para roupas limpas;

III - recipiente exclusivo para transporte de roupas servidas no âmbito interno do estabelecimento.

Art. 123. Quando não possuírem lavanderia própria, só podem utilizar serviços de empresas licenciadas pelo órgão sanitário competente, devendo fornecer à autoridade sanitária os dados da empresa contratada (manter no estabelecimento nota fiscal ou equivalente e cópia do alvará sanitário da empresa terceirizada).

Art. 124. O transporte de roupas sujas, tanto no âmbito interno do estabelecimento quanto no externo, será feito de forma a não ocasionar risco de contaminação de ambientes, das roupas limpas e do trabalhador responsável pelo transporte, sendo vetado:

I - o uso de veículos não adequados a este fim, nos termos da regulamentação própria;

II - a condução simultânea de roupas sujas e lavadas no mesmo veículo sem compartimento apropriado que evite totalmente o contato entre elas;

III - a manutenção ou disposição de roupas sujas sem proteção adequada até o encaminhamento à lavanderia.

Art. 125. Os depósitos de roupas limpas deverão ser exclusivos para o acondicionamento destas, não podendo servir como depósito para outros materiais.

Parágrafo único. Em estabelecimentos de pequeno porte admitir-se-á o uso de armários com portas para os fins do disposto neste artigo, a critério da autoridade sanitária.

Art. 126. Produtos de higiene pessoal fornecidos, tais como: sabonete, creme dental etc., devem ser de uso individual, descartando-se eventuais sobras, sendo vetada a reutilização das mesmas para quaisquer finalidades.

Art. 127. Os hotéis, motéis, casas de pensão, hospedarias e estabelecimentos congêneres que forneçam alimentação deverão obedecer a todas as disposições relativas a estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.

Seção X

Dos albergues, casas de apoio, instituições de longa permanência para idosos (ILPI) e estabelecimentos congêneres

Art. 128. Para os fins do disposto neste Capítulo adotam-se as seguintes definições:

I - idoso - Pessoa com idade igual ou superior a 60 anos.

II - Instituições Específicas para Idosos: estabelecimentos com denominações diversas, correspondentes aos locais físicos equipados para atender pessoas com

60 ou mais anos de idade, sob regime de internato ou não, mediante pagamento ou não, durante um período indeterminado e que dispõem de um quadro de funcionários para atender às necessidades de cuidados com a saúde, alimentação, higiene, repouso e lazer dos usuários e desenvolver outras atividades características da vida institucional.

III - Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) - instituições governamentais ou não governamentais, de caráter residencial, destinada a domicilio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar, em condição de liberdade, dignidade e cidadania.

IV - cuidador de idosos - pessoa capacitada para auxiliar o idoso que apresenta limitações para realizar atividades da vida diária.

V - dependência do idoso - condição do indivíduo que requer o auxilio de pessoas ou de equipamentos especiais para realização de atividades da vida diária, sendo graduada em:

a) grau de dependência I - idosos independentes, mesmo que requeiram uso de equipamentos de auto-ajuda;

b) grau de dependência II - idosos com dependência em até três atividades de auto cuidado para a vida diária, tais como: alimentação, mobilidade, higiene; sem comprometimento cognitivo ou com alteração cognitiva controlada;

c) grau de dependência III - idosos com dependência que requeiram assistência em todas as atividades de auto cuidado para a vida diária e ou com comprometimento cognitivo.

VI - equipamento de autoajuda - qualquer equipamento ou adaptação, utilizado para compensar ou potencializar habilidades funcionais, tais como bengala, andador, óculos, aparelho auditivo e cadeira de rodas, entre outros com função assemelhada.

Art. 129. As Instituições de Longa Permanência para Idosos - ILPI, além do Alvará de Autorização Sanitária e Certificado de Vistoria do Corpo de Bombeiros, deverão apresentar os seguintes registros e documentos:

I - estatuto registrado, registro de entidade social e regimento Interno;

II - inscrição no Conselho do Idoso.

III - Responsável Técnico;

IV - Plano de Assistência Integral à Saúde dos Idosos residentes na ILPI

V - contrato formal de prestação de serviço ao idoso.

VI - prontuários com registros atualizados de cada idoso;

VII - Cartões de Vacinação dos idosos, atualizados conforme o PNI (Plano Nacional de Imunização) do MS (Ministério da Saúde);

VIII - Manual de Boas Práticas em alimentação;

IX - rotinas e procedimentos escritos, referentes aos cuidados com o idoso;

X - Rotinas e Procedimentos escritos referentes aos serviços de limpeza e de lavanderia;

XI - Registro e Avaliação das Taxas de morbi-mortalidade exigidos na RDC/ANVISA nº 283, de 26 de setembro de 2005 ou outra que vier a substituí-la;

Parágrafo único. A instituição deve organizar e manter acessíveis e atualizados os documentos necessários à fiscalização, avaliação e controle social.

Art. 130. A estrutura física das Instituições de Longa Permanência para Idosos e Instituições Específicas para Idosos, além das disposições legais que lhes são aplicáveis, devem atender, ainda, quanto ao acesso e localização:

I - o imóvel deverá apresentar condições adequadas de localização, acesso, segurança, conservação e salubridade;

II - toda construção, reforma ou adaptação na estrutura física das instituições, deve ser precedida de aprovação de projeto arquitetônico junto à autoridade sanitária competente;

III - a construção deve ser preferencialmente horizontal e em pavilhões; quando construído em mais de um pavimento o estabelecimento deverá ter rampa de acesso aos pavimentos superiores e grades protetoras nas janelas e sacadas;

IV- quando dotadas de mais de um plano e não dispuserem de equipamento adequado como rampa ou elevador para a circulação vertical estas instituições só poderão atender pessoas imobilizadas no leito e com problemas locomotores ou psíquicos no pavimento térreo;

V- o estabelecimento deve estar cercado de forma segura, ter campainha e calçamento no passeio com rampa para cadeiras de rodas;

VI - acesso externo - devem ser previstas, no mínimo, duas portas de acesso, sendo uma exclusivamente de serviço;

VII - os acessos ao prédio devem possuir rampa com inclinação máxima de 5%, largura mínima de 1,20m, dotada de guarda-corpo e corrimão, piso revestido com material não derrapante e que permita o livre rolamento de cadeiras de rodas, inclusive;

VIII - no acesso vertical as escadas devem ser em lances retos, com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros), dotadas de corrimão em ambos os lados, não podendo existir vão livre entre o piso e o corrimão, devendo os espelhos do primeiro e do último degrau ser pintados em amarelo;

IX - os corredores devem estar livres de obstáculos (vasos, móveis etc.) e contar com corrimão em ambos os lados;

X - as portas devem ter vão livre com largura mínima de 1,10m, com travamento simples sem o uso de trancas ou chaves, maçanetas de fácil uso; dobradiças externas e soleiras com bordas arredondadas;

XI - portas de correr terão trilhos embutidos na soleira e no piso, para permitir a passagem de cadeiras de rodas;

XII - janelas e guarda-corpos devem ter peitoris de no mínimo 1,00m (um metro);

XIII - é obrigatória a instalação de luz de vigília nos dormitórios, banheiros, áreas de circulação e no primeiro e último degraus da escada;

XIV- instalar campainha nas instalações sanitárias e junto ao leito de idosos com dificuldades de locomoção;

XV- instalar barras de apoio a 0,80 m (oitenta centímetros) do piso e afastadas 0,05m (cinco centímetros) da parede, nas escadas e rampas, nos corredores, nos sanitários, nos dormitórios e onde mais se fizer necessário.

Art. 131. Quando o terreno da Instituição de Longa Permanência para idosos apresentar desníveis deve ser dotado de rampas com barras de apoio para facilitar o acesso e a movimentação dos residentes.

Art. 132. A criação de aves ou outros animais de pequeno porte só será permitida quando o estabelecimento dispuser de instalações adequadas e isoladas para este fim, quando não oferecer riscos à saúde, em conformidade com o Código de Posturas do Município e demais normas pertinentes.

Art. 133. A Planta física das ILPI deve incluir os seguintes ambientes:

I - área coberta para Recreação e Lazer;

II - área externa descoberta para convivência e desenvolvimento de atividades ao ar livre (solarium com bancos, vegetação e outros);

III - dormitórios separados por sexo com, no máximo, 04 leitos, com sanitário em anexo ou próximo;

IV - sala para atividades coletivas com área mínima de 1,0 m^2 (um metro quadrado) por pessoa;

V - sala de convivência com área mínima de 1,3 m^2 (um metro e trinta centímetros quadrados) por pessoa;

VI - sala para atividades de apoio individual e sócio-familiar com área mínima de 9,0 m² (nove metros quadrados).

VII - banheiros coletivos, separados por sexo;

VIII - espaço ecumênico e/ou para meditação;

IX - sala administrativa/ reunião;

X - refeitório; cozinha; despensa;

XI - lavanderia e local para guarda de roupas de uso coletivo;

XII - local para guarda de material de limpeza;

XIII - almoxarifado.

Art. 134. Além das disposições legais que lhes são aplicáveis, estas instituições devem atender ainda quanto aos dormitórios:

I - serem separados por sexos;

II - terem no máximo 04 leitos;

III - serem dotados de banheiro ou com banheiro próximo;

IV- terem área mínima de 6,00 m² (seis metros quadrados), quando destinado a uma pessoa e 4,00 m² (quatro metros quadrados) por leito, no mínimo, quando de uso coletivo;

V- garantir uma distância mínima de 1,00 m (um metro) entre as camas.

Art. 135. A ILPI deve possuir:

I - armários individuais para guarda dos pertences dos idosos;

II - colchões e travesseiros íntegros e protegidos com capa (de preferência impermeável);

III - lençóis, fronhas, cobertores e toalhas em quantidade suficiente e identificada para uso individual.

Art. 136. A disposição do mobiliário deve possibilitar fácil circulação e minimizar o risco de acidentes e incêndio.

Art. 137. Fica proibido o uso de camas tipo beliche, camas de armar e a instalação de divisórias improvisadas que não respeitem os espaços mínimos ou prejudiquem a iluminação e a ventilação do ambiente.

Art. 138. A Instituição deve preservar a identidade e a privacidade do idoso assegurando um ambiente acolhedor, de respeito e dignidade.

Art. 139. As Instituições de que trata esta Seção, além das disposições legais que lhes são aplicáveis, devem atender ainda quanto aos serviços de Nutrição e Dietética:

I - possuirem cozinha e anexos com área mínima de 5,00 m² (cinco metros quadrados), atendidas as normas sanitárias quanto à edificação e organização;

II - possuir refeitório com estrutura e organização adequadas, conforme normas pertinentes, com área mínima de 5,00 m² (cinco metros quadrados), guardada a proporção de 0,50 m² (meio metro quadrado) por pessoa assistida.

§1º A ILPI deve garantir aos idosos a alimentação, respeitando os aspectos culturais locais, oferecendo, no mínimo, seis refeições diárias.

§2º Nas ILPI tipo Casa/Lar em que os idosos preparam o seu próprio alimento, estes deverão receber orientação e apoio nutricional além de suporte alimentar nos momentos em que estiverem impossibilitados de proverem sua alimentação.

§3º A manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento e distribuição dos alimentos devem seguir o estabelecido no Regulamento Técnico de Alimentos, Anexo VI, do Código de Vigilância Sanitária de Luziânia e/ou outras legislações pertinentes.

§4º O acesso à cozinha e a despensa deve ser restrito ao pessoal do setor.

Art. 140. A instituição deve manter disponíveis normas e rotinas técnicas quanto aos seguintes procedimentos:

I - limpeza e descontaminação dos alimentos;

II - armazenagem de alimentos;

III - preparo dos alimentos com enfoque nas boas práticas de manipulação;

IV - boas práticas para prevenção e controle de vetores;

V - acondicionamento dos resíduos.

Art. 141. As Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI), além das disposições legais que lhes são aplicáveis devem atender, ainda, quanto aos sanitários:

I - o banheiro deve possuir área mínima de 3,60 m² (três metros e sessenta centímetros), com 01(uma) bacia, 01(um) lavatório e 01(um) chuveiro;

II - não será permitido qualquer desnível em forma de degrau para conter a água;

III - não será permitido o uso de revestimentos que produzam brilhos e reflexos;

IV- sanitários coletivos, separadas por sexo, na proporção de um vaso sanitário para cada seis pessoas, equipados com barras de apoio a 0,80m (oitenta centímetros) do piso e afastadas 0,05m (cinco centímetros) da parede, tanto no lavatório, como no vaso sanitário e no box do chuveiro;

V- ter no mínimo, um box com vaso sanitário que permita a transferência frontal e lateral de uma pessoa em cadeira de rodas, conforme especificações da NBR9050/ABNT;

VI - ter chuveiros com água quente e dimensões que permitam o banho na posição sentada, na proporção de um chuveiro para cada 12 pessoas;

VII - devem possuir campainha de alarme, luz de vigília sobre a porta, iluminação intensa e eficaz;

§1º As portas dos compartimentos internos dos sanitários coletivos devem ter vãos livres de 0,20m (vinte centímetros) na parte inferior.

§2º As banheiras de imersão só serão permitidas nas salas de fisioterapia.

§3º Deve ser instituído o uso individualizado de sabão, bucha, pente, escova, toalha e roupas.

Art. 142. As Instituições de que trata esta Seção, além das disposições legais que lhes são aplicáveis, devem atender ainda quanto aos medicamentos:

I- cabe ao Responsável Técnico da instituição a responsabilidade pelos medicamentos em uso pelos idosos, respeitados os regulamentos de vigilância sanitária quanto à guarda e administração;

II - dispor de área ou local com capacidade suficiente para assegurar o armazenamento ordenado;

III - realizar o monitoramento da temperatura ambiente (área ou local de armazenamento) e de geladeira (caso armazene medicamentos termolábeis);

IV- dispor de armário resistente e/ou sala própria fechada com chaves para o armazenamento dos medicamentos controlados;

V- dispor de livro de receituário destinado aos registros das injeções efetuadas;

VI - condições para o descarte de perfuro-cortantes de forma adequada e com vistas a evitar riscos de acidentes e contaminação, bem como outros resíduos resultantes da aplicação de injetáveis;

VII - deve manter rotinas escritas (procedimentos operacionais) quanto às condições para: aquisição, armazenamento e dispensação de medicamentos.

§1º Na aquisição dos medicamentos: estabelecer conferência inicial dos produtos (se a rotulagem está completa, embalagem íntegra, lacrada, data de fabricação, validade, condições para o armazenamento, registro no ministério da saúde, se o medicamento confere com a prescrição médica).

§2º No armazenamento: estabelecer o local que seja protegido da ação direta da luz solar, umidade e temperatura excessiva (registros dos controles); prateleiras/armários afastados das paredes e do chão que possibilite a limpeza e higienização.

§3º Na dispensação: Estabelecer a conferência final antes da administração, verificando novamente a data de validade e a prescrição médica. Definir os cuidados na preparação dos quites (doses individualizadas) que assegure identidade dos comprimidos fracionados, evitando trocas.

§4º Todos os procedimentos referentes à aplicação de injetáveis devem ser realizados mediante rotinas preestabelecidas, bem como obedecer à prescrição médica.

§5º Estabelecer procedimentos claros que definam o destino dos produtos com prazo de validade vencidos e o monitoramento dos produtos que estão próximo do vencimento.

Art. 143. Todos os funcionários dos estabelecimentos a que se refere esta Seção, além de cumprirem as normas sanitárias no que couber, deverão:

I - atender aos critérios mínimos de quantidade, escolaridade e capacitação exigidos pelo órgão competente (MS);

II- participar de cursos e treinamentos específicos e sobre saúde do idoso;

III - observar todas as normas de biossegurança ao prestar os cuidados aos idosos (lavagem das mãos, higiene pessoal, uso de uniforme, uso de EPI, etc);

IV - zelar pela vida, pela educação, pelo respeito e dignidade da clientela assistida.

Art. 144. Devem ser adotados procedimentos de higiene pessoal e do ambiente no sentido de preservar e promover a saúde da clientela assistida, tais como:

I - manter o ambiente limpo e organizado e isento de odores desagradáveis através de limpeza diária e faxina semanal, incluindo piso, paredes, teto, móveis, objetos pessoais e etc.;

II - Cobrir com capa impermeável os colchões dos idosos que apresentem incontinência urinária e dos demais com capa protetora de tecido;

III - As roupas de uso pessoal devem ser identificadas e usadas individualmente;

IV - promover a higiene e desinfecção diária dos vasos sanitários, das comadres e compadres, e dos colchões impermeáveis com solução de álcool a 70% ou hipoclorito de sódio a 1% ou outro produto indicado pelo Ministério da Saúde ou pela autoridade sanitária;

V - Auxiliar e estimular o idoso a promover o seu auto cuidado e a adoção de hábitos de higiene considerando o banho diário, a lavagem das mãos e a escovação dos dentes como parte indispensável do processo educativo e da promoção da saúde.

Art. 145. As Instituições de Assistência ao Idoso devem promover ações lúdicas e socioeducativas, tais como:

I - atividades lúdicas, recreativas e culturais (trabalhos manuais, passeios, jogos);

II - atividades conjuntas de idosos com pessoas de outras gerações;

III - incentivar a participação da família e da comunidade na atenção ao idoso;

IV - atividades físicas adequadas às necessidades do idoso e que estimulem a sua autonomia;

V - atividades e rotinas para prevenir e coibir qualquer tipo de violência e discriminação contra os idosos nelas residentes.

Art. 146. As instituições devem manter atualizados os prontuários, registros, relatórios, planilhas e o Plano de Atenção Integral à Saúde dos Residentes, que poderão ser exigidos a qualquer momento pela autoridade sanitária competente e devem conter:

I - Registro de Admissão - registro atualizado das pessoas atendidas, constando: nome completo, data de nascimento, sexo e grau de dependência;

II - Prontuário - registro de informações: capacidade funcional, estado de saúde, consultas, exames, vacinas e todos os fatos relevantes ocorridos no período de atendimento relacionados à saúde, bem estar social, direitos previdenciários, alta e/ou óbito;

III - Relatório ou Planilha Mensal contendo:

a) nome dos internos, idade, sexo e grau de dependência,

b) registrar na frente de cada nome, as intercorrências do mês (admissão, alta, óbito, internação, queda, diarréia, desidratação, escabiose, doenças de notificação compulsória);

c) prevalência de: desnutrição, úlcera de decúbito, hipertensão arterial, diabetes, Mal de alzeimer, Mal de Parkinson, Câncer e outras patologias.

Art. 147. A ILPI deve comunicar à Secretaria Municipal de Assistência Social ou congênere, bem como ao Ministério Público, a situação de abandono familiar do idoso ou a ausência de identificação civil, arquivando cópia do comunicado.

Art. 148. A instituição deve elaborar a cada dois anos um Plano de Atenção Integral à Saúde dos residentes que contemple:

I - compatibilidade com os princípios da universalização, equidade e integralidade;

II - indicar os recursos de saúde disponíveis para cada residente, em todos os níveis de atenção, sejam eles públicos ou privados, bem como referências;

III - prever a atenção integral à saúde do idoso abordando os aspectos de promoção, proteção e prevenção;

IV - Conter informações acerca das patologias incidentes e prevalentes nos residentes.

Art. 149. A instituição deve avaliar anualmente a implantação e efetividade das ações previstas no plano, considerando, no mínimo, os critérios de acesso, resolubilidade e humanização.

Art. 150. Em caso de intercorrência médica, a instituição deve dispor de um serviço de transporte para a remoção do idoso, cabendo ao Responsável Técnico providenciar o encaminhamento imediato do idoso ao serviço de saúde de referência previsto no plano de atenção e comunicar a sua família ou representante legal.

Art. 151. A equipe de saúde responsável pelos residentes deverá notificar à vigilância epidemiológica a suspeita de doença de notificação compulsória conforme o estabelecido no Decreto nº. 49.974-A - de 21 de janeiro de 1961, Portaria Nº 1.943, de 18 de outubro de 2001, suas atualizações, ou outra que venha a substituí-la.

Art. 152. A instituição deverá notificar imediatamente à autoridade sanitária local a ocorrência dos eventos sentinelas abaixo:

I - queda com lesão;

II - tentativa de suicídio.

Art. 153. Compete às ILPIs a realização continuada de avaliação do desempenho e padrão de funcionamento da instituição, levando em conta, no mínimo, os seguintes indicadores: taxa de mortalidade em idosos residentes; taxa de incidência de doença diarréica aguda em idosos; taxa de incidência de Escabiose em idosos residentes; taxa de incidência de desidratação em idosos residentes; taxa de Prevalência de úlcera de decúbito e taxa de prevalência de desnutrição em idosos residentes.

Parágrafo único. Todos os meses de janeiro a instituição de Longa Permanência para Idosos deve encaminhar à Vigilância Sanitária local o consolidado dos indicadores do ano anterior em planilha padronizada fornecida pela VISA.

Art. 154. Os albergues e casas de apoio atenderão as disposições relativas à hospedagem no que couber.

Seção XI

Das lavanderias e estabelecimentos congêneres

Art. 155. As lavanderias devem conter as seguintes áreas devidamente individualizadas, identificadas e com dimensões que atenda a demanda:

I - área suja destinada à recepção de roupas, pesagem e desinfecção, quando for o caso;

II - área intermediária destinada à lavagem, alvejamento e enxague;

III - área limpa destinada à secagem, passagem e armazenamento.

Parágrafo único. Nas lavanderias cuja demanda seja pequena e o processamento não ofereça riscos de contaminação, as áreas de que tratam esse artigo poderão resumir-se em área suja e área limpa.

Art. 156. Instituir o fluxo da roupa de modo a não permitir o cruzamento entre a roupa suja e a roupa limpa prevenindo contaminação.

Art. 157. A ventilação deverá ser no sentido da área limpa para a área suja, sendo preferencialmente natural.

Art. 158. Devem possuir equipamentos suficientes e adequados, mantidos em bom estado de conservação e dispostos conforme a área/finalidade a que se destinam.

Art. 159. As lavanderias serão dotadas de reservatório de água com capacidade correspondente ao volume de serviço, sendo permitido o uso de água de poços, quando inexistente ou insuficiente o fornecimento público, desde que não seja esta poluída, contaminada e/ou imprópria ao uso a que se destina, comprovando-se a sua adequação por laudo de análise.

Art. 160. A água a ser utilizada deve satisfazer os seguintes requisitos:

I - aspecto límpido e sem matérias em suspensão (teor de sólidos em suspensão inferior a 15mg/l);

II - dureza inferior a 30 ppm de carbonato de cálcio;

III - alcalinidade total inferior a 250 ppm de carbonato de sódio;

Art. 161. O lançamento dos esgotos das lavanderias deverá obedecer às exigências da empresa de saneamento local, e ainda ao seguinte:

I - as lavadoras devem estar conectadas a canaletas com tampa gradeada, de fácil remoção, destinadas ao escoamento da água servida, com aproximadamente 20 cm de profundidade e inclinação suficiente que permita o escoamento da carga total das lavadoras, sem transbordos ou estagnações;

II - as canaletas da área suja não podem ter conexão com as canaletas da área limpa de forma que propicie refluxos;

III - possuir instalação de caixa de retenção de fragmentos (fiapos etc.), com tela para reter os felpos e fiapos de roupas, de forma a impedir o entupimento da rede de esgotos, mantida em perfeito estado de funcionamento;

IV- onde não houver sistema público de coleta de esgotos deverá ser adotada outra solução, sendo vetado o lançamento dos esgotos das lavanderias nas galerias de coleta de águas pluviais ou mananciais sem prévio tratamento e autorização do órgão competente.

Art. 162. O aquecimento da água poderá ser feito por caldeira ou energia elétrica, obedecidas em qualquer caso às normas de segurança vigentes, devendo ser apresentada a anotação técnica e os relatórios de inspeção das caldeiras sempre que solicitado pela autoridade sanitária.

Art. 163. Quando a caldeira fizer uso de madeira como combustível, fica o responsável obrigado a tomar todas as medidas pertinentes quanto à disposição da madeira e controle da emissão de fumaças para não causar incômodos à vizinhança;

Art. 164. O pessoal deverá ser treinado em noções básicas de higiene e segurança do trabalho, funcionamento das máquinas, fluxo da lavanderia, manipulação de produtos químicos e meios de contaminação e descontaminação das roupas;

Art. 165. Os carrinhos usados no transporte de roupas limpas não podem ser os mesmos usados no transporte de roupas sujas, devendo sempre ser identificados.

Art. 166. As roupas limpas devem ser acondicionadas de forma adequada, guardadas em armários fechados, devendo estar em sacos plásticos de primeiro uso e lacrados quando forem enviados a outros estabelecimentos.

Art. 167. Devem atender às normas sanitárias vigentes no que se refere ao uso, manipulação, fracionamento e acondicionamento de produtos químicos.

Art. 168. Os postos de recebimento e entrega de roupas deverão obedecer às disposições contidas neste Regulamento, no que couber, a juízo da autoridade sanitária, devendo possuir Alvará Sanitário independente da lavanderia.

Art. 169. Os veículos destinados ao transporte de roupas servidas e/ou limpas devem possuir:

I - Certificado de Vistoria;

II - compartimentos individualizados e identificados para roupas limpas e sujas, quando for usado para o transporte de ambas, simultâneo ou não;

III - compartimento de transporte vedado, de material que permita a limpeza e desinfecção, não devendo haver comunicação direta aberturas ou frestas entre este e a cabine do motorista.

Seção XII
Das agências funerárias, salas de velórios e cemitérios

Art. 170. É vedado o tratamento, manipulação e/ou a permanência de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 171. Os locais destinados a velórios, anexos ou não a cemitérios, devem dispor de:

I - sala de vigília com área não inferior a 20,00 m^2 (vinte metros quadrados);

II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;

III - cadeiras, sofás de descanso e outros móveis deverão ser revestidos com material impermeável e mantidos em perfeito estado de conservação e limpeza.

IV - instalações sanitárias separadas por sexo anexas a sala de velório ou de fácil acesso;

V - copa: ambiente destinado à guarda e distribuição de refeições e lanches.

Art. 172. Não é permitido o velório em edifícios de apartamentos e habitações coletivas, salvo quando nestes existirem capelas.

Art. 173. Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, após o licenciamento ambiental de que trata a Resolução CONAMA nº 335, de 03.04.2003, obedecidas as normas pertinentes.

Art. 174. Os cemitérios devem possuir pelo menos:

I - local para administração e recepção;

II - depósito de materiais e ferramentas;

III - vestiário completo e instalações sanitárias para os empregados;

IV- instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo;

V- refeitório para funcionários.

Art. 175. Nos cemitérios, pelo menos 20% de sua área será destinado a arborização ou ajardinamento.

Parágrafo único - Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

Art. 176. Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos, sendo admitido apenas se permanecerem cheios de areia.

Art. 177. Cabe à administração do cemitério a responsabilidade pela manutenção de condições que não propiciem a proliferação de vetores ou riscos à saúde de visitantes e funcionários, devendo:

I - promover a orientação de funcionários quanto aos cuidados com o ambiente;

II - promover a orientação de visitantes quanto aos cuidados com materiais que possam acumular água de chuva devendo, em qualquer caso, viabilizar o recolhimento de tais materiais deixados por estes;

III – desautorizar qualquer construção, melhoria ou adorno em túmulos que possam favorecer a proliferação de mosquitos, responsabilizando-se pela remoção de tais condições quando existentes;

IV - efetuar o controle de trabalhadores autônomos no interior do cemitério, ficando solidariamente responsável pelas ações e omissões destes que desencadeiem qualquer problema de ordem sanitária.

Art. 178. Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

Art. 179. Os resíduos sólidos não humanos resultantes da exumação de corpos deverão ter destinação ambiental e sanitária adequada, sendo vedada sua acumulação no local ou queima ao ar livre.

Parágrafo único. Os resíduos mencionados no caput receberão o mesmo tratamento dado aos resíduos infectantes.

Art. 180. As inumações só poderão ser feitas 24 (vinte e quatro) horas após a morte, salvo alguma observação do médico atestante do óbito que exija prazo menor, devidamente justificado.

Art. 181. Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no Cartório competente.

Art. 182. Nenhum sepultamento poderá ser feito fora dos cemitérios licenciados, públicos, particulares ou religiosos, e sem observância dos preceitos sanitários ou legais.

Art. 183. Nos casos de mortes violentas, homicídios, suicídios ou resultante de acidente de trabalho, a inumação não poderá ser realizada sem o prévio exame cadavérico realizado pela autoridade competente.

Parágrafo único. A autoridade sanitária poderá requisitar cópia do exame cadavérico realizado pela autoridade policial quando houver justificado interesse para a saúde pública.

Art. 184. Produtos de abortamento - placenta, embrião ou feto - membros amputados/peças anatômicas e vísceras humanas serão inumados com as cautelas devidas, obedecida a legislação específica.

§1º Os produtos citados neste artigo só poderão ser transportados recebidos e/ou inumados devidamente descritos em guias de remessa/recebimento, sendo obrigatória a manutenção destas guias, em arquivo, tanto na empresa responsável pelo transporte quanto no cemitério, devendo ser apresentadas sempre que solicitado pela fiscalização.

§2º Tais produtos não poderão ser transportados, recebidos pelo cemitério e/ou inumados sem estarem devidamente embalados em saco plástico branco leitoso, tipo 2, ou outra embalagem autorizada pela autoridade sanitária competente.

§3º Os sacos referidos no parágrafo anterior não poderão estar violados para o transporte ou recebimento, sendo vedado o seu rompimento no momento da inumação.

Art. 185. A inumação de cadáver vitimado por doença transmissível poderá ser feita antes de 24 (vinte e quatro) horas após o óbito, observadas as cautelas e medidas determinadas pela autoridade competente.

Art. 186. É proibido o uso de caixões metálicos ou de caixões de madeira revestidos deste metal, excetuando-se os casos indicados pela autoridade sanitária competente.

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

Art. 187. Havendo suspeita de que o óbito foi consequente à doença transmissível, endêmica ou epidêmica, a autoridade sanitária poderá exigir a necropsia ou exumação para determinar a causa da morte.

Art. 188. As transladações só poderão ser efetuadas decorridos 03 (três) anos após a morte quando não se tratar de doenças transmissíveis, ou 05 (cinto) anos quando for este o caso.

§1º Este prazo poderá ser reduzido para 02 (dois) anos em se tratando de crianças até a idade de 06 (seis) anos, inclusive.

§2º Os prazos aqui previstos não se aplicam quando houver pedido de exumação pelas autoridades sanitárias ou policiais para esclarecimentos de diagnósticos ou em se tratando de crimes dolosos, culposos ou de acidentes de trabalho.

Art. 189. Tratando-se de morte violenta, homicídio, suicídio ou resultante de acidente do trabalho, a cremação do cadáver só será permitida mediante autorização da autoridade competente.

Art. 190. Os crematórios obedecerão aos preceitos dos necrotérios no que couber e a legislação ambiental pertinente.

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

§2º Os fornos ou salas crematórias devem ser providos de exaustores ou equivalentes, devidamente aprovados pelas autoridades competentes, de modo a impedir que os odores ou gases contaminem o ambiente.

Art. 191. Os veículos das empresas funerárias devidamente licenciadas e autorizadas pelo órgão sanitário que se destinem ao transporte de cadáveres, peças anatômicas de estudo ou para sepultamento, quaisquer restos mortais e material biológico devem:

I - ser revestidos internamente - piso, laterais e teto - de material liso, lavável, resistente a produtos de limpeza e desinfecção;

II - ser lavados e desinfetados após o seu uso;

III - ter o local em que repousa o caixão com revestimento metálico ou outro material impermeável e resistente ao atrito e que facilite o deslizamento do caixão;

IV - ter a cabine destinada ao motorista isolada do compartimento de carga, de forma eficiente, sem frestas ou comunicações, garantida a perfeita vedação contra odores, gazes e outros;

V - ser utilizados exclusivamente para os fins previstos no caput deste artigo.

§1º É proibido o transporte de pessoas, animais ou quaisquer objetos no compartimento de carga.

§2º A lavagem e desinfecção dos veículos definidos neste artigo só poderão ser efetuadas em lava jatos licenciados pelo órgão sanitário competente, obedecidas

todas as normas previstas neste regulamento para este tipo de estabelecimento e em especial as destinadas à proteção da saúde do trabalhador.

Art. 192. O transporte de restos mortais exumados só será feito em urna ou caixão metálico, hermeticamente fechado e com autorização da autoridade sanitária competente.

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

Art. 193. Os serviços de somatoconservação de cadáveres obedecerão à legislação estadual ou federal vigente.

Seção XIII
Dos Estabelecimentos de Óptica

Art. 194. Além das disposições contidas nas legislações federais e estaduais, os estabelecimentos de óptica deverão obedecer ao previsto neste Regulamento Técnico.

Art. 195. Nenhum estabelecimento de óptica poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do Município sem a prévia licença do órgão sanitário competente.

§1º A responsabilidade técnica dos estabelecimentos de venda a varejo e serviço de produtos ópticos compete a óptico devidamente habilitado na forma da legislação pertinente e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente.

§2º O responsável técnico não poderá assumir a direção técnica de mais de um estabelecimento congênere.

§3º A presença do responsável técnico será obrigatória durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento.

§4º Quando desejar cessar a responsabilidade técnica, o óptico deverá apresentar à autoridade sanitária documento comprobatório de rescisão do contrato de trabalho, com a apresentação de cópia da carteira de trabalho - das páginas referentes ao Contrato de trabalho - exceto se o responsável técnico for sócio ou proprietário, quando deverá ser apresentada a alteração do contrato social devidamente averbado no registro competente, juntamente com o requerimento de baixa de responsabilidade técnica.

§5º Esses estabelecimentos poderão manter técnico responsável substituto, legalmente habilitado e com termo de responsabilidade assinado perante a autoridade sanitária competente, para suprir os casos de impedimento ou ausência do titular.

Art. 196. Compete ao óptico responsável técnico:

I - o aviamento correto das prescrições ópticas fornecidas pelos profissionais médicos;

II - substituir as lentes quando as mesmas apresentarem-se danificadas;

III - conferir as lentes após o seu fabrico;

IV - possuir equipamentos e maquinários necessários ao fim a que se propõe;

V - cumprir e fazer cumprir as disposições do presente Regulamento.

Art. 197. Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata essa Seção será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação do documento hábil comprobatório de constituição e legalização da empresa, independentemente de outros documentos a serem exigidos pela autoridade competente.
Art. 198. Os estabelecimentos denominados óticas ou estabelecimentos congêneres não poderão:
I - realizar exames optométricos, manter em seu interior, ou mesmo fora de suas dependências, consultórios, equipamentos médicos e vender óculos de grau e lentes de contato sem prescrição médica, observando-se:
a) consideram-se exames optométricos os exames de refração e a adaptação de lentes de contato;
b) consideram-se equipamentos médicos, a lâmpada de fenda, o autorrefrator, o ceratômetro, o refrator e o oftalmoscópio direto;
II - manter estoque e/ou comércio de colírios, soros e outros medicamentos de uso em oftalmologia ou não, bem como de alimentos em geral;
III - afixar cartazes ou anúncios oferecendo exames de vista e/ou de consultas com médicos oftalmologistas ou profissionais afins, distribuir cartões ou vales consultas que deem direitos a consultas, remuneradas ou não, ou ainda com redução de preço.
Art. 199. É proibido o fornecimento, a comercialização e a intermediação da comercialização dos produtos ópticos abrangidos por esta norma em consultórios, clínicas médicas ou hospitais.
Art. 200. Nenhum médico, na localidade onde exercer a clínica, nem o respectivo cônjuge, poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comércio de óculos com lente corretoras, de proteção ou de contato, sendo-lhes vedada a indicação de determinados estabelecimentos para o aviamento de suas prescrições.
Art. 201. Os estabelecimentos do comércio varejista de produtos ópticos não poderão se instalar em hospitais, em complexos hospitalares ou em clínicas médicas.
Art. 202. As filiais ou sucursais dos estabelecimentos de ótica são considerados como estabelecimentos autônomos, sendo-lhes aplicadas, para efeito de licenciamento fiscalização, as exigências contidas nos artigos anteriores.
Art. 203. Estão sujeitos ao presente Regulamento o comércio de óculos com lentes de grau e proteção sem grau, com ou sem cor, bem como de lentes de contato.
Art. 204. Os estabelecimentos que terceirizem serviços de óptica deverão possuir cópia autenticada da licença sanitária atualizada dos estabelecimentos com os quais mantém negociações bem como do contrato de prestação de serviço, devendo os mesmos estar disponíveis para apresentação durante a fiscalização.
Art. 205. O estabelecimento de comércio de produtos óticos deverá manter registro dos dados contidos nas ordens de serviço enviadas e dispor de instrumento que comprove a realização do serviço pelo laboratório a que se refere o artigo anterior.
Art. 206. Só poderão ser aviadas prescrições que contiverem:
I- identificação do paciente (nome, endereço e idade);

II- dados para a confecção das lentes (dioptria, tipo da lente);

III- identificação do prescritor (Registro Profissional, identificação do estabelecimento, carimbo e assinatura);
IV- local e data da emissão.
Art. 207. Após a prévia avaliação da prescrição, estando esta de acordo com as exigências do artigo anterior, deverá ser emitida a Ordem de Serviço ao laboratório de produção, constando:
I- a transcrição dos dados da prescrição;

II- conferência e registro das medidas;

III- informações técnicas adicionais que forem necessárias para a confecção.

Art. 208 Deverá ser realizada conferência da Ordem de Serviço atendida pelo laboratório, assegurando a existência:
I- do carimbo e assinatura do responsável técnico do laboratório e a data;

II- da exatidão da confecção de acordo com os dados da ordem de serviço.

Art. 209. Os estabelecimentos do comércio de produtos ópticos deverão possuir os seguintes equipamentos:

I- lensômetro: aparelho que mede e confere dioptria (pode medir o grau exato dos óculos)
II- pupilômetro: Aparelho utilizado para medir as distâncias naso-pupilares, ou seja, a distância da pupila ao nariz;
III- aquecedor de Areia: Equipamento para ajuste de armação;

Parágrafo único. O disposto nos incisos I e II deste artigo não se aplica aos estabelecimentos que comercializem apenas óculos de proteção solar.

Art. 210. É vedado o depósito, comércio e/ou fornecimento, a qualquer título, de bebidas alcoólicas nos estabelecimentos denominados óticas ou estabelecimentos congêneres.

Seção XIV
Dos Consultórios Veterinários, Clínicas Veterinárias, Ambulatórios Veterinários, Hospitais Veterinários, *Pet-Shops* e Congêneres

Art. 211. Todos os estabelecimentos privados e oficiais, cooperativas, firmas associações, sociedades, companhias, empresa de economia mista, entidades estatais, paraestatais, autarquias, que comercializarem produtos de uso veterinário, e ainda os de assistência médico-hospitalar, só poderão funcionar quando licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito no órgão sanitário competente e no respectivo Conselho Regional.
Art. 212. Entende-se por produtos de uso veterinário todos os preparados de fórmula simples ou complexa, de natureza química, farmacêutica, biológica ou mista, com

propriedades definidas e destinadas a prevenir, diagnosticar ou curar doenças dos animais, ou que possam contribuir para a manutenção da higiene animal.

Art. 213. Para o licenciamento será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação do documento comprobatório da constituição e legalização da empresa, contrato de trabalho com o responsável técnico vistado pelo respectivo conselho e de outros documentos exigidos, a critério da autoridade competente.

Art. 214. A fiscalização de produtos de uso veterinário, dos estabelecimentos que os comercializem far-se-á de conformidade com a legislação federal vigente.

Seção XV
Das Empresas que comercializam, distribuem, armazenam, transportam, utilizam ou prestam serviços com produtos agrotóxicos, seus componentes e afins e produtos agropecuários

Subseção I
Condições Legais

Art. 215. As empresas que comercializam, distribuem, armazenam, transportam, utilizam ou prestam serviços com produtos agrotóxicos, agropecuários, seus componentes e afins só poderão funcionar quando licenciadas pela Vigilância Sanitária Municipal e sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado, devidamente inscrito no órgão sanitário competente e no respectivo Conselho Regional.

Subseção II
Das Condições Físicas, Higiênico-Sanitárias e Técnicas

Art. 216. As empresas a que refere este capítulo deverão ser independentes de residências, clínicas, consultórios, estabelecimentos que comercializam alimentos de uso humano e outros tipos de estabelecimentos classificados à critério da autoridade sanitária.

Art. 217. As empresas prestadoras de serviços deverão ser instaladas em local aprovado pelo órgão estadual responsável pelo meio ambiente e recursos hídricos.

Art. 218. Os estabelecimentos que comercializam, distribuem, armazenam, transportam, utilizam ou prestam serviços com produtos agrotóxicos, agropecuários, seus componentes e afins devem satisfazer no mínimo às seguintes exigências físicas e higiênico-sanitárias:

I- possuir piso impermeável, resistente e de fácil limpeza, provido de ralo com sifão para escoamento da água de lavagem;
II- possuir paredes lisas e em cores claras;
III- possuir iluminação natural e/ou artificial adequadas ao ambiente;
IV- possuir ventilação suficiente e de modo que permita troca constante de ar no ambiente;
V- possuir instalações sanitárias em número suficiente ao porte de empresa, separados por sexo, localizados de maneira que o acesso aos mesmos seja independente do salão de vendas;
VI- em caso do estabelecimento possuir refeitório e/ou copa esta deverá localizar-se independente do salão de vendas ou do depósito, e possuir lavatório;
VII- possuir prateleiras e/ou estrados para armazenagem ou exposição das mercadorias separando os alimentos de uso animal, medicamentos, agrotóxicos etc.;

VIII- possuir recipientes com tampa para guarda e exposição de produtos destinados à venda a granel;
IX- manter rigorosa higiene desde os depósitos e os arredores do estabelecimento até o salão de vendas.

Art. 219. O lixo comum deve ser acondicionado em saco plástico dentro de um recipiente com tampa, retirado diariamente, e depositado em local adequado.
Art. 220. Seguir rigorosa orientação contida nos rótulos e bulas dos produtos, no caso de resíduos de agrotóxicos e de seus componentes, provenientes de embalagens violadas e/ou danificadas.
Art. 221. O transporte de agrotóxicos, seus componentes a afins deverá se submeter às regras e procedimentos estabelecidos para transporte de produtos perigosos, constante da legislação específica em vigor.
Art. 222. As empresas que manuseiam agrotóxicos, seus componentes e afins, deverão promover a tríplice lavagem dos vasilhames que o contenham.

Subseção III
Do Depósito de Agrotóxicos, seus componentes e Afins

Art. 223. Os locais destinados ao depósito de Agrotóxicos, seus componentes e Afins deverão possuir:
I- área separada para Agrotóxicos, seus componentes e Afins;

II- exaustores em quantidade e especificidade adequada;

III-estrados em número e dimensões suficientes;

IV- corredores laterais e longitudinais satisfatórios;

V- placas de identificação por grau de toxicidade;

VI- quantidade e especificidade de EPI's (luvas, botas, máscaras, macacões) suficientes;

Art. 224. É proibida a presença de produtos fracionados nos locais destinados ao depósito de agrotóxicos, seus componentes e afins.

Subseção IV
Do Depósito de Vacinas

Art. 225. Os locais destinados ao depósito de vacinas deverão possuir:
I- câmara frigorífica e/ou geladeira comercial com controle de temperatura;

II- presença de termômetro de precisão para controle de temperatura;

III-capacidade de estocagem em dimensões adequadas;

Parágrafo Único – A câmara frigorífica e/ou geladeira deve ser de uso exclusivo para depósito de vacinas.

Seção XVI

Do Transporte de Passageiros e Estações de Embarque

Art. 226. As estações de embarque e desembarque de passageiros devem dispor de instalações sanitárias individuais para ambos os sexos, em número suficiente à população usuária, e em bom estado de conservação.

§1º As instalações sanitárias devem estar disponíveis para uso durante todo o horário de funcionamento da estação e contar com lixeira com tampa, dotada de saco plástico, sabonete líquido em dispensador adequado, toalha de papel em dispensador adequado e papel higiênico em suporte adequado.

§2º A manutenção da estação, seus arredores e suas instalações são de responsabilidade da administração desta.

Art. 227. As concessionárias de serviço de transporte coletivo municipal deverão cadastrar seus veículos junto ao órgão sanitário e para o seu funcionamento devem apresentar Manual de Procedimentos contendo:

I- pontos utilizados para descarga dos dejetos das privadas químicas;

II- pontos utilizados para o abastecimento de água, devendo a água utilizada ser potável;

III- os dejetos das privadas químicas devem ter destino final adequado;

IV- os papéis higiênicos devem ser descartados na privada química;

V- os resíduos sólidos devem ser coletados, acondicionados e sofrer destinação final adequada.

Art. 228. Deve ser garantido o fornecimento de equipamentos de proteção individual e coletivo adequados aos funcionários encarregados da limpeza e desinfecção das instalações sanitárias.

Seção XVII

Dos estabelecimentos que realizam procedimentos de pigmentação artificial permanente da pele e inserção de piercing.

Subseção I

Das Disposições Gerais deste Capítulo

Art. 229. Para efeitos deste Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:

I- ambiente: espaço fisicamente determinado e especializado para o desenvolvimento de determinada atividade caracterizado por dimensões e instalações diferenciadas. Um ambiente pode se constituir de uma sala ou de uma área;

II- anti-sepsia: processo de eliminação ou inibição do crescimento dos microrganismos na pele e mucosas;

III- área: ambiente aberto, sem paredes em uma ou mais de uma das faces;

IV- área de processamento de artigos: local onde são realizadas lavagem, preparação, desinfecção ou esterilização de instrumentais utilizados nos procedimentos;

V- artigos: compreendem instrumentos de naturezas diversas, como acessórios de equipamentos, pinças, alicates, tesouras, biqueiras, e outros;

VI- artigo de uso único: é o produto que após o uso perde suas características originais ou que, em função de outros riscos reais ou potenciais à saúde do usuário, não deve ser reutilizado;

VII- artigo descartável: É o produto que após o uso perde suas características originais e não deve ser reutilizado e nem reprocessado;

VIII- desinfecção: processo físico ou químico que elimina a maioria dos microrganismos patogênicos de objetos inanimados e superfícies;

IX- esterilização: Processo físico ou químico ou físico-químico que elimina todas as formas de vida microbiana, incluindo os esporos bacterianos;

X- evento adverso: qualquer efeito não desejado, em humanos, decorrente do uso de produtos sujeitos à vigilância sanitária;

XI- limpeza Consiste na remoção de sujidades visíveis e detritos dos artigos, realizada com água adicionada de sabão ou detergente, de forma manual ou automatizada, por ação mecânica, com consequente redução da carga microbiana. Deve preceder os processos de desinfecção ou esterilização;

XII- local insalubre: local que permite a exposição a fatores de risco para a saúde, presente em ambientes e processos de trabalho;

XIII- maquiagem definitiva: presença de corantes sob a pele realizada por meio de agulha ou outro instrumento com objetivo de embelezamento ou correção estética, de caráter permanente localizada geralmente em sobrancelhas, contorno dos olhos e lábios;

XIV- piercing: jóias ou outros adornos decorativos tais como argolas, alfinetes, alargadores e assemelhados, inseridos na pele, mucosa ou outros tecidos corporais excetuando-se os brincos inseridos no lóbulo da orelha;

XV- pigmentação artificial permanente da pele: pigmentação exógena implantada na camada dérmica ou subepidérmica da pele, com objetivo de embelezamento ou correção estética como tatuagem e maquiagem definitiva;

XVI- inserção de *piercing*: procedimentos invasivos que consistem na perfuração e introdução de piercing através da pele, mucosas ou outros tecidos corporais, objetivando fixá-los no corpo humano;

XVII- procedimentos invasivos: são aqueles que provocam o rompimento das barreiras naturais ou penetram em cavidades do organismo;

XVIII- responsável legal: pessoa física designada em estatuto, contrato social ou ata, incumbida de representar, ativa e passivamente, nos atos judiciais e extrajudiciais a pessoa jurídica;

XIX- sala: ambiente envolto por paredes em todo seu perímetro e uma porta;

XX- tatuagem ou pigmentação artificial permanente da pele: pigmentação exógena introduzida fisicamente na camada dérmica ou subepidérmica da pele, com resultado permanente, objetivando embelezamento ou correção estética.

XXI- Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE): Documento no qual o usuário dos procedimentos descritos neste documento e/ou seu representante legal expressa sua (as) anuência (as) prévia, após explicação completa e pormenorizada sobre o procedimento, métodos, potenciais riscos e incômodos que podem ocorrer durante e após a realização dos procedimentos, formulada em um termo de consentimento, autorizando a sua realização (Anexo IV)

Subseção II

Do Licenciamento Sanitário

Art. 230. Os estabelecimentos objetos dessa Seção devem possuir alvará de licença sanitária, expedido pelo órgão sanitário competente.

Subseção III

Do Cadastramento do Cliente

Art. 231. Os estabelecimentos devem manter ficha cadastral de todos os clientes atendidos, contemplando os seguintes registros:

I- identificação do cliente: nome completo, data de nascimento, sexo, endereço completo e o número da identidade;

II- data de atendimento do cliente;

III- tipo de procedimento realizado com data e local do corpo onde foi realizado o procedimento;

IV- eventos adversos/Intercorrências (alergias, infecções, acidentes e outras);

V- autorização por escrito dos pais e na falta destes, do responsável legal, em caso de menores de 18 anos de idade, anexada à ficha cadastral;

VI- Termo de Consentimento Livre e Esclarecido;

VII- Informações dos produtos utilizados no procedimento: Nome do produto; Nº. de lote; Fabricante; número de registro na Anvisa; Data de fabricação; Data de validade; Data de abertura do frasco;

VIII- nome do profissional que realizou o procedimento.

Parágrafo único. Em caso de retorno, os dados devem ser adicionados à ficha de atendimento inicial, não necessitando de abertura de nova ficha cadastral.

Art. 232. O cliente deve ser orientado previamente, por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, Anexo IV desta Lei, de todos os riscos decorrentes da execução dos procedimentos.

Parágrafo único. O Termo de que trata este artigo deve ser preenchido em 02 (duas) vias, ficando a 1ª via anexada à ficha cadastral, devidamente assinada previamente à realização do procedimento, conforme documento de identificação apresentado e a 2ª via entregue ao cliente.

Art. 233. É proibida a realização dos procedimentos de que trata essa norma técnica em menores de 18 anos de idade, nos termos da legislação vigente (Artigos 5º, 17º e 18º da Lei Federal nº. 8.069, de 13/07/90 – Estatuto da Criança e Adolescente e Art.129 do Código Penal Brasileiro), salvo com autorização por escrito do responsável legal pelo menor, por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Parágrafo único. Deverá ser apresentado e anexado ao referido documento, cópia da carteira de identidade do responsável legal pelo menor e cópia da certidão de nascimento ou carteira de identidade do menor.

Subseção IV

Estrutura Física

Art. 234. Os estabelecimentos objeto dessa Seção deverão ser instalados em locais próprios, não sendo permitida a sua localização em residências, ao ar livre, em locais insalubres ou em locais públicos.

Art. 235. No que se refere à estrutura física, os estabelecimentos destinados à realização de procedimentos de pigmentação artificial permanente da pele e inserção de *piercing* deverão observar as seguintes condições mínimas:

I – recepção / espera com dimensionamento compatível com a demanda;

II – sala de procedimento para o atendimento individual, observando-se:

a) deve ser dotada de lavatório exclusivo para higienização das mãos com água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável e lixeira com tampa a pedal. Os móveis e equipamentos devem ser dispostos de forma a manter um espaço suficiente para circulação;

b) é permitido atendimento simultâneo desde que seja respeitado o distanciamento mínimo de 01 m (um metro) entre os locais dos procedimentos e a privacidade do cliente.

III - área/sala de processamento de artigos dotada de:

a) pia com bancada e água corrente para limpeza de materiais;

b) bancada para o preparo, desinfecção ou esterilização de materiais e disposição de equipamentos;

c) quando não houver sala de processamento de material, esta atividade poderá estar localizada em uma área dentro da sala de procedimento, desde que estabelecida barreira técnica e o local disponha de lavatório exclusivo para higienização das mãos;

d) área específica para guarda de materiais esterilizados dotada de armário exclusivo, fechado, limpo e livre de umidade;

e) área específica para materiais limpos e equipamentos não esterilizados, dotada de local fechado, limpo e livre de umidade.

IV – ambientes de apoio:

a) instalações sanitárias, em bom estado de conservação e higiene, dotada de lavatório exclusivo para higienização das mãos com água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável e lixeira com tampa a pedal;

b) Depósito de Material de Limpeza (DML) - dotado de tanque para higienização de materiais usados no processo de limpeza das superfícies do estabelecimento e para o descarte das águas servidas.

V – condições gerais:

a) edificação sólida, sem rachaduras, infiltrações, vazamentos ou outras alterações que comprometam sua estrutura física;

b) boas condições de iluminação e ventilação, natural ou artificial;

c) interligação com o sistema público de abastecimento de água potável e de esgoto sanitário. Na ausência destes, deverão ser observados os padrões de potabilidade da água e destino de dejetos, conforme preconizado em legislação específica;

d) piso dotado de ralo sifonado com tampa escamoteável e com inclinação suficiente para o escoamento das águas servidas;

e) pisos, paredes e tetos revestidos com material liso, lavável, impermeável e em bom estado de conservação e limpeza;

f) proteção contra entrada de insetos, roedores e outros animais;

g) mobiliário e bancadas em bom estado de conservação, revestidos com materiais impermeáveis, de fácil limpeza, desinfecção, resistentes a produtos químicos;

h) limpeza regular dos aparelhos de ar condicionado, devidamente registradas com assinatura do responsável e data;

i) sistema adequado de proteção contra incêndios, conforme preconizado em legislação específica.

j) os resíduos gerados devem atender a legislação sanitária sobre resíduos de serviços de saúde em vigor.

Subseção V

Materiais e Equipamentos

Art. 236. Os produtos utilizados no procedimento de pigmentação artificial permanente da pele devem possuir registro na ANVISA ou do órgão competente, devendo obedecer ao disposto na Resolução de Diretoria Colegiada nº. 55/2008 de 06 de agosto de 2008 ou outra que vier substituí-la.

§1º As tintas devem ser fracionadas para cada cliente e as sobras desprezadas no lixo infectante.

§2º A parte do equipamento que entrar em contato com a derme não deverá ter contato com a tinta na embalagem original.

Art. 237. Os *piercings* devem ser constituídos de materiais biocompatíveis, reconhecidamente aptos para inserção subcutânea e que possuam qualidade, a fim de evitar riscos de reações alérgicas ou outros agravos à saúde.

Parágrafo único. Antes de serem introduzidos e fixados no corpo humano, os *piercing* deverão ser submetidos a processos de esterilização.

Art. 238. Todos os equipamentos e materiais não descartáveis empregados na execução de procedimentos descritos neste documento deverão ser submetidos a processo de limpeza, desinfecção e/ou esterilização, em conformidade com o preconizado pelo Manual de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde/MS, ou outro que o complemente, altere ou substitua.

Parágrafo único. As luvas, agulhas, lâminas ou dispositivos destinados a raspar pelos empregados nas práticas de que trata este Regulamento devem ser de uso único.

Art. 239. Os produtos saneantes empregados na higienização dos ambientes devem ser acondicionados em local próprio para este fim e deverão possuir registro no órgão competente.

Art. 240. A manutenção preventiva e a corretiva dos equipamentos de esterilização deverão ser registradas, assinadas e datadas.

Subseção VI

Dos Procedimentos

Art. 241. Para a execução de atividades inerentes à prática de procedimentos de pigmentação artificial permanente da pele e colocação de *piercing*, o profissional deverá elaborar rotinas técnicas padronizadas que deverão estar disponibilizadas e implementadas, contendo instruções sequenciais das operações ali realizadas.

Parágrafo único. As rotinas técnicas padronizadas devem ser datadas e assinadas pelo responsável legal.

Art. 242. O estabelecimento deve dispor de materiais em número adequado para o atendimento à demanda e serem embalados individualmente ou através de *kits* individuais para cada cliente.

Art. 243. Deverá existir um protocolo prevendo o encaminhamento para serviços de saúde em casos de acidentes e/ou reações alérgicas e infecção de clientes, bem como atendimento em caso de acidente com exposição a material biológico.

Subseção VII

Recursos Humanos

Art. 244. Os profissionais que realizam procedimentos de pigmentação artificial permanente da pele e colocação de *piercing* devem ser vacinados contra hepatite B e tétano, sem prejuízo de outras que forem necessárias.

Art. 245. Os profissionais devem fazer uso de Equipamento de Proteção Individual – EPI.

Art. 246. Os profissionais de que trata esta Seção devem comprovar conhecimento básico em controle de infecção, processamento de artigos e superfícies, biossegurança e gerenciamento de resíduos.

Subseção VIII

Das Disposições Finais deste Capítulo

Art. 247. O Responsável legal responderá administrativamente por todos os atos praticados, por ele ou por seus funcionários, no interior de seu estabelecimento.

Art. 248. É vedada aos profissionais que realizam os procedimentos previstos nesta Seção a prescrição e administração de quaisquer medicamentos (anestésicos, antibióticos, antiinflamatórios e outras vias) por qualquer via de administração (tópica, oral, injetável e outras) aos seus clientes.

Art. 249. Não é permitido realizar modificações corporais que caracterizem procedimento cirúrgico.

Art. 250. É proibido fumar, comer, beber ou manter plantas, alimentos, bebidas, animais, medicamentos de uso pessoal, pessoas e objetos alheios às atividades do setor, na área de processamento de materiais.

Art. 251. Deverá ser afixado, obrigatoriamente, em local visível, um quadro contendo esclarecimentos acerca dos riscos e de implicações relacionadas aos procedimentos de que trata esse Regulamento (Anexo V).

Art. 252. Os estabelecimentos de estética, salões de beleza e congêneres que praticarem os procedimentos de que trata esta Seção, devem cumprir o estabelecido na mesma.

Seção XVIII

Das Farmácias, Drogarias, Ervanários e Similares

Subseção I

Conceitos e Definições

Art. 253. Para os efeitos desta Lei e suas normas técnicas especiais, considera-se:

I- análise fiscal - A efetuada em drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, destinada a comprovar a sua conformidade com a fórmula que deu origem ao registro.

II- barreira técnica- Corresponde a adoção de procedimentos padronizados que visam minimizar o risco de contaminação cruzada e que deve ser adotada quando inexistirem barreiras físicas, em especial a realização de procedimentos distintos em horários diferenciados;

III- correlato - Substância, produto, aparelho ou acessório não enquadrado nos conceitos anteriores, cujo uso ou aplicação esteja ligado à defesa e proteção da saúde individual ou coletiva; à higiene pessoal ou do ambiente; à fins diagnósticos e analíticos; aos cosméticos e perfumes; e ainda aos produtos dietéticos, de acústica médica, odontológicos e veterinários.

IV- denominação genérica - Denominação de um princípio ativo ou fármaco, adotada pelo Ministério da Saúde ou, em sua ausência, a Denominação Comum Internacional (D.C.I.) recomendada pela Organização Mundial de Saúde.

V- dispensário de medicamentos - Setor de fornecimento de medicamentos industrializados privativo de pequena unidade hospitalar ou equivalente.

VI- dispensação - Ato de fornecimento ao consumidor, de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a título remunerado ou não.

VII- distribuidor, representante, importador e exportador - Empresa que exerça direta ou indiretamente o comércio atacadista de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, em suas embalagens originais.

VIII - droga - Substância ou matéria-prima que tenha finalidade medicamentosa ou sanitária.

IX- drogaria - Estabelecimento de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, em suas embalagens originais.

X- ervanário ou herbanário - Estabelecimento que realiza a dispensação de plantas medicinais.

XI- embalagem hospitalar: embalagem secundaria ou primaria utilizada para o acondicionamento de medicamentos com destinação hospitalar ou ambulatorial;

XII- erva\planta medicinal: é a espécie vegetal, cultivada ou não, utilizada com propósitos terapêuticos;

XIII - empresa - Pessoa fisica ou jurídica, de direito público ou privado, que exerça como atividade principal ou subsidiária o comércio, venda, fornecimento e/ou distribuição de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, equiparando-se a mesma, para efeitos legais às unidades dos órgãos da administração direta ou indireta do Estado de Goiás e seus municípios incumbidas de serviços correspondentes.

XIV – especialidade farmacêutica - São todas as formas farmacêuticas de fórmulas invariáveis com denominação especial, para ser dada ao consumo em embalagem original, com finalidade terapêutica ou profilática.

XV – estabelecimento farmacêutico - Unidade da empresa destinada ao comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos.

XVI - farmácia - Estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficinais, do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidade hospitalar, ou de qualquer outra equivalente na assistência médica.

XVII- fracionamento - procedimento que integra a dispensação de medicamentos na forma fracionada efetuado sob a supervisão e responsabilidade de profissional farmacêutico habilitado, para atender à prescrição ou ao tratamento correspondente nos casos de medicamentos isentos de prescrição, caracterizado pela subdivisão de um medicamento em frações individualizadas, a partir de sua embalagem original, sem rompimento da embalagem primária, mantendo seus dados de identificação;

XVIII- insumos farmacêuticos - Droga ou matéria-prima aditiva ou complementar de qualquer natureza, destinada a emprego em medicamento, quando for o caso, e seus recipientes.

XIX- laboratório oficial - O laboratório do Ministério da Saúde ou congêneres da União, dos Estados, Distrito Federal ou Territórios, com competência delegada através de convênio ou credenciamento, destinado à análise de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos.

XX- medicamento - Produto farmacêutico, tecnicamente obtido ou elaborado, com finalidade profilática, curativa, paliativa, ou para fins de diagnóstico.

XXI- medicamentos termolábeis - medicamentos sensíveis, destruídos ou modificados pelo calor, que não podem sofrer variações excessivas de temperatura e devem ser mantidos a uma temperatura constante, ao redor de 20ºC (± 2º).

XXII- órgão sanitário competente - órgão de fiscalização do Ministério da Saúde, do Estado de Goiás, e/ou do Município.

XXIII- posto de medicamento e unidade volante – estabelecimentos destinados exclusivamente à venda de medicamentos industrializados em suas embalagens originais e constantes de relação elaborada pelo órgão sanitário federal, publicada na imprensa oficial, para atendimento à localidade desprovida de farmácia ou drogaria.

XXIV- prescrição - é o ato de definir o medicamento a ser consumido pelo paciente, com a respectiva posologia (dose, frequência de administração e duração do tratamento), este ato é expresso mediante a elaboração do receituário profissional.

XXV – produtos dietoterápicos - São aqueles especialmente formulados e/ou produzidos de forma que sua composição atenda necessidades dietoterápicas específicas de pessoas com exigências físicas, metabólicas, fisiológicas e/ou patológicas particulares.

XXVI- serviços farmacêuticos - serviços de atenção à saúde prestados pelo farmacêutico;

XXVII- supervisão direta - constitui a supervisão de atividade executada por outro profissional (auxiliar, técnico, atendente, proprietário), feita no estabelecimento pelo farmacêutico responsável ou farmacêutico substituto;

Subseção II

Do Licenciamento

Art. 254. O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, seja sob a forma de dispensação, distribuição, representação, importação e exportação somente poderá ser exercido por estabelecimentos licenciados pelo

órgão sanitário competente, e em conformidade com as disposições das legislações federais, estaduais, desta Lei e demais normas complementares vigentes.

Art.255. O pedido de licença para o funcionamento dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao órgão fiscalizador e deverá ser instruído com as documentações descritas no Anexo I desta Lei.

§1º No documento que prova a constituição da empresa deverá ser descrito o objetivo social de acordo com a conceituação descrita no artigo 253 desta Lei, para cada estabelecimento.

§2º Tratando-se de herbanários, ervanárias e perfumarias, o pedido de licença será acompanhado da prova de constituição da empresa.

§3º A liberação da licença será ainda condicionada ao atendimento desta e demais legislações, no que se refere às instalações físicas.

Art. 256. O prazo de validade da licença ou de sua revalidação não será interrompido pela transferência da propriedade, pela alteração da razão social da empresa ou do nome do estabelecimento, sendo, porém, obrigatória a comunicação dos fatos referidos à Coordenação de Vigilância Sanitária, acompanhada da documentação comprobatória para averbação.

Art. 257. A mudança do estabelecimento farmacêutico para local diverso do previsto na licença não interromperá sua vigência ou revalidação, no entanto, ficará condicionado à prévia vistoria e aprovação do órgão sanitário e ao atendimento do disposto neste Regulamento Técnico acerca das instalações físicas.

Subseção III

Do Comércio Farmacêutico

Art. 258. O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos é privativo dos estabelecimentos definidos no artigo 253 deste Regulamento Técnico, desde que devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida à:

I - farmácia;

II - drogaria;

III - dispensário de medicamento;

IV - posto de medicamento e unidade volante.

Art. 259. O controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos abrange as unidades congêneres do serviço público civil ou militar, entidades autárquicas, paraestatais e associações privadas de qualquer natureza; as unidades similares privativas de instituições particulares, hospitalares ou de qualquer outra natureza, inclusive as de caráter filantrópico ou beneficente, sem fins lucrativos, e ainda os estabelecimentos não especializados.

Art. 260. É permitido às farmácias e drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como: aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética; produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos; de higiene pessoal ou de ambiente; de cosméticos e perfumaria; de acústica médica; e, ainda, os odontológicos e os dietoterápicos mencionados no inciso XXV do artigo 253, tendo-se em observância a legislação específica Federal e Estadual.

§1º Para fins do disposto no caput as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos correlatos e a juízo da autoridade sanitária competente;

§2º É vedada a aplicação no próprio estabelecimento dos aparelhos mencionados no caput, exceto os de aferição de temperatura, glicose e pressão arterial, exclusivamente pelo farmacêutico e nos estabelecimentos devidamente autorizados pelo Órgão Sanitário.

Art. 261. É facultado à farmácia ou drogaria manter serviço de atendimento ao público para aplicação de injeções a cargo de técnico habilitado, observada a prescrição médica.

Parágrafo único. A presença e/ou supervisão do profissional farmacêutico é condição e requisito essencial para aplicação de medicamentos injetáveis aos pacientes;

§1º É obrigatório o registro de entrada e saída dos medicamentos injetáveis em livro específico, devendo o mesmo ficar no estabelecimento farmacêutico à disposição da fiscalização, sempre atualizado.

§2º Para efeito do disposto no caput o estabelecimento deverá ter local privativo, equipamentos e acessórios apropriados e cumprir os seguintes preceitos sanitários:

I - usar seringas descartáveis;

II - obedecer às normas técnicas aplicadas à esterilização;

III - os materiais perfuro-cortantes já usados deverão ser acondicionados em recipientes de paredes rígidas e junto com outros resíduos do estabelecimento serão encaminhados ao destino final, de acordo com as normas vigentes;

IV - o cesto para coleta de lixo deverá possuir tampa, provido de pedal e ter saco interno para receber o lixo;

V - o local contará com pia com água corrente, de uso exclusivo para a lavagem das mãos, dispensador de sabão liquido e toalha de papel descartável;

VI - As paredes e teto serão revestidas de material liso, resistente, impermeável e pintados em cor clara.

Art. 262. É privativo das farmácias e das ervanárias a venda de plantas medicinais, a qual somente poderá ser efetuada:

I - se verificado o acondicionamento adequado;

II - se indicada a classificação botânica correspondente no acondicionamento, que deve ser aposto em etiqueta ou impresso na respectiva embalagem.

Art. 263. É permitido aos hotéis e estabelecimentos similares, para atendimento exclusivo de seus usuários, disporem de medicamentos anódinos, que não dependam de receita médica e que constem de relação elaborada pelo Ministério da Saúde.

Art. 264. Somente farmácias e drogarias abertas ao público, com farmacêutico responsável presente durante todo o horário de funcionamento, podem realizar a dispensação de medicamentos solicitados por meio remoto desde que atendidas às condições sanitárias que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos, conforme legislação específica.

Parágrafo único. É vedada a comercialização de medicamentos sujeitos a controle especial, solicitados por meio remoto.

Art. 265. Não poderão ser entregues ao consumo ou expostos à venda as drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos que não tenham sido licenciados ou registrados pelo Ministério da Saúde ou órgão delegado pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos de dispensação de medicamentos deverão dispor, em local visível e de fácil acesso, a lista de medicamentos correspondentes às denominações genéricas e os seus correspondentes de nome e/ou marca.

Art. 266. As farmácias e drogarias poderão fracionar medicamentos a partir de embalagens especialmente desenvolvidas para essa finalidade de modo que possam ser dispensados em quantidades individualizadas para atender às necessidades terapêuticas dos consumidores e usuários desses produtos, desde

que garantidas as características asseguradas no produto original registrado e observadas as condições técnicas e operacionais estabelecidas nesta resolução.

§ 1º O fracionamento de que trata esta legislação não se aplica aos medicamentos sujeitos ao controle especial.

§ 2º É vedado o fracionamento de medicamentos, sob qualquer forma, em postos de medicamentos e unidades volantes.

Art. 267. É expressamente proibida a presença de amostra grátis de quaisquer medicamentos no interior dos estabelecimentos farmacêuticos de dispensação.

Art. 268. É vedado aos demais estabelecimentos farmacêuticos de dispensação a presença de amostra grátis, produtos de distribuição gratuita por órgão oficial e medicamentos de uso hospitalar.

Parágrafo único. Os medicamentos referidos neste artigo que forem encontrados nas farmácias, drogarias, postos de medicamentos ou socorro farmacêutico serão apreendidos pelo serviço de fiscalização e encaminhados à Coordenação de Vigilância Sanitária, estando os responsáveis sujeitos às penalidades da lei.

Art. 269. É proibido às farmácias e demais estabelecimentos farmacêuticos, por qualquer processo ou artifício, fazer propaganda de médico, odontólogo ou outro profissional por meio da distribuição de cartões de consultas ou do emprego de meios de forma a induzir clientela a preferi-los, ficando os proprietários destes estabelecimentos sujeitos às penalidades legais.

Art. 270. Nas farmácias, drogarias e demais estabelecimentos farmacêuticos de dispensação é vedada a venda de inseticidas, raticidas, desinfetantes e congêneres.

Art. 271. As farmácias e drogarias deverão ser projetadas, dimensionadas, construídas ou adaptadas com infra-estrutura compatível com as atividades a serem desenvolvidas e obedecer as seguintes disposições:

I- serem localizadas em edifício de alvenaria, com ventilação e iluminação que atenda as normas técnicas da ABNT e normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho em todas as salas;

II- piso e paredes devem ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e desinfecção;

III- forro de cor clara, contínuo, de material liso, lavável e impermeável, sem a presença de mofo e infiltrações, sendo proibido o uso de forros removíveis, do tipo que interfira na assepsia dos ambientes;

IV- o acesso às instalações de farmácia e drogaria deve ser independente de forma a não permitir a comunicação com residências ou qualquer outro local distinto do estabelecimento farmacêutico e deve possuir acessibilidade para pessoas portadoras de necessidades especiais;

V- é vedada a instalação em locais que possam sofrer a influência de vapores, gases químicos, temperaturas elevadas, radiações e outras fontes de poluição que possam ocasionar alterações nos medicamentos como por exemplos postos de gasolina;

VI- para mostruário e dispensação de produtos e medicamentos industrializados, a área física mínima será de 30 m², com os seguintes compartimentos obrigatórios: sanitários, sala de armazenagem de material de limpeza e sanitização do estabelecimento (DML com tanque), sala ou área para a guarda de pertences pessoais, sala ou área administrativa .

Art. 272. As farmácias e drogarias poderão manter também as seguintes áreas:

I- área ou sala para armazenamento de medicamentos sujeitos a regime de controle especial (sala fechada ou armário com chave);

II- sala para depósito de medicamentos e produtos, além da área de mostruário;

III- sala de Serviços Farmacêuticos (Atenção Farmacêutica, Administração de Medicamentos e Perfuração de Lóbulo Auricular)

Art. 273. As demais áreas não obrigatórias, como área ou local de serviços farmacêuticos, também deverão possuir as dimensões compatíveis com o mobiliário e equipamentos mínimos necessários ao uso projetado e permitir a circulação segura para os seus ocupantes, observando-se:

I- para farmácias que não realizarem dispensação de produtos e medicamentos industrializados, área mínima de mostruário e dispensação de 10 m²;

II- caso o estabelecimento realize a Prestação dos Serviços Farmacêuticos, poderá haver salas separadas para a realização de aplicação de injetáveis, não podendo esta servir passagem de pessoal para outros ambientes. Se for sala única deverá ser prevista barreira técnica com procedimentos específicos;

III- para a Sala de Injetáveis: área mínima de 04 (quatro) m², dotada de uma cadeira ou poltrona, lavatório para as mãos, toalhas descartáveis e sabão líquido. A cada cadeira ou poltrona acrescentada devera ser previsto 03 (três) m² adicionais;

IV- a adequação da estrutura física deve obedecer, além do disposto neste Regulamento Técnico, ao Código de Postura do Município;

V- o depósito de material de limpeza deverá possuir área mínima de 2,50 m², provido de tanque fixo com água corrente para higienização de panos e armário para guarda de produtos e utensílios de limpeza;

VI- copa: O estabelecimento poderá manter área de copa para funcionários, desde que separada fisicamente dos demais ambientes do estabelecimento;

VII- sanitários devem atender ao previsto na parte geral para estabelecimentos de interesse à saúde do Código de Vigilância Sanitária;

VIII- os estabelecimentos farmacêuticos devem obrigatoriamente possuir sanitário(s) para uso de clientes e estes devem ser acessíveis para as pessoas portadoras de necessidades especiais;

Art. 274. As farmácias e drogarias localizadas no interior de galerias de shoppings, empórios, lojas de conveniência, drugstore e/ou supermercados podem compartilhar as áreas comuns destes estabelecimentos, destinadas a sanitários, depósito de material de limpeza e local para guarda dos pertences dos funcionários;

Art. 275. É vedado utilizar qualquer dependência da farmácia ou da drogaria para desenvolver atividades de supermercados, armazéns, empórios, "drugstores", salão de beleza, consultórios, ou outro fim diverso do licenciamento.

Art. 276. As farmácias e drogarias em funcionamento que necessitarem de reforma da área física, ou mudança para nova área, deverão requerer autorização prévia da Vigilância Sanitária apresentando:

I- novo Projeto Básico de Arquitetura aprovado por órgão competente da Vigilância Sanitária;

II- declaração do prazo de execução da reforma;

III- declaração de onde e como serão armazenados os medicamentos durante a reforma, e se a farmácia/ drogaria estará funcionando regularmente;

IV- No caso do estabelecimento farmacêutico permanecer funcionando regularmente durante a reforma deverão ser adotadas medidas efetivas de isolamento para evitar sujidades e riscos inerentes ao processo de reforma.

Art. 277. Somente as farmácias, mediante autorização do órgão competente da Vigilância Sanitária, obedecendo ao previsto neste Regulamento Técnico e em outras legislações específicas, poderão manter laboratório de manipulação de medicamentos, com área de acordo com a sua demanda, a critério da Autoridade Sanitária competente, porém não inferior a 10 m² (dez metros quadrados) para cada atividade a ser desenvolvida.

Parágrafo único. Para salas dedicadas para manipulação de hormônios, antibióticos, citostáticos e/ou outros definidos por legislação específica, deverá haver área mínima de 3 m^2 para cada sala e no mínimo de 1,5 m^2 para a antecâmara.

Subseção IV

Dos Postos de Medicamentos

Art. 278. Os postos de medicamentos destinam-se ao atendimento das populações de localidades desprovidas de farmácias e drogarias, podendo ser concedida a licença para a venda de produtos farmacêuticos, a título precário, a quem se habilitar na forma da lei.

Art. 279. Os Postos de Medicamentos poderão ser licenciados em número de até 02 (dois) para cada localidade, a critério da autoridade fiscalizadora da profissão farmacêutica, visando os interesses e o bom atendimento à população onde, em um raio de 06 km (seis quilômetros) de distância, não houver estabelecimento farmacêutico devidamente licenciado com responsável técnico habilitado.

Art. 280. Os estabelecimentos referidos no artigo anterior funcionarão sem necessidade de assistência técnica, perdendo a sua validade por ocasião do licenciamento de farmácia ou drogaria dentro do referido raio de 06 (seis) quilômetros.

Art. 281. Os estabelecimentos de que trata esta Seção só poderão comercializar medicamentos industrializados, em suas embalagens originais, sendo terminantemente proibida a venda de produtos farmacêuticos sujeitos a regime de controle especial, como entorpecentes ou equiparados, psicotrópicos e outros conforme determina a legislação pertinente.

Art. 282. Ficam sujeitos ao cancelamento da licença sanitária, os estabelecimentos que se dispuserem proceder à manipulação de fórmulas farmacêuticas de qualquer espécie.

Art. 283. A licença para funcionamento destes estabelecimentos só será concedida após aprovação, mediante processo para tal finalidade, onde será exigida a seguinte documentação:

I - requerimento à Divisão de Vigilância Sanitária;

II - atestado firmado por 02 (dois) farmacêuticos legalmente habilitados, com firmas reconhecidas em cartório, dizendo da capacidade e prática no trabalho de dispensação de medicamentos por mais de 03 (três) anos;

III - atestado do Prefeito Municipal dizendo da inexistência de estabelecimento farmacêutico naquela região, num raio de mais de 06 km (seis quilômetros) de distância;

IV – Certidão Cível e Criminal negativa do interessado;

V - comprovante de grau de escolaridade mínima equivalente ao primeiro grau.

Parágrafo Único. Toda a documentação acima relacionada deverá ser vistada pelo Conselho de Farmácia do Estado de Goiás.

Art. 284. O posto de medicamento ou socorro farmacêutico que deixar de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias após comprovação pelos órgãos competentes, terá sua licença cancelada.

Parágrafo único. Poderá o seu proprietário habilitar-se novamente para a mesma localidade ou outra diferente, mediante apresentação de nova documentação para tal finalidade.

Art. 285. Nenhum posto de medicamento ou socorro farmacêutico poderá transferir-se de localidade sem prévia autorização da Vigilância Sanitária e do Conselho de Farmácia do Estado de Goiás.

Art. 286. É vedado aos estabelecimentos de que trata este capítulo usar as denominações "Farmácia" ou "Drogaria" em seus rótulos, letreiros, anúncios ou propagandas.

Art. 287. Ao proprietário do posto de medicamentos ou socorro farmacêutico é atribuída a ocupação técnica de "comerciante", sendo-lhe vedado usar oficialmente como profissão outras ocupações.

Art. 288. Os postos de medicamentos deverão atender as exigências mínimas no que se refere às instalações físicas, conforme os dispositivos desta lei.

Subseção V

Da Assistência e Responsabilidade Técnica

Art. 289. A presença do farmacêutico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento das farmácias, drogarias e distribuidoras de medicamentos.

Parágrafo único. O farmacêutico deverá comunicar à autoridade sanitária, por escrito, as suas ausências motivadas por licença, férias ou outros impedimentos eventuais, devendo o estabelecimento contratar um farmacêutico substituto para esses períodos.

Art. 290. Somente será permitido o funcionamento de farmácia e drogaria sem a assistência do técnico responsável, ou do seu substituto, pelo prazo de até trinta dias, período em que não serão aviadas fórmulas magistrais ou oficiais, aplicados medicamentos injetáveis, nem vendidos medicamentos sujeitos ao regime especial de controle.

Art. 291. A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através do Certificado de Regularidade emitido pelo Conselho Regional de Farmácia de Goiás.

§1º Cessada a assistência técnica pelo término ou alteração da declaração de firma individual, contrato social ou estatutos da pessoa jurídica ou pela rescisão do contrato de trabalho, o profissional responderá pelos atos praticados durante o período em que deu assistência ao estabelecimento.

§2º A responsabilidade referida no parágrafo anterior subsistirá pelo prazo de 01 (um) ano a contar da data em que o sócio ou empregado cesse o vínculo com a empresa.

§3º Para a baixa da responsabilidade técnica, o farmacêutico deve apresentar à autoridade sanitária local um levantamento do estoque das substâncias sujeitas a controle especial e/ou dos medicamentos que as contenham até seu último dia de trabalho naquele estabelecimento.

Subseção VI

Do Receituário

Art. 292. No aviamento e dispensação de todas as receitas deverão ser obedecidos os seguintes critérios:

I- não poderão ser aviadas receitas ilegíveis e/ou que possam induzir a erro ou troca na dispensação dos medicamentos.

II- não poderão ser aviadas em farmácias e drogarias receitas em código, siglas e/ou números.

III- só poderão ser aviadas receitas que contiverem:

a) o nome do paciente, denominação genérica, podendo ser indicado o nome comercial, expressamente modo de usar, forma de apresentação do medicamento,

b) local e data da emissão, assinatura e identificação do prescritor, com numero de registro no seu Conselho Profissional.

IV- na dispensação de medicamentos genéricos:

a) será permitida ao profissional farmacêutico a substituição do medicamento prescrito, exclusivamente pelo medicamento genérico correspondente, salvo restrições expressas pelo prescritor;

b) a substituição realizada na prescrição deve ser indicada com aposição de carimbo do profissional farmacêutico com o seu respectivo número do CRF-GO, datada e assinada;

c) nos casos de prescrição utilizando o nome genérico, somente será permitida a dispensação do medicamento de referência ou de um genérico correspondente.

Art. 293. É vedada a dispensação de medicamentos tarjado e/ou sob regime de controle especial sem a devida prescrição médica ou de outro profissional habilitado.

§1º O receituário de medicamentos, entorpecentes ou a estes equiparados e os demais sob regime de controle, de acordo com a sua classificação, obedecerá às disposições da legislação federal específica.

§2º Quando a dosagem ou posologia dos medicamentos prescritos encontrar-se fora dos limites farmacológicos, e/ou a prescrição apresentar incompatibilidade e/ou houver interação potencialmente perigosa com demais medicamentos prescritos ou já em uso pelo paciente, o farmacêutico solicitará confirmação expressa ao profissional que prescreveu.

§3º Na ausência ou negativa de confirmação é facultado ao farmacêutico não dispensar o medicamento, expondo os seus motivos por escrito, os quais serão entregues ao paciente.

Subseção VII

Da Fiscalização

Art. 294. A fiscalização dos estabelecimentos de que trata este capitulo obedecerá aos preceitos fixados para o controle sanitário e será atribuição das Vigilâncias Sanitárias, municipal e estadual, de acordo com suas competências.

Art. 295. No caso de dúvida quanto aos rótulos, bulas, acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a fiscalização apreenderá o produto seguindo as orientações e normas para a coleta de amostras para análise.

Art. 296. Para efeito de análise fiscal, proceder-se-á conforme estabelecido pelo Código Municipal de Saúde.

Art. 297. Os medicamentos e produtos devem estar armazenados ao abrigo da luz solar direta, em temperatura e umidade conforme especificação do fabricante e sob condições que garantam a manutenção de sua identidade, integridade, qualidade segurança, eficácia e rastreabilidade, em prateleiras ou estrados constituídos de material liso, lavável e impermeável, sem acúmulo de sujidades.

Art. 298. É vedada a colocação de etiquetas sobre prazos de validade e nº de lote.

Art. 299. É vedado às farmácias e drogarias privadas a venda ao público de medicamentos amostra grátis, medicamentos de distribuição gratuita, medicamentos com a inscrição de "PROIBIDA A VENDA NO COMÉRCIO" e medicamentos de uso exclusivo hospitalar.

Art. 300. Todos os produtos e medicamentos que apresentem problemas e/ou irregularidades devem ser retirados da área de venda, armazenados em área ou local próprios, devidamente identificados quanto à proibição de seu uso.

Art. 301. Os produtos violados, vencidos, sob suspeita de falsificação, corrupção, adulteração ou alteração devem ser segregados em ambiente seguro e diverso da área de dispensação e identificados quanto a sua condição e destino de modo a evitar sua entrega ao consumo.

§1º A inutilização e o descarte dos produtos que se refere o caput deste artigo devem obedecer às exigências de legislação específica para Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde, assim como normas estaduais ou municipais complementares.

§2º Quando o impedimento de uso for determinado por ato da autoridade de vigilância sanitária ou por iniciativa do fabricante, importador ou distribuidor, o recolhimento destes produtos deve seguir regulamentação específica.

Subseção VIII

Das Substâncias Entorpecentes ou que determinem Dependência Física e/ou Psíquica

Art. 302. Todo medicamento que contiver substâncias entorpecentes ou a estas equiparadas, ou que determinem dependência física e/ou psíquica e outros produtos sujeitos ao regime especial de controle, de acordo com determinação do Ministério da Saúde, só poderão ser comercializados ou usados mediante o cumprimento da legislação federal em vigor.

Art. 303. Os medicamentos descritos no artigo 302 deste Regulamento Técnico deverão ser obrigatoriamente guardados sob chave ou outro dispositivo que ofereça segurança, em local exclusivo para este fim, sob a responsabilidade do farmacêutico responsável.

Art. 304. Nenhum estabelecimento público ou privado poderá expor à venda produtos controlados sem a devida habilitação através da Coordenação de Vigilância Sanitária, ficando os produtos sujeitos à apreensão.

Art. 305. Todos os produtos entorpecentes ou a estes equiparados, os que determinem dependência e demais produtos controlados ou não que forem apreendidos pelos órgãos de fiscalização competentes, após os trâmites legais, serão arrolados e encaminhados à Coordenação de Vigilância Sanitária para a devida guarda até o término do processo, quando lhes será dado destino conveniente.

Art. 306. Os medicamentos sujeitos a controle especial da Portaria 344/98 ANVS/MS quando vencidos ou avariados deverão ser descartados conforme orientações a seguir:

I- os medicamentos a serem descartados devem ser mantidos no estabelecimento farmacêutico, em suas embalagens originais, em local fechado com chave, até que sejam encaminhados para tratamento e destinação final;

II- deverá ser preenchido, em duas vias, Requerimento para Descarte de Medicamentos Sujeitos a Controle Especial da Portaria SVS/MS 344/98, bem como Formulário de Inutilização de Medicamentos Controlados, ambos em conformidade com modelo disponibilizado pela COVISA;

III- após a entrega dos documentos referidos no inciso anterior à Vigilância Sanitária, o estabelecimento farmacêutico deverá proceder à inutilização dos produtos relacionados no Formulário de Inutilização de Medicamentos Controlados por empresa devidamente licenciada, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do protocolo do Requerimento para Descarte;

IV- a autoridade sanitária poderá realizar conferência das informações prestadas no Formulário de Inutilização no estabelecimento;

V- findo o prazo previsto no inciso III, o estabelecimento farmacêutico deverá apresentar junto ao órgão sanitário:

a) comprovante de inutilização dos medicamentos fornecido pela empresa de tratamento de resíduos, devidamente licenciada para este fim, conforme Resolução CONAMA 358 de 29 de abril de 2005 e suas atualizações;

b) cópia da Licença Ambiental atualizada da empresa incineradora, com suas condicionantes, quando for o caso;

c) cópia da página oficial do site do SNGPC (Sistema Nacional de Gerenciamento de Produtos Controlados) referente à baixa dos medicamentos no referido sistema;

VI- após serem vistados pelo órgão sanitário, os comprovantes de incineração deverão ser arquivados no estabelecimento pelo prazo de 02 (dois) anos, findo o qual poderão ser destruídos, conforme artigo 64 da Portaria 344/1998 SVS/MS;

VII- os estabelecimentos de saúde da rede pública deverão seguir o mesmo procedimento de inutilização descrito acima, adotando, entretanto, as rotinas de protocolo interno utilizadas pela Secretaria Municipal de Saúde;

VIII- o estabelecimento será responsável pela conferência de todas as etapas de inutilização dos medicamentos sujeitos a controle especial da Portaria 344/98 e pela veracidade das informações declaradas à Vigilância Sanitária.

Subseção IX

Das Disposições Finais deste Capítulo

Art. 307. As farmácias e drogarias serão obrigadas a plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade.

Parágrafo único. O Regime de Escala dos Plantões, dentro do Município de Luziânia, será regulamentado de acordo com Lei Municipal vigente.

Art. 308. Nos casos emergenciais, não previstos na presente norma ou na legislação federal e estadual, e que configurem iminente risco à Saúde Pública, o Secretário Municipal de Saúde poderá baixar portaria disciplinando a melhor conduta pertinente.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 309. Os estabelecimentos já licenciados deverão providenciar o devido enquadramento às normas ora criadas.

Art. 310. A inobservância ao disposto na presente Portaria sujeitará o infrator às sanções administrativas e sanitárias previstas no Código Sanitário do Município de Luziânia.

PREFEITURA
Luziânia
GOVERNANDO PARA TODOS

ANEXO IV

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

DADOS DO ESTABELECIMENTO
Razão Social/Fantasia:
Endereço/Fone:
CNPJ/CPF:
E-mail:
Nome do profissional:

DADOS PESSOAIS		
Nome do Cliente:		
Data de Nascimento:___/___/_____	C.I.	CPF:
Endereço:		
Nome do Responsável Legal em caso de menor e CPF:		

Declaro estar informado e ciente das possíveis complicações decorrentes da prática de maquiagem definitiva, tatuagem e colocação de *piercing* sobre:
1 – As dificuldades de remoção de tatuagem;
2 – As possíveis sequelas remanescentes à colocação e/ou retirada de *piercing*;
3 – Às reações alérgicas a alguns pigmentos e materiais ou a rejeição orgânica dos mesmos como corpo estranho;
4 – A inserção de *piercing* e tatuagens em locais do corpo como áreas cartilaginosas, articulações, genitália e mucosas;

PREFEITURA
Luziânia
GOVERNANDO PARA TODOS

5 - As aplicações de maquiagens definitivas, tatuagens e colocação de *piercing* em pacientes portadores de doenças infecto-contagiosas (hepatites, hanseníase, dentre outras), diabetes mellitus, AIDS ou outra imunodeficiência; coagulopatias; doenças cardíacas de qualquer natureza, alérgicas, portadores de prótese em qualquer local e válvulas cardíacas; convalescentes de doenças, cirurgias recentes, predisposição a quelóide; bem como, aplicação dos procedimentos em locais com cicatrizes, alergias, queimaduras ou doenças agudas ou crônicas da pele. Nestes casos necessitam de avaliação e liberação médica.

ORIENTAÇÃO: Em caso de febre, vermelhidão, dor ou quaisquer ocorrências anormais, procure um serviço de saúde, o mais breve possível.

Em conformidade com o descrito, dou meu consentimento para que o profissional acima execute a aplicação de _____,

no_____.

(local de aplicação)

_____

Assinatura responsável legal (para menores de 18 anos).

_____

Assinatura do cliente

C.I.n°._____Órgão Expedidor:_____

Data ____/____/_____

ANEXO V

QUADRO DE INFORMAÇÕES SOBRE MAQUIAGEM DEFINITIVA,TATUAGEM E *PIERCING*

Verifique as condições de limpeza, higienização, conservação geral do estabelecimento e se o mesmo oferece privacidade;
A tatuagem é de difícil remoção e sua retirada pode deixar cicatrizes;
As luvas, agulhas, lâminas e outros dispositivos destinados a raspar pelos empregados na prática de tatuagens, devem ser de uso único (descartáveis);
O profissional deve lavar as mãos antes e após o atendimento do cliente.
Ao executar o procedimento o profissional deverá utilizar luvas, máscaras descartáveis de uso único. É recomendável uso de protetor de cabelo (gorro, boné, etc...), avental e protetor ocular;
O *piercing* deverá ser esterilizado em embalagem individual, aberta à vista do cliente, antes de ser introduzido no corpo;
As agulhas finais de tatuagem (agulha+haste) deverão, depois de montadas, ser esterilizadas em embalagens individuais e abertas à vista do cliente;
As agulhas de *piercing* (jelco) devem ser descartáveis, de uso único e ser abertas à vista do cliente
Os perfuro-cortantes (agulhas, jelco,lâminas, etc.) deverão ser descartadas em recipiente próprio à vista do cliente.
Não é recomendável a aplicação de piercing e tatuagem em cartilagem do nariz, orelha (exceto lóbulo), nas articulações, mamilos e órgãos genitais;
As tintas deverão ser fracionadas para cada cliente, devendo ser desprezadas as sobras;
É vedada aos maquiadores, tatuadores e *piercers* a prescrição e administração de quaisquer medicamentos (anestésicos, antibióticos, antiinflamatórios e outros) por qualquer via de administração (tópica, oral, injetável e outras) a seus clientes;

Pessoas portadoras de doenças que possam oferecer riscos devem ter liberação médica.
Só será permitida a realização de prática de maquiagem definitiva, tatuagem e *piercing* em individuos menores de 18 anos mediante autorização, por escrito, dos pais ou responsável legal;
Em caso de dúvidas ou reclamações, entre em contato com a Vigilância Sanitária local

ESPECIFICAÇÕES DO QUADRO:

Este quadro deverá ser no minimo, formatado com fonte Arial ou Times New Roman, tamanho 48, estilo normal, com espaçamento normal. Deverá ser afixado na recepção, em local visível ao público.

ANEXO VI

REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS

TÍTULO I

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 1º Este Regulamento estabelece as normas, no âmbito da vigilância sanitária, para alimentos, matérias-primas alimentares, aditivos, coadjuvantes, embalagens, artigos e equipamentos destinados ao contato com alimentos e estabelecimentos que os manipulem, fabriquem, beneficiem, fracionem,embalem, reembalem, transformem, depositem, distribuam, importem, exportem, comercializem, exponham ao consumo e/ou transportem no Município de Luziânia.

Art. 2º Os estabelecimentos referidos no artigo anterior devem obedecer, além das normas gerais aplicadas a todos os estabelecimentos de interesse à saúde disciplinadas no Código Sanitário do Município de Luziânia, às normas específicas aqui relacionadas, sem prejuízo de outras normas aplicáveis, de âmbito Federal, Estadual e/ou Municipal.

Art. 3º A inobservância ou desobediência ao disposto no presente Regulamento configura infração de natureza sanitária, na forma do Código Sanitário Municipal, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CAPÍTULO I

DEFINIÇÕES

Art. 4º Para os efeitos deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

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

II- alimentos deteriorados: são os que sofreram avaria ou prejuízo em sua natureza, composição ou caracteres sensoriais, por ação de microrganismos, transporte inadequado, acondicionamento, ou como consequência de outros agentes.

III- alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

a) alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;

b) alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;

c) alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

IV- antissepsia: operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem da pele com sabão antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem;

V- agua mineral: água obtida diretamente de fontes naturais ou artificialmente captadas, de origem subterrânea, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de sais minerais (composição iônica) e pela presença de oligoelementos e outros constituintes.

VI- água natural: água obtida diretamente de fontes naturais ou artificialmente captadas, de origem subterrânea, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de sais minerais (composição iônica), e pela presença de oligoelementos e outros constituintes, porém em níveis inferiores aos mínimos estabelecidos para água mineral natural.

VII- água potável de mesa: água para o consumo humano cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade, conforme definido em norma específica, e que não ofereça riscos à saúde.

VIII- águas purificadas Adicionadas de Sais: são as águas preparadas artificialmente a partir de qualquer método de captação e tratamento, e adicionadas de sais de uso permitido, podendo ser gaseificadas com dióxido de carbono de padrão alimentício.

IX- aditivo incidental: toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidas a "matéria-prima alimentar" e o alimento in natura e do contato do alimento com os artigos e utensílios

empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte e/ou venda;

X- aditivo intencional: toda substância ou mistura de substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, adicionadas ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI- alimento embalado: é todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor;

XII- alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância ou nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

XIII- alimento dietético: é todo o alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes;

XIV- alimentos de fantasia ou artificial: todo o alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre substância não encontrada no alimento a ser imitado;

XV- alimento in natura: todo alimento, de qualquer origem, que para consumo imediato exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

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

XVII- aproveitamento condicional: utilização parcial de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que após tratamento eficaz para o tipo do produto, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem ou dos animais;

XVIII- ar condicionado: é o ar oriundo do processo de tratamento destinado a manter os requisitos de qualidade no interior do espaço condicionado, controlando variáveis como temperatura, umidade, velocidade, material particulado, partículas biológicas e teor de dióxido de carbono – CO2.

XIX- autoridade fiscal Sanitária: é o servidor legalmente investido no cargo de Fiscal de Saúde Pública que tem a função de aplicar as medidas sanitárias apropriadas, de acordo com as leis e regulamentos vigentes, na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais.

XX- bacalhau salgado verde e espécies afins salgadas verdes: o produto que tenha sido sangrado, eviscerado, descabeçado, espalmado (aberto ao meio longitudinalmente) ou filetado e que, após maturação físico-química pelo sal, apresente um teor de sal (cloreto de sódio) não superior a 16%(dezesseis por cento) e um teor de umidade superior a 51% (cinquenta e um por cento) e inferior ou igual a 58% (cinquenta e oito por cento).

XXI- bacalhau salgado semi-seco e espécies afins salgadas semi-secas: o produto que tenha sido angrado, eviscerado, descabeçado, espalmado (aberto ao meio longitudinalmente) e lavado e que:

a) após maturação físico-química pelo sal, apresenta um teor de sal igual ou superior a 16% (dezesseis por cento), expresso em cloreto de sódio; e,

b) após lavagem e posterior secagem por evaporação natural ou artificial, possui um teor de umidade superior a 47% (quarenta e sete por cento) e inferior ou igual a 51% (cinquenta e um por cento);

XXII- bacalhau salgado seco e espécies afins salgadas secas: o produto que tenha sido sangrado, eviscerado, descabeçado, espalmado (aberto ao meio longitudinalmente) e lavado e que:

a) após maturação físico-química pelo sal, apresenta um teor de sal igual ou superior a 16% (dezesseis por cento), expresso em cloreto de sódio; e

b) após lavagem e posterior secagem por evaporação natural ou artificial, possui um teor de umidade inferior ou igual a 47% (quarenta e sete por cento).

XXIII- bacalhau salgado seco de cura amarela ou espécies afins: o produto que tenha sido sangrado, eviscerado, descabeçado, espalmado (aberto ao meio longitudinalmente) e lavado e que:

a) após maturação físico-química pelo sal, apresente um teor de sal igual ou superior a 12% (doze por cento) e inferior a 16% (dezesseis por cento), expresso em cloreto de sódio;

b) após lavagem e posterior secagem por evaporação natural ou artificial, possui um teor de umidade igual ou inferior a 45% (quarenta e cinco por cento); e

c) apresenta uma coloração amarelada característica.

XXIV- bacalhau ou espécies afins, desfiados ou em lascas: as porções sem pele e sem espinhas de peixe salgado seco, resultantes da separação longitudinal das fibras musculares.

XXV- boas práticas: procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

XXVI- cadeia de frio: é todo o processo desde a concepção, passando pelo armazenamento, até ao transporte do produto, preservando todas as condições de refrigeração e garantindo a sua conservação.

XXVII- carne homogeneizada: processo em que se retira uma quantidade de gordura da carne, por meio de um homogeneizador, com a supervisão de um veterinário, e seguindo norma técnica regida pelo órgão fiscalizador. Esta carne
tem que explicitar na embalagem a porcentagem de gordura a que a carne foi reduzida, variando de 07 a 10% (sete a dez por cento) de gordura.

XXVIII- Coadjuvante de tecnologia de fabricação: é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos, ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração. Deve ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços da substância ou seus derivados;

XXIX- comércio ambulante: toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitório, que se exerça de maneira itinerante nas vias ou logradouros públicos, ou que realize vendas em domicílio.

XXX- congelamento: é o processo onde os alimentos passam da temperatura original para temperaturas abaixo de 0ºC (zero grau centígrado), devendo esse
processo ocorrer em até 06 (seis) horas.

XXX-. contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

XXXII- controle Integrado de vetores e pragas urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

XXXIII- descongelamento técnico: tipo de descongelamento realizado em equipamentos sob refrigeração e temperatura constante, de acordo com norma específica.

XXXIV- desinfecção: operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a segurança do alimento.

XXXV- doenças infecciosas: doença causada por agentes microrganismos que tem a capacidade de causar infecções.

XXXVI- embalagem para alimentos: é o artigo que está em contato direto ou não com alimentos, destinado a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações, subdividindo-se em:

a) embalagem primária ou envoltório primário: é a embalagem que está em contato direto com os alimentos;

b) embalagem secundária: é a embalagem destinada a conter a embalagem primária;

c) embalagem terciária: é a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

XXXVI- embalagem ativa: é a embalagem onde é incorporado algum tipo de aditivo em filmes ou contentores de plástico com o objetivo de manter a qualidade do produto e estender a vida de prateleira. Os principais sistemas empregados em embalagens ativas são os absorvedores de oxigênio, gás carbônico, etileno e umidade, além de absorvedores de aromas;

XXXVII- embutidos: todos os produtos elaborados com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga, membrana animal ou suas similares artificiais aprovadas pelo órgão competente.

XXXIX- equipamento para alimentos: é todo objeto em contato direto com alimentos que se utiliza durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta denominação: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, aparelhagens, acessórios, válvulas, utensílios e similares.

XL- fórmula padrão: documento ou grupo de documentos que especificam as matérias-primas e os materiais de embalagem com as suas quantidades, juntamente com a descrição dos procedimentos e precauções necessárias para a produção de determinada quantidade de produto terminado.

XLI- fracionamento de alimentos: é a operação através da qual se divide um alimento, sem modificar sua composição original.

XLII- gelo para uso alimentício: aquele destinado à utilização direta em bebidas e/ou alimentos.

XLIII- higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

XLIV- ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada,

XLV- ingrediente composto: é um tipo de ingrediente que contém mais de um componente na sua composição, utilizado na produção de alimentos, definido em um regulamento técnico específico.

XLVI- intoxicação química: quadro clínico decorrente da ingestão de substâncias químicas nos alimentos, como agrotóxicos, pesticidas, raticidas, metais pesados, micotoxinas, toxinas de algas, aminas biogênicas e vasopressoras alergênicas.

XLVII- insumos: elementos utilizados na produção e/ou fabricação de alimentos, tais como matérias-primas, aditivos alimentares, ingredientes e embalagens.

XLVIII- limpeza: operação de remoção de substâncias indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

XLIX- lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

L- manipulação de alimentos: operações efetuadas para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, fracionamento, transformação, transporte, distribuição e exposição à venda.

LI- manipulador de alimentos: qualquer indivíduo que entre em contato direto ou indireto com o alimento, trabalha na produção, preparação, fracionamento, transformação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimento.

LII- Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

LII- material inatacável: é todo material inerte que não favorece a migração de elementos para o alimento. Deve ser liso, não poroso, de fácil limpeza e desinfecção.

LIV- matéria-prima alimentar: toda substância que, em estado bruto, precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento.

LV- medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

LVI- Memorial Descritivo Sanitário (MDS): é a descrição minuciosa dos ambientes, contendo a indicação clara dos respectivos materiais de execução e acabamento (piso, paredes, teto) e atividades a serem desenvolvidas em cada setor, bem como da existência e disposição de móveis, aparelhos e equipamentos.

LVII- monitoramento de qualidade do produto: coleta, avaliação e análise laboratorial, quando for o caso, de produtos, com o objetivo de verificar sua conformidade com o padrão sanitário requerido e/ou com Padrão de Identidade e Qualidade – PIQ ou Regulamento Técnico do Produto.

LVIII- perigo: agente ou propriedade biológica, química, e/ou física que torne o alimento não seguro para o consumo.

LIX- Procedimento Operacional Padronizado – POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras específicas na produção, fracionamento, armazenamento, exposição, distribuição e transporte de alimentos.

LX- produtos congelados: são os produtos com temperatura variando entre – 12ºC (doze graus centígrados negativos) e – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos), ou mais frio, ou conforme o regulamento técnico específico e/ou a determinação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes.

LXI- produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos in natura, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições específicas para sua conservação.

LXII- produtos vegetais minimamente processados: são aqueles cuja matéria-prima passou por algum tipo de beneficiamento inicial sem modificações em sua estrutura natural, apresentando qualidade semelhante a do produto fresco e praticamente prontos para o consumo.

LXIII- Projeto Arquitetônico Sanitário (PAS): Consiste na definição gráfica do partido arquitetônico, através de plantas, cortes e fachadas (opcional), que representam a construção do estabelecimento sujeito à vigilância sanitária, de acordo com normas específicas.

LXIV- rastreabilidade: é o mecanismo utilizado pelos estabelecimentos produtores que permite o processo de acompanhamento do produto na cadeia Alimentar - produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

LXV- reembalagem de alimentos: é a operação em que o estabelecimento comercial embala novamente o alimento em embalagem apropriada e aloca novo rótulo, em consonância com a legislação vigente.

LXVI- registro de produto: é o ato legal que reconhece a adequação de um produto à legislação vigente, formalizado por meio de publicação no D.O.U.

LXVII- registro de procedimentos: consiste em anotar operações realizadas em planilha e/ou documento, apresentando data e identificação do(s) funcionário(s) responsável(is) pelo seu preenchimento.

LXVIII- representante legal: é a pessoa física investida de poderes legais para praticar atos em nome de uma pessoa física e/ou jurídica, predisposta a gerir ou a administrar seus negócios, constituindo seu agente ou consignatário.

LXIX- resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas dos estabelecimentos que manipulem, fabriquem, beneficiem, fracionem, embalem, reembalem, transformem, depositem, distribuam, importem, exportem, comercializem, exponham ao consumo e/ou transportem alimentos.

LXX- resfriados: os produtos com temperatura entre 06° C a 10°C (seis a dez graus centígrados positivos), ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes.

LXXI- refrigerados: são os produtos com temperatura até 06°C (seis graus centígrados positivos), exceto o pescado, cuja temperatura é de 0,5° C (meio grau centígrado negativo) a 04° C (quatro graus centígrados positivos) ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes.

LXXII- Responsável técnico: é o profissional legalmente habilitado, responsável pela implantação da certificação de qualidade e segurança do produto perante o órgão de vigilância sanitária.

LXXIII- restos: são todos os alimentos prontos que já foram distribuídos e/ou servidos.

LXXIV- risco: estimativa da probabilidade da ocorrência do perigo.

LXXV- rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica; escrita impressa, estampada, gravada (em relevo ou litografada) ou colada sobre a embalagem do alimento.

LXXVI- saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização e/ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

LXXVII- segurança do alimento: controle adequado e gerenciamento dos perigos.

LXXVIII- serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

LXXIX- serviços temporários: o estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em um local, por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e que esteja ligado às atividades festivas e/ou eventos;

LXXX- sobras: são alimentos prontos que não foram distribuídos e só podem ser utilizados mediante monitoramento documentado de tempo e temperatura;

LXXXI- toxinose: agravo causado pela ingestão de alimentos contendo toxinas formadas no mesmo por multiplicação de organismos toxinogênicos;

LXXXII- toxinfecção alimentar: doença decorrente da ingestão de alimentos contaminados com microrganismos patogênicos (toxinogênicos), devido a falhas no processo de fabricação, elaboração, conservação, exposição ou consumo de alimentos.

CAPÍTULO II

DO REGISTRO OU COMUNICAÇÃO DE INÍCIO DE FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 5º Todos os produtos alimentícios com obrigatoriedade de registro sanitário, bem como aqueles isentos, devem obedecer às normas e preceitos da legislação específica em vigor só podem ser comercializados após o registro ou a comunicação de início de fabricação no órgão competente.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Art. 6º Todos os alimentos, aditivos e matérias-primas alimentares, quando acondicionados em embalagem que os caracterizem, devem possuir rótulo cujos

caracteres sejam legíveis e obedeçam às normas e preceitos da legislação específica em vigor.

Art. 7º Os produtos a que se refere o artigo anterior, fabricados e/ou embalados no município de Luziânia, somente podem ser comercializados após aprovação de seus rótulos pelo órgão competente, observando o disposto na legislação específica vigente.

Art. 8º A rotulagem dos alimentos importados deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento, sendo que, quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino, o produto deve apresentar uma etiqueta complementar, contendo as informações obrigatórias no idioma correspondente, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados.

Parágrafo único. A etiqueta de que trata o caput pode ser colocada tanto na origem como no destino final do produto, sendo que, no último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

Art. 9º Quando preparados, fracionados e/ou reembalados no estabelecimento comercializador de pizzas, queijos, frios, embutidos, produtos salgados e congêneres, o rótulo deverá ser afixado na embalagem primária, não sendo permitida a sobreposição de plástico filme, ou qualquer outro meio que facilite a remoção e troca do rótulo.

§1º Fica vedada a exposição e/ou comercialização de produtos preparados, fracionados e/ou reembalados expostos à comercialização com o rótulo afixado em embalagem diferente da primária.

§2º A rotulagem deve ser afixada sobre a embalagem primária assim que o alimento for preparado, fracionado e/ou reembalado, sendo vedado o armazenamento em câmaras frigoríficas ou afins dos produtos embalados e desprovidos de rotulagem completa.

§3º Não se enquadram neste artigo os alimentos provenientes de estabelecimentos industrializadores.

CAPÍTULO IV

DA VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 10. A ação fiscalizadora em relação a alimentos deve ser exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas atribuições.

Art. 11. A fiscalização da autoridade sanitária deve ser exercida sobre os produtos alimentícios, sobre o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde

se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, acondicionam, transformam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

Art. 12. Os organizadores e locadores de espaços para serviços temporários assumem responsabilidade solidária pelo cumprimento das normas sanitárias referentes à estrutura física dos estabelecimentos locados para fabricação, produção, elaboração, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, armazenamento, depósito, distribuição e outras atividades quaisquer relacionadas com o fornecimento ou com o consumo de alimentos em geral.

Art. 13. As empresas produtoras e/ou manipuladoras de alimentos e/ou bebidas estão obrigadas a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços e os procedimentos operacionais padronizados, de acordo com o presente Regulamento e/ou legislação específica, estadual e federal.

Art. 14. Os alimentos em trânsito, em qualquer local que se encontrem dentro do território do município, são sujeitos à fiscalização do órgão de vigilância sanitária.

Art. 15. Os produtos alimentícios devem estar sempre acompanhados dos documentos que comprovem sua procedência.

Art. 16. No interesse da Saúde Pública poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a comercialização de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Art. 17. As empresas que terceirizem serviços, equipamentos, depósitos, e/ou parte de produção devem possuir contrato formal com a pessoa terceirizada no qual devem constar cláusulas que definam clara e detalhadamente as ações necessárias para a garantia da qualidade do produto, do equipamento ou do serviço, sendo que:

I – o contrato de terceirização não exime a empresa contratante da responsabilidade legal pela qualidade do produto, do equipamento ou do serviço prestado;

II – a empresa contratante deve apresentar, juntamente com o contrato de terceirização, cópia autenticada do documento de regularidade sanitária atualizado da terceirizada expedido pelo órgão competente do seu local de origem;

Art. 18. A autoridade sanitária pode interditar e/ou apreender, temporária ou definitivamente, maquinários, aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no seu fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste regulamento técnico.

CAPÍTULO V

QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 19. Só podem ser comercializados, utilizados como matérias-primas, fabricados, manipulados, beneficiados, fracionados, acondicionados, expostos ao consumo, distribuídos, transportados e/ou quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, os alimentos que:

I – estejam em perfeito estado de conservação;

II – não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem características sensoriais fora dos padrões;

III – sejam provenientes de estabelecimentos autorizados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV – obedeçam às disposições de legislações federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, cadastro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 20. São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I – contenham microrganismos patogênicos e/ou parasitos em qualquer estágio de evolução, salvo em se tratando de produtos que em suas características naturais apresentem, consagradamente, tais microrganismos e/ou parasitos;

II – apresentem resultados nas análises microbiológicas e/ou físico-químicas incompatíveis com os padrões estabelecidos na legislação pertinente;

III – estejam alterados por ações de causas naturais, tais como: umidade, ar, luz, enzimas, microrganismos e parasitas; tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza, caracteres sensoriais ou ainda armazenados de forma inadequada ou fora da temperatura indicada;

VII – sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produtos provenientes de animais que não tenham sido convenientemente abatidos conforme a legislação;

VIII – tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

IX – apresentem embalagem amassada, rompida, enferrujada, estufada ou com outro tipo de avaria;

X – sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos à venda, sem a devida proteção e controle;

XI – tenham sido fraudados, falsificados, deteriorados, adulterados e/ou corrompidos;

XII – estejam com prazo de validade expirado;

XIII – apresentarem matérias macroscópicas e/ou microscópicas prejudiciais à saúde humana ou demonstrarem pouco asseio ou quaisquer impurezas oriundas das fases de manipulação da origem ao consumo;

XIV – tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume;

XV – 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 previstos neste Regulamento, ou em normas técnicas especiais;

XVII – que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais, vegetais ou minerais deteriorados ou alterados;

XVIII – que tenham sido rotulados fora do local de sua produção ou utilizando-se de rótulos com dados inconsistentes;

Parágrafo único. Produtos impróprios para consumo devem estar separados de outros alimentos, segregados em local próprio e exclusivo, identificados como VENCIDO, TROCA, DESCARTE, e outros, não podendo ser acumulados no local, devendo ainda ser feito seu controle com uso de planilha.

Art. 21. Não podem ser transportados e/ou comercializados os alimentos que:

I – provierem de estabelecimentos não autorizados pelos órgãos competentes, quando for o caso;

II – não possuírem registro ou cadastro no órgão federal ou estadual competente, quando for o caso;

III – não estiverem rotulados quando obrigados por exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV – estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

CAPÍTULO VI

NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art. 22. Quanto aos alimentos é proibido:

I – fornecer ao consumidor ou utilizar para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios restos de alimentos, bem como as sobras não monitoradas, com documentação comprobatória, bem como produtos com data de validade expirada;

II – a utilização de óleos e gorduras utilizadas previamente em frituras, na elaboração de outros alimentos;

III – utilização de alimentos previamente preparados que não foram devidamente armazenados com obediência aos critérios estabelecidos na legislação e/ou não possuam registro dos procedimentos de controle;

IV – a utilização de gordura ou de óleo de fritura, que tenham sido aquecidos a temperaturas superiores a 180ºC (cento e oitenta graus centígrados positivos), e/ou sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor, formação de espuma e fumaça, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

V – a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas e/ou com temperatura fora da especificada pelo fabricante;

VI – fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem individual;

VII – manter, armazenar e/ou comercializar alimentos fora da temperatura, dos padrões de produção e acondicionamento, conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes;

VIII– a venda e/ou utilização de leite sem pasteurização;

IX – utilizar como ingrediente, expor e/ou comercializar alimentos com embalagem enferrujada, amassada, estufada ou outro tipo de avaria na mesma;

X – manter e/ou efetuar o descongelamento de alimentos perecíveis em temperatura ambiente;

XI – a reutilização de embalagens, inclusive as de produtos de limpeza;

XII – o uso de escovas, esponjas ou similares que não estejam em perfeito estado de conservação e higiene em procedimentos de limpeza;

XIII – a entrada de caixas de madeira e/ou papelão nas áreas de manipulação e/ou armazenamento, exceto para os casos em que a câmara seja de uso exclusivo para as mesmas e/ou em depósitos exclusivos para produtos armazenados em caixas,

em hipótese alguma as caixas podem apresentar sinais de umidade ou emboloramento;

XIV – ter em depósito substâncias nocivas à saúde e que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

XV – ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

XVI – uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios danificados, gretados ou de difícil higienização;

XVII – ter em depósito e/ou manter em áreas de produção produtos químicos ou outras substâncias ou materiais passíveis de causar contaminações no ambiente e/ou alimentos;

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

XIX – utilizar utensílios de madeira na produção, fabrico, preparo, fracionamento, beneficiamento manipulação e acondicionamento de alimentos;

XX – a presença e/ou permanência de quaisquer animais nos estabelecimentos a que se refere esta norma;

XXI – fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;

XXII – usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros, sanitários ou outras instalações;

XXIII – uso de toalhas de tecido;

XXIV – a produção de alimentos concomitante com reformas de equipamentos e/ou estrutura física que envolva a área de manipulação;

XXV – a manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, de alimentos e/ou utensílios utilizados em alimentos no meio externo ou em áreas adjacentes às destinadas para este fim;

XXVI – sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes contendo alimentos desprovidos de cobertura individual;

XXVII – desligar os equipamentos de conservação de temperatura contendo alimentos;

XXVIII – o uso e/ou fornecimento ao consumo de maionese não industrializada;

XXIX – a permanência de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fabricação, fracionamento e/ou acondicionamento de alimentos;

XXX – a utilização de panos para a secagem das mãos;

XXXI – expor os alimentos à venda fora dos limites internos do estabelecimento. Deve ser respeitada a distância mínima de 50 (cinquenta) centímetros das portas exteriores.

Art. 23. Os alimentos susceptíveis de fácil deterioração como o leite, produtos lácteos, maionese, carnes, produtos do mar e outros, devem ser conservados sob refrigeração, de acordo com a Tabela I, conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes.

TABELA I

ALIMENTOS REFRIGERADOS

Tipo de Alimento	Temperaturas Máximas	Tempo
Frutas Verduras e legumes	10° C	72 h
Frios e laticínios industrializados e sobremesas	8° C 6° C 4° C	24h 48h 72h
Carnes, aves	4° C	72h
Peixes	2° C	24h
Peixes cozidos	4° C	24h
Alimentos cozidos	4° C	72h

Art. 24. Os produtos que levem em sua composição recheios com os alimentos descritos no artigo anterior, tais como pães recheados, salgados, pizzas, quitandas, sanduíches e similares devem ser mantidos em temperaturas superiores a 60°C (sessenta graus centígrados positivos) ou abaixo de 07°C (sete graus centígrados positivos), conforme especificação do produto utilizado como recheio.

Art. 25. Todos os alimentos devem ser transportados, armazenados, depositados e manipulados em condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminações e/ou deteriorações.

Art. 26. No comércio e/ou utilização de ovos devem ser observados os seguintes critérios:

I – o prazo de validade deve ser observado, bem como as recomendações quanto ao modo de conservação indicado pelo produtor/fornecedor;

II – o conteúdo interno do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca;

III – não oferecer para consumo ovos crus ou mal cozidos;

IV – o ovo cozido deve ser submetido à cocção por 07 (sete) minutos após fervura e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;

V – para o fornecimento de preparações que tem como ingrediente ovos (cremes, mousses, maioneses, etc.), estes devem sofrer processo de tratamento adequado que garanta sua segurança (cozimento, pasteurização ou desidratação);

VI – omeletes, empanados, milanesas, bolos, doces e outros preparados devem atingir 74°C (setenta e quatro graus centígrados positivos) no centro geométrico do alimento;

VII – as embalagens de ovos não podem ser reutilizadas;

VIII – É proibido comercializar e/ou utilizar ovos trincados, sujos, mofados e/ou ovo líquido sem registro no órgão competente.

Art. 27. As doações e o aproveitamento de alimentos, incluindo as sobras, podem ocorrer, em quaisquer das etapas da cadeia produtiva, desde que tenham sido elaborados e mantidos de acordo com os requisitos das Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente.

Art. 28. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios, devendo, quando utilizadas fritadeiras com filtros, seguir as recomendações do fabricante e observar as características físico-químicas e sensoriais.

Art. 29. Na industrialização e comercialização de alimentos, e no preparo de refeições, deve ser restringido o contato manual direto.

Art. 30. Os recipientes para a venda de bebidas a granel devem ser providos de torneira, fechados e mantidos de modo a evitar contaminações, sendo vedado o uso de conchas, copos ou utensílios semelhantes para retirá-las do recipiente.

Parágrafo único. É vedado o retorno da bebida retirada ao recipiente.

Art. 31. Nenhum alimento pode ser exposto sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros animais ou quaisquer tipos de contaminações.

Art. 32. Para o preparo de alimentos e bebidas a base de vegetais devem ser observados os seguintes critérios:

I – Os vegetais utilizados devem ser submetidos à seleção para retirar partes e/ou unidades deterioradas, vetores, pragas, sujidades e outras matérias estranhas;

II – Os vegetais utilizados devem ser lavados e, quando aplicável, desinfetados antes do preparo. Antes da utilização das polpas industrializadas, deve-se efetuar a limpeza das embalagens.

§1º Para a lavagem e/ou sanitização dos alimentos devem ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde para esta finalidade. Os procedimentos devem ser validados e permanecer à disposição da autoridade sanitária.

§2º Os vegetais utilizados devem estar guardados em local reservado para essa finalidade.

Art. 33. Os alimentos semi-preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual.

Parágrafo único. Os pegadores devem ser constituídos de material inócuo, atóxico, inodoro, não absorvente, sem ranhuras ou fragmentações, resistente à corrosão e às repetidas operações de limpeza e desinfecção, mantidos devidamente limpos e em bom estado de conservação.

Art. 34. Todos os alimentos devem ser armazenados em recipientes hermeticamente fechados, para evitar a contaminação e/ou alteração de suas características sensoriais pela troca de odores entre diferentes tipos de alimentos armazenados no interior dos equipamentos da cadeia de frio.

Parágrafo único. Podem ser utilizados para o armazenamento de alimentos sacos plásticos de uso único, desde que confeccionados em material transparente e não reciclado, mantendo-se fechados.

Art. 35. No acondicionamento de alimentos é proibido o uso de continentes que tenham sido previamente utilizados para os seguintes fins:

I – explosivos;

II – gases em geral: inflamáveis, não inflamáveis, tóxicos ou não;

III – líquidos inflamáveis;

IV – sólidos inflamáveis;

V – substâncias sujeitas à combustão espontânea;

VI – substâncias que em contato com a água, emitem gases inflamáveis;

VII – substâncias oxidantes e peróxidos orgânicos;

VIII – substâncias tóxicas (venenos) e substâncias infectantes;

IX – materiais e substâncias radioativos;

X – corrosivos;

XI – substâncias perigosas diversas.

Parágrafo único. O alimento apreendido na situação acima descrita é considerado de risco à saúde publica e impróprio para consumo humano, não dependendo de análises laboratoriais.

Art. 36. As dependências utilizadas para o armazenamento ou depósito de alimentos em pó e/ou granulados devem ser constantemente limpas, de modo a mantê-las em perfeitas condições de higiene, sendo vedado o contato da água com os produtos armazenados.

Art. 37. Produtos que exalem odor ou que exsudem, os minimamente processados e hortifrutícolas devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos cárneos.

Art. 38. Havendo necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras intermediárias; e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos, em embalagens apropriadas, a critério da autoridade sanitária.

Art. 39. Nos equipamentos para congelamento tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados desde que devidamente embalados e separados, sob arrumação modular, respeitando as características de preservação dos alimentos.

Art. 40. O armazenamento/estocagem de alimentos em refrigeradores, balcões expositores, freezeres e similares devem estar sempre abaixo da linha de carga.

Parágrafo único. A espessura do gelo formado nas paredes dos equipamentos de refrigeração e/ou congelamento não deve ultrapassar 01 (um) centímetro, devendo ser removido sempre que necessário.

Art. 41. Somente é permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos

quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 42. Os alimentos devem ser mantidos afastados dos saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 43. Os gêneros alimentícios devem ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio, mantidas as seguintes condições:

I – no acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis ou filmes plásticos tingidos, usados com a face impressa, reciclados e/ou destinados ao acondicionamento de lixo;

II – a sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos deve ser de primeiro uso, de material não reciclado e próprio para alimentos, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas;

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

Art. 44. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e com temperatura, iluminação, umidade e ventilação adequadas, segundo os seguintes critérios:

I – devem ser separados por grupos;

II – dispostos longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis; com altura mínima de 25 (vinte e cinco) centímetros;

III – os produtos armazenados em prateleiras e similares devem estar distantes da parede 10 (dez) centímetros e do forro 60 (sessenta) centímetros;

IV – prateleiras de material liso, na cor clara, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 (vinte e cinco) centímetros do piso;

V – ambiente livre de entulho e/ou material tóxico;

VI – todo material de limpeza, higiene, perfumaria e material químico deve ser armazenado separado dos alimentos, de forma a impedir risco de contaminação destes;

VII – alimentos com risco de contaminação por odores ou microrganismos devem ser armazenados separadamente;

VIII – todas as embalagens mantidas íntegras, com identificação visível e com dados de rastreabilidade e validade, de acordo com a legislação vigente;

IX – os produtos devem ser utilizados, segundo o sistema PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai ou o sistema PVPS – Primeiro que Vence, Primeiro que Sai.

Art. 45. O manejo interno e destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipulem, comercializem ou processem os produtos, deve obedecer às técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias, em especial ao disposto no capítulo III deste Regulamento Técnico.

Art. 46. O gelo utilizado na composição ou no resfriamento de alimentos deve ser fabricado com água potável, respeitando-se os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública vigentes, e ainda:

I – o transporte e acondicionamento do gelo devem ser realizados de forma a mantê-lo em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação, sendo vedado seu armazenamento, ainda que temporário, em contato com outros alimentos;

II – o gelo industrializado deve possuir embalagem e rotulagem, de acordo com a legislação vigente.

Art. 47. Além do disposto em normas técnicas específicas, os cremes, sucos de frutas naturais e afins, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

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

II – usar em sua elaboração frutas em perfeito estado de conservação e devidamente higienizadas;

III – quando houver adição de leite, este deve ser oriundo de fontes autorizadas pelo órgão competente;

IV – quando em sua elaboração houver adição de água, esta deve ser própria para o consumo (potável), filtrada ou mineral.

Art. 48. Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

I – elaborado no momento de ser servido ao consumidor, com todo o rigor e higiene;

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

III – o caldo, obtido em instalações apropriadas, deve passar em coadores rigorosamente limpos, de material inatacável e servidos obrigatoriamente em copos descartáveis;

IV – somente é permitida a utilização de cana raspada em condições higiênicas satisfatórias para o consumo;

V – a estocagem e a raspagem de cana devem ser realizadas obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

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

VII – os engenhos devem ter calha de material inoxidável;

VIII – existência de ponto de água corrente potável para lavagem dos equipamentos.

Art. 49. Todos os alimentos destinados a extração para a produção de sucos, águas, caldos e outros líquidos a serem ingeridos (coco, laranja, cana e outros), bem como o porcionamento de frutas (melancia, abacaxi e outros), devem sofrer processo de prévia higienização.

Art. 50. Os estabelecimentos que comercializam alimentos com recheios a base de produtos de origem animal que sofreram cocção e/ou os preparados para serem servidos quentes devem manter tais alimentos em balcões expositores ou em equipamentos refrigerados abaixo de 07°C (sete graus centígrados positivos), conforme especificação do produto utilizado como recheio, e aquecê-los no momento do consumo. Podem ainda mantê-los aquecidos em estufas ou balcões expositores quentes, com a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados positivos).

Parágrafo único. Os valores descritos no *caput* do artigo referem-se às temperaturas aferidas no alimento.

Art. 51. A exposição para a venda de carnes (bovina, suína, aves, pescados e outros), vísceras de espécies destinadas à alimentação humana, somente é permitida se os referidos produtos estiverem devidamente protegidos e sob refrigeração, obedecendo às legislações específicas quanto à temperatura exigida.

Art. 52. Deve ser mantido rigoroso controle do período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

Art. 53. Todo recipiente utilizado para acondicionar alimentos deve atender aos seguintes critérios:

I – ser armazenado em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, em áreas destinadas exclusivamente para este fim;

II – ser apropriado para o produto e atender as condições previstas de armazenamento, não devendo transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente;

III – deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra contaminações;

IV – não deve ter sido anteriormente utilizado para nenhuma finalidade que possa causar contaminação do produto;

V – deve ser inspecionado imediatamente antes do uso, a fim de verificar sua segurança e, em casos específicos, higienizado;

Parágrafo único. Na área de enchimento e/ou embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.

Art. 54. Quando as matérias-primas e/ou os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

§1º O recipiente utilizado para armazenamento dos produtos descritos no *caput* deve ser provido de tampa, material inatacável, e seguir às especificações do fabricante.

§2º Para produtos em que seja aplicada alguma norma técnica própria, esta deve ser seguida.

Art. 55. Em caso de transferência de matéria-prima e produtos não manipulados de embalagens originais para outras embalagens, transcrever o rótulo original ou desenvolver um sistema de etiquetas que permita a sua perfeita rastreabilidade, estas devem ser colocadas em cada alimento embalado com, no mínimo, as seguintes informações:

I – nome do fornecedor e endereço;

II – nome do produto e marca;

III – modo de conservação;

IV – número do registro, quando for o caso;

V – ingredientes;

VI – prazo de validade original, determinado pelo fabricante;

VII – número da nota fiscal;

VIII – número do lote e/ou data de fabricação;

IX – data da transferência e prazo de validade a partir desta.

Art. 56. Só é permitida a comercialização de mel embalado, licenciado pelo órgão competente, rotulado de acordo com a legislação em vigor e mantido em local seco, fresco e ao abrigo do sol.

Art. 57. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados antes e após o uso.

Art. 58. O fracionamento de alimentos em estabelecimentos comerciais somente é admitido quando as condições de fracionamento e armazenamento não comprometam a qualidade do produto, a critério da autoridade sanitária, sendo obrigatória:

I – a comprovação de origem do produto;

II – a utilização de recipientes apropriados para armazenamento;

III – a rotulagem, quando fracionados e embalados previamente, conforme norma específica;

IV – a existência de instalações adequadas e exclusivas de acordo com a legislação vigente.

Art. 59. Fica proibida a utilização de embalagens devassáveis de molhos, temperos de mesa e congêneres nos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

§1º Considerem-se embalagens devassáveis, para os efeitos deste Regulamento, os tubos, potes e/ou recipientes que permanecem abertos após o uso e aqueles que não possuem fechamento hermético, data de fabricação, prazo de validade, procedência, composição química e demais exigências previstas na legislação pertinente.

§2º Consideram-se molhos e temperos de mesa os molhos de tomate, mostarda, maionese, molho inglês, sal, açúcar e demais produtos utilizados às refeições.

§3º Fica autorizado o uso de sachês industrializados e/ou porções individualizadas entregues em recipientes descartáveis.

TÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 60. Todo estabelecimento ou local destinados à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito, transporte, venda e/ou consumo de alimentos, embalagens e insumos, bem como de todos os demais produtos e serviços de interesse da saúde pública aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de outras normas específicas, devem obedecer aos requisitos deste Regulamento técnico e demais legislações aplicáveis, em especial ao previsto neste título.

Art. 61. Nos estabelecimentos de que trata esta norma, os produtos, substâncias, insumos e outros, além de apresentar em perfeitas condições para o uso e/ou consumo, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. As empresas do comércio varejista devem comunicar ao fornecedor e retirar de exposição e venda os produtos que apresentem desvios de segurança e/ou de qualidade.

Art. 62. As administradoras de shoppings e/ou galerias, com salas e/ou espaços de locação para estabelecimentos que comercializem alimentos, os supermercados, hipermercados e estabelecimentos afins devem manter dispensadores contendo álcool Gel a 70% em pontos estratégicos e em número suficiente que atendam a demanda.

Art. 63. As embalagens utilizadas para o acondicionamento de alimentos devem ser aprovadas, adquiridas de fontes confiáveis e armazenadas em perfeito estado de conservação e higiene.

I – estabelecimentos produtores de alimentos que utilizem embalagens para acondicionar alimentos em qualquer etapa da sua produção devem, obrigatoriamente, manter em seu poder, disponível à autoridade sanitária, o comprovante de origem das embalagens;

II – os estabelecimentos que utilizam do serviço de entrega dos alimentos em domicílio (*Delivery*) ficam sujeitos às mesmas obrigatoriedades acima descritas.

Art. 64. Os estabelecimentos que comercializam alimentos para serem consumidos no local devem manter lixeiras apropriadas e em número suficiente para os usuários.

Art. 65. Os alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

Art. 66. Os estabelecimentos de que trata este Regulamento Técnico devem possuir Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) implantados e implementados, que devem ser específicos para cada estabelecimento, mantidos à disposição dos funcionários envolvidos e da autoridade sanitária.

Art. 67. As edificações, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos e serviços constantes desta norma, devem estar em perfeito estado de conservação e limpeza, ser localizados em áreas livres de focos de insalubridade, isentas de lixo, objetos em desuso, animais, domésticos ou não, insetos e roedores, e atender ao fim a que se destinam, sendo proibido(a):

I – ter acesso comum e/ou comunicação com residências ou locais destinados a outros usos, bem como utilizar parte das dependências como dormitório;

II – possuir sótãos e mezaninos sob ou sobre salas de manipulação de produtos e/ou cozinhas, salas de embalagens ou instalações sanitárias, ou adaptá-los para as atividades, exceto os submetidos à prévia apreciação e aprovação do órgão sanitário municipal;

III – manter móveis, veículos, equipamentos, utensílios e/ou objetos estranhos no seu interior;

IV – proceder a higienização de maquinários, equipamentos e estrados em via e/ou passeio público ou direcionando as águas servidas deste serviço para o mesmo;

V – manter, guardar ou depositar mercadorias pertencentes a terceiros;

VI – comercializar, manipular e/ou produzir gêneros alimentícios durante o período de reformas ou reparos necessários à conservação do prédio ou instalações;

VII – o trânsito de pessoas estranhas às atividades nas áreas de produção, durante o processo de produção/manipulação de alimentos.

Parágrafo único. Reformas estruturais parciais, previamente autorizadas pela autoridade sanitária, e/ou manutenções de equipamentos que não possam ser retirados do local, devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos, sendo que os equipamentos e utensílios presentes devem estar protegidos.

Art. 68. Os estabelecimentos constantes nesta norma devem possuir vias de acesso interno de superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.

Art. 69. A presença de plantas e ornamentos somente é permitida fora das áreas de manipulação e/ou produção de alimentos.

Art. 70. Os estabelecimentos de que trata esta norma estão obrigados a comunicar quaisquer alterações à autoridade sanitária, em especial quando houver alteração de endereço, estrutura física, processo produtivo, atividade e outras que intervenham na qualidade e identidade do produto e/ou serviço de interesse, sendo obrigatória a inspeção no estabelecimento para a aprovação requerida.

Parágrafo único. No caso de alteração e/ou acréscimo de atividade, a modificação deve ser comunicada e acrescida no campo *ramo de atividade* do Alvará de Autorização Sanitária vigente.

Art. 71. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos, e ainda:

I – quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde. A empresa especializada deve fornecer comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo as seguintes informações:

a) nome do cliente;

b) endereço do imóvel;

c) praga(s) alvo;

d) data da execução do serviço;

e) prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;

f) grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s);

g) nome e concentração de uso do princípio ativo e quantidade do produto aplicado na área;

h) nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho correspondente;

i) número de telefone do Centro de Informação Toxicológica mais próximo;

j) 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.

II – é vedada a realização de controle químico de pragas urbanas por funcionários do próprio estabelecimento;

III – quando da aplicação do controle químico devem ser estabelecidos procedimentos de pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios no que se refere ao:

a) tempo necessário de permanência do produto no ambiente;

b) procedimento correto de limpeza, e;

c) uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) pela pessoa responsável pela limpeza posterior à aplicação de produtos químicos.

Parágrafo único. A prestação do serviço a que se refere o inciso I deste artigo deve ser demonstrada mediante comprovante emitido por empresa especializada, devidamente licenciada no órgão sanitário competente, devendo a tomadora do serviço exigir da prestadora a comprovação de sua regularidade e laudo descrevendo os produtos utilizados e cuidados necessários.

Art. 72. Os estabelecimentos que utilizem fornos ou churrasqueiras a carvão e/ou lenha e similares devem ter depósito separado, sem comunicação direta com as áreas internas do estabelecimento.

Art. 73. O maquinário, aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no seu fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda, devem ser de material adequado, que assegure perfeita higienização, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos, e que atendam à legislação vigente.

Art. 74. É proibido nos estabelecimentos de gêneros alimentícios manter e/ou comercializar animais vivos, exceto aqueles previstos em legislação própria, desde que procedentes de estabelecimentos legalmente autorizados para esse tipo de comércio.

Art. 75. É vedado aos comerciantes de gêneros alimentícios mantê-los em depósitos domiciliares.

Art. 76. É vedado ao estabelecimento o comércio de produtos e/ou a prestação de serviços não previstos em seu Alvará de Autorização Sanitária.

Art. 77. Os produtos salgados de origem animal (carne, costela, língua, orelha, pés, rabo, barriga e outros) devem ser mantidos em ambiente fresco, longe de luz direta do sol e ventilação forçada, e ainda:

I – não é permitida lavagem e/ou ressalga de alimentos no estabelecimento comercial;

II – devem ser mantidos em ambiente com umidade e temperatura adequadas, evitando-se alterações de suas características sensoriais (crescimento de bolor, vermelhão e ranço).

Art. 78. Os produtos mencionados no artigo 77 podem ser expostos à venda somente em balcão próprio, protegido contra insetos, revestido de material inatacável, de fácil limpeza, dotado de sistema que drene os líquidos, oriundos de alimento, para um reservatório fechado.

Art. 79. A comercialização de produtos perecíveis reembalados, tais como: queijos, defumados, embutidos, e similares, que se encontrem fora da embalagem original, por casas de frios, supermercados, mercados, mercearias, panificadoras, padarias, delicatessens e estabelecimentos afins, só pode ser realizada se o produto vier acompanhado de rótulo que informe no mínimo:

I – a identificação do produto;

II – a razão social e o endereço do fabricante do produto;

III – a razão social e o endereço do estabelecimento fatiador;

IV – a data do fatiamento e o prazo de validade para consumo do produto;

V – temperatura de conservação do produto.

§1º A data de validade informada na embalagem dos produtos fracionados deve garantir a qualidade e a segurança dos alimentos quando devidamente conservados. O estabelecimento fracionador é responsável pelas informações de validade e modo de conservação do produto.

§2º Havendo fatiamento e reembalagem dos produtos mencionados no caput, o prazo máximo de validade do produto não poderá ser superior a 03 (três) dias.

§3º O comerciante que optar por fracionar os alimentos (queijos, embutidos e/ou similares) na presença do consumidor, deve seguir as especificações do fabricante

quanto ao prazo de validade e conservação do produto após aberto, desde que não transgrida outras normas vigentes.

§4º Quando os produtos descritos no parágrafo anterior não forem fracionados de uma única vez, o prazo de fabricação/validade original deve estar constante na peça até seu consumo final. Devem, ainda, ter identificação precisa da data de sua abertura afixada à peça e registro devidamente assinado pelo responsável do setor.

Art. 80. Na etapa de cocção, os alimentos devem atingir no mínimo 74ºC (setenta e quatro graus centígrados positivos) no seu centro geométrico ou outras combinações de tempo e temperatura, como 65ºC (sessenta e cinco graus centígrados positivos) por 15 (quinze) minutos, ou 70ºC (setenta graus centígrados positivos) por 02 (dois) minutos.

Parágrafo único. Na etapa de reaquecimento, os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico, descrita neste artigo.

Art. 81. Os alimentos reconstituídos devem ser consumidos imediatamente, conforme indicação do fabricante e/ou critérios de uso descritos na legislação, vedado seu armazenamento e/ou reaproveitamento.

Art. 82. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana, sendo que:

I – para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus centígrados positivos) por, no máximo, 06 (seis) horas;

II – para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos a processo de resfriamento.

Art. 83. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana, para tanto:

I – quando realizado, a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC (sessenta graus centígrados positivos) a 10ºC (dez graus centígrados positivos) em até 02 (duas) horas. Devem existir registros com monitoração da temperatura comprovando o procedimento.

II – é vedada a manutenção dos alimentos em temperatura ambiente;

III – após a redução da temperatura, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 04ºC (quatro graus centígrados positivos), ou congelado à temperatura igual ou inferior a –18ºC (dezoito graus centígrados negativos).

§1º O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 05 (cinco) dias à temperatura de 04ºC (quatro graus centígrados positivos), ou inferior.

§2º O alimento preparado, armazenado sob refrigeração ou congelamento, deve ser embalado ou acondicionado em recipientes tampados e possuir identificação com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 84. O armazenamento de alimentos sob refrigeração, após a manipulação e/ou preparo, é permitido nas seguintes condições, segundo critérios de segurança:

I – pescados e seus produtos manipulados crus: até 04º C (quatro graus centígrados positivos) por no máximo 24 (vinte e quatro) horas;

II – carne bovina, suína, aves e outras e seus produtos manipulados crus: até 04ºC (quatro graus centigrados positivos) por até 72 (setenta e duas) horas;

III – hortifrutícolas: até 10ºC (dez graus centígrados positivos) por até 72 (setenta e duas) horas;

IV – alimentos pós-cocção (exceto pescado): até 04ºC (quatro graus centígrados positivos) por até 72 (setenta e duas) horas;

V – pescados pós-cocção: até 04ºC (quatro graus centigrados positivos) por até 24 (vinte e quatro) horas;

VI – sobremesas, frios e laticínios manipulados: até 08ºC (oito graus centígrados positivos) por até 24 (vinte e quatro) horas, até 06º C (seis graus centígrados positivos) por no máximo 48 (quarenta e oito) horas ou, em até 04ºC (quatro graus centígrados positivos) por até 72 (setenta e duas) horas;

VII – misturas de maionese com outros alimentos: até 04ºC (quatro graus centígrados positivos) por no máximo 48 (quarenta e oito) horas ou até 06ºC (seis graus centígrados positivos) por até 24 (vinte e quatro) horas.

Parágrafo único. Os alimentos devem ser armazenados de tal forma que não ultrapassem a altura de 15 (quinze) centímetros no interior dos recipientes utilizados para seu armazenamento.

Art. 85. Após abertos, os produtos industrializados devem ser conservados de acordo com as recomendações do fabricante ou com os critérios estabelecidos na legislação vigente.

Art. 86. Os alimentos que foram descongelados não podem ser recongelados.

Art. 87. O material, matéria-prima e/ou a embalagem entregues pelo fornecedor devem ser inspecionados qualitativa e quantitativamente, segundo critérios pré-definidos para cada produto e deve-se ainda observar:

I – data de validade;

II – denominação de venda, lista de ingredientes e conteúdo líquido;

III – número do lote e/ou data de fabricação e/ou prazo de validade, número de registro no órgão oficial, quando for o caso;

IV – nome e endereço do produtor; nome e endereço do fracionador, nome e endereço do importador;

V – temperatura do alimento que, quando do recebimento, deve ser anotada em planilha própria:

a) congelados: –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) com tolerância até – 12ºC (doze graus centígrados negativos); ou conforme as especificações do fabricante;

b) resfriados: até 10ºC (dez graus centígrados positivos) ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante;

c) carnes refrigeradas: até 07ºC (sete graus centígrados positivos) ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante;

d) pescados: até 04ºC (quatro graus centígrados positivos) ou conforme o tipo de produto e/ou especificação do fabricante.

VI – as características sensoriais, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor;

VII – as embalagens devem estar íntegras, limpas e seguir as características de cada alimento. Os alimentos não devem estar em contato com embalagens não sanitárias; (jornais, revistas, papelão ou plástico reciclado);

VIII – a higiene do entregador, que deve estar com uniforme adequado e limpo;

IX – condições de conservação e higiene do transporte;

X – quantidade e dados que permitam a rastreabilidade.

CAPÍTULO II

DO ABASTECIMENTO E USO DA ÁGUA

Art. 88. Toda a água utilizada nos estabelecimentos, em especial a usada para preparo e/ou manipulação dos alimentos, deve ser potável, devendo ser oriunda preferencialmente de sistema de abastecimento público.

Art. 89. A utilização de solução alternativa de abastecimento de água é admitida, quando necessário, mediante licença de outorga de uso.

Parágrafo único. A água a que se refere este artigo deve ser clorada, de acordo com os requisitos técnicos previstos em norma específica. A qualidade da mesma deve ser atestada, mediante laudos laboratoriais constituídos de análises físico-químicas e microbiológicas.

Art. 90. É obrigatória a existência de reservatório de água com as seguintes características:

I – capacidade e pressão suficientes;

II – superfície lisa, resistente e impermeável;

III – feito de material atóxico, inodoro e resistente aos produtos e processos de limpeza;

IV – quando utilizado produto para a impermeabilização interna, este deve ser próprio para esse fim, atóxico e não conferir sabor, odor e/ou alterar a qualidade da água, devendo ser apresentado à autoridade sanitária comprovante do serviço executado que discrimine o produto utilizado;

V – localização que permita acesso seguro para inspeção e limpeza, livre de material estranho, pássaros e/ou vetores;

VI – isento de rachaduras, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação;

VII – tampa de material que obedeça aos mesmos requisitos do reservatório, com boa vedação;

VIII – quando possuir extravasor, este não deve permitir contaminação da água e/ou acesso de insetos;

IX – deve ser provido de tubulação independente para extravasar água de limpeza;

X – protegido contra inundações e/ou infiltrações;

XI – limpo e desinfetado nas seguintes situações:

a) quando for instalado;

b) na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água;

c) em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

Art. 91. A higienização dos reservatórios deve ser executada por pessoa capacitada, com utilização de Procedimento Operacional Padronizado, de acordo com metodologias oficiais.

CAPÍTULO III

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DE RESÍDUOS

Art. 92. A empresa geradora de resíduos deve contribuir para a minimização destes e é responsável pelo seu acondicionamento e destinação corretos – coleta seletiva (resíduo reciclável) e/ou comum (resíduo não reciclável).

Art. 93. O acondicionamento de resíduos dentro do estabelecimento deve ser feito em recipiente próprio para resíduo inorgânico e/ou orgânico, devendo este ser provido de tampa acionada sem contato manual, de material de fácil limpeza, revestido com saco plástico resistente, esvaziado sempre que necessário, mantido afastado das mesas e utensílios de preparação e da manipulação de alimentos, e ainda:

I – o resíduo sólido deve ser acondicionado em sacos próprios para lixo domiciliar ou comercial, de acordo com a legislação específica;

II – o resíduo líquido e/ou pastoso e aquele que exsuda deve ser colocado em recipiente resistente ao vazamento;

III – as garrafas descartáveis e/ou outros objetos que possam vir a acumular água parada, devem ser armazenadas(os) em local coberto, dispostas de forma a não armazenar água parada.

Parágrafo único. Após a remoção dos resíduos da área interna estes devem permanecer nos invólucros apropriados até a coleta/destinação final.

Art. 94. Os resíduos passíveis de deterioração devem ser mantidos em equipamento frigorífico específico, com identificação para esse fim, a critério da autoridade sanitária.

I – o equipamento frigorífico deve obedecer aos seguintes requisitos:

a) ser mantido adequadamente limpo;

b) estar em perfeito estado de conservação e funcionamento;

c) ser utilizado exclusivamente para armazenar resíduos de alimentos;

d) garantir temperaturas de conservação inferiores a 10ºC (dez graus centígrados positivos).

Art. 95. São considerados resíduos orgânicos, para efeito desta norma:

I – todos os restos e sobras de pratos preparados;

II – alimentos com a validade vencida;

III – alimentos que apresentarem características sensoriais alteradas;

IV – alimentos que estejam acondicionados em embalagens rompidas, amassadas e/ou que comprometam a sua qualidade de consumo;

V – ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento;

VI – frutas, verduras, legumes em processo de decomposição e/ou impróprios para o consumo;

VII – outros resíduos gerados a partir da limpeza e/ou processamento de produtos alimentícios.

Art. 96. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos e óleo de fritura para empresa especializada no reprocessamento destes resíduos.

Parágrafo único. Estes resíduos devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área da produção, devendo haver registro com os dados: nome e endereço da empresa reprocessadora, frequência da coleta, quantidade aproximada do material coletado.

Art. 97. O lixo fora da área de produção e/ou manipulação deve ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de ponto de água, de ralo para escoamento das águas de lavagem, ligado à rede coletora de esgotos, protegida da chuva, sol, moscas, roedores, outros animais e pessoas estranhas, não devendo

causar incômodos à vizinhança (odores, insetos, roedores e outros), a critério da autoridade sanitária.

Art. 98. Os estabelecimentos devem dispor de recipientes com tampa, para armazenamento dos resíduos comuns produzidos, identificados e íntegros, constituídos de material de fácil higienização, com capacidade suficiente à produção dos resíduos, dotados de sacos plásticos apropriados, e ainda:

I – os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual;

II – os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

III – abrigos e contêineres devem ser higienizados adequadamente, sendo obrigatória a existência de dispositivos que promovam o encaminhamento das águas de lavagem para a rede de coleta de esgotos sanitários;

IV – deve haver áreas distintas do estabelecimento ou, na impossibilidade, horários diferenciados para o fluxo do lixo e entrada das matérias-primas evitando os riscos de contaminação.

Art. 99. Os resíduos industriais não coletados pelo serviço público devem ser recolhidos por empresa especializada contratada, devendo constar no contrato o destino do resíduo, sendo que as notas fiscais dos serviços prestados devem permanecer na empresa à disposição da autoridade sanitária.

Art. 100. É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária e ambiental, quer se trate de propriedade pública ou particular, sendo que:

I – os programas de gerenciamento e destino final de resíduos, inclusive o industrial, devem ser aprovados pelo órgão competente de meio ambiente;

II – a disposição no solo de resíduos sólidos ou líquidos, que contenham substâncias tóxicas, venenosas, radioativas, inflamáveis, explosivas ou incômodas, somente é permitida após aprovação prévia pelas autoridades sanitária e ambiental, adotadas as medidas que as mesmas determinarem;

III – os imóveis em que se localizem os estabelecimentos de que trata esta norma, e áreas anexas utilizadas, devem ser mantidos limpos e isentos de quaisquer resíduos, materiais e/ou substâncias nocivas à saúde da coletividade e que comprometa a salubridade do local ou contribuam para a proliferação de larvas de moscas, de outros insetos e animais sinantrópicos.

CAPÍTULO IV

DA ESTRUTURA E EDIFICAÇÃO

Seção I

Das instalações físicas

Art. 101. As instalações físicas dos estabelecimentos de que trata este regulamento técnico devem ser projetadas de forma a facilitar procedimentos operacionais em fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo e ainda:

I – possuir *layout* adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências e equipamentos de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição;

II – conter áreas para recepção e depósito de matérias-primas e ingredientes distintas do depósito de embalagens, das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto final;

III – permitir a permanência e/ou circulação dos trabalhadores com conforto e segurança;

IV – deve possuir área coberta, fora da área de manipulação e/ou produção, provida de tanque com água corrente, para a pré-higienização de alimentos *in natura*;

V – a separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou por outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada e facilitar as operações higiênicas, obedecidas as demais exigências desta norma;

VI – o projeto da instalação deve ser concebido de maneira a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção;

Parágrafo único. As áreas de carga e descarga devem ser cobertas, e estar em conformidade com as determinações previstas no Código de Postura Municipal.

Art. 102. O piso deve ser adequado à atividade, de material liso, de cor clara, impermeável, lavável, resistente ao ataque de substâncias corrosivas, e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção) e antiderrapante quando necessário à segurança dos usuários e trabalhadores. Deve ainda:

I – estar em perfeito estado de conservação e limpeza;

II – possuir ralos sifonados ligados à rede coletora de esgotos sanitários, capazes de escoar toda a água de limpeza do piso e/ou equipamentos, com inclinação suficiente em direção aos mesmos, de forma a não permitir que a água fique estagnada, as grelhas e/ou ralos devem possuir dispositivos que permitam o fechamento, proibindo-se a utilização de canaletas.

Art. 103. Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta norma devem apresentar as suas paredes rebocadas e pintadas ou revestidas de material apropriado à sua finalidade, e em perfeito estado de conservação e limpeza, a critério da autoridade sanitária.

Art. 104. As paredes devem ter acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isentas de fungos (bolores), em bom estado de conservação, não devendo existir frestas, fissuras, estufamentos, infiltrações ou outros defeitos que comprometam a integridade do revestimento e/ou permitam a transmissão de contaminantes aos alimentos.

Parágrafo único. Podem ser utilizados na parte destinada ao público, excetuando-se nos sanitários, revestimentos especiais para fins decorativos desde que mantidos em perfeito estado de conservação e limpeza, instalados sobre superfície adequada e aprovados previamente pela autoridade sanitária.

Art. 105. Os forros e tetos devem ter acabamento liso, lavável, de cor clara e bom estado de conservação, sendo que:

I – devem ser isentos de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos;

II – o pé direito deve ter, no mínimo, 03 (três) metros no andar térreo e 2,70m (dois metros e setenta centímetros) em andares superiores.

Art. 106. É vedado o uso de carpetes e similares no revestimento de piso e/ou paredes.

Art. 107. As portas e janelas devem possuir superfície lisa, de cor clara, ser de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, revestidas de material não absorvente (impermeável).

Parágrafo único. As portas de acesso às áreas de manipulação e armazenamento devem possuir protetor no rodapé contra a entrada de insetos e serem providas de fechamento automático (mola ou similar).

Art. 108. As janelas, acessos a depósitos e/ou salas de manipulação de alimentos e demais aberturas, inclusive exaustores, devem possuir telas milimétricas removíveis, sem falhas de revestimento, ajustadas aos batentes e mantidas limpas, ou outro mecanismo de proteção contra insetos e roedores.

§1º As telas devem ter malha de até 02 (dois) milímetros, possuir dispositivo que propicie sua remoção, de maneira que permita a limpeza, e estar em perfeito estado de conservação.

§2º É vedada a utilização de telas milimétricas em grandes aberturas, a critério da autoridade sanitária.

Art. 109. As janelas e aberturas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos, produtos ou equipamentos.

Art. 110. Deve haver ventilação que garanta o conforto térmico e renovação do ar para que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, sendo que:

I – o conforto térmico pode ser assegurado, além das janelas, por aberturas teladas nas paredes que permitam a circulação natural do ar, desde que suficientes (área máxima equivalente a um décimo da área do piso) e não representem riscos sanitários, e/ou transtornos à vizinhança, caso em que devem ser adotadas medidas eficientes de outra natureza, a critério da autoridade sanitária;

II – a circulação de ar pode ser feita através de equipamentos devidamente dimensionados de exaustão e ar insuflado, sendo este provido de filtros conforme legislação específica;

III – a direção do fluxo de ar nas áreas de produção deve obedecer a um fluxo no sentido da área limpa para a suja.

Parágrafo único. É vedado o uso de ventiladores nas áreas de preparo e manipulação de alimentos.

Art. 111. No refeitório e/ou sala de consumação é permitida a existência de ventiladores de teto ou chão, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre ornamentos, plantas e/ou alimentos.

Art. 112. O uso de sistemas climatizados e/ou aparelhos de climatização deve atender às normas do Ministério da Saúde e ANVISA, devendo:

I – os aparelhos, equipamentos e tubulações serem mantidos em adequado estado de conservação e limpeza;

II – ser mantida a qualidade do ar dentro dos padrões estabelecidos por normas específicas;

III – haver registros de manutenção do sistema e/ou aparelhos, bem como da qualidade do ar, atualizados e disponíveis à fiscalização.

Parágrafo único. Estabelecimentos localizados em centros comerciais (shoppings e similares) que façam uso do ar oriundo de sistema de climatização central devem apresentar cópias atualizadas dos registros indicados no inciso III deste artigo, obtidas junto à administração do local.

Art. 113. Os ambientes devem ter iluminação, uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, sendo que:

I – no caso de iluminação artificial, as lâmpadas devem ser preferencialmente de luz branca, proporcionar eficaz visualização, de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos;

II – as luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas, limpas, em bom estado de conservação, e possuir proteção contra explosão e quedas acidentais (luminárias estanques).

Art. 114. A construção das escadas deve obedecer aos critérios estabelecidos no código de edificações do município bem como a outras exigências legais pertinentes, e ainda às seguintes especificações adicionais:

I – devem ser providas de corrimão conforme legislação específica pertinente;

II – o piso de cada degrau deve ser revestido de material antiderrapante, vedada a presença de espelho vazado;

III – escadas localizadas em locais onde exista manipulação de alimentos não podem possuir laterais vazadas, neste caso deve existir vedação eficiente das laterais e instalação dos corrimãos sobre a vedação.

Art. 115. É obrigatória a existência de depósito de material de limpeza (DML), em área coberta, sem comunicação com as áreas de manipulação e/ou depósitos de alimentos, exclusiva para guarda e higienização do material de limpeza, dotada de:

I – tanque provido de água corrente e potável, canalizadas as águas servidas para a rede de esgotos sanitários;

II – armário para guarda de equipamentos e produtos de limpeza, bem como dos panos de limpeza.

Art. 116. Deve haver bebedouros em local apropriado, sendo vedada sua montagem em instalações sanitárias ou locais insalubres, e ainda:

I – os bebedouros devem estar em perfeito estado de conservação e limpeza e possuir elementos filtrantes de eficiência comprovada, sendo proibido o seu abastecimento com água não potável e sendo vedado o uso de copos coletivos;

II – podem ser de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento;

III – o elemento filtrante deve ser trocado sempre que indicado pelo fabricante, devendo estar disponibilizado à autoridade sanitária os registros da troca.

Seção II

Condições de Segurança

Art. 117. Os estabelecimentos devem dispor de sistema de proteção contra incêndio, devendo mantê-lo em perfeitas condições de funcionamento e em local adequado, conforme as normas pertinentes.

Parágrafo único. É obrigatória a apresentação do Certificado de Vistoria do Corpo de Bombeiros sempre que solicitado pela fiscalização sanitária.

Art. 118. As instalações elétricas devem ser embutidas ou, quando externas, protegidas em conduítes apropriados; as caixas de passagem e acionamento devem ser tampadas, devendo estar em perfeitas condições de funcionamento e segurança, não sendo permitidas adaptações que possam provocar acidentes.

Parágrafo único. Quando utilizados conduítes externos, os mesmos devem estar em perfeito estado de conservação, constituídos de tubulações isolantes, livres de gretas e/ou ranhuras, presos a paredes e/ou teto e mantidos rigorosamente limpos.

Art. 119. Os estabelecimentos devem possuir área exclusiva para guarda e armazenamento de recipientes de gás liquefeito de petróleo (GLP) e seus acessórios, que deve ser delimitada com grades vazadas ou outro processo construtivo que evite a passagem de pessoas estranhas à instalação e permita uma constante ventilação, de acordo com as normas pertinentes.

Seção III

Instalações Sanitárias e Vestiários

Art. 120. Todos os estabelecimentos devem possuir instalações sanitárias completas, em quantidade compatível com a demanda, separadas por sexo, localizadas em pontos estratégicos às áreas de trabalho e/ou ambientes de atendimento ao público, com as seguintes características:

I – teto de cor clara, de material liso, lavável, devendo o piso e paredes ter revestimento liso, de cor clara, impermeável, lavável, resistente a substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção);

II – portas revestidas de material impermeável, lisas, de fácil limpeza, na cor clara e em bom estado de conservação, com molas ou outro dispositivo que as mantenham fechadas, observando-se, ainda:

a) no caso de haver boxes, as portas podem possuir abertura entre o piso e sua borda inferior de até 15 (quinze) centímetros, e a altura do piso até a borda superior deve ser de, no mínimo, 02 (dois) metros e 10 (dez) centímetros.

III – devem possuir iluminação e ventilação natural ou artificial adequadas;

IV – devem apresentar estrutura íntegra em bom estado de conservação e ainda conter:

a) vasos sanitários com descarga hidráulica, sendo proibido o uso de vasos turcos;

b) lavatórios dotados de ponto de água e fecho hídrico (sifão);

c) ralos no piso dotados de fecho hídrico e tampas com dispositivo que permita seu fechamento, devendo ser mantidas fechadas;

d) lixeira dotada de saco plástico e tampa acionada sem contato manual;

e) sabonete ou sabão antisséptico líquido, ou ainda outra substância antisséptica eficiente, depositados em dispensador adequado;

f) toalha de papel em suporte adequado;

g) papel higiênico, em suporte adequado;

h) devem ser mantidas em boas condições de higienização durante todo o período de funcionamento, sendo inadmissível a presença de odores desagradáveis, acúmulo de lixo e/ou acúmulo de água no piso.

V – é vedada a comunicação direta com a área de manipulação de alimentos, refeitórios, depósitos de alimentos e de embalagens.

§1º É vedado o funcionamento de qualquer estabelecimento previsto nesta norma que não possua instalações sanitárias.

§2º Pode ser autorizado o funcionamento de estabelecimentos com apenas uma instalação sanitária ou com instalações sanitárias comuns a usuários e trabalhadores do local, quando a atividade e porte do estabelecimento forem compatíveis com esta situação, a critério da autoridade sanitária.

§3º Deve haver no mínimo uma instalação sanitária adaptada para portadores de necessidades especiais (PNE), conforme norma específica.

Art. 121. É vedada a utilização das instalações sanitárias dos estabelecimentos como depósito de materiais de qualquer natureza, bem como para a guarda de objetos pessoais de funcionários.

Art. 122. Quando a atividade exercida demandar troca de roupa e/ou higienização pessoal no início e/ou fim da jornada de trabalho, os estabelecimentos devem ter vestiários, separados por sexo, com:

I – paredes lisas, de material impermeável e lavável, na cor clara e em bom estado de conservação e limpeza;

II – armários individuais para guarda dos vestuários e bens pessoais;

III – piso liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com ralos de escoamento, ligados à rede de esgoto, providos de sifão hidráulico e dispositivo de fechamento, mantidos fechados;

IV – teto liso e na cor clara, lavável, em bom estado de conservação e limpeza;

V – compartimento(s) para banho com chuveiro na proporção de 01 (um) para cada 10 (dez) funcionários, com piso, paredes e teto revestidos de material lavável, liso, impermeável e de cor clara e em bom estado de conservação, a critério da autoridade sanitária;

VI – portas revestidas de material impermeável, lisas, de fácil limpeza, na cor clara e em bom estado de conservação e providas de dispositivo de fechamento automático;

VII – ventilação e iluminação adequada;

VIII – lavatórios exclusivos para higiene das mãos, dotados de torneira com acionamento preferencialmente automático, sabão líquido antisséptico, papel toalha descartável de material não reciclado ou outro dispositivo de secagem;

IX – Adequada conservação, limpeza e ausência de quaisquer odores desagradáveis.

Art. 123. Shopping centers e similares que disponibilizam salas e/ou espaços para estabelecimentos que produzem, manipulam e comercializam alimentos devem possuir vestiários, nos termos desta norma, para uso dos trabalhadores dos estabelecimentos citados.

Seção IV

Esgotos Sanitários

Art. 124. Os estabelecimentos devem dispor de esgotamento sanitário ligado à rede pública de esgotos sanitários ou a sistema alternativo adequado onde não houver rede oficial e, quando necessário, tratar seus resíduos adequadamente para serem eliminados conforme a legislação ambiental específica e exigências da empresa de saneamento local.

Art. 125. Não pode existir dentro das áreas de produção e manipulação de alimentos caixa de gordura ou de inspeção de esgotos.

Art. 126. As caixas de gordura e/ou de passagem de esgotos devem possuir tampas, perfeitamente ajustadas, de maneira que garanta a vedação destas contra retorno de odores e/ou insetos, devendo ser abertas somente no momento exato da limpeza e/ou manutenção.

Art. 127. Os ralos de escoamento das águas de lavagem, quando presentes no interior das salas de manipulação, devem possuir fecho hídrico e tampas que permitam seu perfeito fechamento (escamoteável ou similar), mantidas constantemente fechadas durante os processos de produção/manipulação dos alimentos.

Seção V

Depósitos

Art. 128. Os depósitos para armazenamento de alimentos devem possuir:

I – piso de material resistente, lavável, impermeável, liso, antiderrapante, com inclinação adequada para o escoamento das águas de lavagem;

II – ralos de escoamento das águas de lavagem com tampas que permitam seu perfeito fechamento (escamoteável ou similar), mantidas constantemente fechadas;

III – paredes lisas, impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros), e o restante das paredes lisas, laváveis e pintadas na cor clara;

IV – teto liso, lavável, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita higienização;

V – aberturas externas providas de telas milimétricas, removíveis, ajustadas aos batentes, que impeçam o acesso de vetores e pragas urbanas, devendo ser periodicamente higienizadas;

VI – paletes e/ou estrados para armazenamento de alimentos, que obedecerão aos seguintes critérios:

a) dimensões: largura ou menor dimensão no máximo 03 (três) metros e comprimento ou maior dimensão não estipulado;

b) distância entre o estrado e o piso: 25 (vinte e cinco) centímetros no mínimo, devendo existir espaço suficiente para a limpeza sob os mesmos;

c) distância entre um estrado e paredes divisórias ou similares: 50 (cinquenta) centímetros, no mínimo;

d) quando houver mais de um estrado, a distância entre um e outro deve ser de 50 (cinquenta) centímetros, no mínimo;

e) devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

VII – as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local;

VIII – prateleiras, quando necessárias, com altura mínima de 25 (vinte e cinco) centímetros do piso, revestidas de material liso, impermeável e na cor clara;

IX – iluminação adequada, uniforme, sem sombras e cantos escuros. Quando utilizada iluminação artificial, esta deve estar em perfeito estado de funcionamento;

X – ventilação que garanta a circulação e renovação do ar adequadas.

Art. 129. É vedada a existência de entulhos, resíduos, objetos em desuso e alheios à atividade e/ou substancias tóxicas na área de estoque de produtos alimentícios, devendo o material de limpeza ser armazenado separadamente dos alimentos.

Art. 130. Produtos, matérias-primas e insumos armazenados devem ter suas embalagens íntegras, com identificação visível e legível. Em caso de transferência dos produtos de suas embalagens originais para outras embalagens de armazenamento (fracionamento), o rótulo deve ser transferido ou desenvolvido um sistema de etiquetagem que conserve os dados originais, com data de validade estabelecida de acordo com os critérios de uso.

Parágrafo único. O sistema utilizado deve ser elaborado de maneira que permita uma perfeita rastreabilidade dos produtos, desde a recepção das mercadorias até o uso final.

Art. 131. As instruções sobre o armazenamento e empilhamento indicadas na caixa de embarque, quando existentes, devem ser rigorosamente respeitadas.

Art. 132. Os depósitos devem dispor de área destinada ao armazenamento de produtos sujeitos à conservação em temperatura ambiente, onde os mesmos devem ser separados por grupos, de acordo com suas características.

Parágrafo único. Os alimentos devem ser mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, produtos tóxicos, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 133. Deve haver depósito ou área de armazenamento com temperatura controlada para produtos perecíveis ou rapidamente deterioráveis, exigindo-se que:

I – os equipamentos de refrigeração e congelamento apresentem consonância com a necessidade e tipos de produtos a serem produzidos e/ou armazenados;

II – no caso de possuir apenas um equipamento de produção de frio, este deve estar regulado para o produto que necessitar de menor temperatura;

III – no caso do uso de câmaras de refrigeração e/ou congelamento, estas devem apresentar:

a) antecâmara para proteção térmica;

b) revestimento com material impermeável, liso, resistente, preferencialmente na cor clara, e em perfeito estado de conservação e limpeza;

c) termômetro, permitindo a leitura pelo lado externo através de sistema de registro de tempo e temperatura;

d) interruptor de segurança localizado na parte externa com lâmpada piloto indicadora de "ligado" – "desligado";

e) prateleiras, estrados e/ou paletes em material impermeável, liso, resistente e em perfeito estado de conservação;

f) porta em adequado estado de conservação e vedação que garanta a manutenção da temperatura interna;

g) iluminação adequada, uniforme, sem sombras e cantos escuros, em perfeito estado de funcionamento;

h) dispositivo de segurança que permita sua abertura por dentro, quando utilizar porta hermética;

i) sistema coletor de condensados que impeça gotejamento sobre os produtos.

Art. 134. Os forçadores de ar das câmaras frias e de outros ambientes, assim como os aparelhos de ar condicionado das salas de produção devem ser limpos por pessoal capacitado, de acordo com as recomendações do fabricante e normas aplicáveis, sendo mantidos os comprovantes das operações realizadas à disposição da autoridade sanitária.

Parágrafo único. É vedada a incidência do fluxo de ar sobre os alimentos.

Seção VI

Salas de Manipulação

Art. 135. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento as salas de manipulação de alimentos devem ainda seguir as seguintes normas:

I – possuir identificação conforme o uso nas pias destinadas às diferentes atividades realizadas;

II – possuir um local para pré-preparo de produtos crus separado do local para preparo final (cozinha quente e fria);

III – possuir área exclusiva de retorno e higienização de utensílios usados, evitando a contaminação cruzada;

IV – dispor de área para cocção com equipamentos que se destinem ao preparo de alimentos quentes, separados dos equipamentos refrigeradores ou congeladores;

V – possuir utensílios em bom estado de conservação e limpeza, vedado o uso de utensílios de madeira ou outro material que dificulte a higienização e/ou propicie a proliferação de microrganismos;

VI – ter dimensionamento da edificação e das instalações compatível com todas as operações, devendo existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada;

VII– possuir caixas de gordura com dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo ser tampadas, estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação, limpeza e funcionamento;

VIII – equipamentos que produzam calor, instalados em locais apropriados e adequadamente afastados do teto e das paredes;

IX – possuir filtro para água que atenda à demanda, sendo vedada a utilização de filtros de barro e/ou similares;

X – as portas de acesso à sala de manipulação devem ser mantidas fechadas;

XI – possuir lixeira(s), em número suficiente, com tampa, acionadas sem contato manual, revestidas internamente com saco plástico para lixo;

XII – não pode haver comunicação direta com banheiros e/ou vestiários.

Art. 136. As mesas de manipulação devem ser de material resistente, impermeável, liso, não absorvente e de cor clara, livres de frestas ou imperfeições, não sujeitas à liberação de fragmentos, constituídas somente de pés e tampos, sendo que estes devem ser construídos de material resistente, impermeável, liso, não absorvente, e mantidos em perfeito estado de conservação e limpeza.

Art. 137. Nos locais destinados à manipulação de alimentos devem existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos localizados em pontos estratégicos em relação ao fluxo de produção e serviço de modo a atender toda a área de produção, dotados de papel toalha descartável, de material não reciclado, ou outro dispositivo de secagem, e sabão líquido inodoro antisséptico ou sabão líquido e antisséptico, em dispensadores apropriados e torneiras com acionamento preferencialmente automático.

Parágrafo único. Excepcionalmente, a critério da autoridade sanitária, pode ser utilizado outro meio comprovadamente eficaz de higienização das mãos dos manipuladores de alimentos, em local estratégico e de fácil acesso.

Art. 138. Quando existir área climatizada para manipulação de produtos perecíveis frios, esta área deve além das normas gerais para estabelecimentos, ter sistema de controle e registros de temperatura e garantir a manutenção da temperatura ambiente entre 12ºC (doze graus centígrados positivos) e 18ºC (dezoito graus centígrados positivos).

Art. 139. Salas de secagem obedecerão às mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensadas a de ventilação quando houver necessidade de manutenção no ambiente de características físicas constantes.

CAPÍTULO V

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA PREPARO, DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

Art. 140. Todos os equipamentos e utensílios relacionados ao preparo, manipulação, uso, distribuição e armazenamento de alimentos devem possuir superfícies lisas, de

material inócuo, atóxico, inodoro, não absorvente, sem ranhuras ou fragmentações, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, mantidos devidamente limpos e em bom estado de conservação.

Art. 141. Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos devem ser higienizados adequadamente, a cada uso e, quando usados recipientes descartáveis, estes devem ser inutilizados imediatamente após seu uso.

Parágrafo único. Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção devem possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 142. As toalhas de mesa, guardanapos, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, devem sofrer processo de higienização, a cada uso, devendo haver quantidade suficiente para permitir a imediata substituição após cada serventia.

Art. 143. Os equipamentos, instrumentos de trabalho, superfícies, recipientes e continentes utilizados em estabelecimentos que fabricam, produzam, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consumam alimentos devem ser mantidos limpos e higienizados, devem ainda ser de material adequado, de forma a não contaminar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Art. 144. Equipamentos de refrigeração e/ou congelamento, estufas e demais equipamentos de armazenamento e distribuição devem ter capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de conservação e funcionamento para manutenção da temperatura ideal dos gêneros alimentícios.

Art. 145. Deve haver no estabelecimento termômetro para o registro da temperatura dos alimentos no recebimento, armazenamento, preparo, pós-preparo e distribuição dos mesmos.

Parágrafo único. Os termômetros devem ser periodicamente aferidos através de equipamentos próprios ou empresas especializadas e, quando usados, não podem propiciar risco de contaminação, devendo suas hastes serem limpas e desinfectadas antes e depois de cada uso.

Art. 146. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

Art. 147. Quando o processo de produção exigir, deve ser usado pHmetro ou outro equipamento para monitoramento da acidez e demais parâmetros.

Art. 148. Devem possuir armários que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos interna e

externamente de material impermeabilizado, liso e na cor clara, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 149. Quando necessário, os equipamentos e utensílios devem ser desmontados para a limpeza e desinfecção, mantendo perfeita higiene e conservação geral.

Art. 150. Devem ter mesas, bancadas e prateleiras em número suficiente, de acordo com a demanda.

Art. 151. Devem dispor de sistema de exaustão/sucção, mantido em adequadas condições de funcionamento e limpeza.

Parágrafo único. Sobre os equipamentos de cocção e/ou fritura deve existir sistema de exaustão com coifa de material liso, resistente, de fácil limpeza e sem gotejamento de gordura, devendo ser limpos periodicamente, de maneira que não acumulem sujidades.

Art. 152. É proibido nos estabelecimentos de que trata esta norma manter equipamentos, maquinários, instalações, objetos, substâncias químicas, aditivos, condimentos ou invólucros que sirvam a fins alheiros às atividades autorizadas ou que permitam fraudar, corromper ou adulterar alimentos.

Art. 153. É obrigatória a existência de área para higienização e guarda de utensílios que deve, além das normas gerais para os estabelecimentos:

I – ter local separado e isolado da área de processamento, com água corrente e potável, além de espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos, onde o retorno de utensílios sujos não ofereça risco de contaminação aos que estão guardados;

II – no caso de utensílios de mesa, esta área deve ser adjacente ao refeitório, comunicando-se com este através de guichê, dotado de fechamento, para recepção do material usado;

III – as cubas das pias e as bancadas, presentes nesta área, devem ser em tamanho e número suficientes para a higienização da quantidade de louças, vasilhames e demais utensílios gerados durante o processo de produção, distribuição e armazenamento dos alimentos. Não é permitido o acúmulo excessivo de objetos sujos no interior e adjacências das pias;

IV – Não é permitida a lavagem de utensílios, recipientes e equipamentos em água parada em pias ou outros recipientes.

CAPÍTULO VI

HIGIENE PESSOAL E SAUDE DOS TRABALHADORES

Art. 154. Para o exercício das atividades relacionadas a alimentos, todo o pessoal deve submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem sua condição de saúde, na admissão, periodicamente e em ocasiões em que houver indicação por razões clínicas ou epidemiológicas.

Parágrafo único. Sendo detectadas durante a realização da inspeção sanitária pessoas suspeitas de portarem moléstias infecto-contagiosas, parasitárias, repugnantes, ou outras que possam constituir fonte de contaminação dos alimentos, o estabelecimento deve ser intimado a encaminhá-las para a realização de exames médicos, ficando, nesse período, suspensas de suas atividades.

Art. 155. É proibida a realização de qualquer tipo de atividade relacionada a alimentos por funcionários que apresentem: feridas, infecções cutâneas, cortes nas mãos e braços; gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia e disenteria), infecções pulmonares e otorrinolaringológicas, infecções oculares, bem como outras doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. Na ocorrência das condições de saúde acima, o servidor deve ser imediatamente afastado do trabalho, sendo sua reincorporação efetuada somente após avaliação médica de aptidão.

Art. 156. Nos estabelecimentos relacionados à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, transformação, acondicionamento, armazenamento e/ou venda de alimentos é proibido aos manipuladores, durante o processo de manipulação de alimentos, todo ato que possa originar a contaminação destes e do ambiente, tais como:

I – fumar nas áreas internas do estabelecimento;

II – cuspir, espirrar, assobiar, tossir;

III – chupar balas, mascar goma, palito ou similares;

IV – comer, experimentar alimentos diretamente nas mãos ou nos utensílios de preparo;

V – tocar nariz, ouvido e outros;

VI – mexer no cabelo ou pentear-se;

VII – enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do vestuário;

VIII – realizar atividades de manipulação de alimentos concomitantemente ao manuseio de dinheiro;

IX – falar desnecessariamente, cantar ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades;

X – fazer uso de adornos (colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, relógios, anéis, piercing e alianças), que possam representar risco de contaminação aos alimentos;

XI– carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, celulares, cigarros, isqueiros, relógios e/ou outros objetos;

XII – tocar os alimentos diretamente com as mãos mais do que o absolutamente necessário;

XIII – o uso de celulares durante a produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, transformação, acondicionamento ou armazenamento de alimentos;

XIV – executar procedimentos de limpeza durante a manipulação;

XV – varrer a seco.

Art. 157. Todas as pessoas que exerçam atividades relacionadas à manipulação de alimentos devem manter uma higiene pessoal rigorosa, devendo:

I – fazer uso de vestuário de cor clara e de utilização exclusiva nas dependências internas do estabelecimento, composto de uniforme com mangas, sem bolsos, calça comprida, sapatos fechados e antiderrapantes, quando for o caso, e de touca na cor clara para os cabelos;

II – a vestimenta ser lavável, a menos que seja descartável, e trocada no mínimo diariamente ou quando necessário, devendo ser mantida sempre limpa;

III – substituir prontamente o uniforme, em caso de contaminação acidental, e, se necessária, deve ser realizada a descontaminação e higienização corporal;

IV – manter unhas curtas, limpas e sem esmalte;

V – fazer a barba diariamente, sendo vedado o uso de bigode e/ou barba por manipuladores.

§1º O avental impermeável pode ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, sendo vedada a utilização próxima ao calor.

§2º É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme.

Art. 158. Todos os manipuladores devem higienizar as mãos frequentemente e de maneira eficiente com água corrente, sabão líquido antisséptico ou sabão líquido e antisséptico.

Art. 159. O uso de luvas e/ou máscaras na manipulação de alimentos deve obedecer aos seguintes critérios:

I – Quando empregado o uso de máscaras e/ou luvas descartáveis, deve ser seguido um protocolo de trocas, conforme as boas práticas de fabricação e/ou de acordo com legislação específica, sendo que o uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos;

II – As luvas de malha de aço devem ser utilizadas quando do corte de carnes. Após sua utilização, as luvas devem ser higienizadas e guardadas em local limpo e fechado;

III – As luvas térmicas devem estar conservadas e limpas, cuidando para que não contaminem os alimentos;

IV – A luva nitrílica de cano longo é obrigatória na limpeza do ambiente.

CAPÍTULO VII

DOS VISITANTES

Art. 160. É proibida a permanência de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fabricação, fracionamento e/ou acondicionamento de alimentos.

Art. 161. Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de manipulação ou elaboração de alimentos são considerados visitantes, tais como: supervisores, consultores, fiscais, auditores e todos aqueles que necessitem entrar nestas dependências e podem constituir foco de contaminação durante o preparo dos alimentos. Os visitantes devem obedecer aos critérios:

I – estar devidamente paramentados, sendo a paramentação fornecida pela empresa e constituída de: jaleco, proteção para os cabelos e se necessário, botas ou protetores para os pés;

II – não tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento, com exceção para os casos em que seja absolutamente necessário para o exercício de sua função;

III – não comer, beber, fumar ou mascar gomas e outros durante a visita;

IV – não entrar na área de manipulação se estiverem com ferimentos expostos, gripe ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

CAPÍTULO VIII

DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Art. 162. O transporte relacionado a alimentos e seus subprodutos somente pode ser efetuado no município de Luziânia por veículo autorizado mediante a expedição do **Certificado de Vistoria de Veículo**, nos termos da legislação vigente.

Art. 163. O Certificado de Vistoria atualizado, indicado no artigo anterior, acompanhará o veículo a que se refere, sendo apresentado à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Parágrafo único. Veículos de transporte de alimentos e seus subprodutos oriundos de outros municípios e em trânsito no município de Luziânia devem portar Certificado de Vistoria do Veículo ou equivalente da cidade de origem.

Art. 164. A terceirização de serviços de transporte de alimentos e seus subprodutos e/ou a locação de veículos para esse fim somente pode ocorrer com empresa licenciada e veículo que possua Certificado de Vistoria válido, devendo a contratante apresentar o contrato de terceirização e/ou locação bem como cópia do certificado de vistoria do veículo.

Art. 165. Para concessão do Certificado de Vistoria do Veículo deve ser efetuada inspeção pela autoridade sanitária, mediante requerimento do interessado, para verificação da adequação às exigências deste capítulo e das demais regras constantes nesta norma, sem prejuízo de outras normas aplicáveis.

Art. 166. O requerimento para inspeção em veículo, devidamente pago, deve atender ao que determina a legislação vigente observando os seguintes aspectos:

I – apresentação do licenciamento atualizado da empresa de transporte (Alvará Sanitário), quando houver;

II – apresentação do Certificado de Registro e Licenciamento do Veículo atualizado – CRLV, devendo neste constar o nome do solicitante como proprietário, salvo se:

a) o veículo estiver em nome de pessoa física que componha o quadro societário da empresa requerente, situação em que deve ser apresentado o Contrato Social atualizado para comprovação;

b) o veículo seja locado, devendo ser apresentado o contrato de locação que comprove o vínculo do veículo (de acordo com o CRLV) e o contratado.

Parágrafo único. Fica vedada a concessão de Certificado de Vistoria para veículos em nome de terceiros.

Art. 167. O transporte de alimentos deve ser realizado obedecendo aos seguintes requisitos:

I – os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem ser exclusivos para este fim, além de garantir a integridade e qualidade e impedir a contaminação e deterioração do produto;

II – é proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

III – não é permitido transportar conjuntamente com os alimentos pessoas e/ou animais;

IV – a cabine do condutor deve ser isolada completamente da parte que contém os alimentos, não sendo permitido o uso de grades, telas, e/ou similares;

V – no transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de, no mínimo, 30 (trinta) centímetros de altura por 60 (sessenta) centímetros de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos ou Transporte de Bebidas, nome, endereço e telefone da empresa, produto perecível (quando for o caso) e, sendo necessário, quando se tratar de bebidas, os dizeres podem ser colocados na traseira do veículo;

VI – nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo;

VII – o piso do compartimento utilizado no transporte de alimentos deve ser do tipo impermeável, liso e na cor clara;

VIII – quando utilizado tapete de borracha para proteção do piso do compartimento o mesmo deve ser do tipo aprovado, removível, liso e na cor clara;

IX – em veículos onde o transporte é realizado na carroceria ou similar o compartimento de carga deve ser fixo e inteiriço, sendo vedada a utilização de capotas removíveis ou semelhantes;

X – quando o transporte for realizado em recipientes, incluindo as caixas isotérmicas, os continentes devem ser de material inócuo e inatacável, resistente, impermeável, atóxico, lavável e em bom estado de conservação, aprovado pela autoridade sanitária;

XI – é vedado o uso de caixas isotérmicas de isopor.

Parágrafo único. O alimento em depósito ou em trânsito deve ser mantido em condições que não contrariem o disposto nesta norma ou em outras legislações.

Art. 168. O transporte de alimentos efetuado por motocicletas e similares deve atender aos seguintes requisitos:

I – o continente usado para o transporte do alimento deve ser fechado, de material liso, impermeável, de cor clara, resistente; isotérmico quando for o caso, mantido em bom estado de conservação e higiene;

II – o continente deve possuir identificação nas laterais em que constem os dizeres: TRANSPORTE DE ALIMENTOS; o tamanho dos dizeres deve ser compatível com no mínimo 1/4 (um quarto) do tamanho do continente;

III – no caso da utilização de mais de um continente, os mesmos devem possuir identificação numérica sequencial condizente com o Certificado de Vistoria do Veículo.

Art. 169. Para o transporte de alimentos é obrigatório:

I – elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Transporte (BPT) estabelecendo os procedimentos operacionais padronizados (POP) com o objetivo de garantir a segurança do alimento e a rastreabilidade do produto transportado;

II – apresentar o manual de BPT e os registros dos procedimentos à autoridade sanitária, sempre que solicitados;

III – apresentar o certificado do curso de Boas Práticas de Transporte emitido por instituição de ensino, capacitação ou qualificação profissional cujo conteúdo programático deve abordar noções de microbiologia e de doenças transmitidas por alimentos, boas práticas de transporte de alimentos, saúde do trabalhador e noções de legislação sanitária;

IV – o condutor deve ser orientado e treinado para seguir as boas práticas de transporte de alimentos;

V – o transportador é solidariamente responsável com o expedidor na hipótese de receber, para transporte, produtos cuja embalagem apresente sinais de violação, deterioração, mau estado de conservação ou de qualquer forma infrinja a legislação sanitária de alimentos;

VI – em veículos utilizados no transporte de alimentos que necessitem de controle da temperatura deve existir termômetro a disposição do condutor para aferição da temperatura e preenchimento dos registros.

Art. 170. No transporte deve ser observada a natureza do alimento quanto ao limite e forma de empilhamento de caixas e embalagens, de forma a manter sua integridade, respeitando as instruções sobre o empilhamento dos produtos indicadas na caixa de embarque, quando existentes.

Art. 171. Os veículos e equipamentos (como tanques e contêineres) destinados ao transporte de alimentos a granel devem ser fabricados de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

Art. 172. No transporte de alimentos a granel para consumo é proibido o uso de tanque ou equipamento de carga destinada ao transporte de produtos perigosos, ou que tenha sido usado para esse fim, a saber: explosivos; gases em geral: inflamáveis, não inflamáveis, tóxicos ou não; líquidos inflamáveis; sólidos inflamáveis; substâncias sujeitas à combustão espontânea; substâncias que em contato com a água, emitem gases inflamáveis; substâncias oxidantes e peróxidos orgânicos; substâncias tóxicas (venenos) e substâncias infectantes; materiais e substâncias radioativos; corrosivos; substâncias perigosas diversas.

§1º O alimento apreendido na situação acima descrita é considerado de risco à saúde publica e impróprio para consumo humano, não dependendo de análises laboratoriais.

§2º No caso de descarte do alimento, o transportador deve dar destinação final adequada aos produtos, de acordo com as normas ambientais pertinentes.

Art. 172. Os critérios de higiene e conservação no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

I – o veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene, livre de pragas;

II – os métodos de higienização devem ser adequados às características dos produtos e meios de transporte, sendo mantidos à disposição da autoridade sanitária os respectivos comprovantes dos serviços;

III – o veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte;

IV – os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser higienizados juntamente com o veículo de transporte;

V – a carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

VI – não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais;

VII – a exigência de veículos frigoríficos dependerá do mecanismo de transporte, tempo e das características do produto;

VIII – os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo;

IX – os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza, devendo estar sob:

a) refrigeração: em temperatura até 07°C (sete graus centígrados positivos), ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes;

b) resfriamento: entre 06°C (seis graus centígrados positivos) e 10°C (dez graus centígrados positivos), ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes;

c) congelamento: entre –18°C (dezoito graus centígrados negativos) e –12°C (doze graus centígrados negativos), ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes;

d) aquecimento: acima de 60°C (sessenta graus centígrados positivos).

X – o transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado logo após o seu acondicionamento em recipiente hermeticamente fechado, de material inócuo e inatacável, resistente, impermeável, atóxico, lavável, em bom estado de conservação e aprovado pela autoridade sanitária, devendo ser conservada a temperatura do produto a, no máximo, 10°C (dez graus centígrados positivos) para alimentos ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante e acima de 60°C (sessenta graus centígrados positivos) para alimentos aquecidos;

XI – os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura, observando-se que as temperaturas recomendadas são para os produtos e não para os veículos;

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

Art. 174. No transporte de produtos que necessitem de controle de temperatura, a disposição da carga e a quantidade de produto deve ser apropriada para permitir a adequada circulação do ar.

Art. 175. Os veículos para transporte, entrega e/ou distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados devem preencher os seguintes requisitos:

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

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

III – possuir vedação para evitar o derrame de líquidos em logradouro público ou sobre o solo;

IV – possuir equipamentos de sustentação de material não corrosível para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos. Tais equipamentos devem ser dispostos de maneira que a carne não toque no piso, nem mesmo durante sua remoção, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste inciso;

V – possuir carrocerias fechadas e vedadas para o transporte de restos de abatedouros e açougues de forma a impedir quedas de materiais e vazamentos de líquidos, devendo haver controle eficaz da emissão de odores através da higienização do veículo. Pode, ainda, ser exigida a manutenção da temperatura até 10°C (dez graus centígrados positivos), a critério da autoridade sanitária;

VI – empregar gelo potável, picado ou em escamas no transporte do pescado, desde que sob a condição de representar, no mínimo, 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria e manter as condições de temperatura ideal, conforme legislação específica;

VII – acondicionar o pescado por espécie, e em caixas de material inócuo, inatacável, resistente, impermeável, atóxico, liso, lavável e em bom estado de conservação e limpeza, sendo este aprovado pela autoridade sanitária;

VIII – Acondicionar o peixe filetado de forma adequada, mantidos os invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais, devidamente rotulados conforme legislação vigente.

Parágrafo único. A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem e a temperatura de conservação da mercadoria, pode exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

Art. 176. As características mínimas necessárias aos meios de transporte são as especificadas na tabela II abaixo, de acordo com o tipo do produto:

TABELA II

Características do Transporte	Tipo do Produto	Exigências
Transporte Aberto	– Bebidas engarrafadas, exceto água envasada	Constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção. Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos.
Transporte aberto com proteção	– Hortifrutícolas e similares; cereais e grãos a granel;cereais, grãos pré-embalados e seus derivados farináceos; condimentos, temperos e especiarias; água mineral pré-envasada; óleos; açucar; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (Ex.: latas, vidros, tetrabrick, etc...); similares.	Constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção. Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos.
Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros)	– Pão e produtos de panificação; biscoitos; balas e chocolates; produtos cárneos salgados, curados ou defumados que não necessitem de refrigeração; alimentos processados à base de grãos e cereais; café; doces em pasta e em barra; massas alimentícias secas; pós para preparo de alimentos e alimentos desidratados; similares	Constituído de material atóxico, resistente, liso, de fácil limpeza e desinfecção. Imobilidade dos recipientes para garantia da integridade dos produtos.
Transporte fechado, isotérmico ou refrigerado	– Carnes e produtos cárneos, peixes, pescado salgado ou defumado; sucos e outras bebidas a granel; creme vegetal e margarina; alimentos congelados ou supergelados, gelados comestíveis; gorduras em embalagens não metálicas; produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para consumo; pizzas; saduíches; salgados e similares	Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico; CONSERVAÇÃO: -Quente: acima de 60ºC. -Refrigerado: 04ºC a 07ºC e/ou conforme especificações do fabricante/legislações específicas. -Resfriado: 06ºC a 10ºC e/ou conforme especificações do fabricante/legislações específicas. -Congelado: (–18ºC) a (–12ºC). -Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. -Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis e de material sanitário para facilitar a limpeza e desinfeção

Art. 177. As empresas de transporte devem, quando a autoridade competente solicitar, fornecer informações sobre produtos em trânsito depositados em seus armazéns sob sua guarda, apresentar as guias de importação ou exportação, faturas

e demais documentos relativos aos alimentos, e facilitar a inspeção de coleta de amostras.

CAPÍTULO IX

DO COMÉRCIO DE FRIOS, DERIVADOS DO LEITE, DERIVADOS DE CARNES E CONGÊNERES

Art. 178. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislações especificas, os estabelecimentos que comercializam frios, derivados do leite, de carnes e congêneres devem possuir:

I – sala de fatiação climatizada para manipulação de produtos perecíveis frios com temperatura mantida entre 12ºC (doze graus centígrados positivos) e 18ºC (dezoito graus centígrados positivos), ou a critério da autoridade sanitária;

II – registros do controle de temperatura, afixados em local visível;

III – balcões para armazenar e/ou expor o produto em bom estado de conservação e limpeza, e que mantenham a temperatura constante, dentro da especificada pelo fabricante e/ou legislação vigente.

Parágrafo único. O sistema de refrigeração ambiente deve ser mantido ligado durante o processo de manipulação dos alimentos.

CAPÍTULO X

DA PRODUÇÃO E COMÉRCIO DE GELADOS COMESTÍVEIS, FÁBRICAS DE GELO E CONGÊNERES

Art. 179. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislações específicas, os estabelecimentos que produzam e/ou comercializam gelados comestíveis e congêneres devem obedecer aos seguintes critérios:

I – os gelados comestíveis elaborados com produtos de laticínios e ovos devem ser obrigatoriamente pasteurizados, só se admitindo o recongelamento quando não tenham saído do local de fabricação;

II – no caso de preparo de líquidos a mistura deve ser resfriada até a temperatura máxima de 5ºC (cinco graus centígrados positivos) e mantida nesta temperatura até o momento de serem congelados, o que deve acontecer no intervalo de até 72 (setenta e duas) horas;

III – as casquinhas, copinhos, pás e outros devem ser acondicionados adequadamente em locais protegidos de poeira, moscas, insetos, roedores e outros;

IV – os picolés devem ser embalados individualmente;

V – o produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições de transporte e armazenamento e que confiram ao mesmo a proteção necessária;

VI – a água usada na imersão dos utensílios para servir o sorvete deve ser trocada constantemente, devendo ser mantida rigorosamente limpa.

Art. 180. Os Gelados Comestíveis devem ser mantidos a uma temperatura máxima de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos), sendo que quando da exposição de venda pode ser mantida a temperatura máxima de –12ºC (doze graus centígrados negativos) no produto. Nos equipamentos para venda ambulante, sem unidade de refrigeração própria, o produto deve ser mantida a uma temperatura máxima de –5ºC (cinco graus centígrados negativos).

Art. 181. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislações específicas, os estabelecimentos que produzam e/ou comercializam gelo para uso alimentício devem obedecer aos seguintes critérios:

I – ser feito de água mineral ou potável, filtrada e isenta de qualquer contaminação;

II – diariamente devem ser realizadas análises do teor de cloro livre da água, comprovados por registro mantido a disposição das autoridades fiscalizadoras;

III – trimestralmente devem ser realizadas análises microbiológicas e análises físico-químicas, comprovadas por registro formal correspondente, mantendo os laudos a disposição das autoridades fiscalizadoras;

IV – quando utilizar fonte de água alternativa a área circundante à casa de proteção da captação da água deve ser pavimentada, mantida limpa e livre de focos de insalubridade. Deve dispor de um sistema de drenagem de águas pluviais de modo a impedir a infiltração de contaminantes, não comprometendo a qualidade sanitária da água utilizada;

a) a casa de proteção da captação deve ser mantida em condição higiênico-sanitárias satisfatórias, livre de infiltrações, rachaduras, fendas e outras alterações. No início da canalização de distribuição da água deve ser instalada torneira específica para coleta de amostras;

b) o equipamento de tratamento da água deve estar instalado em local protegido, de fácil acesso e mantido em condições higiênico-sanitárias satisfatórias;

V – a canalização para condução da água deve estar situada em nível superior ao solo, ser mantida em adequado estado de conservação, não apresentar vazamentos e permitir o acesso para inspeção visual;

VI – a superfície da canalização que entra em contato com a água deve ser lisa, íntegra, impermeável, resistente a corrosão e de fácil higienização;

VII – os elementos filtrantes devem ser constituídos de material que não altere a qualidade higiênico-sanitária da água. Esses elementos devem ser verificados e trocados na frequência definida pelo estabelecimento industrial, sendo mantidos os registros;

VIII – o armazenamento da água de captação deve ser realizado em reservatório situado em nível superior ao solo e estanque a fim de evitar a contaminação da água. O reservatório deve possuir superfície lisa, íntegra, impermeável, resistente a corrosão e de fácil higienização devendo, ainda, estar em adequado estado de conservação, livre de vazamentos e permitir a inspeção interna;

IX – o reservatório deve possuir extravasor provido de proteção contra a contaminação da água e/ou acesso de insetos, dispositivo para esvaziamento em nível inferior para fins de higienização e uma torneira específica para coleta de amostra, instalada no início da canalização de distribuição da água para a fabricação do gelo;

X – ser produzido em equipamentos aprovados ou fôrmas próprias, de material inócuo e inatacável, devidamente higienizadas, conservadas ao abrigo de poeira e outras contaminações;

XI – ser retirado das respectivas fôrmas, por processo higiênico, sendo proibido para este fim, o uso de águas contaminadas ou suspeitas de contaminações, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

§ 1º. O gelo para uso indireto em alimentos (resfriamento de produtos) deve obedecer aos mesmos critérios estabelecidos neste artigo.

§ 2º. As tampas dos tanques de produção de gelo em barras devem ser constituídas de material inócuo, inatacável, liso e de fácil higienização.

Art. 182. O gelo deve ser desenformado, armazenado, transportado, e depositado sob condições adequadas de higiene.

Art. 183. A empresa de produção de gelo para fins não alimentícios deve possuir licenciamento sanitário, devendo atender aos requisitos abaixo:

I – atender as exigências constantes desta norma, no que couber;

II – as embalagens devem conter rótulo com os dizeres: PRODUTO IMPRÓPRIO PARA FINS ALIMENTÍCIOS, em caracteres de tamanho não inferior a 20% (vinte por cento) do tamanho da denominação de venda e/ou da marca do produto, sendo válida a que predominar, devendo ainda a expressão constar na vista principal do rótulo, apresentando cor contrastante com o fundo onde estiver impressa;

III – a água utilizada deve obedecer no mínimo aos padrões microbiológicos e físico-químicos referentes a águas para balneabilidade de contato primário, nos termos da legislação específica, podendo, em qualquer caso, ser utilizada água potável.

CAPÍTULO XI

DO COMÉRCIO E DEPÓSITO DE CARNES, DE AVES ABATIDAS, DE PESCADO E CONGÊNERES

Art. 184. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislações específicas, os estabelecimentos que comercializam e/ou depositam carnes, aves abatidas, pescado e congêneres, devem possuir, a critério da autoridade sanitária:

I – sala de desossa e/ou manipulação/processamento, provida de:

a) sistema de climatização ambiente que garanta a manutenção de temperatura dos produtos conforme as especificações, deve haver controle e registros de temperatura;

b) bancadas revestidas de material liso, resistente, impermeável, não absorvente, de cor clara, munida de ponto de água corrente;

II – carrinho para transporte de produtos originários do fracionamento/desossa, providos de roda de borracha, com armação metálica galvanizada ou inoxidável e caçamba em aço inoxidável, com ângulos arredondados, lisos e sem costuras ou soldas aparentes, mantidos sob rigorosos preceitos de conservação, limpeza e higiene.

Parágrafo único. Os estabelecimentos referidos neste artigo ficam também autorizados a vender carnes empacotadas, congeladas e resfriadas, e alimentos supergelados, acondicionados em embalagens próprias, rotuladas e inspecionadas nos estabelecimentos de origem, desde que disponham de equipamentos de conservação e exposição adequados e em número suficiente.

Art. 185. A temperatura de conservação e/ou armazenamento das carnes deve ser rigorosamente mantida de acordo com as especificadas na legislação pertinente.

Art. 186. A venda de carne moída somente é permitida com a moagem feita, obrigatoriamente, na presença do comprador por meio de máquinas elétricas, não sendo permitida a moagem prévia.

Parágrafo único. As carnes homogeneizadas somente podem ser comercializadas caso o estabelecimento siga aos requisitos previstos em legislação própria.

Art. 187. O compartimento destinado à desossa e os equipamentos para armazenamento e/ou exposição das carnes devem dispor de gancheiras de material resistente, impermeável, inatacável, liso, não absorvente e mantidas em perfeito estado de conservação e limpeza.

Art. 188. Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, devem ser armazenados sob refrigeração, em recipientes fechados, revestidos interna e externamente de material resistente, impermeável, liso, não absorvente e mantidos em perfeito estado de conservação e limpeza.

I – o armazenamento dos produtos descritos neste artigo deve ser feito de forma que evite o contato e a troca de odores com os demais alimentos armazenados no mesmo equipamento de refrigeração;

II – no caso de utilização de saco plástico reciclado ou outro material não aprovado para embalar alimentos, o mesmo não pode entrar em contato com as carnes e/ou alimentos armazenados no mesmo equipamento de refrigeração.

Art. 189. Nos estabelecimentos que comercializem carnes, os miúdos e vísceras devem permanecer nos equipamentos frigoríficos apropriados e em continentes de material inoxidável, plástico rígido ou pré–moldado, ou outros materiais que atendam às exigências, a critério da autoridade sanitária.

I – os equipamentos frigoríficos ou continentes devem ser mantidos rigorosamente limpos e higienizados e em perfeito estado de conservação;

II – o seccionamento ou fracionamento de miúdos e vísceras somente é permitido quando solicitado pelo comprador e na presença deste, salvo os estabelecimentos com características industriais, e que atendam ao disposto na legislação específica.

Art. 190. É proibido nos estabelecimentos a que se refere este capítulo:

I – o uso da cor vermelha e seus matizes no revestimento dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

II – qualquer atividade industrial ou o abate de animais, ou qualquer outra atividade comercial diversa da constante no licenciamento sanitário;

III – o uso de machado e machadinhas, bem como o de cepo, para fracionamento de carnes;

IV – a permanência de carnes fora da refrigeração, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa e/ou manipulação, em sala apropriada;

V – a comercialização de carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidas à inspeção pela autoridade competente;

VI – o depósito e exposição de carnes salgadas, salvo em estabelecimentos que possuam autorização para tal comércio, devendo ser realizado em vitrines fechadas, à prova de insetos e poeira, nas quais devem ser observados rigorosos preceitos de conservação e higiene.

VII – o manuseio de carnes e derivados por parte do consumidor, devendo os mesmos ser somente manipulados por funcionários do estabelecimento, devidamente uniformizados;

VIII – a manutenção da carne em contato direto com o gelo;

IX – o contato dos líquidos residuais das carnes que se encontram suspensas com as que ficam depositadas na parte inferior do expositor e/ou equipamentos de refrigeração/congelamento;

X – armazenar carnes de diferentes espécies em um mesmo recipiente, permitindo a troca de líquidos e propiciando a contaminação cruzada entre elas. Caso seja utilizado um mesmo equipamento para armazenamento das carnes de diferentes espécies, deve existir separação eficiente, de maneira que não haja qualquer contato entre produtos distintos, a critério da autoridade sanitária;

XI – É proibido expor ao comércio produtos embalados congelados por resfriados e vice-versa.

Art. 191. Os estabelecimentos de carnes e congêneres que comercializem seus produtos em âmbito local, e que realizam fracionamento e embalagem/reembalagem, caracterizando-se assim como estabelecimentos de corte ou desossa/entreposto de carnes para comércio local, devem requerer registro dos seus produtos junto ao órgão competente, conforme a legislação específica.

Art. 192. Ficam também sujeitos às disposições desta norma os estabelecimentos que industrializem e comercializem carnes de forma preparada ou semi-preparada, utilizando processos de maturação, amaciamento, prensagem, embalagem, reembalagem, ou outros, inclusive quanto à rotulagem e registro junto ao órgão competente, respeitada a legislação vigente.

Art. 193. Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes frescas, que preparam e temperam carnes e derivados, devidamente autorizados, além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislações específicas estão obrigados a obedecer aos regulamentos técnicos específicos para manipulação higiênico-sanitária de carnes frescas temperadas;

§1º Fica vedada aos estabelecimentos relacionados no *caput* do artigo a fabricação de produtos defumados e embutidos em geral.

§2º Somente é permitida a comercialização dos produtos descritos no *caput* do artigo ao consumidor final, no próprio estabelecimento, sendo vedada a distribuição dos mesmos.

Art. 194. As peixarias que beneficiem o pescado devem dispor, obrigatoriamente, de autorização do órgão competente, bem como de dependências e instalações para descamação, esfola, evisceração e filetagem.

§1º Nas peixarias que não possuam autorização para o beneficiamento do pescado, é vedada a venda de pescado em filés ou em pedaços, sendo, entretanto, facultada a subdivisão, desde que na presença do comprador, ao seu pedido.

§2º A proibição referida no parágrafo anterior não se aplica quando se tratar de filés industrializados, desde que embalados e rotulados, conforme legislação específica.

§3º É proibida a abertura e o fracionamento de embalagens de pescados pré-embalados e/ou congelados.

§4º Os equipamentos, utensílios, recipientes e instrumentos utilizados devem obedecer às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas.

Art. 195. As peixarias ou postos de venda de pescados devem ser dotadas equipamentos de refrigeração e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura adequada e registro, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Parágrafo único. É proibido manter o pescado fora da temperatura de conservação, inclusive durante a fase de limpeza e evisceração, que deve ser realizada o mais rapidamente possível, a fim de manter a temperatura dentro dos limites tolerados pela legislação específica.

Art. 196. O gelo destinado a entrar em contato com pescados obrigatoriamente deve ser adquirido em estabelecimentos licenciados, possuir origem comprovada, ser fabricado com água potável e deve ser manipulado, armazenado e utilizado de tal maneira que seja protegido contra contaminação.

Art. 197. O pescado fresco ou resfriado somente pode ser exposto à venda conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorífico, mantida a temperatura dentro dos limites tolerados pela legislação específica.

Art. 198. Entende–se por "PESCADO CONGELADO" o pescado tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a –18ºC (dezoito graus centígrados negativos), sendo que:

I – depois de submetido ao congelamento o pescado deve ser mantido armazenado em equipamento frigorífico a –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou mais frio, ou exposto em balcões frigoríficos a –12ºC (doze graus centigrados negativos) ou mais frio, ou ainda, de acordo com a especificação do fabricante expressa na rotulagem, caso exista;

II – o pescado uma vez descongelado, não pode novamente ser congelado.

Parágrafo único. O pescado congelado pode passar por descongelamento técnico, sendo que neste caso, devem constar as seguintes informações ao consumidor: "PESCADO DESCONGELADO TECNICAMENTE. NÃO RECONGELAR. CONSUMIR EM ATÉ 24 HORAS".

Art. 199. Somente é permitida a entrega do pescado em domicílio quando devidamente acondicionado, e de acordo com as temperaturas previstas por esta norma ou outra que a substitua.

Art. 200. As peixarias, quando autorizadas, terão em local apropriado continentes fechados, de material aprovado pelo órgão competente, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais devem ser retirados diariamente ou conservados sob refrigeração, devidamente separados dos produtos destinados à venda.

Art. 201. O pescado com vísceras pode ser comercializado apenas congelado.

Art. 202. Não é permitida a comercialização de peixe fresco com vísceras. Só é permitido postear e filetar o peixe eviscerado (fresco ou descongelado tecnicamente) a pedido e na presença do consumidor.

Art. 203. Lagostas, siris, caranguejos, ostras, mariscos, camarões e mexilhões frescos devem ser comercializados vivos, caso contrário somente congelados, embalados, rotulados e devidamente autorizados pelo órgão competente.

Art. 204. É proibido o depósito e a comercialização de peixes vivos.

Art. 205. Nos estabelecimentos de que trata este capítulo, pode ser exigido equipamento de refrigeração exclusivo para resíduos, a critério da autoridade sanitária.

Art. 206. A denominação genérica "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos, de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Art. 207. Entende–se por "FRESCO" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo, mantido em temperatura entre –0,5 °C a –02° C (meio grau centígrado a dois graus centígrados negativos).

Art. 208. Entende–se por "RESFRIADO" o pescado que já tenha passado por um processo de refrigeração, devidamente acondicionado em gelo ou em balcão frigorífico, e mantido em temperatura entre –0,5°C (meio grau centígrado negativo) a 04°C (quatro graus centígrados positivos).

Art. 209. O peixe fresco, resfriado e/ou descongelado tecnicamente deve apresentar as seguintes características sensoriais:

I – superfície do corpo limpa com relativo brilho metálico, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

II – olhos transparentes, brilhantes e salientes;

III – brânquias róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes;

IV – escamas: unidas entre si e fortemente aderidas à pele. Devem ser translúcidas e com brilho metálico;

V – nadadeiras apresentando certa resistência;

VI – vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

VII – ânus fechado;

VIII – cheiro específico da espécie.

Parágrafo único. Os estabelecimentos comercializadores de peixe fresco, resfriado e/ou descongelados tecnicamente devem afixar, em local visível, junto aos produtos, cartazes de orientação aos consumidores, observando o tamanho mínimo de 50 (cinquenta) centímetros por 80 (oitenta) centímetros, e letras compatíveis com o tamanho do cartaz, informando a forma de avaliar corretamente as características sensoriais dos produtos expostos. Devem constar os dizeres dos incisos I a VIII deste artigo.

Art. 210. As peixarias e/ou postos de venda que comercializem bacalhau e espécies afins, salgados, verdes e/ou secos devem:

I – ser dotadas de equipamentos de refrigeração e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura adequada, construídas de material apropriado e destinadas à exposição e/ou conservação do bacalhau e espécies afins, salgados, verdes e/ou secos;

II – manter os equipamentos utilizados na armazenagem e/ou exposição dos produtos descritos neste artigo, preferencialmente, com a umidade relativa entre 50% (cinquenta por cento) e 60 % (sessenta por cento);

III – observar as legislações específicas e/ou as recomendações do fabricante ou, quando não houver, respeitar as seguintes temperaturas máximas na exposição para venda, conservação e/ou armazenamento:

a) 04ºC (quatro graus centígrados positivos) para o bacalhau e espécies afins, salgados, verdes e semi-secos, e seus respectivos subprodutos;

b) 07ºC (sete graus centígrados positivos) para o bacalhau e espécies afins, salgados secos, e respectivos subprodutos.

Art. 211. Constituem defeitos dos produtos a que se refere o artigo anterior:

I – escala com amputações, com remoção da totalidade da coluna vertebral do peixe ou sem remoção dos seus dois terços anteriores;

II – fendas profundas, de profundidade igual ou superior a metade da espessura do peixe, nos dois terços anteriores do peixe;

III – fendas não profundas afetando mais de 15% (quinze por cento) do peixe, em zona delimitada contínua, ou mais de um terço da superfície total do peixe;

IV – coágulos e manchas de sangue ou de fígado afetando mais de 5% (cinco por cento) da superfície do peixe;

V – ossos claviculares expostos, com rasgo do músculo;

VI – excesso de sal aderente ao peixe seco e/ou muco na face dorsal, em consequência de o peixe não ter sido devidamente lavado antes da secagem;

VII – queimado – peixe que se apresenta pegajoso na face dorsal, com desorganização da textura, resultante do excesso de calor;

VIII – vermelho – alteração provocada pela existência de halobactérias;

IX – empoado – alteração provocada pela existência de colônias de fungos halófitos;

X – cheiro nitidamente desagradável, não característico da espécie ou do tipo de tratamento;

XI – coloração anormal – existência de manchas de cor não característica ou coloração, em todo o peixe, que não seja própria do processo tecnológico de fabrico;

XII – ressoado – peixe com defeito de conservação resultante de armazenagem deficiente em temperatura e arejamento, que faz que o tecido adiposo entre em decomposição (ação enzimática), com a desorganização total da textura do peixe – aspecto de cozido;

XIII – presença de corpos estranhos;

XIV – presença de parasitas detectáveis a olho nu.

Parágrafo único. O produto que contenha os defeitos referidos nos incisos "VII" a "XIV" do presente artigo não pode ser exposto à venda ao consumidor final.

CAPÍTULO XII

DAS PANIFICADORAS, CONFEITARIAS, DOCERIAS E CONGÊNERES

Art. 212. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislações específicas, os estabelecimentos descritos acima devem possuir:

I – recipientes com tampa, revestidos interna e externamente com material inatacável, inócuo e impermeável na cor clara para a guarda de farinha, açúcares, fubá, polvilho e congêneres;

II – tambores, barricas, sacos de matéria-prima, produtos intermediários e finais mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso do local de uso;

III – equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos construídos de material que não transmita substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, dotados de superfície lisa, impermeável, com borda arredondada, sem canto morto, peças que possam se desprender, de fácil limpeza e desinfecção, resistente à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, mantidos em adequado estado de conservação e limpeza, sendo que, quando houver necessidade de solda, esta deve ter acabamento que não propicie o acúmulo de resíduos e/ou dificulte a limpeza;

IV – possuir amassadeiras mecânicas, minimizando-se o contato manual com massas e demais produtos;

V – equipamentos localizados no espaço de trabalho obedecendo ao fluxo operacional linear e propiciando fácil acesso aos mesmos, com o entorno livre, distantes das paredes, piso e teto, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, circulação de ar e de operadores; facilitando a manutenção, limpeza e desinfecção, bem como o controle de pragas;

VI – áreas exclusivas e separadas para recepção e depósitos de insumos, pré-preparo, manipulação, confeito de bolos, área para acondicionamento e embalagens de produtos, área para higienização de utensílios, e salão de vendas e/ou outras que vierem a existir a critério da autoridade sanitária;

VII – expositores fechados, de material liso, resistente, impermeável, na cor clara, bem como recipientes ou balcões adequados, vedados, para a guarda e depósito dos produtos expostos à venda, sendo proibido o uso de cestos de vime ou similar.

Parágrafo único. O uso de expositores telados somente é admitido com anuência da autoridade sanitária. Os mesmos devem ser construídos com portas ou outras aberturas devidamente ajustadas, sem vãos, mantidas fechadas e teladas. A tela deve ser de material impermeável (plástico e/ou metal), de cor clara e mantida higienizada. Não é permitido o contato desta diretamente com o produto.

Art. 213. Os equipamentos que entrem em contato com alimentos não devem permitir o gotejamento de graxa e/ou o acúmulo de gelo.

Art. 214. O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares devem ser feitos em recipientes fechados, lisos, impermeáveis, na cor clara, sendo que os produtos devem estar devidamente protegidos e os veículos de uso exclusivo para esta finalidade.

Art. 215. Os estabelecimentos que fabricam e comercializam produtos de confeitaria e panificação embalados, devem acondicionar os alimentos em embalagens adequadas e possuir rótulo de acordo com a legislação vigente.

Art. 216. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios exclusivos. As embalagens devem ser fechadas adequadamente.

Art. 217. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que entrem em contato com alimentos devem ser de grau alimentício.

Art. 218. O pano ou lona da modeladora de pães deve ser substituído sempre que apresentar incrustações e/ou sujidades.

Art. 219. Materiais utilizados no processo de limpeza de utensílios e/ou equipamentos devem ser apropriados e mantidos em bom estado de conservação e higienização.

Art. 220. Para o preparo de massas que necessitam de água gelada, esta deve ser potável, sendo o reservatório de material adequado, mantido higienizado e tampado. O mesmo deve ser instalado em local de fácil acesso para manutenção e limpeza.

Art. 221. Produtos de confeitaria e/ou tortas frias devem ser manipulados em área climatizada. Esta área deve, além das normas gerais para estabelecimentos, ter sistema de controle e registros de temperatura ambiente e garantir a manutenção desta entre 12ºC (doze graus centígrados positivos) e 18ºC (dezoito graus centígrados positivos).

CAPÍTULO XIII

DOS RESTAURANTES, COZINHAS INDUSTRIAIS, PIZZARIAS E CONGÊNERES

Art. 222. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou legislação específica os estabelecimentos acima indicados devem obedecer às seguintes normas:

I – É obrigatória a coleta de amostras de pratos prontos em cozinhas industriais, restaurantes e churrascarias;

II – As amostras a que se refere o inciso anterior devem ser guardadas por 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração até 4ºC (quatro graus centígrados positivos), ou sob congelamento a –18ºC (dezoito graus centígrados negativos). Líquidos devem ser armazenados por 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração até 4ºC (quatro graus centígrados positivos). As amostras devem ser coletadas na área de distribuição 1/3 (um terço) do tempo antes do término da distribuição das refeições;

III – a área de consumação ou refeitório deve ter as mesmas características das áreas de manipulação de alimentos e conter os equipamentos para distribuição de alimentos, como o balcão térmico, balcão refrigerado, refresqueiras, bebedouros, utensílios de mesa e geladeira para bebidas;

IV – devem existir áreas separadas para:

a) recepção e pré-higienização de matéria-prima, embalagens;

b) depósito de insumos;

c) depósito de embalagens;

d) pré-preparo (com bancadas e pias separadas para vegetais, carnes, cereais/massas e apoio);

e) cocção;

f) para higienização de utensílios de cozinha;

g) para higiene de utensílios e talheres de mesa localizada fora da área de manipulação de alimentos;

h) distribuição e depósito de material de limpeza.

V – vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.

Parágrafo único. Os utensílios usados para retirar/servir o alimento (colheres, pegadores e outros) devem possuir cabos com formato e tamanho que impeçam a queda destes dentro dos recipientes dos alimentos.

Art. 223. Os balcões térmicos (quente e/ou frio) devem ser mantidos higienizados, e ainda:

I – serem abastecidos com água potável, quando for o caso, devendo esta ser trocada diariamente. A água utilizada para manutenção da temperatura de alimentos quentes deve estar entre 85ºC (oitenta e cinco graus centígrados positivos) e 95 ºC (noventa e cinco graus centígrados positivos), sempre que alimentos forem expostos nestes balcões;

II – devem ser capazes de manter os alimentos na temperatura adequada – quentes: em temperatura acima de 60ºC (sessenta graus centigrados positivos); frios: em temperatura máxima de 7ºC (sete graus centígrados positivos), ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes.

III – para aqueles utilizados no sistema de auto-serviço (*self service)*, ficam obrigados a ter instalado um anteparo de vidro ou outro material rígido, liso e transparente, afixado acima das cubas contentoras de alimentos a serem consumidos pelos clientes, observando-se:

a) o anteparo deve ser afixado em altura suficiente para dar liberdade de movimentação às mãos dos clientes, em toda a extensão do balcão, de modo a proteger as cubas contentoras de alimentos;

b) o anteparo protetor deve ser de tamanho suficiente, e ser instalado em ângulo tal que proteja os alimentos da queda de qualquer objeto ou substância corpórea dos clientes, que proteja, ainda, de contaminações pela incidência de partículas suspensas oriundas da conversa dos utilizadores dos balcões de alimentos.

Art. 224. Em estabelecimentos onde exista a presença de áreas distintas para preparo de churrasco, devem ainda, seguir as seguintes normas:

I – os espetos com carnes pré-assadas ou cruas, aguardando a cocção, devem ser mantidos nas temperaturas indicadas de conservação, para tanto, devem estar armazenados em equipamento que os mantenha aquecidos ou resfriados, de acordo com a legislação em vigor, sendo vedado o armazenamento à temperatura ambiente;

II – não é permitida a presença de espetos pré-assados ou crus sem a devida proteção contra insetos e/ou poeira;

III – nas áreas previstas neste artigo deve existir lavatório para lavagem das mãos do manipulador de alimentos, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.

Art. 225. Em estabelecimentos que sirvam alimentos crus para o consumo imediato, tais como *sushis*, *sashimis*, *carpaccios* e congêneres, devem ser observadas e mantidas as temperaturas de conservação e/ou exposição dos alimentos, de acordo com o tipo de produto utilizado, e conforme legislação específica, sendo obrigatório:

I- os balcões refrigerados utilizados para armazenamento e/ou exposição de *sushis*, *sashimis*, carpaccios e congêneres devem, obrigatoriamente, manter a temperatura dos alimentos abaixo de 3ºC (três graus centígrados positivos) ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes.

II- os *sushis*, *sashimis* e congêneres devem ser produzidos no momento do consumo, sendo vedada sua prévia elaboração/exposição.

III- o uso de termômetro para o registro da temperatura dos alimentos no recebimento, armazenamento, preparo, pós-preparo e distribuição dos mesmos, sendo que, quando usados, não devem propiciar risco de contaminação, devendo suas hastes ser higienizadas antes e depois de cada uso;

IV- calibração anual dos termômetros através empresas especializadas, mantidos os comprovantes à disposição da autoridade sanitária;

V- o controle de qualidade da matéria-prima utilizada no preparo dos alimentos através de inspeção sensorial no ato do recebimento, aferição da temperatura de armazenamento e/ou exposição conforme planilhas desenvolvidas para este fim, descritas no Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), com Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e registros específicos;

VI- os peixes servidos crus devem sofrer previamente o processo de congelamento, por no mínimo: 15 (quinze) horas à –35°C (trinta e cinco graus centígrados

negativos), 07(sete) dias à –20ºC (vinte graus centígrados negativos) ou 10 (dez) dias à –18ºC (dezoito graus centígrados negativos), sendo vedada a utilização de peixes frescos e/ou que não tenham sido congelados, conforme especificações acima, neste tipo de preparação;

VII- os procedimentos de congelamento descritos no inciso IV deste artigo devem estar previstos no MBPF, e os produtos utilizados na preparação, devem, obrigatoriamente, passar por acompanhamento diário através de registros;

VIII- os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos, em estabelecimentos indicados neste artigo, devem ser comprovadamente submetidos a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

a) noções de microbiologia;

b) noções sobre doenças transmitidas por alimentos;

c) boas práticas de manipulação de alimentos.

CAPITULO XIV

DOS BARES, LANCHONETES, CASAS DE SUCOS E CREMES, PASTELARIAS E CONGENERES

Art. 226. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislações específicas, os estabelecimentos descritos acima devem possuir:

I – estufas e/ou expositores refrigerados, para exposição ou guarda de alimentos, de acordo com as temperaturas:

a) produtos refrigerados até 7ºC (sete graus centígrados positivos), ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes;

b) produtos quentes acima de 60ºC (sessenta graus centígrados positivos).

II – equipamentos e utensílios adequados a cada finalidade

Art. 227. Estabelecimentos que preparam e/ou produzem alimentos devem ter dependências separadas para manipulação e comercialização, conforme normas específicas;

Art. 228. É vedado o uso de utensílios de material poroso e/ou de difícil higienização para servir alimentos aos consumidores, tais como cestas de vime, bambu e outros(as), exceto quando estes(as) forem descartáveis.

Parágrafo único. Utensílios usados para servir às mesas devem ser higienizados a cada uso.

Art. 229. É proibido reaproveitar alimentos servidos e/ou entregues ao consumidor.

Parágrafo único. Molhos, vinagretes e similares oferecidos à clientela devem estar em porções individuais, sendo vedado o uso de recipientes e utensílios de uso coletivo.

CAPÍTULO XV

DOS ESPAÇOS PARA EVENTOS, BUFFETS E CONGÊNERES

Art. 230. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislação específica, os estabelecimentos acima enumerados devem obedecer às seguintes exigências:

I – área independente para recebimento e armazenamento de mercadorias;

II – área independente para produção e/ou manipulação de alimentos, obedecidos aos requisitos para salas de manipulação;

III – área independente para higiene e guarda de utensílios de preparação e de mesa;

IV – sanitários para funcionários, separados por sexo;

V – vestiários separados por sexo, devendo possuir armários individuais e chuveiro, de acordo com a legislação em vigor;

VI – sanitários para público (consumidores) separados por sexo;

VII – presença de equipamentos utilizados no preparo, manutenção e conservação dos alimentos disponíveis para uso pelo locatário, em bom estado de conservação e limpeza.

Art. 231. Os estabelecimentos prestadores de serviços comerciais para festas e eventos sociais e *buffet* ficam obrigados a instalarem em suas dependências sistema de luz de emergência adequado às necessidades dos ambientes.

Art. 232. As empresas de locação de materiais e equipamentos para festas, inclusive os decorativos, devem oferecê-los em adequadas condições de higiene.

Art. 233. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, comprovadamente capacitado, conforme legislação vigente.

Art. 234. A terceirização de serviços somente pode ser efetivada com empresas que possuam licenciamento sanitário válido, devendo esta circunstância ser comprovada pelo contratante mediante documentação.

CAPITULO XVI

DAS PAMONHARIAS E CONGÊNERES

Art. 235. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação e/ou de legislação específica, os estabelecimentos acima enumerados devem:

I – acondicionar a palha e espigas em sacos plásticos ou continentes devidamente fechados e aprovados pela autoridade sanitária;

II – ralar a massa de milho exclusivamente no momento da venda;

III – a massa de milho destinada à fabricação de derivados do milho deve estar acondicionada em recipientes de material inatacável, limpo, e em bom estado de conservação, devendo ainda ser processada no menor tempo possível após o milho ser ralado, sendo vedada a demora em sua utilização;

IV – a palha utilizada no preparo da pamonha deve sofrer prévia higienização;

V – possuir equipamentos para ralar o milho de material inócuo, impermeável, lavável, mantidos em perfeito estado de funcionamento e limpeza;

VI – manter rigorosa limpeza do estabelecimento e adjacências de forma a evitar atração e acúmulo de pragas;

VII – possuir área exclusiva para o recebimento e descasque do milho, atendendo aos preceitos deste regulamento.

Parágrafo único. A sala ou área de processamento do milho e/ou preparo dos alimentos deve atender aos requisitos para salas de manipulação de alimentos.

CAPÍTULO XVII

DOS MERCADOS, SUPERMERCADOS, MERCEARIAS, EMPÓRIOS E CONGÊNERES

Art. 236. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação e/ou de legislação específica, em especial os capítulos referentes a açougues, peixarias, bares, serviços de alimentação, panificadoras, verdurões,

casas de frios e atacadistas, os estabelecimentos acima enumerados devem possuir:

I – áreas suficientes e organizadas para depósito de alimentos e/ou produtos devidamente separadas por categorias e identificadas;

II – área separada e exclusiva para armazenamento de embalagens para todos os estabelecimentos que produzem e/ou fracionam alimentos. Esta deve ser mantida limpa, organizada e identificada;

III – câmaras de congelamento e/ou refrigeração para alimentos perecíveis, que mantenham constante a temperatura do alimento conforme recomendações do fabricante, de acordo com a natureza do produto, com controle de temperatura de fácil visualização.

Art. 237. O fatiamento e/ou fracionamento de alimentos é permitido desde que realizado em local específico à finalidade e provido de climatização, conforme legislação vigente, exigindo-se ainda que:

I – devem ser isolados das demais dependências do supermercado, bem como possuir teto, piso e paredes revestidos de material impermeável, lavável, liso, resistente, de cor clara e em adequado estado de conservação e higiene;

II – os estabelecimentos devem dispor de registros de controle de tempo e temperatura dos produtos do início ao final do fatiamento;

III – área separada e exclusiva para o armazenamento das embalagens, além da área destinada ao fatiamento, de forma a obedecer um fluxograma linear, sem cruzamentos ou interrupções.

Art. 238. Devem existir equipamentos de refrigeração e/ou congelamento em número suficiente de forma a evitar sobrecarregamento, e ainda:

I – os equipamentos de refrigeração e/ou congelamento devem ser individualizados e separados por tipo de produtos, mantidos organizados, higienizados e identificados;

II – os balcões de exposição para alimentos congelados devem possuir tampas de vidro, acrílico ou material rígido similar, sendo vedada a utilização de balcões abertos;

III – os produtos rejeitados devem ser mantidos em equipamentos separados e identificados à finalidade;

IV – não é permitida a utilização do mesmo equipamento de refrigeração e/ou congelamento para armazenamento de alimentos prontos para o consumo e crus.

Art. 239. Os mercados e supermercados que possuírem panificadoras, devem dispor de áreas fechadas e independentes das demais para produção a que se destina, obedecidas as normas pertinentes.

Art. 240. Os supermercados e mercados que produzam pizza devem possuir local separado adequado e climatizado para tal finalidade.

Art. 241. As cestas e carrinhos destinados ao público para acomodar as compras devem ser higienizados sempre que necessário, não permitindo que nos mesmos existam restos de alimentos, líquidos ou quaisquer sujidades.

CAPÍTULO XVIII

DAS FRUTARIAS, VERDURÕES E CONGÊNERES

Art. 242. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação e/ou de legislação específica, os estabelecimentos acima enumerados devem possuir:

I – bancas, bancadas e/ou estantes revestidas de material liso, impermeável e na cor clara, para conter os produtos hortifrutigranjeiros. As mesmas devem ser mantidas rigorosamente limpas;

II – pia exclusiva com água corrente e potável, para higienização de utensílios.

Art. 243. Deve existir pelo menos uma pia para higienização das mãos, provida de saboneteira com sabonete ou sabão líquido, e papeleira com papel toalha, em posição estratégica, nas áreas de exposição de verduras, frutas e legumes, disponível para o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 244. É proibido comercializar e/ou utilizar:

I – hortifrutícolas amolecidos, esmagados, fermentados e/ou germinados;

II – produtos hortifrutigranjeiros com sinais de deterioração;

III – hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas e/ou contaminadas ou adubadas com dejetos humanos;

IV – quaisquer produtos alimentícios que estejam armazenados sem proteção contra incidência direta de raios solares.

Art. 245. É proibido envolver alimentos em jornais ou outro tipo de papel contaminado, bem como utilizá-lo para forrar superfícies que entram em contato com alimentos.

Art. 246. Em estabelecimentos que embalem ou reembalem alimentos deve existir área separada e exclusiva para este fim, bem como possuir depósito exclusivo para armazenamento das embalagens, segundo a legislação vigente.

Art. 247. Os verdurões, frutarias e congêneres que possuírem açougue, devem dispor de áreas fechadas e independentes das demais para produção a que se destina, obedecidas as normas pertinentes.

CAPÍTULO XIX

DO COMÉRCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS, DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DISTRIBUIDORAS DE ALIMENTOS, DISTRIBUIDORA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS E CONGÊNERES

Art. 248. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislação específica, os armazéns, atacadistas de alimentos, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, devem:

I – possuir instalações e equipamentos adequados para o depósito e/ou comercialização dos gêneros alimentícios;

II – dispor de aparelhagem automática de aquecimento, refrigeração e/ou congelamento, em número suficiente, sempre que depositarem ou comercializarem alimentos que necessitem de conservação em temperatura controlada;

III – no caso da venda de carvão e/ou lenha dispor de depósitos adequados.

Art. 249. Os gêneros alimentícios devem ser dispostos separados por categoria, em pilhas afastadas das paredes e entre si por corredores, afim de, facilitar a limpeza, movimentação das mercadorias, inspeção e retirada de amostras.

Parágrafo único. Não podem ser armazenados juntamente com gêneros alimentícios produtos de higiene/limpeza e/ou quaisquer produtos tóxicos, devendo existir separação eficiente e estar o estabelecimento de acordo com a legislação vigente.

Art. 250. Na Central de Abastecimento (CEASA) a exposição ou estocagem de mercadorias nas unidades de mercado não deve exceder a área permissionada (autorizada) ou os espaços delimitados para tal, de modo a não impedir e/ou atrapalhar o trânsito nas áreas de circulação.

Art. 251. As mercadorias e/ou embalagens devem estar estocadas de maneira que ofereçam plena segurança às pessoas e aos bens de terceiros.

Art. 252. A movimentação de mercadorias deve ser realizada através de equipamentos desenvolvidos para tal finalidade, em bom estado de conservação, e que garantam a integridade das mesmas.

Art. 253. É proibido no interior das áreas permissionadas dos boxes e nas demais áreas que compõem as Unidades de Mercado da Ceasa:

I – guardar ou estocar materiais inflamáveis ou explosivos, exceto aqueles que detenham autorizações legais e estejam em condições adequadas de segurança;

II – lavar as dependências com substâncias não autorizadas;

III – depositar resíduos nas próprias dependências, pista de rolamento e áreas de uso comum;

IV – utilizar produtos químicos destinados à maturação de mercadorias em desacordo com a legislação vigente;

V – manter e/ou transitar com animais de qualquer espécie ou tamanho.

CAPÍTULO XX

DAS BENEFICIADORAS DE CEREAIS, CEREALISTAS, EMBALADORAS E BENEFICIADORAS DE GRÃOS E CONGÊNERES

Art. 254. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislação específica, as beneficiadoras de cereais, cerealistas e embaladoras e beneficiadoras de grãos e congêneres, devem:

I – possuir vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas;

II – ter paredes em acabamento liso, na cor clara, impermeável, lavável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações, o restante liso, lavável e na cor clara;

III – possuir ângulos abaulados entre as paredes e o piso, a critério da autoridade sanitária;

IV – adotar medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de insetos, roedores, aves e morcegos e outros animais;

V – retirar frequentemente os resíduos (cascas e subprodutos) da área de processamento;

VI – garantir a ventilação e circulação de ar capazes de propiciar o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós e partículas em suspensão;

VII – instalar dispositivos apropriados para impedir que se formem ou espalhem, nas dependências de trabalho, suspensóides tais como: poeiras, fumos, gases ou vapores tóxicos, irritantes e corrosivos;

VIII – possuir área adequada para estocagem dos resíduos (cascas e subprodutos), mantida limpa e organizada;

IX – possuir áreas para recepção e depósito de grãos, sacarias e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final;

X – utilizar Equipamentos de Proteção Individual conforme legislação específica;

XI – manter os produtos armazenados sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado pela autoridade sanitária, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar, conforme normas para depósitos;

XII – possuir dispositivos que evitem ou minimizem a produção de ruídos e vibrações e que impeçam choques mecânicos ou elétricos.

Art. 255. A secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmaras de secagem, sendo vedada a secagem no chão ou sobre lonas.
Parágrafo único. As câmaras de secagem obedecerão às mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manutenção, no ambiente, de características físicas constantes.

Art. 256. O empacotamento dos produtos descritos neste capítulo, quando realizado em embalagens destinadas ao consumidor final, deve ser feito em área exclusiva e nos mesmos moldes das salas de manipulação, a critério da autoridade sanitária.
Parágrafo único. Deve existir, além das demais obrigatoriedades, depósito de embalagens exclusivo e adequado.

CAPÍTULO XXI

DOS ESTABELECIMENTOS FABRICANTES DE EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DESTINADOS A ENTRAR EM CONTATO COM ALIMENTOS, DISTRIBUIDORAS DE EMBALAGENS E CONGÊNERES

Art. 257. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislações específicas, os estabelecimentos fabricantes de embalagens e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos e congêneres devem seguir as seguintes normas:

I – equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada e com superfície que entre em contato com a matéria-prima e embalagens lisa, íntegra, impermeável, resistente à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante, em bom estado de conservação e limpeza;

II – móveis, como mesas, bancadas e estantes em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras e limpas e com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas);

III – utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação realizada, armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação;

IV– utilização de uniforme de trabalho, adequado à atividade e exclusivo para área de produção, limpos e em adequado estado de conservação, mantidos asseio pessoal, boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.), com os cabelos protegidos;

V – utilização de Equipamento de Proteção Individual de acordo com a atividade realizada;

VI – operações de recepção da matéria-prima realizadas em local protegido e isolado da área de processamento;

VII – embalagens e equipamentos que entrem em contato direto com alimentos devem ser fabricados em conformidade com as boas práticas de fabricação para que, nas condições normais ou previsíveis de emprego, não produzam migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos de migração total ou específica, tais que:

a) possam representar um risco para a saúde humana;

b) ocasionem uma modificação inaceitável na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos.

VIII – critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas baseados na segurança do alimento, sendo que:

a) para a fabricação de embalagens somente podem ser utilizadas as substâncias incluídas na "Lista Positiva para Embalagens e Equipamentos Celulósicos em Contato com Alimentos", na "Lista Positiva de Resinas e Polímeros para Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com

Alimentos" e na "Lista Positiva de Aditivos para Materiais Plásticos Destinados à Elaboração de Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos". As substâncias utilizadas devem cumprir ainda, com as restrições de uso, os limites de migração e os limites de composição especificamente indicados nos regulamentos técnicos correspondentes;

b) para assegurar a adesão das juntas da embalagem, são permitidos unicamente aqueles adesivos cujos componentes constem do Regulamento Técnico vigente sobre Adesivos utilizados na Fabricação de Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos;

c) papéis que entram em contato direto com alimentos devem ter comprovada a qualidade da matéria-prima através de apresentação de laudo analítico de controle da qualidade completo, com ensaios conforme a metodologia analítica dos produtos;

d) todo fabricante que deseje efetuar o acoplamento de material celulósico entre si ou com outros materiais para a elaboração de laminados, deve assegurar que o material e a substância de acoplamento para a laminação do mesmo cumpram com os requisitos estabelecidos no Regulamento Técnico específico indicado na alínea "b" do presente inciso;

e) na fabricação somente devem ser utilizadas matérias-primas em boas condições e que atendam a legislação pertinente. O estabelecimento deve especificar os critérios necessários para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas.

IX – produtos acabados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados e protegidos contra contaminantes, garantindo-se:

a) armazenamento e transporte do produto acabado, da distribuição até a entrega ao consumo, em condições higiênico-sanitárias adequadas;

b) produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras;

c) embalagens armazenadas separadas por tipo ou grupo, sobre estrados e/ou paletes bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, distantes do piso pelo menos 25 (vinte e cinco) centímetros, ainda, afastadas das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar;

d) meios de transporte do produto acabado higienizados, adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas;

e) veículos com cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do produto acabado.

X – Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento do produto final, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Art. 258. Na fabricação, a água que entra em contato direto com equipamentos, matérias-primas e produtos deve obedecer ao padrão de potabilidade estabelecido pelo Ministério da Saúde e ter composição química compatível com o processo.

Art. 259. Quando utilizado sistema de extrusão resfriado através de água na produção de plásticos que possam vir a entrar em contato com alimentos, o tanque de resfriamento deve ser construído de material inócuo, atóxico, inodoro, não absorvente, sem ranhuras ou fragmentações, resistente à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, mantido devidamente limpo, em bom estado de conservação, e ainda

I – os reservatórios de armazenamento da água de circulação devem ser construídos de material inócuo, atóxico, inodoro, não absorventes, sem ranhuras ou fragmentações, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, mantidos devidamente limpos, e em bom estado de conservação;

II – os reservatórios de armazenamento da água de circulação devem ser tampados de maneira que evite contaminação externa;

III – as camisas de resfriamento, confeccionadas em tecido, utilizadas no resfriamento devem estar em bom estado de conservação e limpeza e seu armazenamento deve ser em local adequado, seguindo as Boas Práticas de Fabricação.

Parágrafo único. As distribuidoras de embalagem devem comprovar a procedência dos produtos, sendo estes mantidos em condições adequadas de armazenamento, de forma a garantir sua integridade, e em bom estado de higiene.

Art. 260. Os estabelecimentos de que trata este capítulo devem possuir licença sanitária e dispor de procedimentos escritos, devendo os registros de aplicação sobre Boas Práticas de Fabricação se encontrar à disposição da Autoridade Sanitária Competente.

Art. 261. Os estabelecimentos previstos neste capítulo devem elaborar e implementar um Manual de Boas Práticas de Fabricação. O mesmo deve ser aprovado, datado e assinado pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e/ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

Parágrafo único. O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve contemplar, nele ou em documento separado, Procedimentos Operacionais Padronizados.

Art. 262. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem ser datados e assinados, respectivamente, pelos responsáveis técnicos e de operação. Os funcionários devem estar capacitados para execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

§1º Os Procedimentos Operacionais padronizados devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

§2º Os Procedimentos Operacionais padronizados devem ser revisados sempre que necessário.

§3º O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve contemplar no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

I- Controle da qualidade das matérias-primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia;

II- Controle da qualidade do produto final;

III-Rastreabilidade do produto final;

IV- Gerenciamento dos resíduos;

V- Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Art. 263. O Procedimento Operacional padronizado referente ao controle da qualidade das matérias-primas deve descrever a avaliação praticada para atendimento da legislação pertinente e apresentar os critérios utilizados para a seleção dos fornecedores, recebimento da matéria-prima, identificação e armazenamento. Esse procedimento deve prever o destino dado às matérias-primas reprovadas no controle efetuado

Art. 264. O Procedimento Operacional padronizado referente ao controle da qualidade dos produtos finais deve informar os itens avaliados para atendimento da legislação pertinente e os procedimentos utilizados para esta avaliação.

Art. 265. O Procedimento Operacional padronizado referente à rastreabilidade do produto final deve permitir a identificação das matérias-primas, condições de processo, estocagem e transporte.

Art. 266. Os Procedimentos Operacionais padronizados referentes a resíduos devem estabelecer as operações de retirada, frequência e destinação dos resíduos.

Art. 267. O Procedimento Operacional padronizado referente ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve estabelecer as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas.

Art. 268. Deve haver registro de toda e qualquer operação envolvida direta ou indiretamente no processo de obtenção e destinação do produto final.

Art. 269. A empresa deve garantir que os empregados da área de produção estejam capacitados, no mínimo, nos seguintes temas: noções do processo de produção, noções de higiene, noções de Boas Práticas de Fabricação, e conhecimento da toxicidade e cuidados no manuseio das matérias-primas e produtos acabados.

CAPÍTULO XXII

DAS FEIRAS LIVRES, ESPECIAIS, DE COMIDAS TÍPICAS E ARTESANATO, DOS TRAILERES E SIMILARES E DO COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES.

Art. 270. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislações específicas, para o exercício das atividades acima enumeradas devem ser obedecidas às exigências constantes deste capítulo.

Art. 271. Todos os alimentos armazenados e/ou expostos à venda devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando proibido colocá-los diretamente sobre o solo; devem ainda, ser mantidos em boas condições sanitárias e acondicionados de modo a serem preservados de contaminações.

Art. 272. A comercialização de pescados em filés e em postas somente é permitida quando embalados, rotulados e congelados, procedentes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente, e conservados segundo especificação da rotulagem.

Art. 273. A comercialização de peixe fresco/refrigerado somente é permitida quando eviscerado e mantidos recobertos com gelo para uso alimentício na proporção de pelo menos 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria, assegurando a temperatura de até no máximo 04°C (quatro graus centígrados positivos), ou conforme o tipo de produto e/ou a especificação do fabricante, desde que não transgrida outras normas vigentes.

Art. 274. É proibida a comercialização de peixes inteiros com vísceras.

Art. 275. Crustáceos, moluscos e anfíbios só podem ser comercializados congelados, embalados e rotulados de acordo com a legislação vigente.

Art. 276. A comercialização de derivados do leite somente é permitida quando embalados, rotulados e procedentes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente e mantidos em temperatura adequada.

Art. 277. A comercialização de carnes e peixes submetidos a processo de salga ou outro tipo de tratamento (curadas, defumadas, prensadas, dessecadas e outras), somente é permitida quando devidamente embalados, rotulados e licenciados pelo órgão sanitário competente, em conformidade com a legislação vigente.

Art. 278. Os alimentos comercializados nos locais descritos neste capítulo devem ser produzidos e mantidos em condições sanitárias adequadas, a critério da autoridade sanitária.

I – O local de preparo deve ser limpo, quantas vezes forem necessárias, durante a realização das atividades e após o término das mesmas;

II – Os equipamentos e os utensílios de exposição de alimentos e bebidas preparados devem dispor de coberturas ou outras barreiras de proteção contra vetores e pragas e que previnam a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.

Art. 279. É proibida a comercialização de alimentos que ofereçam riscos ou inconvenientes quanto ao caráter sanitário, a critério do órgão competente.

Art. 280. Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I – uso de vestimentas adequadas, exclusivas, na cor clara e com mangas aos manipuladores de alimentos;

II– uso de proteção para os cabelos, na cor clara, aos manipuladores de alimentos;

III – a comercialização de carnes, pescados e seus derivados, de produtos de laticínios e de alimentos semi-preparados e prontos para o consumo, tais como tortas doces, pizzas, salgados e similares, que necessitam de refrigeração, somente é permitida quando transportados em caixas ou equipamentos de material inócuo e inatacável, resistente, impermeável, atóxico, liso, lavável, em bom estado de conservação e limpeza sendo estes aprovados pela autoridade sanitária, exigindo-se o seguinte:

a) devem ser armazenadas(os) e/ou expostas(os) em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento. Devem ainda ser providos de portas apropriadas, mantidas fechadas, sendo admitido o uso de gelo alimentício a critério da autoridade sanitária e respeitadas as regras específicas para o produto;

b) não é permitido o transporte recoberto com folhas, lona, sacos reciclados e similares;

c) o transporte, armazenamento e/ou comercialização de produtos de origens distintas deve ser feito de maneira que evite o contato entre espécies e/ou tipo de alimentos, devendo-se acondicionar separadamente os diferentes produtos, não sendo permitido o contato entre os mesmos.

IV – somente podem ser comercializadas carnes, pescados e derivados do leite provenientes de estabelecimentos licenciados, não sendo permitida a comercialização de produtos clandestinos e/ou "caseiros", sendo obrigatória:

a) a manutenção no local de pelo menos uma via das notas fiscais de aquisição ou transferência dos produtos, à disposição da fiscalização sanitária

b) as mesas ou locais onde se manipulem os derivados do leite, a carne e os pescados devem ter superfícies perfeitamente lisas, inatacáveis, impermeabilizadas na cor clara e mantidas em bom estado de conservação e limpeza;

c) quando, em uma mesma banca, forem comercializados diferentes tipos de produtos, as mesas citadas na alínea "b" deste artigo devem ser distintas, não sendo permitido o uso da mesma superfície para manipulação de produtos de naturezas distintas.

V – é proibido ao manipulador de alimentos o manuseio de dinheiro;

VI – junto aos veículos, barracas, bancas e balcões destinados a comercialização de alimentos deve existir dispositivo com água corrente, que permita aos comerciantes fazer a higienização de mãos, equipamentos e/ou utensílios utilizados na manipulação dos alimentos no período de trabalho, ou outro dispositivo comprovadamente eficaz, a critério da autoridade sanitária, sendo que:

a) não é permitida a utilização de recipientes sem tampa para acondicionar a água, e/ou em que a higienização das mãos e/ou dos utensílios possa ser feita no seu interior;

b) o local destinado a lavagem das mãos deve estar suprido de produtos destinados à higiene pessoal, tais como: sabonete líquido inodoro e papel toalha não reciclado;

c) deve existir recipiente para coleta de água servida, vedada sua descarga nas vias públicas.

VII – bancas impermeabilizadas com material impermeável, liso, na cor clara e em bom estado de conservação para conter produtos alimentícios;

VIII – os alimentos semi-preparados ou preparados devem ser manuseados com instrumentos apropriados, sem contato manual;

IX – os equipamentos destinados ao comércio de sorvetes, refrescos e/ou bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.

Art. 281. O comerciante fica obrigado a:

I – manter a disposição da fiscalização os comprovantes da origem e/ou procedência dos produtos comercializados, a critério da autoridade sanitária;

II – manter permanentemente limpa a área ocupada pela banca, bem como o seu entorno, desde sua montagem até sua desmontagem, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, que deve ser acondicionado em sacos plásticos resistentes;

III – usar material adequado para embalar os gêneros alimentícios, ficando vedado o emprego de jornais, impressos, papéis ou quaisquer outros materiais reciclados e/ou que contenham substâncias químicas prejudiciais à saúde;

IV – manter rigorosa higiene pessoal e dos equipamentos e utensílios;

V – manter os produtos alimentícios comercializados e/ou armazenados em sacos, sobre estrados ou bancadas, a uma altura mínima de 25 (vinte e cinco) centímetros do chão, sendo proibido o contato direto com o solo.

Parágrafo único. Para a comercialização de produtos alimentícios devem ser utilizadas barracas com cobertura contra intempéries (chuva, sol e outros), mantidas em bom estado de conservação e limpeza.

Art. 282. Fica proibido ao feirante e/ou ao ambulante que comercialize alimentos

I – fumar no interior da banca, ou nas suas adjacências durante o período de comercialização;

II – manter equipamentos e utensílios em mau estado de conservação;

III – empregar artifícios que alterem as características normais dos alimentos comercializados;

IV – comercializar ou manter produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados e/ou com prazo de validade vencido;

V – o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;

VI – utilizar equipamentos, móveis e utensílios de madeira na manipulação de carnes, alimentos semi-elaborados e os prontos para consumo;

VII – a venda de pratos prontos para consumo à base de frutos do mar;

VIII– o comércio de pratos típicos prontos para o consumo à base de peixes crus e frutos do mar crus.

Art. 283. Biscoitos, bolachas, extrusados, doces e similares, quando vendidos a granel, devem estar devidamente protegidos de qualquer contaminação, bem como ser oriundos de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente, rotulados e identificados de acordo com a legislação vigente.

Art. 284. Os alimentos semi preparados, prontos para cocção ou montagem devem estar embalados adequadamente, de acordo com suas características, conservados em refrigerador ou balcão frigorífico (temperatura de acordo com a legislação vigente), ou outro meio de conservação, mantidos em baixa temperatura (recipiente isotérmico aprovado pela autoridade sanitária, provido de gelo alimentício devidamente acondicionado, limpo e em perfeito estado de conservação).

Art. 285. Os pastéis e outros produtos alimentícios submetidos ao processo de fritura por imersão devem ser armazenados em recipientes atóxicos, inócuos, impermeáveis na cor clara, e em adequado estado de conservação e higiene.
Parágrafo único. Os produtos e os recheios dos alimentos descritos neste artigo devem estar armazenados em recipientes apropriados e em temperatura de acordo com a legislação vigente.

Art. 286. Todos os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor devem ser descartáveis e estarem armazenados de maneira adequada, conforme legislação em vigor;

Art. 287. A finalização de alimentos para a venda imediata (lanches) é permitida, desde que observadas as normas gerais para preparação, armazenamento e comércio de alimentos e, em especial, as seguintes condições:

I – alimentos que ofereçam riscos devem ser guardados em dispositivos frigoríficos, providos de aparelhagem automática de produção de frio, suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas; no caso de serem servidos quentes, devem ser mantidos em temperatura acima de 60ºC (sessenta graus centígrados positivos);

II – utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens com água corrente e solução desinfetante apropriada;

III – as mãos dos manipuladores devem ser mantidas limpas e lavadas frequentemente, não podendo entrar em contato com dinheiro.

Art. 288. Condimentos, molhos, temperos e complementos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em *sachet* individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido.

Parágrafo único. Vinagretes e similares oferecidos à clientela devem estar em porções individuais, sendo vedado o uso de recipientes e utensílios de uso coletivo.

Art. 289. Os *traileres*, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante e estabelecimentos afins devem obedecer às respectivas normas para a atividade.

Art. 290. Os veículos automotores a serem usados no serviço de comercialização de lanches rápidos e refrigerantes devem:

I – ser utilitários de até 1000 (mil) quilos;

II – estar devidamente adaptados;

III – estar em bom estado de conservação geral;

IV – atender às normas de segurança e de saúde pública;

V – possuir Certificado de Vistoria concedido após inspeção anual e aprovação do órgão municipal sanitário.

Parágrafo único. Aplicam-se, ainda, aos veículos indicados neste artigo as normas para transporte de alimentos, no que couber.

CAPÍTULO XXIII

DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E CONGÊNERES

Art. 291. Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento e/ou de legislações específicas, os estabelecimentos acima enumerados devem obedecer às exigências constantes deste capítulo.

I – As matérias-primas devem ter laudos de análise que atestem a qualidade das mesmas, disponíveis à fiscalização;

II – A empresa deve manter todos os procedimentos relativos ao significado do código do lote ou dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição, disponíveis para autoridade sanitária;

III – As amostras do produto final devem ser mantidas por um período referente ao tempo de vida de prateleira. A amostragem deve ser feita ao término da fabricação do lote e/ou em etapas críticas do processo quanto à segurança alimentar e ser representativa segundo os critérios das normas vigentes;

IV – A empresa deve manter a disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação do prazo de validade;

V – Os produtos retirados do mercado por vencimento do prazo de validade e/ou com qualquer desvio de qualidade não devem ser reprocessados;

VI – Produtos segregados e/ou resíduos do processo devem ser armazenados em locais separados e devidamente identificados.

Art. 292 – Quando o produto apresentar perigo e/ou risco à saúde por falha no processo produtivo, a empresa deve providenciar aviso de recolhimento do produto ao público e às autoridades sanitárias.

Parágrafo único. Cabe ao detentor ou responsável do produto o ônus de seu recolhimento e transporte, com o acompanhamento da autoridade sanitária, até a completa inutilização do(s) produto(s) impróprio(s).

Art. 293. Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem dispor de uma fórmula-padrão para cada lote a ser fabricado, com volume pré-definido, e manter registro da produção de cada um destes lotes individualmente.

I – a fórmula-padrão deve incluir, no mínimo:

a) o nome do produto;

b) tamanho e/ou volume do lote;

c) lista de todas as matérias-primas a serem utilizadas com a quantidade utilizada de cada uma, usando a denominação de venda do alimento e a descrição, se for o caso, da composição de todos os ingredientes de um ingrediente composto;

d) declaração do rendimento final esperado, com os limites aceitáveis;

e) a informação nutricional obrigatória e, se for o caso, a informação complementar, de acordo com regulamentos técnicos específicos, contendo a

referência utilizada para a obtenção das quantidades declaradas de valor energético e de nutrientes;

f) instruções detalhadas das etapas a serem seguidas na produção (verificação e pesagem de matérias-primas, pré-tratamentos, sequência de adição de matérias-primas, tempos de mistura, cocção, temperaturas etc.);

g) exigências relativas ao acondicionamento dos produtos, inclusive sobre recipientes, embalagem, rotulagem e condições de armazenamento.

II – Os registros de produção devem se basear na fórmula-padrão e devem conter pelo menos as seguintes informações:

a) nome do produto;

b) número do lote fabricado;

c) data e horário do início e término das principais etapas de produção;

d) nome da pessoa responsável por cada etapa da produção;

e) número dos lotes e/ou de controle analítico e a quantidade de cada matéria-prima utilizada, incluindo o número de lote e a quantidade de qualquer material devolvido ou reprocessado que tenha sido adicionado;

f) quantidades obtidas de produto (rendimento) nas diferentes etapas de produção, com os comentários ou explicações sobre qualquer desvio significativo do rendimento esperado.

III – O estabelecimento deve dispor de programa escrito e de pessoal treinado para o recolhimento rápido e eficiente, de produtos que não atendem os parâmetros de qualidade e segurança. Deve manter à disposição da autoridade sanitária os registros dos procedimentos operacionais adotados contendo minimamente as seguintes informações: nome do produto, marca, número do lote ou data de fabricação ou validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e a pessoa responsável por esta operação.

Art. 294. Devem ser mantidos os registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço por empresa qualificada, bem como registros comprovando que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.

Art. 295. Os equipamentos que processem alimentos em pó devem ser herméticos ou dotados de captadores de pó.

Art. 296. Os estabelecimentos que realizam processamento mínimo de frutas e/ou hortaliças devem observar as seguintes exigências:

I – as empresas processadoras devem seguir as normas de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente, além de atender aos Regulamentos Técnicos de Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados e Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados;

II – a empresa processadora deve manter cadastro contendo, no mínimo, nome e endereço do fornecedor e identificação do local de origem da matéria-prima para promover a rastreabilidade do produto;

III – todos os manipuladores devem ser treinados em boas práticas de manipulação;
IV – durante o processamento, em nenhuma hipótese, o produto já higienizado pode entrar em contato com o produto ainda não lavado;

V – é proibida a entrada de continentes com sujidades dentro das áreas de manipulação e armazenamento;

VI – é proibida a entrada de caixas de madeira dentro das áreas de manipulação e armazenamento;

VII – deve existir área exclusiva para o recebimento da matéria-prima, seguindo às normas de MBPF;

VIII – o recebimento da matéria-prima deve ser realizado em local externo à área de processamento;

IX – deve ser feita uma lavagem inicial dos produtos com água corrente, para remoção das sujidades superficiais antes da entrada do produto às salas de manipulação;

X – a conservação/armazenamento do produto fresco deve ser feito em câmaras frias, com temperatura entre 5ºC (cinco graus centígrados positivos) e 10ºC (dez graus centígrados positivos), ajustada para cada tipo de produto, até o seu processamento;

XI – os produtos devem ser acondicionados em caixas limpas, previamente lavadas e higienizadas;

XII – a matéria-prima deve ser selecionada de forma a minimizar a contaminação da área de processamento. Para frutas e/ou legumes, devem ser descartados produtos injuriados, machucados e impróprios para o processamento por estarem verdes ou iniciando o estágio de senescência. Para hortaliças, devem-se eliminar os materiais

impróprios para o consumo e partes não processáveis, como folhas velhas, talos, raízes e inflorescências deterioradas;

XIII – deve ser realizada, antes do descascamento, a sanitização da superfície externa dos hortifrutícolas que possam vir a carrear microrganismos;

XIV – durante o descascamento e corte, os manipuladores devem seguir rigorosamente as normas de boas práticas de fabricação. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados e sanitizados conforme recomendações apropriadas e de acordo com procedimentos descritos no MBPF;

XV – os equipamentos e utensílios utilizados nas etapas de secagem, centrifugação e/ou drenagem devem ser do tipo aprovado, de material sanitário e estarem higienizados e sanitizados;

XVI – a embalagem/rotulagem deve ser feita imediatamente após a preparação, não sendo permitida a rotulagem posterior;

XVII – a empresa processadora deve fazer uma seleção prévia de fornecedores de embalagem, inclusive das embalagens ativas;

XVIII – o armazenamento do produto final, pronto para ser comercializado, deve ser feito em equipamentos produtores de frio. Os produtos devem ser mantidos sob temperatura em torno de 05ºC (cinco graus centígrados positivos) até a sua distribuição e com umidade relativa ajustada de acordo com as características de cada produto;

XIX – os equipamentos produtores de frio devem ser de material lavável, estar em bom estado de conservação, higienizados e sanitizados constantemente, além de serem destinados exclusivamente ao armazenamento dos produtos processados, sendo vedado o armazenamento de outros tipos de produtos;

XX – durante a etapa de distribuição os produtos devem ser acondicionados em embalagens secundárias e a distribuição deve ser realizada em temperatura de refrigeração, entre 05ºC (cinco graus centígrados positivos) e 07ºC (sete graus centígrados positivos).

CAPÍTULO XXIV

DO REGISTRO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRIÇAÇÃO, PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS E TREINAMENTOS

Art. 297. Os estabelecimentos compreendidos nesta norma devem dispor de Manual de Boas Práticas (MBPF) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), devendo esses documentos estar acessíveis aos funcionários envolvidos no

processo de que tratam e disponíveis às autoridades sanitárias sempre que solicitados.

Parágrafo único. O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve ser elaborado de acordo com as normas vigentes; deve ainda, ser datado e assinado pelo responsável do estabelecimento e pelo seu elaborador.

Art. 298. Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades; devendo ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento e pelo seu elaborador.

Art. 299. Os estabelecimentos compreendidos nesta norma devem:

I – implementar Procedimentos Operacionais Padronizados, a critério da autoridade sanitária, relativos aos seguintes itens:

a) higienização de instalações, equipamentos e móveis;

b) controle integrado de vetores e pragas urbanas;

c) higienização do reservatório de água e controle de potabilidade da água;

d) higiene e saúde dos manipuladores de alimentos;

e) controle de temperatura dos alimentos;

f) higienização de hortifrutícolas;

g) controle da qualidade de matérias-primas, insumos e embalagens;

h) gerenciamento dos resíduos;

i) manutenção preventiva e calibração de equipamentos;

j) rastreabilidade do produto final;

k) programa de recolhimento de produtos.

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

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

IV – Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do inciso II, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço;

V – Os POP relacionados ao controle de potabilidade da água devem abordar as operações relativas a esse controle, incluindo as etapas em que a mesma é critica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Nos casos em que as determinações analíticas forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar os laudos de análise;

VI – Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, e ainda:

a) devem especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução;

b) o programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários;

c) o conteúdo programático mínimo do treinamento em manipulação higiênico sanitária de alimentos deve incluir: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas de manipulação e/ou fabricação.

VII – Os POP relacionados ao controle de temperatura dos alimentos devem conter: as temperaturas de recepção, de armazenamento, exposição ao consumo e distribuição; a descrição das medidas de controle e manutenção dos equipamentos e dos instrumentos utilizados na aferição das temperaturas, bem como os seus processos de calibração;

VIII – Os POP relacionados à higienização de hortifrutícolas devem contemplar todas as etapas, incluindo os princípios ativos utilizados, sua concentração/diluição, o tempo de contato com o alimento e, quando necessário, o enxágue do mesmo;

IX – Os POP relacionados ao controle da qualidade de matérias-primas, insumos e embalagens devem conter:

a) os critérios adotados para a avaliação e seleção dos fornecedores bem como dos veículos de transporte;

b) os critérios utilizados para a seleção e recebimento das matérias-primas, insumos e embalagens, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Devem contemplar, ainda, os seguintes aspectos: integridade das embalagens primárias; temperatura das matérias-primas e produtos que necessitam de condições especiais de conservação; rotulagem e prazo de validade dos mesmos;

c) previsão do destino dado às matérias-primas, insumos e embalagens reprovados no controle efetuado.

X – os POP referentes ao gerenciamento dos resíduos devem estabelecer as operações de retirada, frequência e destinação dos mesmos. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento devem ser discriminados atendendo, no mínimo, aos tópicos especificados no inciso II;

XI – os POP referentes à manutenção preventiva e calibração de equipamentos devem especificar a periodicidade e os responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo. Esses POP devem também contemplar a operação de higienização adotada após a manutenção dos equipamentos. Devem ser apresentados os POP relativos à calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresa terceirizada;

XII – os POP referentes à rastreabilidade do produto final devem permitir a identificação das matérias-primas, condições de processo, estocagem e transporte;

XIII – os POP referentes ao programa de recolhimento de produtos devem estabelecer as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade.

Art. 300. A implementação dos POP deve ser monitorada periodicamente de forma a garantir a finalidade pretendida, sendo adotadas medidas corretivas em casos de

desvios destes procedimentos. As ações corretivas devem contemplar o destino do produto, a restauração das condições sanitárias e a reavaliação dos POP.

Art. 301. Devem-se prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos POP, bem como a adoção de medidas corretivas. Esses registros consistem de anotação em planilhas e/ou documentos e devem ser datados, assinados pelo responsável pela execução da operação e mantidos, no caso de alimentos preparados, por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de sua preparação, e, no caso de alimentos industrializados, por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.

Art. 302. Equipamentos de refrigeração, congelamento e/ou aquecimento que não disponham de termógrafos, devem possuir registro de temperatura por meio de planilhas, com periodicidade definida de acordo com o Manual de Boas Práticas do estabelecimento, sendo que:

I – em qualquer caso, deve ser feito registro no mínimo a cada 24 (vinte e quatro) horas;

II – devem ser mantidos à disposição da autoridade sanitária os registros dos últimos 15 (quinze) dias.

CAPÍTULO XXV

DA RESPONSABILIDADE DAS EMPRESAS E EMPRESÁRIOS

Art. 303. Toda empresa do ramo de gênero alimentício deve implantar as normas específicas de boas práticas de produção e elaboração de alimento/prestação de serviços de acordo com as atividades desenvolvidas.

Art. 304. Os estabelecimentos que fabricam, manipulam e/ou embalam aditivos, complementos nutricionais, alimentos para fins especiais; as indústrias de alimentos e de embalagens para alimentos; as cozinhas industriais e serviços de nutrição e dietético; só podem funcionar sob a responsabilidade de técnico legalmente habilitado, sendo que:

I – podem ser incluídos outros tipos de estabelecimentos à listagem prevista neste artigo, conforme normas específicas que vierem a ser editadas;

II – para a responsabilidade técnica citada neste artigo é considerada a regulamentação profissional de cada categoria.

Parágrafo único. Compete ao Responsável Técnico a elaboração, implantação e manutenção de boas práticas de produção em co-responsabilidade com o proprietário/responsável legal pela empresa.

Art. 305. Para os estabelecimentos não previstos no artigo anterior, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção das boas práticas de produção fica a cargo do proprietário do estabelecimento ou de um funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe inteiramente o processo de produção.

I – O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos indicado no *caput* deve ser comprovadamente submetido a cursos de capacitação, com certificados emitidos por entidade de ensino com reconhecimento técnico nacional ou internacional. O conteúdo programático do treinamento em manipulação higiênico sanitária deve abordar, no mínimo, os seguintes temas:

a) noções de microbiologia;

b) noções sobre doenças transmitidas por alimentos;

c) boas práticas de manipulação de alimentos;

d) elaboração e implementação do Manual De Boas Práticas de Fabricação(MBPF);

e) controle de pragas;

f) segurança do trabalhador;

g) Legislações Sanitárias pertinentes à atividade específica;

h) Código de Defesa do Consumidor.

II – Os certificados referidos devem estar disponíveis e ser apresentados à autoridade sanitária, sempre que solicitado.

Art. 306. Para efeito de fiscalização, a responsabilidade pela correta limpeza, desinfecção e/ou esterilização de máquinas, equipamentos, materiais, superfícies, ambientes e outros, é da pessoa jurídica ou física responsável pela empresa, devendo todos os envolvidos com os processos receberem treinamento adequado, mesmo quando exigível formação técnica específica para a atividade.

TÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 307. A aplicação das normas técnicas constantes deste Regulamento independe da denominação comercial dada ao estabelecimento, devendo ser avaliada a natureza do comércio realizado e/ou dos serviços executados/prestados.

Art. 308. Aplicam-se às disposições desta norma, no que couber, a refeitórios de estabelecimentos industriais/ou comerciais e ainda a estabelecimento com atividade principal diversa das constantes deste instrumento que forneçam, a título de cortesia, alimentos e/ou bebidas em suas dependências a clientes.

Art. 309. A instalação de bares, lanchonetes, cantinas, e similares no interior de estabelecimentos com atividades não inerentes à produção e/ou comércio de alimentos dependerá de licenciamento específico e ainda da separação física eficiente da atividade, de forma a atender a todas as exigências desta norma.

Parágrafo único. Não é admitida a instalação de bares, lanchonetes e/ou cantinas e similares dentro de estabelecimentos cuja atividade gere, pela natureza dos produtos comercializados e/ou estocados e serviços prestados, contaminantes químicos, físicos e/ou biológicos para o ambiente, a critério da autoridade sanitária.

Art. 310. A inobservância ao disposto no presente Regulamento Técnico sujeitará o infrator às sanções administrativas e sanitárias previstas no Código Sanitário do Município de Luziânia.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE LUZIÂNIA, aos 10 dias do mês de dezembro de 2013.

CRISTÓVÃO VAZ TORMIN
Prefeito Municipal de Luziânia

ANEXO VII

TABELA DE SERVIÇOS DE VIGILANCIA SANITÁRIA

1. Inspeção e fiscalização:	UFL
1.1. Abertura de firma, responsabilidade técnica e alterações contratuais	0,105
1.2. Primeira análise de planta baixa	1,26
1.3. Nova análise de planta baixa (posterior à primeira análise)	0,42
1.4. Certidão de baixa	0,105
1.5. Expedição da segunda via do alvará sanitário	0,105
1.6. Taxa de vistoria para Certificação de veículos de funerárias e lavanderia comercial	0,105
1.7. Taxa de vistoria para Certificação de eventos temporarios	0,105
1.8. Cópia por peça de processo administrativo (por página)	0,001

2. Licença sanitária para estabelecimento com cadastro especial:	UFL
2.1. Hospital, casa de saúde, maternidade e SPA	1,68
2.2. Clínica médica com regime de internação	1,68
2.3. Indústria e distribuidora de produtos farmacêuticos, químicos, saneantes, domissanitários, de beleza e higiene, cosméticos, perfumes e insumos farmacêuticos	1,68
2.4. Banco de sangue, órgãos e tecidos	1,68
2.5. Estabelecimento de longa permanência para idosos	1,68
2.6. Clínica radiológica, radioimunoensaio, mamografia, tomografia, diálise, raio X odontológico, ultrassom, comunidade terapêutica e congêneres	0,63
2.7. Clínica médica, odontológica, veterinária, estética, de psicologia,	0,63

fisioterapia, fonoaudiologia e congêneres, sem regime de internação	
2.8. Embalsamento e preparação de corpos (somatoconservação)	0,63
2.9. Laboratório de análises clínicas e anatomia patológica ou citopatologia	0,63
2.10. Comércio de artigos médico, hospitalar e odontológico	0,63
2.11. Óptica, laboratório óptico	0,63
2.12. Drogaria, farmácia de manipulação	0,63
2.13. Dedetização, sanitização, limpeza e conservação	0,63
2.14. Comércio de produtos agropecuários e agrotóxicos	0,63
2.15. Consultórios de medicina, odontologia, fonoaudiologia, veterinária e outros congêneres	0,42
2.16. Ambulatório médico e de medicina do trabalho	0,42
2.17. Escritório de representação de produtos relacionados à saúde	0,42
2.18. Tatuagem, "piercings" e maquiagem definitiva	0,42
2.19. Laboratório de prótese dentária	0,42
2.20. Posto de medicamento	0,42
2.21. Posto de coleta de materiais para exames	0,42

3. Licença Sanitária para os demais estabelecimentos:	**UFL**
3.1. Cerealista	1,68
3.2. Indústria de alimentos, importação e exportação	1,68
3.3. Atacadista de alimentos	1,68
3.4. Supermercado de grande porte/hipermercado	1,68
3.5. Hotel e motel	1,68
3.6. Torrefação e moagem de café	1,68

3.7. Distribuidora de pneus	1,68
3.8. Depósito de alimentos	1,68
3.9. Dormitório e pousada	0,42
3.10. Supermercado de médio porte	0,42
3.11. Panificadora, confeitaria, sorveteria	0,42
3.12. Madeireira e marmoraria	0,42
3.13. Lavanderia	0,42
3.14. Transportadora de alimentos e medicamentos	0,42
3.15. Restaurante, churrascaria e congêneres	0,42
3.16. Escola, creche e berçário	0,42
3.17. Comércio de produtos naturais e perfumarias	0,42
3.18. Funerária e sala de velório	0,42
3.19. Clube, academia, circo e congêneres	0,42
3.20. Veículos para transporte de medicamentos e alimentos	0,42
3.21. Bar, pastelaria, cafés e congêneres	0,21
3.22. "Pit-dog", trailer, lanchonete e cantina	0,21
3.23. Açougue e casa de carne	0,21
3.24. Mercearia e armazém	0,21
3.25. Salão de beleza e barbearia	0,21
3.26. Frutaria e quiosque	0,12
3.27. Comércio ambulante de produtos alimentícios	0,12
3.28. Banca de alimentos em feiras livres	0,12
3.29. Borracharia e ferro velho	0,12