Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

LEI Nº 3088 de 17 de outubro de 2007.
Autoria: Poder Executivo.

"Institui o Código de Vigilância Sanitária do Município de Luziânia e dá outras providências".

CÉLIO ANTÔNIO DA SILVEIRA, Prefeito Municipal de Luziânia, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

TÍTULO I

DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

CAPÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Artigo 1º- Esta lei estabelece normas de ordem pública e de interesse social, regulamentando as atividades relacionadas à Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador desenvolvidas por entidades públicas e privadas, no município de Luziânia.

§ 1º- Entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens, Saúde do Trabalhador e da prestação de serviços de interesse à Saúde, abrangendo:

I - o controle e a fiscalização de procedimentos, produtos e substâncias de interesse à saúde;

II - as ações de vigilância sanitária nas áreas de saneamento básico e comércio de alimentos e das ações relativas à saúde do trabalhador, exercendo inspeção e fiscalização;

III - ações de vigilância nos ambientes e processos de trabalho, compreendendo a identificação das situações de risco, a fiscalização e a adoção de medidas pertinentes à solução destas situações e, ainda, a investigação epidemiológica;

IV - a realização de provas rápidas físico-químicas em nível de campo, quando em atendimento de denúncia ou inspeções como, por exemplo, cloro residual, pH, temperatura e exames organolépticos;

V - a coleta de amostras de água e produtos sujeitos à ação da vigilância sanitária municipal;

VI - as ações de vigilância relativa às doenças transmissíveis, à notificação compulsória de doenças e às vacinas obrigatórias;

VII - a ação educativa em vigilância sanitária, voltada ao publico externo;

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

VIII - a inspeção e fiscalização sanitária referente à saúde do trabalhador, ao saneamento, às habitações uni familiares, isoladas, agrupadas ou geminadas, seus anexos e lotes vagos, às condições de exercício de profissões e ocupações técnicas e auxiliares relacionadas diretamente com a saúde, aos serviços e estabelecimentos comerciais, industriais e prestacionais regulados por esta lei, à assistência à saúde ou ao interesse à saúde, bem como outros que possam vir a ser regulamentados através de normas técnicas especiais.

§ 2º - A vigilância sanitária relativa à saúde do trabalhador, para fins desta lei, abrange a avaliação das fontes de risco à saúde nos locais e processos de trabalho, determinando a adoção de providências para a eliminação ou redução dos riscos, compreendendo ações desenvolvidas no âmbito da vigilância sanitária, pela autoridade sanitária, em todos os estabelecimentos e locais de trabalho.

Artigo 2º - A vigilância sanitária municipal poderá promover palestras, cursos e orientações com ampla educação sanitária à população do município, utilizando a soma de experiências, recursos e meios cuja influência seja capaz de criar ou modificar, favoravelmente, os hábitos e o comportamento individual ou comunitário em relação à saúde.

CAPÍTULO II

Das Autoridades Sanitárias

Artigo 3º - São autoridades sanitárias, para os efeitos desta lei:

I - Prefeito Municipal de Luziânia;
II - Secretário Municipal de Saúde;
III - Coordenador Municipal da Vigilância Sanitária;
IV - Diretores e Chefes de serviço da Vigilância Sanitária Municipal;
V - Membros das equipes multidisciplinares ou grupos técnicos de fiscalização em Vigilância Sanitária, Epidemiológica e Saúde do Trabalhador requisitados pelo Coordenador Municipal de Vigilância Sanitária que estejam a serviço desta;
VI - Fiscais Sanitários Municipais.

Parágrafo Único. A competência para emitir termos de intimação, notificação, lavrar autos de apreensão, coleta, amostras, infração, apreensão e depósito, inutilização, interdição, é exclusiva dos Fiscais Sanitários Municipais, em efetivos exercícios de seus cargos ou empregos, ou no exercício de cargos em comissão, estritamente na área fiscal.

Artigo 4º - A Secretaria Municipal de Saúde e a Procuradoria Geral do Município garantirão às autoridades sanitárias a proteção jurídica necessária ao exercício de suas funções.

Parágrafo Único. Os órgãos da administração municipal fornecerão com presteza dados cadastrais e demais informações necessárias ao bom andamento dos processos fiscais sanitários.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 5º - A autoridade sanitária terá livre acesso, em qualquer hora e dia, observados os preceitos constitucionais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços de qualquer natureza, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinem à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

§ 1º - Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária poderá intimar o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que facilitem imediatamente, ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

§ 2º - Persistindo o embaraço e esgotadas as medidas de conciliação, sem prejuízo das penalidades previstas, a autoridade sanitária poderá solicitar a intervenção da força policial e/ou da autoridade judicial.

Artigo 6º - Verificado que o funcionamento de estabelecimento regulamentado por esta lei coloca em risco a saúde pública e/ou de seus trabalhadores, ou que esteja instalado de forma irregular e/ou por infringir a legislação sanitária e outras normas vigentes, será obrigatório por parte da autoridade sanitária, entre outras ações, lavrar os termos e autos respectivos, impondo as penalidades cabíveis, sob pena de sofrer sanções administrativas por omissão, sem prejuízo de outras penalidades legais.

Artigo 7º - Além das disposições contidas nesta lei, os estabelecimentos, locais e serviços por ela regulados estão sujeitos às normas técnicas e atos administrativos, existentes ou a serem editados pela Secretaria Municipal de Saúde, podendo a autoridade sanitária fazer uso, ainda, de Legislação Estadual e/ou Federal vigente.

Artigo 8º - A Secretaria Municipal de Saúde elaborará modelo orientador de formulário para denúncia de infrações sanitárias a ser utilizado por qualquer pessoa física ou jurídica, modelo este que será amplamente divulgado.

Parágrafo Único. Será preservada a identidade do denunciante, se este assim solicitar.

Artigo 9º - Ao Coordenador, Diretores e Chefes dos serviços da vigilância sanitária municipal, bem como aos membros de equipes multidisciplinares requisitados pelo coordenador é incompatível a atribuição ainda que exercida sem fins lucrativos, de direção, propriedade ou responsabilidade técnica, no município de Luziânia, de quaisquer estabelecimentos ou locais sujeitos à fiscalização sanitária.

Artigo 10 - Nenhuma autoridade sanitária poderá exercer as atribuições do seu cargo sem exibir a credencial de identificação fiscal, devidamente autenticada, fornecida pela autoridade competente.

CAPÍTULO III

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Do Licenciamento

Artigo 11 - Alvará de Licença Sanitária um dos instrumentos pelo qual o estabelecimento público ou privado torna-se habilitado para o funcionamento.

Parágrafo Único. A licença deve ser expedida pela Vigilância Sanitária Municipal ou pela Superintendência Estadual de Vigilância Sanitária, observadas as competências.

Artigo 12 - Todos os estabelecimentos citados no Artigo 1°, §1°, inciso VIII, desta lei e outros regulamentados ou que possam vir a ser regulamentados por Normas Técnicas a critério da autoridade sanitária competente, deverão possuir Alvará de Autorização Sanitária, excetuando-se as habitações unifamiliares, isoladas, agrupadas ou geminadas, seus anexos e lotes vagos.

§ 1° - O Alvará de Vigilância Sanitária terá validade até o dia 31 (trinta e um) de dezembro do ano de sua expedição, ficando sua renovação sujeita à comprovação do cumprimento dos dispositivos definidos na legislação sanitária vigente e demais Normas Técnicas especiais.

§ 2º - A renovação da Licença Sanitária poderá ser requerida até o dia 31 de março do ano subseqüente sem incidência de multas.

§ 3º - O Alvará de Vigilância Sanitária deverá ser afixado em quadro próprio e em lugar visível aos trabalhadores, ao público usuário e consumidor e às autoridades sanitárias fiscalizadoras.

Artigo 13 - Serão fornecidas licenças sanitárias para estabelecimentos comerciais, industriais, prestadores de serviços de saúde e de interesse à saúde, ou de qualquer natureza, que estejam de acordo com a normatização sanitária em vigor, e que apresentem capacidade administrativa, físico-funcional e qualificação de pessoal, adequada ao tipo de atividade e ao grau de risco que possa trazer à saúde.

TÍTULO II
Da Vigilância Sanitária Relativa à Saúde do Trabalhador

CAPÍTULO I
Das Disposições Iniciais de Saúde do Trabalhador

Artigo 14 - A avaliação das fontes de risco à saúde nos locais e processos de trabalho, determinando a adoção das providências para a eliminação ou redução dos riscos, compreendem ações desenvolvidas no âmbito da vigilância sanitária, pela autoridade sanitária, em todos os estabelecimentos e locais de trabalho, avaliando, dentre outros:

I - Condições de riscos ambientais nos locais e processos de trabalho;

II - Medidas de prevenção aos riscos de acidentes nos ambientes de trabalho;

III - Condições de conforto e da adaptação do ambiente de trabalho ao trabalhador;

IV - O controle médico de saúde ocupacional;

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

V - A investigação de agravos à saúde do trabalhador.

CAPÍTULO II

Das condições e Riscos Ambientais nos Locais e Processos de Trabalho

Artigo 15 - Toda instituição e empresa, de caráter público ou privado, deve elaborar e implementar programas de prevenção de riscos ambientais e controle médico de saúde ocupacional, atendendo ao disposto em legislação vigente.

Parágrafo Único. Estes documentos devem permanecer nos locais de trabalho à disposição da autoridade sanitária, podendo ainda, quando necessário, ser solicitada cópia para análise/avaliação.

Artigo 16 - Entende-se por riscos ambientais aqueles decorrentes da exposição pelos trabalhadores aos agentes e processos presentes no ambiente de trabalho, que em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, possam causar danos à saúde do trabalhador.

Artigo 17 - A autoridade sanitária poderá exigir da empresa, a identificação dos agentes de riscos ambientais presentes nos locais de trabalho, assim como sua quantificação.

Artigo 18 - A metodologia e os parâmetros técnicos a serem utilizados para a avaliação dos riscos ambientais serão os adotados pelo SUS e/ou Ministério do Trabalho e Emprego e, na ausência destes, serão utilizados normas e padrões nacionais e/ou internacionais recomendados pelo SUS.

Artigo 19 - A intervenção no ambiente de trabalho deve visar à eliminação ou a redução dos riscos, priorizando sempre a implantação de medidas de proteção de caráter coletivo, obedecendo a seguinte ordem de prioridade: eliminação da fonte de risco; controle dos riscos na fonte; controle dos riscos no ambiente de trabalho; e como última opção a adoção de medidas de proteção individual.

Artigo 20 - Enquanto não se consegue viabilizar a adoção de medidas de proteção de caráter coletivo, ou enquanto estas não forem suficientes, ou se encontrarem em fase de estudo, planejamento ou implantação, ou ainda em caráter complementar ou emergencial, deverão ser adotadas outras medidas, obedecendo-se a seguinte ordem de prioridades:

I - medidas de caráter administrativo ou de organização do trabalho que reduzam a exposição ao risco;

II - utilização de equipamentos de proteção individual.

Artigo 21 - O equipamento de proteção individual deverá ser adequado tecnicamente ao risco, eficiente no controle da exposição e oferecer conforto ao usuário.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 22 - Somente será permitido o uso de equipamento de proteção individual que apresente Certificado de Aprovação ou Conformidade expedido pelo órgão competente, segundo a legislação vigente.

Artigo 23 - Toda situação de trabalho que ofereça grave e iminente risco para a saúde do trabalhador deve sofrer imediata interrupção e interdição pela autoridade sanitária.

Parágrafo Único. Considera-se risco grave e eminente para a saúde do trabalhador toda condição ambiental de trabalho que possa ocasionar risco à vida, lesão irreversível, incapacidade ou morte.

Artigo 24 - Não é permitido o uso de máquinas, ferramentas ou equipamentos danificados.

CAPÍTULO III

Das Medidas de Prevenção aos Riscos de Acidentes nos Ambientes de Trabalho

Artigo 25 - Devem ser adotadas medidas de prevenção de acidentes nos ambientes de trabalhos que levem em conta, entre outros: as máquinas e/ou equipamentos, seus acionamentos e dispositivos de parada, a proteção de suas partes móveis, sua manutenção, limpeza e reparos, a circulação de pessoas e movimentação, armazenagem e manuseio de materiais, conforme legislação vigente.

Parágrafo Único. A área de trabalho, entendida como as áreas de circulação e os espaços entre máquinas e/ou equipamentos, devem estar dimensionadas de forma que os trabalhadores possam se movimentar com total segurança.

Artigo 26 - As máquinas e equipamentos devem manter dispositivos de acionamento e parada de forma que:

I - não se localizem na zona perigosa da máquina e/ou equipamento;
II - possam ser acionados ou desligados em caso de emergência por outra pessoa que não seja o seu operador;
III - não possam ser acionados ou desligados involuntariamente pelo operador ou de forma acidental;
IV - não acarretem riscos adicionais.

Artigo 27 - As máquinas e/ou equipamentos devem ter suas partes móveis devidamente protegidas e/ou enclausuradas dentro de sua estrutura ou isoladas por anteparos adequados.

Parágrafo Único. Entende-se por partes móveis as polias, correias, eixos de transmissão de força, lâminas, serras, rolos, cilindros e outras partes que se movimentem e possam causar danos à integridade física do trabalhador.

Artigo 28 - As manutenções somente devem ser executadas por profissional devidamente habilitado e autorizado pela empresa, conforme legislação vigente.

Parágrafo Único. Os reparos, limpeza e ajustes somente devem ser executados com as máquinas paradas, salvo se o movimento for indispensável à realização da manutenção.

Artigo 29 - Todas as aberturas existentes nos pisos e paredes que possam oferecer risco de acidente, devem ser protegidas de forma a evitar a queda de pessoas e/ou de materiais.

Artigo 30 - O piso dos ambientes de trabalho não deve apresentar saliência ou depressão que prejudique a segurança na circulação de pessoas ou na movimentação de materiais, assim como deve ser mantido limpo e conservado, isentos de substâncias que o torne escorregadio tais como: graxa, óleo, água, areia entre outras.

Artigo 31 - Todas as portas devem proporcionar abertura sem dificuldades e ser de fácil acesso; os corredores e as passagens internas devem permanecer livres.

Parágrafo Único. Em casos especiais, como local público e/ou com aglomeração de pessoas será exigida a identificação de saídas de emergência sem prejuízo de outras legislações.

Artigo 32 - Visando a preservação da integridade física e da saúde do trabalhador, compete, entre outras, ao empregador:

I - permitir e facilitar o acesso das autoridades sanitárias aos locais de trabalho, a qualquer dia e horário e pelo tempo que se fizer necessário, fornecendo-lhes todas as condições necessárias e informações solicitadas;

II - implantar as medidas e procedimentos necessários à prevenção de acidentes e doenças do trabalho;

III - paralisar as atividades na ocorrência de situação de risco grave ou eminente no local de trabalho, providenciando as necessárias medidas corretivas, prevenindo agravo à saúde dos demais trabalhadores;

IV - desenvolver estudos e pesquisas em caso de risco ainda não conhecido, visando esclarecê-lo e eliminá-lo;

V - notificar ao SUS através de instrumento definido por este, a ocorrência de acidente ou doença relacionada ao trabalho;

VI - manter treinamento contínuo aos trabalhadores quanto aos riscos a que estão expostos e respectivas medidas de controle;

VII - informar, divulgar e dar conhecimento a todos os trabalhadores envolvidos quanto aos riscos no desenvolvimento das atividades e das medidas de segurança e de prevenção a serem adotados;

VIII - desenvolver ações educativas visando a prevenção de acidentes e doenças relacionados ao trabalho;

IX - realizar todos os exames médicos de saúde ocupacional necessários, tais como avaliação clínica e exames complementares, considerando os riscos da atividade,

condições de trabalho e os princípios da patologia ocupacional e suas causas, a fim de garantir, preservar e monitorar a saúde dos trabalhadores.

Artigo 33 - Tendo em vista a prevenção das possíveis repercussões negativas sobre a saúde potencializadas pelos riscos existentes no ambiente de trabalho, compete ao trabalhador:

I - adotar as normas e procedimentos de segurança implementadas pelo empregador;

II - colaborar com a empresa na implantação das medidas de segurança;

III - observar as instruções de segurança expedidas pelo empregador;

IV - quando disponibilizados equipamentos de proteção individual, seguir corretamente as orientações recebidas em treinamento quanto ao uso adequado, higienização, manutenção periódica, armazenamento em local adequado e substituição quando apresentar desgaste ou dano;

V - utilizar corretamente, seguindo as orientações recebidas em treinamento, os equipamentos de segurança, sejam de caráter coletivos ou individuais;

VI - comunicar ao pessoal responsável pela saúde e segurança do trabalho ou chefia imediata sobre as situações de risco identificadas no desenvolvimento das atividades que possam comprometer a sua integridade física ou a sua saúde;

VII - submeter-se aos exames médicos previstos nas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;

VIII - ampliar a divulgação das medidas de prevenção referente à saúde e segurança do trabalho implementadas.

CAPÍTULO IV

Das Condições de Conforto e da Adaptação do Ambiente de Trabalho ao Trabalhador

Artigo 34 - As empresas deverão manter os ambientes de trabalho em condições adequadas de higiene, segurança e conforto, de forma a garantir e preservar a saúde dos trabalhadores, levando em conta fatores como: ruído, iluminação, mobiliário, máquinas e equipamentos, sanitários, refeitórios e outros de interesse da saúde, dentro de critérios estabelecidos em legislação específica.

Artigo 35 - Em todo local de trabalho deverá ser fornecido aos trabalhadores água potável e fresca, através de bebedouro ou outro dispositivo equivalente, sendo proibido o uso de copo coletivo.

Artigo 36 - As empresas cujos trabalhadores realizem refeições em suas dependências, devem reservar local específico e adequado para esse fim, dimensionado de forma a atender a demanda, dotado de iluminação e ventilação suficiente e protegido das intempéries.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 37 - Nos trabalhos com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, infectantes, alergizantes, poeiras ou substâncias que provoquem sujidade ou em caso de exposição a calor intenso será exigido lavatório e chuveiro dotado de água quente e fria, separado por sexo na proporção de um para cada dez trabalhadores.

Artigo 38 - O vestiário deve ser dotado de armários individuais e separados por sexo, sempre que a atividade exigir troca de roupas ou uso de uniforme ou guarda-pó.

Artigo 39 - Nos casos de trabalho insalubres ou que exponham os trabalhadores a sujidades, os armários devem dispor de dois compartimentos separados, para uso de material limpo e material contaminado/sujo.

Artigo 40 - O local destinado à moradia ou dormitório para trabalhadores deve ser em local específico para este fim, observada a inexistência de riscos proveniente da área de produção.

Artigo 41 - Todos os locais de trabalho, inclusive os acessos a eles, tais como: corredores, escadas e passagens devem possuir iluminação adequada, apropriada à natureza da atividade desenvolvida.

Artigo 42 - A ventilação será preferencialmente natural, feita por aberturas superiores ou laterais; sempre que a ventilação natural não for possível ou for insuficiente, será obrigatória a instalação de ventiladores, insufladores e exaustores e/ou condicionadores de ar, resguardada a qualidade do ar captado.

Artigo 43 - As condições ambientais de trabalho, bem como todos os equipamentos que compõem o posto de trabalho, devem estar adequados as características psico-fisiológicas dos trabalhadores e a natureza do trabalho a ser executado.

Artigo 44 - Sempre que o trabalho puder ser executado na posição sentada, sem acréscimo de risco, a atividade, ou posto de trabalho deve ser planejado para este posicionamento, sendo que os assentos deverão atender ao disposto na legislação vigente.

Artigo 45 - Nas atividades que exijam sobrecarga muscular estática ou dinâmica do pescoço, ombros, dorso e membros superiores e inferiores, devem ser incluídas pausas programadas durante a jornada de trabalho, a fim de prevenir doenças ocupacionais.

CAPÍTULO V

Do Controle Médico de Saúde Ocupacional

Artigo 46 - Toda instituição, empresa pública ou privada deve elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, conforme legislação vigente.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Parágrafo Único. Todos os exames realizados, assim como todos os atestados de Saúde Ocupacional, ficarão à disposição da autoridade sanitária, podendo ser solicitados a qualquer momento que esta julgar necessário.

CAPÍTULO VI

Da Investigação de Agravos de Saúde do Trabalhador

Artigo 47 - Visando a preservação da integridade física e da saúde dos trabalhadores, a autoridade sanitária deve desencadear a investigação nos ambientes e processos de trabalho, previamente definidas em seu planejamento, a fim de estabelecer as medidas preventivas, corretivas e punitivas previstas em lei.

§ 1º - Se durante a investigação for constatado pela autoridade sanitária, situação de risco grave e iminente ou dano à saúde dos trabalhadores, serão implementados, de imediato, ações preventivas, de correção ou de interdição parcial ou total.

§ 2º - Serão considerados para fins de investigação todos os óbitos, amputações, doenças ocupacionais de caráter epidêmico, bem como, outros acidentes graves relacionados com o trabalho e considerados como eventos sentinela.

CAPÍTULO VII

Das Disposições Finais de Saúde do Trabalhador

Artigo 48 - Não poderão ser comercializados, fabricados, importados, vendidos ou locados, máquinas e/ou equipamentos desprovidos de dispositivo adequado de segurança e de proteção contra acidentes.

Artigo 49 - Os trabalhadores e/ou suas entidades representativas poderão encaminhar denúncia à autoridade sanitária, nas questões que comprometam a saúde e segurança dos trabalhadores.

Artigo 50 - Todas as questões relativas à saúde e segurança dos trabalhadores no Município serão regidas pelas disposições contidas nesta lei, nas Normas Técnicas e atos administrativos, existentes ou a serem editados pela Secretaria Municipal de Saúde, podendo ainda, a autoridade sanitária fazer uso de Legislação Federal vigente.

Artigo 51 - Para subsidiar a avaliação e análise nas questões relativas à saúde e segurança dos trabalhadores, a autoridade sanitária poderá exigir, da empresa, cópia de documentos pertinentes.

TÍTULO III

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Dos Estabelecimentos de Assistência à Saúde ou Prestadores de Serviços à Saúde

CAPÍTULO I

Das Disposições Gerais aos Estabelecimentos de Assistência à Saúde

Artigo 52 - Consideram-se estabelecimentos de assistência à saúde ou prestadores de serviços de saúde, empresas e/ou instituições públicas ou privadas, que tenham por finalidade a promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde do indivíduo ou prevenção da doença, tais como: hospitais, maternidades, policlínicas, clínicas e consultórios de qualquer natureza, ambulatórios, laboratórios, bancos de sangue, de órgãos, de leite e congêneres, acupuntura, veículos para transporte e pronto atendimento de pacientes e postos de saúde, dentre outros.

Artigo 53 - Todo estabelecimento de assistência à saúde ou prestadores de serviços de saúde deverão possuir alvará de licença sanitária expedido pelo órgão competente, sob a responsabilidade de profissionais legalmente habilitados para cada área de serviço, com termo de responsabilidade assinado junto à autoridade sanitária e com pessoal técnico habilitado.

Artigo 54 - Os estabelecimentos de assistência à saúde ou prestadores de serviços de saúde devem ter responsável técnico, de acordo com a legislação sanitária, ainda que mantenham serviços conveniados, terceirizados ou profissionais autônomos.

Artigo 55 - 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.

Artigo 56 - 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 serem utilizadas para outros fins diferentes daqueles para os quais foram licenciados, nem servir de passagem para outro local.

Artigo 57 - 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.

Artigo 58 - Os desinfetantes anti-sépticos e produtos químicos utilizados nos estabelecimentos de assistência à saúde deverão estar condizentes com as normas legais em vigor.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 59 - Os estabelecimentos de assistência à saúde ou de prestação de serviços de saúde periodicamente verificarão as instalações, equipamentos e aparelhagem indispensáveis, cuidando de sua manutenção, de acordo com a legislação e as normas técnicas em vigor.

Artigo 60 - 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 deverão manter controles e registros na forma prescrita na legislação vigente.

Artigo 61 - 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.

Artigo 62 - 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.

Artigo 63 - O funcionamento de unidades hospitalares fica condicionado a prévia licença do órgão sanitário competente.

§ 1º - O alvará de licença Sanitária é pré-requisito para credenciamento junto ao Sistema Único de Saúde.

§ 2º - Para obter o Alvará de Licença Sanitária, os hospitais deverão apresentar infra-estrutura 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 - relatório de vistoria.

Artigo 64 - 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.

SEÇÃO I

Da Construção

Artigo 65 - Todo projeto arquitetônico de construção ou reforma 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, de acordo com a legislação vigente.

§ 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.

SEÇÃO II

Da Responsabilidade Técnica

Artigo 66 - 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.

Artigo 67 - 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.

SEÇÃO III

Das Instalações e Procedimentos

Artigo 68 - 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.

Artigo 69 - 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.

Artigo 70 - 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.

Artigo 71 - 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.

Artigo 72 - Os procedimentos de diagnóstico e terapia prestados pelos serviços de saúde, devem obedecer às normas e padrões científicos nacional e internacionalmente aceitos.

Artigo 73 - Os estabelecimentos prestadores de serviços de saúde, mesmo não possuindo internação, devem obrigatoriamente terem comissão de controle de infecção e/ou programa de controle de infecção e executar as ações contidas no referido programa.

Artigo 74 - 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 III
Dos Institutos ou Clínicas de Fisioterapia

Artigo 75 - 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.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 76 - 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.

Artigo 77 - Os equipamentos e instalações físicas dos institutos ou clínicas de fisioterapia deverão ser submetidos a desinfecção adequada, conforme normas técnicas e legislação em vigor.

Artigo 78 - 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.

TÍTULO IV

Estabelecimentos e Atividades de Interesse à Saúde
CAPÍTULO I

Dos Estabelecimentos de Interesse à Saúde
SEÇÃO I

Das Disposições Gerais para Estabelecimentos de Interesse à Saúde

Artigo 79 - Entende-se por serviços de interesse à saúde ou estabelecimentos de interesse à saúde, o local, a empresa, a instituição pública ou privada, e/ou a atividade exercida por pessoa física ou jurídica, que pelas características dos produtos e/ou serviços ofertados, possam implicar em risco à saúde da população e à preservação do meio ambiente.

Artigo 80 - São estabelecimentos e atividades de interesse à saúde:

I - farmácias, drogarias, postos de medicamentos;

II - produtores, embaladores, reembaladores, fracionadores, montadores, distribuidores, transportadores, representantes, comercializadores, importadores, exportadores de: medicamentos, correlatos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes domissanitários, insumos, produtos químicos, produtos agropecuários, veterinários, agrotóxicos e afins; alimentos, aditivos para alimentos e embalagens;

III - ópitcas;

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

V - serviços de podologia, massagem, estética, cosmética e congêneres;

VI - salões de beleza e cabeleireiros, barbearias, manicura e pedicura;

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

VIII - serviços de terapias holísticas/naturalistas e congêneres;

IX - serviços de tatuagem, bronzeamento, colocação de piercings e congêneres;

X - lavanderias comerciais;

XI - terminais de transporte de passageiros;
XII - academias de ginástica e congêneres;
XIII - locais de lazer e diversão;
XIV - estabelecimentos de hotelaria e hospedagem, acampamentos, estações de água e congêneres;
XV - saunas e piscinas;
XVI - serviços de preparo e transporte de cadáver;
XVII - casas funerárias, necrotérios, instituições de medicina legal, cemitérios, capelas mortuárias, crematório;
XVIII - institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica;
XIX - serviços de desinsetização e desratização;
XX - empresas de esterilização de produtos de interesse à saúde;
XXI - estabelecimentos de ensino, abrangendo, entre outros, a educação infantil, creches e pré-escola, fundamental, médio, superior e cursos livres, como os de preparatório para vestibular;
XXII - instituições ou estabelecimentos de pesquisa biológica e químicas, entre outras;
XXIII prestadores de serviços na área de radiações ionizantes tais como empresas consultoras de proteção radiológica, empresas que realizam manutenção preventiva, corretiva, radiometria e controle de qualidade em equipamentos emissores de radiação ionizante e outros afins;
XXIV - serviços de drenagem urbana;
XXV - outras atividades de interesse à saúde, como: abrigo, coleta, transporte, tratamento e disposição final do lixo, de esgoto sanitário, resíduos sólidos e líquidos abastecimento de água,;
XXVI - os hospitais, clínicas e consultórios veterinários;
XXVII - as garagens, postos de serviços, borracharias, oficinas, lava jatos e congêneres;
XXVIII - outros estabelecimentos ou atividades envolvendo produtos e/ou serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde, não citados.

Artigo 81 - Os estabelecimentos de interesse à saúde devem possuir dependências mínimas necessárias ao seu bom funcionamento, de acordo com a atividade, grau de risco e atendendo a legislação vigente.

SEÇÃO II

Das Instalações e Procedimentos

Artigo 82 - Os estabelecimentos de interesse à saúde devem observar os seguintes requisitos, no que lhes forem aplicáveis:

I - adoção de procedimentos técnicos adequados, definidos nas respectivas normas, no tocante a resíduos infectantes, como secreções e/ou sangue;

II - existência de quadro de pessoal legalmente habilitado e treinado periodicamente;

III - obediência às normas e padrões científicos nacional e internacionalmente aceitos.

Parágrafo Único. Quando solicitado pela autoridade, o estabelecimento deve apresentar documentos referentes aos procedimentos realizados, de acordo com as normas e/ou padrões nacionais e internacionais.

Artigo 83 - Os estabelecimentos de ensino de graduação, pós graduação e pesquisa na área de saúde, devem obrigatoriamente ter comissão de controle de infecção, programa de controle de infecção e executar as ações contidas no referido programa.

Artigo 84 - 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 devem ser descartados ou submetidos a descontaminação, limpeza, desinfecção ou esterilização, conforme o grau de risco de contaminação.

Artigo 85 - 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.

Artigo 86 - Os estabelecimentos de interesse à saúde devem ser mantidos em rigorosas condições de higiene, com estrita observância das normas técnicas sanitárias, de controle de infecção e de biossegurança.

Artigo 87 - Os estabelecimentos de interesse à saúde devem:

I - observar a exigência de instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios, roupas e materiais de consumo indispensáveis, condizentes com suas finalidades, em bom estado de limpeza e funcionamento e em quantidade suficiente ao número de pessoas atendidas;

II - manter programa de manutenção preventiva periódica dos equipamentos e respectivos registros;

III - possuir ambientes claros, arejados e em boas condições de higiene;

IV - possuir todas as instalações, equipamentos, procedimentos operacionais e pessoal necessários ao seu funcionamento e atender, após inspeções, todas as exigências desta Lei e demais normas sanitárias;

V - manter de forma organizada e sistematizada os registros de suas atividades, devendo esses dados serem colocados à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados;

VI - dispor de pessoal suficiente para suas atividades, com capacidade técnica necessária e treinados periodicamente para garantir a qualidade dos produtos e serviços ofertados;

I.possuir sistema de garantia da qualidade difundido em todos os níveis da empresa de modo a assegurar a qualidade dos produtos e serviços ofertados.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos de interesse à 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.

Artigo 88 - Antes de iniciada a construção, reforma, ampliação ou reconstrução de edificação de estabelecimento de interesse a saúde, devem ser apresentados projeto arquitetônico de acordo com as Normas Técnicas da ABNT e memorial descritivo das áreas para avaliação pela autoridade sanitária.

CAPÍTULO II

Saneamento Básico

SEÇÃO I

Das Águas de Abastecimento Público e Privado

Artigo 89 - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de água o exame periódico de suas redes e demais instalações com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Parágrafo Único. Compete ao órgão credenciado pelo poder público a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de águas de Luziânia.

Artigo 90 - Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidades ou falhas no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Artigo 91 - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

Artigo 92 - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus componentes ativos, e permanecer devidamente tampados.

Artigo 93 - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 94 - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável somente onde não houver sistema de abastecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

§ 1º - Os poços deverão ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

§ 2º - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15,00 m (quinze metros) de focos de contaminação.

§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:

I - paredes impermeabilizadas até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo;
II -tampa de concreto;
III - extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;
IV - dispositivo que desvie águas pluviais e calçada de cimento em torno do poço com caimento tal que evite a acumulação de águas nessa calçada.

§ 4º - Nas regiões periféricas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

SEÇÃO II

Das Ações do VIGIÁGUA/VIGISOLO

Artigo 95 - A Vigilância Sanitária municipal atenderá, em comum acordo com os órgãos responsáveis pelo VIGIÁGUA e VIGISOLO, ou outros que vierem substituí-los ou complementá-los, quanto às ações destinadas para análises, fiscalizações, informações, alimentação de sistemas ou outras necessárias para o bom andamento dos programas.

SEÇÃO III

Das Empresas de Limpeza de Reservatórios

Artigo 96 - 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 destas atividades sem o uso de Equipamentos de Proteção Individual, específicos e exclusivos, para a execução deste serviço.

§ 2º - Os equipamentos empregados para os serviços de limpeza e desinfecção devem ser de uso exclusivo para esse fim.

Artigo 97 - 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 IV

Das Águas Servidas, Pluviais e Redes Coletoras de Esgoto

Artigo 98 - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais, ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas pelo sistema oficial de coleta de esgotos sanitários serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema aterrando e isolando fossas existentes.

§ 1º - É proibido lançar em logradouro público águas servidas, observadas as disposições do Código de Posturas do Município.

§ 2º - A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalações permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

§ 3º - Todos os prédios de qualquer espécie ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas e sumidouros nas localidades onde não houver rede de esgoto sanitário.

§ 4º - Todo prédio que utilizar fossa séptica e sumidouro será obrigado a mantê-lo em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando as limpezas que forem necessárias.

§ 5º - Nas regiões periféricas poderão ser tomadas outras medidas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Artigo 99 - As águas pluviais ou de drenagem provenientes do interior de imóveis em geral deverão ser canalizadas através do respectivo imóvel rumo à galeria de água pluvial existente no logradouro ou, no caso de sua inexistência, desta para as sarjetas. Quando pela natureza e/ou condições do solo não for possível a solução supracitada, as referidas águas deverão ser canalizadas através do imóvel vizinho que oferecer melhores condições, observadas as disposições do Código Civil.

§ 1º - É proibido manter nos terrenos, edificados ou não, águas estagnadas.

§ 2º - É proibido canalizar para as galerias pluviais águas servidas e esgoto sanitário.

§ 3º - Nas regiões periféricas poderão ser tomadas outras medidas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Artigo 100 - As águas residuais de qualquer natureza, quando por suas características físicas, químicas ou biológicas alterarem prejudicialmente a composição das águas receptoras, deverão sofrer prévio tratamento.

Parágrafo Único. O lançamento de águas residuais de qualquer natureza, em áreas receptoras ou áreas territoriais, somente é permitido quando não prejudicial à saúde humana e ao equilíbrio ecológico.

Artigo 101 - Compete à Secretaria de Saúde examinar e aprovar os planos e os estudos de fluoretação contidos nos projetos a que se refere o artigo anterior.

Artigo 102 - A Secretaria Municipal de Saúde deverá exercer o controle sobre os sistemas públicos de abastecimento de água destinada ao consumo humano, a fim de verificar o exato e oportuno cumprimento das normas aprovadas sobre a fluoretação da água.

Artigo 103 - Os projetos de provisão ou purificação de água potável, de qualquer natureza, deverão ser objeto de aprovação por parte do órgão de vigilância sanitária competente da Secretaria de Saúde.

Artigo 104 - É proibido o uso de água poluída em hortas, pomares e áreas de irrigação.

Artigo 105 - Toda empresa prestadora de serviços de "Limpa Fossa" e "Desentupimento" deverá ser licenciada pela Vigilância Sanitária Municipal.

Parágrafo Único. Para seu licenciamento as empresas deverão apresentar projeto de destinação dos efluentes coletados.

SEÇÃO V

Da Coleta e Disposição do Lixo

Artigo 106 - São considerados lixos especiais aqueles que por sua constituição apresentam riscos maiores para a população, assim definidos:

I - lixos hospitalares;
II - lixos de laboratórios de análises e patologias clínicas;
III - lixos de farmácia e drogarias;
IV - lixos químicos;
V - lixos radioativos;
VI - lixos de clínicas e hospitais veterinários;
VII - lixos de consultórios e clínicas odontológicas.

§ 1º - Os lixos de laboratório de análises patológicas clínicas deverão estar acondicionados em recipientes adequados à sua natureza, de maneira a não contaminarem as pessoas e o ambiente.

§ 2º - Os lixos especiais tratados no *caput* deste artigo serão acondicionados em recipientes resistentes de forma a impedirem vazamento, não podendo ser colocados em vias públicas, sendo recolhidos dentro do estabelecimento de procedência, no qual será guardado em local seguro e inacessível ao público.

§ 3º - Os recipientes deverão ser sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado e resistente, devendo ser lacrado com fita crepe ou arame plastificado.

§ 4º - As agulhas e outros materiais cortantes ou perfurantes deverão ser colocados em recipientes de paredes rígidas antes de serem acondicionados em sacos plásticos.

Artigo 107 - É proibido deixar no solo qualquer resíduo sólido ou líquido, inclusive dejetos, sem permissão da autoridade sanitária, quer se trate de propriedade pública ou particular.

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

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

§ 3º - Na execução e operação dos aterros sanitários devem ser tomadas medidas adequadas visando a proteção do lençol de água subterrâneo ou de qualquer manancial, a juízo da autoridade sanitária.

§ 4º - Não é permitido proceder a disposição final do lixo em aterros sanitários quando não dispuserem de dispositivos de drenagem e tratamento do percolado e de coleta dos gases produzidos no aterro.

§ 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 prévia, pela autoridade sanitária, das medidas que a mesma determinar.

§ 6º - Os terrenos, deverão ser mantidos limpos e isentos de quaisquer materiais e substâncias nocivas à saúde da coletividade.

Artigo 108 - O lixo deve ser acumulado em recipientes plásticos ou, quando em volumes acima de 100 (cem) litros, em recipientes providos de tampa, construídos de materiais resistentes e não corrosíveis ou outros aprovados pelos órgãos técnicos, sendo vedado dispor resíduos sólidos (lixo) em depósito aberto.

Artigo 109 - A coleta e o transporte do lixo serão feitos em veículo contendo dispositivos que impeçam, durante o trajeto, a queda de partículas nas vias públicas.

Artigo 110 - A aprovação de qualquer solução pretendida para o destino final do lixo que não conste nesta lei ficará a critério da autoridade sanitária e das disposições em normas técnicas especiais.

Artigo 111 - Processar-se-ão, em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º - Não poderá ser o lixo utilizado quando *in natura* para alimentação de animais.

§ 2º - Não poderá o lixo ser depositado sobre o solo.

§ 3º - Não poderá o lixo ser queimado ao ar livre.

§ 4º - Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície.

§ 5º - É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou terrenos vazios de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos.

CAPÍTULO III

Artigo 112 - Estes estabelecimentos, além das demais disposições constantes desta Lei e que lhes forem aplicáveis, deverão atender às exigências deste capítulo.

Artigo 113 - As piscinas são classificadas em:

Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e de suas relações;

Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;

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

Parágrafo Único. As piscinas classificadas como particulares poderão sofrer inspeção da autoridade sanitária, a critério desta, em casos que haja risco à saúde pública.

Artigo 114 - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Artigo 115 - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Artigo 116 - As piscinas coletivas e públicas deverão atender às seguintes condições sanitárias:

I - as áreas das piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiro, vestiário e conjunto de instalações sanitárias;

II - os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

a) - o revestimento interno deverá ser de material resistente, liso e impermeável, de fácil limpeza, com superfície contínua;

b) - as paredes serão verticais e não deverão possuir saliências ou reentrâncias;

c) – terem ligação à rede pública de abastecimento de água potável, dotada de desconector para evitar refluxos;

d) – terem esgotamento provido de desconector antes da ligação à rede pública ou outro adequado destino;

e) - o fundo poderá ter declividade igual ou inferior a 7% (sete por cento), não sendo permitidas mudanças bruscas até a profundidade de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros);

f) - em todo seu perímetro deverá haver uma faixa pavimentada com material antiderrapante com largura mínima de 1,00 m (um metro), de fácil limpeza, com declividade mínima de 2% (dois por cento) em sentido oposto ao da piscina;

g) – deverão ter, no mínimo, duas escadas, preferencialmente metálica e inoxidável, 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;

h) – terem as instalações elétricas projetadas e construídas de modo a não acarretar perigo aos usuários;

III - é obrigatória a existência de cerca ou outro dispositivo de vedação de modo a impedir a entrada de não banhista na área do tanque ou de banhistas sem exame médico e sem que passem pelo chuveiro;

IV - os lava-pés, serão obrigatórios no trajeto entre os chuveiros e a piscina e construídos de modo a obrigar que o banhista percorra toda a sua extensão, com dimensões mínimas de 2,00 m (dois metros) de comprimento, 0,30m (trinta centímetros) de profundidade e 0,80m (oitenta centímetros) de largura, devendo ser mantidos com água clorada, com uma lâmina líquida de 0,20 m (vinte centímetro), no mínimo.

Artigo 117 - Além das disposições contidas nos artigos 396 e 400 desta Lei, os vestiários e as instalações sanitárias e chuveiros, atendendo, separadamente, a cada sexo e obedecendo, quanto a sua área, a proporção mínima de:

I – um (1) chuveiro para cada 60,00m² (sessenta metros quadrados) ou fração;

II – uma (1) bacia sanitária para cada 100,00m² (cem metros quadrados) ou fração;

III – um (1) lavatório para cada 100,00m² (cem metros quadrados) ou fração;

IV – um (1) mictório para cada 100,00m² (cem metros quadrados) ou fração.

V - ventilação direta para o exterior devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

Parágrafo Único. É vedado o uso de estrados de madeira.

Artigo 118 - A água das piscinas deve obedecer padrões de qualidade e controle químico e bacteriológico, na forma estabelecida nesta norma técnica, verificando-se que:

I - o suprimento de água para alimentação periódica, quer seja para a alimentação contínua, quer para a reposição na circulação, deve inicialmente provir de um manancial (poços, fontes, rede pública) aceitável sob o ponto de vista químico, físico e bacteriológico;

II - a limpeza da água deve ser tal que a uma profundidade de 3,00 m (três metros) possa ser visto, com nitidez, o fundo das piscinas;

III- deverá haver um adequado controle do equilíbrio acidez/alcalinidade da água da piscina, devendo-se manter o pH entre 7,2 e 7,8;

IV – a água das piscinas deverá ser tratada com cloro ou seus compostos, os quais deverão manter na água sempre que a piscina estiver em uso, um excesso de cloro livre (cloro residual) não inferior a 1 ppm(partes por milhão) nem superior a 3 ppm, observando-se ainda o seguinte:

a) - quando o cloro ou seus compostos forem usados com amônia, o teor de cloro residual na água, quando a piscina estiver em uso, não deve ser inferior a 1 ppm (parte por milhão);

b) - as piscinas que recebem continuamente água considerada de boa qualidade e cuja renovação total e realize em tempo inferior a doze horas, poderão ser dispensadas das exigências deste inciso (IV);

V - como padrão bacteriológico, a água de piscina deverá apresentar uma contagem geral de bactérias inferior a 200 bactérias por 100ml em 85% de no mínimo 5 (cinco) amostras, coletadas no decorrer do tempo; e resultados negativos na pesquisa de coliformes, em porções de 10ml de amostras na mesma proporção acima. Deverá ser observado que:

a) - todas as amostras de água de piscina contendo cloro devem ser coletadas em frascos, contendo tiosulfato de sódio (2 gotas de solução a 10%), adicionado antes da esterilização;

b) - as coletas deverão ser efetuadas com a piscina em uso, e de preferência na hora de maior freqüência.

Artigo 119 - O número máximo permissível de banhista utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de um para cada 2,00 m² (dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todos freqüentadores do tanque o banho prévio de chuveiro.

Artigo 120 - As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste regulamento, devendo a interdição vigorar até que se tenha regulamentada a situação que originou.

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

Artigo 121 - O não cumprimento da interdição referida no artigo anterior acarretará ao infrator as penalidades previstas em leI -

Artigo 122 - Nenhuma piscina de uso coletivo e público poderá funcionar sem a responsabilidade técnica de profissional legalmente capacitado, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais para água de piscinas.

Artigo 123 - Fica vedado o funcionamento de piscinas de uso coletivo e público sem a assistência permanente de um salva-vidas nos horários de banho, obedecendo-se ainda o seguinte:

I - para prevenção de acidentes, socorro e atendimento de acidentados, os estabelecimentos possuirão, no mínimo, ganchos, cordas, bóias e caixas de primeiro socorros;

II - a critério da autoridade sanitária e de acordo com as características da piscina, poderá ainda ser exigida a existência de padiola, cobertores, ressuscitadores, posto de salvamento de primeiros socorros e telefone próximo.

Artigo 124 - Os usuários deverão obrigatoriamente submeter-se a exame médico e apresentar ficha de aprovação (aptidão física) assinada por profissional legalmente habilitado.

Parágrafo Único. Será 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.

Artigo 125 - 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.

Artigo 126 - As circulações de acesso e escoamento do público, externas à sala de espetáculos, terão largura mínima de 3,00m (três metros), sendo acrescidas de 0,10m (dez centímetros) para cada 20 (vinte) lugares ou fração excedente da lotação de 100 (cem) lugares.

Artigo 127 - Ter vãos de ventilação efetiva cujas as superfícies não sejam inferiores a 1/10 (um décimo) da área do piso.

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

§ 2º - Em qualquer caso, será obrigatória a instalação de equipamentos de reserva.

Artigo 128 - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes condições:

I - área mínima de 12,00 m^2 (doze metros quadrados), pé direito de 3,00 m (três metros);

II - porta de abrir para fora e construída de material incombustível;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

IV - instalações sanitárias.

Artigo 129 - As instalações sanitárias destinadas ao público dos cinemas, teatros e auditórios serão separados por sexo.

Parágrafo Único. Para o sexo masculino, um vaso e um lavatório para cada 250 (duzentos e cinqüenta) lugares ou fração e um mictório para cada 150 (cento e cinqüenta) lugares ou fração, e, para o sexo feminino, um vaso e um lavatório para cada 200 (duzentos) lugares ou fração, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,00 m (dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material suficiente para o escoamento de águas de lavagens, teto liso pintado na cor clara.

Artigo 130 - Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros com jato inclinado ou outro meio que garanta água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos, devendo ser localizados fora das instalações sanitárias, para uso dos freqüentadores, na proporção mínima de um para cada trezentas pessoas.

Artigo 131 - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros).

Artigo 132 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias ligadas a uma fossa ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário para cada duzentos freqüentadores, em compartimentos separados.

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

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

Artigo 133 - Os estabelecimentos previstos no artigo estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Artigo 134 - Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender, além das normas e especificações gerais, os seguintes requisitos:

I - pé direito não inferior a 4,00 m (quatro metros);
II - área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;
III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capazes de proporcionar suficiente renovação de ar interior.

Parágrafo Único. Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Artigo 135 - Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste regulamento.

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

Artigo 136 - As creches devem atender, no que couber, às disposições desta lei, e às seguintes:
a) - berçário, com área mínima sendo 3,00 m2 (três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre paredes a distancia mínima de 0,50 m (cinqüenta centímetros);
b) - saleta para amamentação com área mínima de 6,00 m2 (seis metros quadrados) providas de cadeiras ou banco-encosto para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;
c) - cozinha para o preparo de mamadeiras ou suplementos para as crianças ou para as mães com área de 4,00 m2 (quatro metros quadrados), no mínimo;
d) - compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00 m2 (três metros quadrados), no mínimo;
e) - instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Artigo 137 - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das disposições que são aplicáveis, deverão ainda, atender às seguintes condições:

a) - terem os dormitórios área de 6,00 m2 (seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00 m2 (quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;
b) - terem nas instalações sanitárias 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 10 pessoas assistidas;
c) - terem cozinhas e anexos com área mínima de 20,00 m2 (vinte metros quadrados) e na proporção de 0,50 m2 (cinqüenta centímetros quadrados) por pessoa assistida;
d) - terem refeitório com área de 20,00 m2 (vinte metros quadrados) e na proporção de 0,50 m2 (cinqüenta centímetros quadrados) por pessoa assistida;
e) - terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;

f) - paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;

g) - terem pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, com inclinação, suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

Artigo 138 - Os estabelecimentos citados neste capitulo que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.

CAPÍTULO IV

Dos Hotéis, Hospedarias, Motéis, Pensões, Pensionatos e Congêneres

Artigo 139 - Além das demais disposições legais aplicáveis, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

II - teto liso, pintado na cor clara.

III - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no artigo 396 desta Lei, deverão ser separadas por sexo, contendo um lavatório uma bacia sanitária e um chuveiro para até 59,00m², de 60 a 119 m² dois lavatórios duas bacias e dois chuveiros, de 120 a 249 m² três lavatórios três bacias e três chuveiros, de 250 a 499 m² quatro lavatórios, quatro bacias e quatro chuveiros, de 500 a 999 m² seis lavatórios, seis bacias e seis chuveiros, de 1000 a 1999 m² oito lavatórios, oito bacias e oito chuveiros e de 2000 a 3000 m² dez lavatórios, dez bacias e dez chuveiros e acima de 3000 m² 1/300 m² por fração.

IV - os dormitórios que não dispuserem de instalações sanitárias privativas devem possuir lavatórios com água corrente.

V - nos pavimentos sem leitos, ter no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório para cada sexo.

VI - as toalhas de mesa e guardanapo, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos logo após a sua utilização.

Artigo 140 - Além das disposições contidas no artigo 393 desta Lei, é proibido nos estabelecimentos servir à mesa, pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

Artigo 141 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Artigo 142 - As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00 m (dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas

com azulejos ou material eficiente de cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

I - local para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupa servida;

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

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

Artigo 143 - Os estabelecimentos deverão ter reservatórios de água potável com capacidade que atenda ao estabelecido pelas normas da ABNT.

Artigo 144 - Os dormitórios deverão ter áreas correspondentes a, no mínimo, 5,00 m² (cinco metros quadrados) quando destinado a uma pessoa ou com área mínima de 8,00 m² (oito metros quadrados) quando destinado a duas pessoas de forma tal que permita, no plano do piso a inscrição de um circulo com diâmetro mínimo de 2,00 m (dois metros) e 2,50 m (dois metros e cinqüenta centímetros) respectivamente.

Artigo 145 - 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.

Artigo 146 - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 147 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

CAPÍTULO V

Dos Institutos e Salões de Beleza, Cabeleireiros, Barbearias, Casas de Banho, Casas de Massagens, Saunas e congêneres

SEÇÃO I
Das Disposições Iniciais

Artigo 148 - Em todos os estabelecimentos referidos neste capítulo é obrigatória a limpeza e desinfecção periódica dos locais, móveis, equipamentos e utensílios, na forma determinada pela autoridade sanitárias.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 149 - Os estabelecimentos citados neste capítulo deverão observar, de acordo com o seu tipo de atividade, as seguintes exigências:

I - todos os objetos de uso coletivo como pentes, escovas, bobes, e outros, deverão sofrer desinfecção através de imersão em produto desinfetante (hipoclorito de sódio a 1%) por 30 minutos, após cada uso;

II - as toalhas e golas de uso individual, os lençóis da mesa de depilação e/ou massagem devem ser substituídos e higienizados após cada utilização;

III – possuir insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV – as cadeiras devem ter encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V - os colchões das macas ou mesas de depilação, massagens e/ou tratamento de pele devem ser impermeabilizados;

VI - as faixas de tecidos utilizados em depilação com cera, bem como ataduras, gazes e outros materiais utilizados em tratamentos e limpeza de pele devem ser de uso individual e descartados após o uso;

VII - só poderão realizar depilações, massagens, tratamento e limpeza de pele, os estabelecimentos que dispuserem de sala exclusiva para este fim, equipamentos, materiais apropriados e capacitação técnica na área;

VIII – Todos os materiais perfuro cortantes utilizados devem ser descartáveis e retirados de sua embalagem original na presença do cliente;

IX - é obrigatória a utilização de luvas em todas as atividades em que haja risco de sangramento e contato direto com sangue, plasma ou secreções;

X – As roupas devem ser acondicionadas corretamente, devendo haver separação entre as roupas (toalhas, lençóis e golas, etc.) sujas e limpas;

XI - as roupas limpas devem ser acondicionadas em armários com tampa, de uso exclusivo para roupas limpas, afastado de umidade e de possíveis fontes de contaminação;

XII - as roupas sujas devem ser acondicionadas, logo após o uso, em recipientes impermeáveis, com tampa, de uso exclusivo para este fim.

§ 1º - O lixo deve ser acondicionado em cesto apropriado, com saco plástico e tampa, com capacidade para recolher toda a produção diária de lixo do estabelecimento.

§ 2º - Todo material perfuro cortante a ser descartado deve ser acondicionado em recipientes de paredes rígidas antes de ser acondicionado em sacos plásticos

Artigo 150 - As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

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

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

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

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

Artigo 151 - Quando se tratar de manicura e pedicura, os recipientes deverão sofrer desinfecção após cada uso e os utensílios como alicates, espátulas e outros devem ser esterilizados em estufa a uma temperatura mínima de 170° C por 2 (duas) horas e, em autoclave, a uma temperatura de 121° C por 30 (trinta) minutos.

§ 1° - Nunca reutilizar o giz para estancar sangramento em novo cliente sem antes retirar a porção final do mesmo que teve contato com o sangue ou plasma de outro cliente.

§ 2° - Antes de cada procedimento, o profissional deve lavar as mãos com água corrente e sabão, bem como as mãos e pés dos clientes a ser atendido.

§ 3° - Caso sejam utilizadas bacias para lavagem, sem o uso de protetores plásticos descartáveis, estas deverão ser desinfetadas, obedecendo as seguintes fases:

I - lavagem com água e sabão;
II - secagem com pano seco e limpo;
III - imersão em solução de hipoclorito de sódio a 1% por 30 (trinta) minutos;
IV - enxágüe em água corrente;
V - secagem com pano limpo.

SEÇÃO II

Das Disposições Gerais para os estabelecimentos regulados neste capítulo

Artigo 152 - Todo material deverá ser lavado com água e sabão e secado antes de ser desinfetado e esterilizado.

Artigo 153 - Na esterilização por autoclave ou estufa, devem ser seguidas todas as normas e recomendações já existentes sobre estes métodos.

Artigo 154 - Todos os produtos químicos devem ser usados rigorosamente dentro do prazo de validade, antes e após sua ativação e devem ser mantidos conservados em local fresco e ao abrigo da luz.

§ 1° - O manuseio do produto deve ser feito em local ventilado.

§ 2° - Seguir as recomendações do rótulo no que se relaciona ao uso de EPI's (Equipamentos de Proteção Individual).

Artigo 155 - Os materiais ou equipamentos esterilizados ou desinfetados devem ser guardados em recipientes limpos, tampados e em locais frescos e secos.

Artigo 156 - Todos os produtos químicos utilizados para esterilização, desinfecção ou para qualquer outro procedimento realizado dentro do estabelecimento, deverão ter registro no Ministério da Saúde.

Artigo 157 - Não será permitida a desinfecção ou esterilização em aparelhos que utilizam lâmpadas ultravioleta.

CAPÍTULO VI

Das Lavanderias Comerciais

Artigo 158 - As lavanderias deverão atender a todas as exigências deste Capítulo e demais leis que lhes forem aplicáveis.

Artigo 159 - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Artigo 160 - As lavanderias devem possuir locais destinados a:

a) - depósito de roupas a serem lavadas;
b) - operações de lavagens;
c) - secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamento apropriado para este fim;
d) - depósito de roupas limpas.

CAPÍTULO VII

Dos Estabelecimentos de Ensino e Similares

Artigo 161 - Além das demais disposições legais, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências deste Capítulo.

Artigo 162 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo.

§ 1º - Estes compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de vaso sanitário em número correspondente, no mínimo, a 01 (um) para 25 (vinte e cinco) alunas; 01 (um) para cada 40 (quarenta) alunos; 01 (um) mictório para cada 40 (quarenta) alunos e 01 (um) lavatório para cada 60 (sessenta) alunos ou alunas.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

§ 2º - Deverão, também, ser previstas instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, a proporção mínima de 01 (um) vaso sanitário para cada 10 (dez) salas de aula e os lavatórios serão em número não inferior a 01 (um) para cada 06 (seis) salas de aula e os pisos, paredes e teto obedecerão às normas constantes e aplicáveis desta lei.

§ 3º - As portas celas em que estiverem situadas as bacias sanitárias deverão ser colocadas de forma a deixar vãos livres de 0,15m (quinze centímetros) de altura na parte inferior e de 0,30m (trinta centímetros), no mínimo, na parte superior.

Artigo 163 - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes forem aplicáveis.

Artigo 164 - As áreas de recreação deverão ter acesso direto com o logradouro público que permita o escoamento dos alunos, em caso de emergência.

Artigo 165 - Os reservatórios de água potável do estabelecimento de ensino e similares deverão ter capacidade mínima correspondente a 40 (quarenta) litros por aluno, com capacidade adicional de 50 (cinqüenta) litros por aluno para combate a incêndio.

Artigo 166 - A área de ventilação das salas de aula deve ser, no mínimo, igual à metade da superfície iluminante, que será igual ou superior a 1/5 (um quinto) da área do piso.

Parágrafo Único: É obrigatório nas salas de aulas a iluminação unilateral pela esquerda dos alunos, sendo admitidas a iluminação zenital quando adequadamente disposta e devidamente protegida contra ofuscamento.

Artigo 167 - Os corredores terão largura correspondente entre a 0,1 m (um centímetro) por aluno, que deles se utiliza, respeitando o mínimo de 1,80m (um metro e oitenta centímetros).

Artigo 168 - As escadas e rampas internas devem ter, em sua totalidade, largura correspondente a 0,1m (um centímetro) por aluno, previsto na lotação do pavimento superior, acrescido de 0,5 m (cinco centímetros) por aluno de outro pavimento que deles depende, respeitando o mínimo de 1,50 m (um metro e cinqüenta centímetros).

§ 1º - As escadas e rampas devem ser feitas de material antiderrapante ou dotadas de dispositivos antiderrapantes além de possuírem corrimões.

§ 2º - As escadas não poderão apresentar trechos em leques; os lances serão retos e os degraus não terão mais de 0,16 m (dezesseis centímetros) de altura e nem menos de 0,31m (trinta um centímetros) de profundidade.

§ 3º - As rampas não poderão apresentar declividade superior a 12% (doze por cento).

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 169 - A área das salas de aula corresponderá, no mínimo, a 1,00 m² (um metro quadrado) por aluno lotado, quando em carteiras duplas e a 1,35 m² (um metro e trinta e cinco centímetros de metro quadrados) quando em carteiras individuais, em formato retangular com comprimento menor ou igual a 1,5 (uma e meia) vezes a sua largura.

Artigo 170 - O pé-direito médio das salas de aula nunca será inferior a 3,20 m (três metros e vinte centímetros) com o mínimo, em qualquer ponto, de 2,50 m (dois metros e cinqüenta centímetros).

CAPÍTULO VII

Das Garagens, Postos de Serviços, Borracharias, Oficinas, Lava Jatos e Congêneres

Artigo 171 - Os serviços de pintura nas garagens, oficinas de veículos e postos de serviço, lava jatos e congêneres, devem ser feitos em compartimentos próprios, de modo a evitar a dispersão de tintas e derivados nas demais seções de trabalho, observado o prévio licenciamento pelo órgão ambiental competente.

Artigo 172 - Os efluentes das garagens comerciais, postos de serviços, oficinas e lava jatos passarão obrigatoriamente por uma caixa de areia detentora de óleos e graxas e deverão ser lançados sempre em destino adequado, vedado seu lançamento em via pública a céu aberto.

Artigo 173 - É vedado o funcionamento de oficina, lava jato, garagens e postos de serviço com piso de chão batido.

Artigo 174 - 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.

Artigo 175 Os lava jatos deverão ter boxe próprio, com abertura apenas para entrada do veículo, 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, no mínimo de 2,00m (dois metros), dos muros vizinhos.

CAPÍTULO VIII

Das Agências Funerárias, Velórios, Necrotérios, Salas de Necropsia e de Anatomia Patológica, Cemitérios, Crematórios e Clínicas de Preparação de Cadáveres

Artigo 176 - As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios, ficam sujeitos à disposição desta Lei e demais legislações aplicáveis.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 177 - Não será tolerada a permanência de cadáveres nas agências funerárias.

Artigo 178 - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

I - sala de vigília com área não inferior a 20,00 m2 (vinte metros quadrados);
II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;
III – água potável e copo descartável.

Artigo 179 - Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica deverão ter:

I - sala de necropsia, com área não inferior a 16,00 m2 (dezesseis metros quadrados), e nesta deverá existir:

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

b) - lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necrópsia e do piso;

III - sala de recepção e espera;
IV - crematório;
V - tanque para tratamento.

Artigo 180 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

I - em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;
II - em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios se não houver risco de inundação;
III- nos casos dos incisos I e II a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00 m (dois metros);
IV - deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15,00 m (quinze metros) quando houver redes de água, e por uma faixa de 30,00 m (trinta metros) quando na região não houver redes de água;
V - as faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios;
VI - a critério da autoridade competente poderá ser exigido o estudo de impacto ambiental e respectivo relatório.

Artigo 181 - Nos cemitérios, deverá haver:

I - local para administração e recepção;
II - depósito de materiais e ferramentas;
III - vestiário e instalações sanitárias para os empregados;
IV - instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo.

Artigo 182 - Nos cemitérios, pelo menos 20% de sua área será destinado à arborização ou ajardinamento.

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

Artigo 183 - Os projetos referentes à construção de cemitérios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

Artigo 184 - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e salas para necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos nesta leI -

Artigo 185 - As exumações só poderão ser feitas com autorização e observadas as cautelas e medidas determinadas pela autoridade competente.

Artigo 186 - Nenhum sepultamento será feito sem o atestado de óbito e seu respectivo registro no Cartório competente.

Artigo 187 - Nenhum sepultamento poderá ser feito fora dos cemitérios públicos, particulares ou religiosos e sem observância dos preceitos sanitários ou legais.

Artigo 188 - Nos casos de mortes violentas, homicídios, suicídios ou resultante de acidente de trabalho, a exumação não poderá ser realizada sem o prévio exame necroscópico, realizado pela autoridade competente.

Parágrafo Único. A autoridade sanitária poderá requisitar cópia do exame cadavérico realizado pela autoridade policial.

Artigo 189 - As sepulturas comuns (cova simples) obedecerão à seguinte dimensão: 2,00m (dois metros) de comprimento, 1,80m (um metro e oitenta centímetros) de profundidade por 0,80 m (oitenta centímetros) de largura, distanciados uma das outras, em todos os sentidos, 0,60 m (sessenta centímetros), no mínimo.

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

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

Artigo 190 - É proibido o uso de caixões metálicos ou de caixões de madeira revestidos deste metal, excetuando-se os casos de embalsamamento, exumações ou quando os cadáveres não tenham que ser com eles enterrados, sendo obrigatória sua desinfecção após o uso.

Parágrafo Único. Outros materiais poderão ser utilizados na fabricação de caixões, desde que aprovados pelo Ministério da Saúde.

Artigo 191 - Os veículos para transporte de cadáver deverão ser de forma a se prestarem a lavagem ou desinfecção após o seu uso, tendo o local em que pousa o caixão revestimento metálico ou outro material impermeável.

Artigo 192 - Todo cadáver ou restos mortais, após exumação, que for transportado de um município a outro, para dentro ou fora do país, só o será em caixões de zinco ou equivalente, hermeticamente fechados e constatado pela autoridade sanitária ou policial.

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

Artigo 193 - Não se tratando de morte violenta, homicídio, suicídio ou resultante de acidente do trabalho, é facultado a cremação do cadáver, a juízo da autoridade sanitária ou policial.

Artigo 194 - As usinas ou fornos crematórios obedecerão aos preceitos dos necrotérios.

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

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

Artigo 195 - As cinzas ou restos resultantes dos corpos cremados poderão ser entregues aos familiares do falecido, em urnas metálicas ou de vidro.

Artigo 196 - Os administradores, proprietários, gerentes ou responsáveis por serviços funerários, bem como empresas, firmas ou corporações que fornecerem ou fabricarem caixões mortuários ficam sujeitos às obrigações deste Código e demais legislações em vigor.

CAPÍTULO IX

Das Farmácias, Drogarias, Ervanários e Similares

SEÇÃO I

Conceitos e Definições

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 197 - Para os efeitos desta Lei e suas normas técnicas especiais, considera-se:

I - **EMPRESA** - Pessoa física 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.

II - **ESTABELECIMENTO** - Unidade da empresa destinada ao comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos.

III - **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.

IV - **DROGARIA** - Estabelecimento de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, em suas embalagens originais.

V - **ERVANÁRIA OU HERBANÁRIO** - Estabelecimento que realiza a dispensação de plantas medicinais.

VI - **POSTO DE MEDICAMENTOS 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.

VII - **DISPENSÁRIO DE MEDICAMENTOS** - Setor de fornecimento de medicamentos industrializados privativo de pequena unidade hospitalar ou equivalente.

VIII - **DISPENSAÇÃO** - Ato de fornecimento ao consumidor, de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a título remunerado ou não.

IX - **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.

X - **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.

XI - **DROGA** - Substância ou matéria-prima que tenha finalidade medicamentosa ou sanitária.

XII - **MEDICAMENTO** - Produto farmacêutico, tecnicamente obtido ou elaborado, com finalidade profilática, curativa, paliativa, ou para fins de diagnóstico.

XIII - **INSUMOS FARMACÊUTICOS** - Droga ou matéria-prima aditiva ou complementar de qualquer natureza, destinada a emprego em medicamento, quando for o caso, e seus recipientes.

XIV - **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.

XV - **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.

XVI - **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.

XVII - **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.

XVIII - **ÓRGÃO SANITÁRIO COMPETENTE** - órgão de fiscalização do Ministério da Saúde, do Estado de Goiás, e/ou do Município.

XIX - **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.

XX - **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;

SEÇÃO II

Do Licenciamento

Artigo 198 - 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.

Artigo 199 - O pedido de licença para o funcionamento dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior será dirigido pelo representante legal da empresa ao representante legal do órgão fiscalizador, e, deverá ser instruído com:

I - prova de constituição da empresa;
II - prova de relação contratual entre a empresa e o seu responsável técnico, se este não integrar a empresa, na qualidade de sócio;
III - prova de habilidade legal para o exercício da responsabilidade técnica do estabelecimento, expedida pelo Conselho de Farmácia do Estado de Goiás - C.R.F - GO.

§ 1º - O pedido de licença mencionado no *caput* deste artigo deverá ser vistado no Conselho Regional de Farmácia do Estado de Goiás, juntamente com os documentos mencionados nos seus incisos I, II e III.

§ 2º - No documento que prova a constituição da empresa, deverá ser descrito o objetivo social, de acordo com a conceituação descrita no artigo 197 desta Lei, para cada estabelecimento.

§ 3º - As farmácias e drogarias deverão apresentar, junto com o pedido de licença a planta e/ou projeto do estabelecimento, assinado por profissional habilitado.

§ 4º - Tratando-se de herbanários ou ervanárias e perfumarias, o pedido de licença será acompanhado da prova de constituição da empresa.

§ 5º - A liberação da licença será ainda condicionada ao atendimento desta e demais legislações, no que se refere às instalações físicas.

Artigo 200 - 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 Divisão de Vigilância Sanitária, acompanhada da documentação comprobatória para averbação.

Artigo 201 - A mudança dos estabelecimento farmacêutico para local diverso do previsto na licença, não interromperá a vigência desta, ou de sua revalidação, mas ficará condicionado à prévia aprovação do órgão competente e ao atendimento do disposto nos capítulos desta Lei acerca das instalações físicas.

Artigo 202 - O estabelecimento de dispensação que deixar de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias terá sua licença cancelada.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Parágrafo Único. O cancelamento da licença resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada pela autoridade sanitária competente.

Artigo 203 - As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas, no interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por ato da autoridade sanitária competente.

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

SEÇÃO III

Do Comércio Farmacêutico

Artigo 204 - O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos é privativo dos estabelecimentos definidos no artigo 197 desta Lei, 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.

Parágrafo Único - É igualmente privativo dos estabelecimentos enumerados nos incisos I, II, III e IV deste artigo, a venda de produtos dietoterápicos definidos no item X do Artigo 197 e são de livre comércio a venda dos produtos dietéticos que não contenham substâncias medicamentosas.

Artigo 205 - O controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos abrange as unidades congêneres do serviço público, civil, 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.

Artigo 206 - 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; e de acústica médica. E ainda os odontológicos e os dietoterápicos mencionados no inciso X do artigo 197, tendo-se em observância a legislação específica Federal e Estadual.

§ 1º - Para fins deste artigo, 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, no próprio estabelecimento, a aplicação dos aparelhos mencionados neste artigo, exceto os de aferição de temperatura, glicose e pressão arterial, exclusivamente pelo farmacêutico e nos estabelecimentos devidamente autorizados pelo Órgão Sanitário.

Artigo 207 - 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.

§ 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 deste artigo, o estabelecimento deverá ter local privativo, equipamentos e acessórios apropriados e cumprir os preceitos sanitários pertinentes:

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 cômodo de injeção contará com pia com água corrente, de uso exclusivo para a lavagem das mãos, dispensador de sabão líquido e toalha de papel descartável;
VI - As paredes e teto serão revestidas de material liso, resistente, impermeável e pintados em cor clara.

Artigo 208 - 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.

Artigo 209 - 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.

Artigo 210 - 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 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.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 211 - 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.

Artigo 212 - É expressamente proibida a presença de amostra grátis de quaisquer medicamentos no interior dos estabelecimentos farmacêuticos de dispensação.

Artigo 213 - 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 Divisão de Vigilância Sanitária, e os responsáveis estarão sujeitos às penalidades da lei.

Artigo 214 - É proibido nas 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.

Artigo 215 - Nas farmácias, drogarias e demais estabelecimentos farmacêuticos de dispensação, é vedada a venda de inseticidas, raticidas, desinfetantes e congêneres.

Artigo 216 - Os estabelecimentos destinados a farmácia deverão obedecer as seguintes disposições:

I - localização conveniente, sob o aspecto sanitário;
II - assistência de responsável técnico;
III - possuírem instalações independentes e equipamentos que satisfaçam os requisitos técnicos de manipulação, e dependências destinadas a:

a) - salão de venda, mostruários e entrega de produtos;
b) - laboratório separado para cada especialidade;
c) - local para aplicação de injeções que obedeça ao descrito no artigo 207 desta Lei;

d) - instalações sanitárias de funcionários sem comunicação direta com as demais dependências;

e) - local apropriado para guarda de vidrarias, embalagens e matéria-prima, separado das demais dependências;

IV - todas as dependências deverão possuir ventilação e iluminação adequadas, atendendo aos preceitos sanitários pertinentes;

V - os pisos deverão ser lisos, de material resistente, lavável e dotados de ralo fechado de escoamento;

VI - os forros serão de materiais lisos, resistentes, impermeáveis e não absorventes, pintados em cor clara sendo vedada a liberação de licença para estabelecimento sem forro;

VII - ficam vedados os telhados de fibra amianto e folha de zinco, mesmo que haja forro;

VIII - as paredes serão revestidas de material liso, resistente, impermeável e pintadas em cor clara;

IX – manter termômetro máxima/mínima e registro de controle interna do estabelecimento;

XI – as drogarias deverão possuir área mínima de 30,00 m³ (trinta metros quadrados);

XI - é vedado utilizar qualquer dependência do estabelecimento farmacêutico como consultório ou para fim diverso do licenciamento;

XII – os estabelecimentos farmacêuticos deverão seguir as normas vigentes para embalagens, rotulagem e fracionamento, bem como, para guarda e manipulação de substâncias entorpecentes ou que determinem dependência, prevista nas legislações em vigor;

XIII – o local não poderá servir de passagem obrigatório ou de acesso a residência ou qualquer outro estabelecimento comercial;

XIV - não será permitida a instalação em locais que possam sofrer a influencia de vapores, gases químicos, temperatura elevada, radiações e outras fontes de poluição;

Artigo 217 - As drogarias, postos de medicamentos ou socorros farmacêuticos, dispensários e, inclusive as farmácias hospitalares e as homeopáticas, satisfarão às disposições relativas às farmácias descritas no artigo anterior, no que lhes forem aplicáveis.

SEÇÃO IV

Dos Postos de Medicamentos ou Socorros Farmacêuticos

Artigo 218 - 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.

Artigo 219 - Os "Postos de Medicamentos" ou "Socorros Farmacêuticos", a título precário, 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 06km (seis quilômetros) de distância, não houver estabelecimento farmacêutico devidamente licenciado com responsável técnico habilitado.

Artigo 220 - Os estabelecimentos referidos no artigo anterior funcionarão com licença a título precário, sem necessidade de assistência técnica, perdendo a sua validade por ocasião do licenciamento de farmácia dentro do referido raio de 06 (seis) quilômetros.

Artigo 221 - 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.

Artigo 222 - Ficam sujeitos ao cancelamento da licença sanitária, os estabelecimentos que se dispuserem proceder à manipulação de fórmulas farmacêuticas de qualquer espécie.

Artigo 223 - 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 2 (dois) farmacêuticos legalmente habilitados, com firmas reconhecidas em cartório, dizendo da capacidade e prática no trabalho de dispensação de medicamentos por mais de 3 (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.

Artigo 224 - 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.

Artigo 225 - 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.

Artigo 226 - É vedado aos estabelecimentos de que trata este capítulo usar as denominações "Farmácia" ou "Drogaria" em seus rótulos, letreiros, anúncios ou propagandas.

Artigo 227 - 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.

Artigo 228 - Os postos de medicamentos deverão atender as exigências mínimas no que se refere às instalações físicas, conforme os dispositivos desta lei.

SEÇÃO V

Da Assistência e Responsabilidade Técnica

Artigo 229 - 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.

Artigo 230 - 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 ejetáveis, nem vendidos medicamentos sujeitos ao regime especial de controle.

Artigo 231 - A assistência e responsabilidade técnica das filiais ou sucursais serão exercidas por profissional que não seja o da matriz ou sede.

Artigo 232 - A responsabilidade técnica do estabelecimento será comprovada através de declaração de firma individual, pelo estatuto ou contrato social, ou pelo contrato de trabalho firmado com o profissional responsável, devidamente vistados 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 1 (um) ano a contar da data em que o sócio ou empregado cesse o vínculo com a empresa.

Artigo 233 - Será permitido aos farmacêuticos exercerem a direção técnica de duas farmácias, sendo uma delas comercial, e a outra privativa de unidade hospitalar, ou que se lhes equipare.

Parágrafo Único. A farmácia privativa de unidade hospitalar, ou que se lhe equipare, integrante de órgão público ou de instituição particular, a que se refere este artigo, é a que se destina ao atendimento exclusivo a determinado grupo de usuários.

SEÇÃO VI

Do Receituário

Artigo 234 - Somente será aviada a receita médica ou odontológica que:

a) - estiver escrita a tinta, em vernáculo, por extenso e de modo legível, observados a nomenclatura e o sistema de pesos e medidas oficiais;

b) - contiver o nome e o endereço residencial do paciente e, expressamente, o modo de usar a medicação;

c) - contiver a data e a assinatura do profissional, endereço do consultório ou da residência, e o número de inscrição no respectivo Conselho profissional;

d) - não apresentar rasuras ou emendas.

§ 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 - É obrigatória a utilização das denominações genéricas (Denominação Comum Brasileira) em todas as prescrições de profissionais autorizados, nos serviços públicos, conveniados, no âmbito do Sistema Único de Saúde.

Artigo 235 - Somente as farmácias poderão receber receitas de medicamentos magistrais ou oficinais para aviamento, vedada a intermediação sob qualquer natureza.

Artigo 236 - As farmácias e as drogarias disporão de rótulos impressos para uso nas embalagens dos produtos aviados, neles constando nome e endereço do estabelecimento, o número da licença sanitária, nome do responsável técnico e o número de seu registro no Conselho de Farmácia do Estado de Goiás.

Parágrafo Único - Além dos rótulos a que se refere o presente artigo, a farmácia terá impressos com os dizeres "Uso Externo", "Uso Interno, "Agite quando Usar", "Uso Veterinário" e "Veneno".

Artigo 237 - Os dizeres da receita serão transcritos integralmente no rótulo aposto ao continente ou invólucro do medicamento aviado, com a data de sua manipulação, número de ordem do registro de receituário, nome do paciente e do profissional que a prescreveu.

Parágrafo Único. O responsável técnico pelo estabelecimento rubricará os rótulos das fórmulas aviadas e a receita correspondente para devolução do cliente ou arquivo, quando for o caso.

Artigo 238 - A receita, em código, para aviamento na farmácia privativa da instituição, somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

Artigo 239 - Quando a dosagem do medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidades, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará informação expressa ao profissional que a prescreveu.

Artigo 240 - O registro do receituário dos medicamentos injetáveis e dos medicamentos sob regime de controle sanitário especial não poderá conter rasuras, emendas ou irregularidades que possam prejudicar a verificação de sua autenticidade.

SEÇÃO VII

Da Fiscalização

Artigo 241 - A fiscalização dos estabelecimentos de que trata o presente capitulo, obedecerá os preceitos fixados para o controle sanitário e será atribuição das Vigilâncias Sanitárias, municipal e estadual, de acordo com suas competências.

Artigo 242 - 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 do Ministério da Saúde para a coleta de amostras para análise.

Artigo 243 - Para efeito de análise fiscal, proceder-se-á conforme estabelecido pelo Ministério da Saúde em Legislação Federal.

Artigo 244 - É terminantemente proibido fabricar, manipular ou vender preparados secretos ou atribuir aos licenciados propriedades curativas ou higiênicas que não tenham sido mencionadas nas licenças, relatórios, rótulos e bulas respectivas.

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

Artigo 245 - A especialidade farmacêutica só poderá ser entregue ao consumo depois de licenciado pelo Ministério da Saúde e cumpridas as exigências para tal fim, conforme determina a legislação federal específica.

Artigo 246 - É expressamente proibido vender especialidades farmacêuticas, bem como outros produtos destinados ao uso farmacêutico, a estabelecimentos não licenciados pela Vigilância Sanitária.

Artigo 247 - À Divisão de Vigilância Sanitária caberá a apreensão e interdição das especialidades farmacêuticas que estiverem em desacordo com as legislações em vigor.

Artigo 248 - As especialidades farmacêuticas e outros produtos destinados ao uso farmacêutico que forem apreendidos pela Divisão de Vigilância Sanitária serão recolhidos e armazenados em local apropriado, até que lhes sejam dados o destino conveniente.

SEÇÃO VIII

Das Substâncias Entorpecentes ou que determinem Dependência Física e/ou Psíquica

Artigo 249 - 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.

Artigo 250 - Os medicamentos descritos no artigo 249 desta Lei deverão ser obrigatoriamente guardados sob chave ou outro dispositivo que ofereça segurança, em local exclusivo para este fim, sob a responsabilidade do farmacêutico responsável.

Artigo 251 - Nenhum estabelecimento público ou privado, poderá expor à venda produtos controlados sem a devida habilitação através da Divisão de Vigilância Sanitária ficando os produtos sujeitos à apreensão.

Artigo 252 - 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 Divisão de Vigilância Sanitária para a devida guarda até o término do processo, quando lhes será dado destino conveniente.

Artigo 253 - Os medicamentos controlados, quando vencidos ou danificados deverão ser encaminhados à Divisão de Vigilância Sanitária acompanhados com a devida justificativa por escrito, e assinada pelo farmacêutico e o representante legal da empresa.

SEÇÃO IX

Das Disposições Finais

Artigo 254 - As farmácias e drogarias serão obrigadas a plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Parágrafo Único. O Regime de Escala dos Plantões, dentro do Município de Luziânia, será regulamentado de acordo com Lei Municipal vigente.

Artigo 255 - 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 X

Dos Produtos Saneantes e dos Estabelecimentos Aplicadores de Saneantes Domissanitários

Artigo 256 - Por produto saneante entende-se toda substância ou preparação destinada à higienização, desinfecção ou desinfestação, para aplicação domiciliar ou em ambiente coletivo, público e lugares comuns. São os antissépticos, os detergentes, os desinfetantes, os inseticidas, os raticidas e outros aplicativos à higiene de ambientes, os de aplicação em vegetais e seus produtos, no tratamento da água, do solo e os de aplicação na pecuária.

Artigo 257 - A empresa que tenha por atividade a fabricação de produtos saneantes, somente poderá funcionar mediante a licença do órgão sanitário competente.

Artigo 258 - Os produtos saneantes domissanitários e congêneres somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e expostos à venda, após terem sido licenciados pelo órgão federal de saúde.

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

Artigo 259 - A direção técnica dos estabelecimentos industriais de produtos saneantes deverá ser exercida por profissional devidamente habilitado e inscrito no órgão de saúde do município e no respectivo Conselho Regional.

Artigo 260 - Para a obtenção do alvará de licença junto ao órgão de saúde competente, deverá apresentar a documentação abaixo, e ainda satisfazer às exigências quanto às instalações e dependências para indústrias químicas e farmacêuticas em geral, e estar ainda o prédio isolado de residência:

I - Contrato Social com todas alterações (se houver);
II - C.G.C.;
III - Apresentar responsável técnico, com cópia do contrato de trabalho vistado pelo Conselho Regional respectivo, e/ou comprovante de pagamento de anuidade, com comprovação de identidade civil e profissional;

Artigo 261 - Para a fabricação, manipulação, comércio e aplicação dos produtos saneantes, alem destas determinações legais, serão observadas fielmente as estabelecidas pela legislação federal específica e suas Normas Técnicas Especiais.

Artigo 262 - Só podem ser feitas desinsetização e desratização, nos domicílios ou em ambientes de uso coletivo, por profissionais devidamente licenciados pelo órgão sanitário competente do município.

Artigo 263 - As empresas que fizerem desinfecção, desinsetização e desratização só podem usar produtos licenciados, e devem fornecer um certificado do trabalho realizado constando o nome, os caracteres dos produtos ou misturas que utilizarem, nome do responsável técnico, número do registro no respectivo Conselho Regional, endereço da empresa e o número da inscrição estadual.

Parágrafo Único. No caso de mistura, deverão ser fornecidas as proporções dos componente das mesma.

Artigo 264 - As empresas não poderão funcionar ou manipular os produtos a que si refere este capitulo sem o responsável técnico habilitado, ficando sujeitos à multa e interdição temporária de estabelecimento até a devida regularização.

Artigo 265 - Além das disposições previstas nesta lei, deverão ser observadas as determinações constantes na legislação estadual e federal, para aplicação de inseticidas congêneres de uso domiciliar.

CAPÍTULO XI

Dos Institutos e Clínicas de Beleza sob Responsabilidade Médica

Artigo 266 - Os institutos e clínicas de beleza sob responsabilidade médica, são estabelecimentos que se destinam exclusivamente a tratamento com finalidade estética envolvendo atividades que só podem ser exercidas por profissionais legalmente habilitados.

Artigo 267 - É obrigatória a presença do médico responsável, ou de seu substituto legal, com termo de responsabilidade assinado perante o órgão sanitário competente, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento.

Artigo 268 - Os estabelecimentos de que trata este capítulo terão livro próprio com folhas enumeradas e com termo de abertura e encerramento autenticados pela autoridade sanitária competente e por esta rubricados, destinado ao registro diário das prescrições médicas indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e o seu endereço completo, o nome o médico que prescreveu, com seu número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e o endereço do seu consultório ou residência.

Artigo 269 - O responsável médico pelo instituto ou clínica de beleza, quando não for o proprietário, deverá apresentar contrato do trabalho ao órgão de vigilância sanitária competente para anotação.

CAPÍTULO XII

Dos Laboratórios e Oficinas de Prótese Odontológica

Artigo 270 - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica somente poderão funcionar após serem licenciados, a cargo de profissional habilitado, com termo de responsabilidade assinado perante o órgão sanitário competente.

Parágrafo Único. É obrigatório presença do profissional responsável ou de substituto legalmente habilitado, durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.

Artigo 271 - Os laboratórios e oficinas de prótese odontológica deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, instrumentos, vasilhames, e todos os meios necessários às suas finalidades mantidos em perfeitas condições de higiene.

Artigo 272 - Os estabelecimentos odontológicos que contem com laboratórios de prótese próprios terão dependências específicas para os referidos laboratórios separadas das salas de atendimento ao paciente.

Artigo 273 - O laboratório ou oficina de prótese odontológica que não for utilizado exclusivamente pelo cirurgião-dentista não poderá ter comunicação com o consultório dentário.

Artigo 274 - Os laboratórios com oficinas de prótese odontológica, oficiais ou particulares, terão livro próprio com suas folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento assinado pela autoridade sanitária competente destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados, indicando obrigatoriamente a data e o nome do paciente, seu endereço completo, o nome do cirurgião-dentista e o endereço do seu consultório ou residência.

Artigo 275 - Os responsáveis pelos estabelecimentos quando não forem sócios ou proprietários, deverão apresentar contrato de trabalho no órgão sanitário competente para anotação.

Artigo 276 - É vedado aos profissionais dos laboratórios e oficinas de prótese odontológica provar ou aplicar diretamente quaisquer dos aparelhos por eles produzidos.

CAPÍTULO XIII

Das Casas de Artigos Cirúrgicos, Ortopédicos, Fisioterápicos e Odontológicos

Artigo 277 - Nenhum estabelecimento de fabricação ou venda de artigos relacionados neste capítulo poderá instalar-se ou funcionar no município sem a prévia licença do órgão sanitário competente.

Artigo 278 - As sucursais ou filiais deste estabelecimentos são considerados como autônomos, aplicando-lhes, para efeito de licenciamento e fiscalização, as exigências do artigo anterior.

Artigo 279 - É vedado aos estabelecimentos vender ou aplicar aparelhos protéticos, contensivos, corretivos ou imobilizadores, sem a respectiva prescrição médica.

Artigo 280 - Os estabelecimentos deverão ter piso impermeabilizado, paredes pintadas à óleo, em cores claras, e conter no mínimo as seguintes dependências:

I - sala para atendimento de clientes;
II - sala para fabricação ou preparação dos aparelhos;
III - sanitários independentes para cada sexo separados dos ambientes comuns.

CAPÍTULO XIV

Das Academias de Ginástica e Congêneres

Artigo 281 - As academias de ginástica e congêneres só podem funcionar depois de licenciadas e com termo de responsabilidade técnica assinado perante o órgão sanitário competente, devendo contar obrigatoriamente com:

I - assistência de responsável técnico;
II - pisos, paredes e mobiliários devem ser constituídos de material que permita fácil limpeza;
III - colchões, travesseiros, cadeiras, macas e similares devem ser revestidos com material impermeável e íntegro.
IV - possuir lavatório para lavagem das mãos provido de sabão liquido, papel toalha e lixeira de acionamento por pedal ou lixeira sem tampa.

Artigo 282 - O estabelecimento deve manter disponível à autoridade sanitária:

I - cadastro dos alunos matriculados;
II - avaliação médica do aluno;
III - programa de atividades de cada aluno.

Artigo 283 - É vedado o uso, indicação ou venda de anabolizantes, esteróides ou qualquer medicamento no estabelecimento.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

CAPÍTULO XVI

Dos Estabelecimentos de Óptica

Artigo 284 - Além das disposições contidas nas legislações federais e estaduais, os estabelecimentos de ópitca deverão obedecer às determinações desta Lei.

Artigo 285 - Nenhum estabelecimento de óptica poderá instalar-se e funcionar em qualquer parte do Município sem a prévia licença do órgão sanitário competente.

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

Artigo 286 - Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata esse capítulo 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.

Artigo 287 - O responsável técnico que requerer a licença para funcionamento da óptica, deverá pedir baixa quando desejar fazer cessar sua responsabilidade, ficando o estabelecimento obrigado a apresentar outro responsável, sem o qual não poderá funcionar.

Artigo 288 - Os estabelecimentos de óptica, em caso de transferência de local, deverão comunicar e requerer vistoria ao órgão sanitário fiscalizador.

Artigo 289 - Estes estabelecimentos não poderão:

I - utilizar qualquer instalação ou aparelhos destinados a exame oftalmológico;
II - ter consultório em qualquer de suas dependências;
III - confeccionar lentes de grau sem prescrição médica;
IV - manter estoque e/ou comércio de colírios, soros e outros medicamentos de uso em oftalmologia ou não, bem como de alimentos em geral;
V - afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

§ 1º - É vedado ao estabelecimento comercial manter consultório médico mesmo fora das suas dependências; indicar médico que dê aos seus recomendados vantagens não concedidas aos demais clientes e distribuir cartões ou vales que dêem direito a consultas gratuitas, remuneradas ou com redução de preço.

§ 2º - É proibido aos médicos oftalmologistas, seja por que processo for, indicar determinado estabelecimento de venda de lentes de grau para o aviamento de suas prescrições.

Artigo 290 - As filiais ou sucursais dos estabelecimentos de ópitca são considerados como estabelecimentos autônomos, sendo-lhes aplicado, para efeito de licenciamento, as exigências contidas nos artigos anteriores.

Artigo 291 - Para obtenção do registro e licença o estabelecimento de ópitca deverá possuir material indispensável para o aviamento de receituário médico, além de possuir livro autenticado pela autoridade competente para fins de transcrição do receituário – Livro de Registro para Aviamento de Receituário Óptico – que deverá ser preenchido diariamente a tinta, sem rasuras e permanecer no estabelecimento para fins de fiscalização da autoridade sanitária competente.

§ 1º - Os responsáveis pelos estabelecimentos comerciais que se interessarem na informatização do sistema de registro, deverão solicitar por escrito e apresentar o programa informatizado para fins de avaliação e deferimento, ou não, da solicitação à autoridade sanitária competente.

§ 2º - O programa deverá dispor de todos os campos contidos no Livro de Registro para aviamento de Receituário Óptico, como também deverá permitir as opções de consulta, visualização e impressão de relatórios referentes a nome do paciente e prescritor, número da ordem de serviço e data do registro, além de permitir a restauração de dados para fins de avaliação e fiscalização;

§ 3º - Deverá ser feito periodicamente e a critério da autoridade sanitária, cópias de segurança dos arquivos gerados pelo sistema;

Artigo 292 - O óptico não poderá assumir a direção técnica de mais de um estabelecimento congênere.

Artigo 293 - Estão sujeitos ao presente Código o comércio de óculos com lentes de grau e proteção sem grau, com ou sem cor, bem como de lentes de contato.

Artigo 294 - 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, nas receitas, de determinados estabelecimentos para o aviamento de suas prescrições.

Artigo 295 - Ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado compete:

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

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

III - substituição, por lentes iguais, de lentes corretoras danificadas, venda de óculos de proteção, substituições; conserto e adaptação de armações de óculos e lunetas;

IV - assinar diariamente o livro de registro de receituário.

Artigo 296 - Os estabelecimentos de ópitca que venderem por atacado só poderão fornecer seus produtos às firmas habilitadas na forma da lei.

Artigo 297 - Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos de ópitca deverão ter piso impermeabilizado, paredes pintadas a óleo em cores claras até a altura de 2,00m (dois metros) e área mínima de 10,00m^2 (dez metros quadrados) para cada compartimento.

Artigo 298 - As casas de ópitca deverão ter, no mínimo, duas salas, uma destinada ao mostruário e atendimento de clientes e outra destinada ao laboratório.

§ 1º - Nos casos em que o estabelecimento de comércio de produtos ópticos não dispor de laboratório próprio poderá adquirir o produto de outro laboratório que atenda, obrigatoriamente, os requisitos abaixo:

I- o laboratório deverá ser licenciado pelo órgão Sanitário da localidade onde está estabelecido e dispor de técnico habilitado na forma da lei;
II- fornecer para arquivamento junto ao estabelecimento de comércio de produtos ópticos, cópia do alvará sanitário atualizado e certificado do RT do laboratório;
III- manter registro dos dados contidos nas ordens de serviço enviadas pelo estabelecimento de comércio de produtos ópticos.

§ 2º - O estabelecimento de comércio de produtos ópticos deverá dispor de instrumento que comprove a realização do serviço pelo laboratório a que se refere o parágrafo anterior.

Artigo 299 - 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.

Artigo 300 - 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- transcrição dos dados da prescrição;
II- conferência e registro das medidas;
III- informações técnicas adicionais que forem necessárias para a confecção.

Artigo 301 - Deverá ser realizada conferência da Ordem de Serviço atendida pelo laboratório, assegurando a existência do carimbo e assinatura do responsável técnico do laboratório, exatidão da confecção e a data.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

CAPÍTULO XVII

Dos Consultórios Veterinários, Clínicas, Ambulatórios e Hospitais Veterinários, *Pet-Shops* e Congêneres

Artigo 302 - Todos os estabelecimentos privados e públicos, 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.

Parágrafo Único. 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.

Artigo 303 - Para o licenciamento será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação do documento hábil, 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.

Artigo 304 - A fiscalização de produtos de uso veterinário, far-se-á de conformidade com as legislações vigentes.

Artigo 305 - Os hospitais, clínicas e consultórios médico-veterinários destinados ao atendimento de animais de pequeno porte deverão possuir:

I - mesa de exame de aço inoxidável com realização de desinfecção da mesma com álcool a 70° após uso em cada paciente;

II - bancada revestida de material de fácil limpeza com cuba e torneira com água corrente na sala de curativos, dispondo de sabão líquido, toalha de papel e cesto com tampa acionada por pedal;

III - materiais de consumo (medicamentos e correlatos) na validade e com registro ou indicação de isenção dos Ministérios da Saúde (humanos) e da Agricultura (veterinários);

IV - materiais descartáveis de uso único;

V - imunobiológicos em geladeira ou câmara frigorífica exclusiva com termômetro de máxima, mínima e de momento, mantendo a temperatura entre +2°C e +8°C;

VI - equipamentos de proteção individual (EPI) – luvas, avental, máscara e outros;

VII - uso pelos funcionários de uniforme, sapatos fechados, unhas limpas e aparadas e sem adornos nas mãos;

VIII - sala de exame provida de lavatório com sabão líquido, toalha de papel e cesto com tampa acionada por pedal;

IX - materiais esterilizados mantidos na embalagem do processo, fechada e datada, até o momento da utilização;

XI - disponibilidade de vestimenta plumbífera (protetor de tireóide, avental para tórax e gônadas e luvas), em caso de Radiologia;

XII - acondicionamento em saco plástico individual, em freezer ou câmara frigorífica, de cadáveres de animais e/ou peças anatômicas, com identificação do proprietário até o momento do descarte;

XIII - em caso de possuir *Pet-Shop*, o acesso deverá ser independente .

Artigo 306 - Os canis de hospitais e clínicas devem ser individuais, localizados em recintos fechados, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, sendo que as gaiolas podem ser de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

CAPÍTULO XVIII

Das Empresas que comercializam, distribuem, armazenam, transportam, utilizam ou prestam serviços com produtos agrotóxicos, seus componentes e afins, e produtos agropecuários

SEÇÃO I

Do Licenciamento

Artigo 307 - 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.

Artigo 308 - O pedido de licença deve ser instruído com original cópias da seguinte documentação:

I - contrato Social com todas alterações (se houver);

II - C.G.C.;

III - contrato de trabalho do responsável técnico vistado pelo Conselho Regional respectivo, com comprovação de identidade civil e profissional;

IV - planta baixa do imóvel aprovada pelo órgão sanitário competente, no caso de empresa prestadora de serviços;

V - licença do órgão responsável pelo meio ambiente e recursos hídricos, no caso de empresas prestadoras de serviços;

VI - certificado de aprovação expedido pelo Corpo de Bombeiros;

VII - relação completa dos produtos que a empresa irá trabalhar;

VIII - relatório do responsável técnico, constando os procedimentos de garantia da qualidade dos produtos, no caso de empresas prestadoras de serviços.

SEÇÃO II
Das Condições Físicas, Higiênico-Sanitárias e Técnicas

Artigo 309 - 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.

Artigo 310 - Os estabelecimentos das empresas referidas no artigo anterior devem satisfazer no mínimo às seguintes exigências físicas e higiênico-sanitárias:

I- piso impermeável, resistente e de fácil limpeza, provido de ralo com sifão para escoamento da água de lavagem;

II- paredes lisas e em cores claras;

III- iluminação natural e/ou artificial adequadas ao ambiente;

IV- ventilação suficiente e de modo que permita troca constante de ar no ambiente;

V- 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-prateleiras e/ou estrados para armazenagem ou exposição das mercadorias separando os alimentos de uso animal, medicamentos, agrotóxicos etc.;

VIII- 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.

Artigo 311 - O lixo comum deve ser acondicionado em saco plástico dentro de um recipiente com tampa, retirado diariamente, e depositado em local adequado.

Artigo 312 - 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.

Artigo 313 - O transporte de agrotóxicos, seus componentes a afins deverá se submeter as regras e procedimentos estabelecidos para transporte de produtos perigosos, constante da legislação específica em vigor.

Artigo 314 - As empresas que manuseiam agrotóxicos, seus componentes e afins, deverão promover a tríplice lavagem dos vasilhames que o contenham.

SEÇÃO III

Do Depósito de Agrotóxicos, seus componentes e Afins

Artigo 315 - Os locais destinados ao depósito de Agrotóxicos, seus componentes e Afins deverão possuir:

I - área separada das demais;
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;

Parágrafo Único. É proibida a presença de produtos fracionados.

SEÇÃO IV

Do Depósito de Vacinas

Artigo 316 - 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.

CAPÍTULO XIX
Das Casas e Depósitos de Aves e Outros Pequenos Animais Vivos

Artigo 317 - As casas de venda de aves e de outros pequenos animais vivos, além das disposições legais que forem aplicáveis, devem observar o seguinte:

I - ter o piso revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;
II - ter as paredes à altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidas de material cerâmico vidrado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária.

Artigo 318 - As casas de vendas e depósitos de aves e outros pequenos animais vivos devem ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, aplicando-se ainda as seguintes exigências:

I - as gaiolas e gaiolões devem ser metálicos, de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem freqüentes, e serem providos de bebedouros e comedouros de tipo e material aprovados;

II - o número de animais de cada gaiola ou gaiolão não deve ultrapassar ao que for fixado pela autoridade competente;

III - é expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento, animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em estado de super povoamento.

§ 1º - É proibido nesses estabelecimentos o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos.

§ 2º - É permitida a venda de ovos produzidos exclusivamente por animais alojados no local, observadas as exigências específicas.

Artigo 319 - A fim de se prevenir contaminações dos alimentos, o depósito e a venda de aves e outros pequenos animais vivos não podem ser feitos em qualquer outro tipo de estabelecimento de gêneros alimentícios, inclusive em locais ou lojas, mercados e supermercados.

Artigo 320 - Os incubatórios avícolas estão sujeitos às disposições da Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO XX

Do Transporte de Passageiros e Estações de Embarque

Artigo 321 - As estações de embarque e desembarque de passageiros devem dispor de instalações sanitárias individuais para ambos os sexos, disponíveis para uso de todo horário de funcionamento, em numero suficiente a população usuária sendo a sua manutenção da administração desta.

Artigo 322 - Os meios de transporte coletivo devem ser cadastrados e para o seu funcionamento apresentar:

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 - garantir o fornecimento de equipamentos de proteção individual e coletivo adequados aos funcionários encarregados da limpeza e desinfecção das instalações sanitárias.

TÍTULO V

Das Edificações

Artigo 323 - As edificações habitacionais, de lazer, de culto, comerciais e industriais, públicas ou privadas, obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis para a proteção da saúde dos usuários, moradores e trabalhadores.

Artigo 324 - Toda e qualquer edificação, quer seja urbana ou rural, será construída e mantida, observando-se:

I - proteção contra as enfermidades transmissíveis e crônicas;
II - prevenção de acidentes e intoxicações;
III - redução dos fatores de estresse psicológico e social;
IV - preservação do ambiente do entorno;
V - uso adequado da edificação em função de sua finalidade.

Artigo 325 - O usuário do imóvel é o responsável pela sua manutenção higiênica, e, sempre que as deficiências das condições higiênicas, pela sua natureza, não forem de responsabilidade do mesmo ou do poder público, são do proprietário.

Artigo 326 - Todas as edificações devem ser assentadas sobre terreno preparado e nivelado, evitando a estagnação de água de qualquer natureza.

Artigo 327 - Todas as edificações devem ser isoladas do solo por camada impermeável e resistente que as proteja contra a ação da umidade e dos vetores, cobrindo toda a superfície da construção e atravessando as alvenarias, até o paramento exterior, com materiais que satisfaçam as exigências das normas técnicas vigentes.

Parágrafo Único. Quando as condições do terreno exigirem, para afastar a umidade das construções, deve ser realizada a drenagem por processo eficaz.

Artigo 328 - Nos revestimentos das paredes, tetos e pisos das edificações não podem ser utilizados materiais que liberem emanações tóxicas.

Artigo 329 - Todos os elementos construtivos e decorativos externos das edificações não devem permitir o abrigo de animais ou a estagnação de água.

Artigo 330 - Nas edificações residenciais, comerciais, estabelecimentos prestadores de serviços à saúde e hospedagem, não é permitido o uso de forro gradeado.

Artigo 331 - Podem ser dispensadas as calhas nas construções convenientemente orientadas e protegidas por coberturas de beiral com saliência capaz de evitar que incidam sobre as paredes do edifício, as águas pluviais provenientes dos telhados, as quais terão assegurado o seu fácil escoamento.

Artigo 332 - Quando não for possível atender exigências do artigo anterior, o escoamento das águas deve ser feito por meio de calhas ligadas a coletores, uma vez preenchidos os seguintes requisitos:

I - adoção de dispositivos nas construções para a fixação e que facilitem o acesso e a inspeção das calhas em toda a sua extensão;

II - que as calhas sejam sempre proporcionais, em dimensões, à capacidade de captação da área de cobertura que vão servir, evitando extravasamento, de acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas;

III - as calhas devem ser desobstruídas periodicamente e mantidas com inclinação adequadas para o total escoamento da água.

Artigo 333 - As áreas descobertas dos perímetros fechados das edificações, devem ter piso revestido por material impermeável e ser dotadas de ralos receptores de águas pluviais, ligados à canalização de escoamento que devem ser tubuladas ao atravessar o interior das edificações.

Artigo 334 - As edificações comerciais e industriais devem ter instalações sanitárias para ambos os sexos, com acesso independente.

§ 1º - As instalações sanitárias para homens devem ser providas de um vaso sanitário, um mictório e um lavatório para cada 100,00 m^2 (cem metros quadrados) de área útil das salas.

§ 2º - As instalações sanitárias para mulheres devem ser providas de dois vasos sanitários e um lavatório para cada 100,00m^2 (cem metros quadrados) de área útil das salas.

Artigo 335 - É vedado o tubo de quedas para resíduos sólidos em edificações residenciais, comerciais e estabelecimentos de interesse à saúde.

Artigo 336 - Toda edificação situada em zona rural deve ser construída e mantida de forma a evitar as condições favoráveis à criação e proliferação de vetores, obedecendo às prescrições referentes à higiene das edificações, suprimento de água potável, tratamento e disposição final adequados de esgotos sanitários e resíduos sólidos.

TÍTULO VI

Dos Gêneros Alimentícios e Bebidas

CAPÍTULO I

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Das Disposições Iniciais e Definições

Artigo 337 - Todo alimento ou bebida destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda em todo o município, será objeto de ação fiscalizadora exercida pelos órgãos e entidades de vigilância sanitária competentes, estaduais ou municipais, nos termos da legislação vigente.

Parágrafo Único. A autoridade sanitária terá livre acesso a qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos.

Artigo 338 - Os estabelecimentos industriais ou comerciais e os locais onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, embale, reembale, manipule, transporte, venda ou armazene alimento, ficam submetidos às exigências desta lei e o funcionamento dos mesmos dependerá de licença da autoridade sanitária municipal.

Artigo 339 - Nos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior não será permitida a guarda ou a venda de substância que possam servir a corrupção, alteração, adulteração ou falsificação dos alimentos.

Artigo 340 - Os assuntos pertinentes à defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições legislações vigente.

Artigo 341 - Para os efeitos deste Título e das demais Normas Técnicas vigentes, considera-se:

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 - **matéria-prima alimentar:** toda substância de origem vegetal ou animal, no estado bruto, que para ser utilizado como alimento precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - **alimento *in natura*:** todo alimento de origem vegetal ou animal que para consumo imediato se exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação;

IV - **alimento enriquecido:** todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - **alimento dietético:** todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI - **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;

VII - **alimento irradiado:** todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido a ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União;

VIII - **aditivo intencional:** toda substância ou mistura de substância dotadas ou não de valor nutritivo, adicionada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral e exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

IX - **aditivo incidental:** toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos 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 ou venda;

X - **alimento sucedâneo:** todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste;

XI - **coadjuvante da tecnologia de fabricação:** substância ou mistura empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XII - **produtos alimentares:** todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou do alimento *in natura*, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII - **padrão de identidade e qualidade:** o estabelecido pelo órgão competente da União, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos *in natura* e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem de análise;

XIV - **rótulo:** qualquer identificação impressa ou datilografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XV - **embalagem:** qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVI - **propaganda:** a difusão por qualquer meio de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria alimentar, alimento *in natura*, ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVII - **análise de controle:** aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório e o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro;

XVIII - **análise prévia:** a análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios, e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação de alimentos;

XIX - **análise fiscal:** é a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos desta lei e de suas normas técnicas especiais;

XX - **estabelecimento:** o local onde se fabrique, produza, manipule, acondicione, embale, reembale, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimentos, matéria-prima alimentar *in natura*, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos;

XXI - **órgão competente:** o órgão da União, bem como órgãos federais, estaduais e municipais, de acordo com suas competências;

XXII - **autoridade fiscalizadora competente:** o servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde;

XXIII - **laboratório oficial:** o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, do Estado e do Município;

XXIV - **análise de rotina:** a efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita à qualidade, e que servirá para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes;

Parágrafo Único. Considera-se ainda:

I - **Comércio ambulante:** para efeito desta Lei, 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 a domicílio;

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

III - **Material resistente à corrosão:** material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outros que possam entrar em contato com o mesmo;

IV - **Aproveitamento Condicional:** Utilização parcial de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação dos animais.

CAPÍTULO II

Das Águas Minerais e Naturais de Fonte

Artigo 342 - O controle sanitário da qualidade das águas minerais e das águas naturais de fonte, bem como a fiscalização sanitária e comercialização do produto, são da competência do Ministério da Saúde e da Secretaria de Saúde, no âmbito do território do Município de Luziânia.

Parágrafo Único. As definições, classificação, composição e fatores essenciais de qualidade, normas de higiene, características microbiológicas, índices de contaminantes, normas

sobre rotulagem, métodos de amostragem e de análise sobre águas minerais são aqueles constantes de normas aprovadas pelo Ministério da Saúde.

Artigo 343 - Compete ainda à Secretaria de Saúde a execução de análises fiscais das águas minerais expostas à venda ou entregues ao consumo no Município de Luziânia, bem como instauração de processo administrativo e aplicação de penalidades de sua alçada, no caso de constatação de falhas ou irregularidades relacionadas com a qualidade do produto ou inobservância das normas sanitárias pertinentes às diversas fases do processamento, acondicionamento e distribuição das águas minerais e das águas naturais de fonte.

CAPÍTULO III

Das Boas Práticas e dos Padrões de Identidade e Qualidade

Artigo 344 - Sempre que a legislação específica exigir, os estabelecimentos que produzam, transformem, industrializem e/ou manipulem alimentos deverão ter um Responsável Técnico.

Parágrafo Único. Para responsabilidade técnica é considerada a regulamentação profissional de cada categoria.

Artigo 345 - Todos os estabelecimentos relacionados a área de alimentos deverão elaborar e implantar as boas práticas de fabricação, de acordo com as normas vigentes.

Parágrafo Único. Sempre que solicitado, o estabelecimento deverá fornecer cópia das normas e/ou procedimentos de boas práticas de fabricação à autoridade sanitária competente.

Artigo 346 - Compete aos proprietários das empresas ou seus responsáveis, garantir a capacitação e aperfeiçoamento em boas práticas, para o controle dos padrões de identidade e qualidade dos produtos, aos trabalhadores do estabelecimento, inclusive aos manipuladores de alimentos.

CAPÍTULO IV

Do Alimento

SEÇÃO I

Da Qualificação dos Alimentos

Artigo 347 - Somente poderão ser destinados ao consumo, alimentos, matérias primas alimentares, alimentos *in natura*, aditivos para alimentos, materiais, embalagens, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - tenham sido previamente registrados, dispensados ou isentos do registro, no órgão competente, conforme legislação específica em vigor;

II - estejam em perfeito estado de conservação;

III - tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

IV - tenham sido rotulados segundo as disposições da legislação específica em vigor;

V - obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Artigo 348 - Não será permitida a venda ou entrega ao consumo de alimentos deteriorados, alterados, fraudados, adulterados ou impróprios para consumo.

§ 1º - Consideram-se alimentos deteriorados os que tenham sofrido avaria ou prejuízo em sua natureza, composição ou caracteres organolépticos por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, acondicionamento, defeito de fabricação ou conseqüência de outros agentes.

§ 2º - Consideram-se alterados, fraudados ou adulterados os gêneros alimentícios:

I- Que tenham sido misturados ou acondicionados com substâncias que modifiquem as suas características apresentadas por ocasião do pedido de registro;

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

III- que tenham sido retirados quaisquer elementos da sua composição normal, sem autorização das normas sanitárias respectivas;

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

V- que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos de vegetais alterados ou deteriorados, e minerais alterados;

VI- cujo volume, peso ou medida não corresponder à quantidade aprovada oficialmente;

VII-que apresentem na sua propaganda, rotulagem ou embalagem, indicações que induzam a erro, engano ou confusão quanto à sua procedência, origem, composição ou finalidade.

§ 3º - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

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

II - transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

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

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

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

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

VII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;

VIII - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente do animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, exceto os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

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

X - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, estejam à venda, sem a devida proteção.

Artigo 349 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

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

II- não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando este for exigido;

III- não estiverem rotulados quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV- estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V- não corresponderem à denominação, designação, composição, qualidade, requisitos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade.

Artigo 350 - Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

Artigo 351 - Os alimentos deverão ser armazenados, transportados, expostos à venda ou consumo de modo seguro, separados dos produtos saneantes domissanitários, seus congêneres, ou outros potencialmente tóxicos ou contaminantes.

Artigo 352 - Só poderão ser oferecidos ao consumo alimentos mantidos sob condições adequadas de conservação.

Artigo 353 - As condições de conservação do alimento, assim como prazo de validade serão definidas pelas empresas produtoras, em consonância com as técnicas do processo industrial que adotarem.

Artigo 354 - É vedado distribuir, comercializar ou expor ao consumo alimento com prazo de validade vencido, sem prazo de validade ou com a validade adulterada.

Artigo 355 - Nos casos de fracionamento e reembalagem, será de responsabilidade do proprietário do estabelecimento pela definição do novo prazo de validade, levando em consideração o processo tecnológico adequado, a vida de prateleira e a segurança do consumidor, não devendo ultrapassar o prazo de validade máximo estabelecido pelo fabricante original do produto.

Artigo 356 - O alimento importado deverá obedecer às disposições desta lei e da legislação específica.

SEÇÃO II

Da Rotulagem dos Alimentos

Artigo 357 - Os dizeres de rotulagem dos alimentos deverão atender a legislação vigente, e, apresentar-se em caracteres perfeitamente legíveis.

Artigo 358 - As disposições desta Seção se aplicam a todos os produtos alimentícios, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos *in natura* quando acondicionados em embalagem que os caracterizem.

Artigo 359 - As informações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por quaisquer dispositivos escritos, impressos ou gravados.

Artigo 360 - Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

I - utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ilegível, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

II - atribua efeitos ou propriedades que não possam ser demonstradas;

III - destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza;

IV - ressalte, em certos tipos de alimentos elaborados, a presença de substâncias que sejam adicionadas como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

V - realce qualidades que possam induzir a erro com relação a propriedades terapêuticas, verdadeiras ou supostas, que alguns ou ingredientes tenham ou possam ter quando

consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

VI - indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

VII - aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para evitar doenças ou como ação curativa.

SEÇÃO III

Dos Aditivos Alimentares

Artigo 361 - Os aditivos intencionais ou coadjuvantes de tecnologia registrados terão seu emprego proibido, quando nova concepção cientifica ou tecnológica venha a condenar o seu emprego no alimento.

Artigo 362 - Os aditivos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente.

Artigo 363 - É vedado o uso de aditivo com finalidade de encobrir falha no processamento e/ou nas técnicas de manipulação ou para encobrir alteração ou adulteração na matéria prima ou do produto já elaborado.

CAPÍTULO V

Da Vigilância e Fiscalização dos Alimentos

SEÇÃO I

Das Disposições Gerais

Artigo 364 - A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas competências.

Artigo 365 - A fiscalização da autoridade sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzam, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consumam alimentos, onde deverão ser observados rigorosos preceitos de limpeza e higiene.

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

Artigo 366 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

§ 2º - 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.

§ 3º - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos deverá ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Artigo 367 - É proibido manter no mesmo continente, ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

§ 1º - Excetuam-se das exigências deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

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

Artigo 368 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serem usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Parágrafo Único. Os produtos utilizados na lavagem/higienização deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Artigo 369 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Artigo 370 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Artigo 371 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânico, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Artigo 372 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 373 - Em relação a alimentos, é proibido:

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

II - na elaboração de massas e recheios, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;

III - utilizar os recheios, quando não forem preparados no próprio dia;

IV - a utilização de gordura ou de óleo de fritura em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

V - a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

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

VII - a venda de leite sem pasteurização;

VIII - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

IX - manter acima de 10ºC (dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal, como moles e semi-duros;

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

XI - comercializar alimentos enlatados com embalagem enferrujada, amassada, estufada ou outro tipo de avaria na mesma;

XII – a utilização de tubos flexíveis ou qualquer outro recipiente de uso coletivo para servir *catchups*, mostardas, maioneses e molhos condimentados em restaurantes, lanchonetes, feiras-livres, pizzarias, auto-lanches e instalações removíveis de lanches, devendo ser servidos apenas em embalagens individuais e descartáveis.

Artigo 374 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperaturas acima de 60ºC (sessenta graus Celsius).

Artigo 375 - Deverá ser mantido rigoroso controle do período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

Artigo 376 - Toda e qualquer ação fiscalizadora será facilitada pelos responsáveis do estabelecimento onde se encontrem os alimentos objeto da fiscalização.

Artigo 377 - No interesse da Saúde Pública, poderá a autoridade sanitária proibir o preparo e a venda de gêneros e produtos alimentícios em determinados locais.

Artigo 378 - Nenhum alimento poderá ser exposto à venda sem estar convenientemente protegido contra poeira, insetos e outros animais.

Artigo 379 - Os alimentos suscetíveis de fácil contaminação, como o leite, produtos lácteos, maionese, carnes e produtos do mar, deverão ser conservados em refrigerações adequadas.

Artigo 380 - O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo, nos locais onde se manipule, comercialize ou processe os produtos devem obedecer às técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.

Artigo 381 - Os veículos de transporte de alimentos deverão possuir certificado de vistoria que será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

SEÇÃO II

Da Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Artigo 382 - Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos ou aditivos coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Artigo 383 - A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

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

Artigo 384 - A colheita de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Colheita de Amostra em 3 (três) vias assinados por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

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

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

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

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

§ 4º - A análise prevista no artigo 382 deverá ser feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

Artigo 385 - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor do alimento, e com a 3ª (terceira) via instituirá o processo, se for o caso.

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

§ 2º - Constará do Auto de Infração o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.

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

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

§ 5º - Se o resultado da analise for condenatório se referir a mostra em fiscalização de rotina, sem apreensão do produto efetuar-se a apreensão e deposito do produto ainda existente, devendo nesse caso, proceder a nova colheita de amostra.

Artigo 386 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito de laboratório que expediu o laudo condenatório e na presença da autoridade fiscalizadora competente.

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

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

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

§ 4º - A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra anterior apresentar indícios de violação, caso em que será lavrado o auto de infração.

§ 5º - Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova que será arquivada no laboratório oficial ou credenciado.

§ 6º - O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Artigo 387 - Aplicar-se-á contraprova ao mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Artigo 388 - Em caso de divergências entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, caberá recurso da parte interessada.

§ 1º - O recurso deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 10 (dez) dias contados da data de seu recebimento.

Artigo 389 - No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades da federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal competente.

CAPÍTULO VI

Das Bebidas e Vinagres

Artigo 390 - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

Artigo 391 - A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegada, observando o disposto na legislação vigente.

CAPITULO VII

Dos Estabelecimentos ou locais ligados diretos e indiretamente à alimentos, e, que os veículos que transportem

SEÇÃO I

Disposições Gerais

Artigo 392 - Todo o estabelecimento ou local destinados à extração, produção, transformação, fabrico, preparo, beneficiamento, armazenamento, depósito, manipulação,

acondicionamento, industrialização, fracionamento, importação, embalagem, reembalagem, distribuição e comercialização ou venda de alimentos, deve possuir:

I - alvará de licença sanitária;

II - condições higiênico-sanitárias dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente quanto às Boas Práticas de Fabricação;

III - ausência de focos de contaminação;

IV - caderneta de inspeção Sanitária autenticada e de acordo com as normas da Secretaria Municipal de Saúde;

V - água corrente potável;

VI - piso revestido de material liso, impermeável, resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de limpezas;

VII – teto de material liso, pintado com esmalte sintético em cor clara, permitindo perfeita higienização;

VIII - ralos com caixas sifonadas;

IX - iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, exigindo-se nesta última, luminárias protegidas;

X - ventilação e circulação de ar capazes de garantir conforto térmico e ambiente livre de fungos, gazes, poeiras, fumaças e condensação de ar;

XI - pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;

XII - Recipientes com tampa, adequadas para lixo;

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

XIV - toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de desinfecção;

XV - refrigeradores, congeladores e câmaras frigoríficas adequados ao ramo de atividade, tipo de alimento, capacidade de produção, limpos, em bom estado de conservação e higienização, dotados de termômetro de fácil leitura:

a) - termômetro na área de comercialização visível ao consumidor.

b) - quando o tipo de produto exigir cuidado especial de conservação deverá ser disponibilizado termômetro de máximo/mínimo, em consonância com a legislação vigente.

XVI - armário com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante;

XVII - portas dos armários mantidas fechadas;

XVIII - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

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

XX - sacos de lixos apropriado ao acondicionamento de resíduos sólidos oriundos do processo de fabricação, em recipientes tampados de acionamento não manual, limpos, de fácil transporte e higienizados constantemente;

XXI - produtos de limpeza e desinfecção autorizados, adequados ao ramo de atividade, devidamente identificados e armazenados em local separado e seguro;

XXII - manipuladores com uniformes de acordos atividade limpos e bom estado de conversão, sendo proibido contato com dinheiro quando em atividade.

Artigo 393 - Nos locais onde se fabricam, preparam, servem, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

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

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

III - varrer a seco;

IV - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades, bem como objetos de uso pessoal;

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

VI - comunicação direta com residência;

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

VIII - permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

IX - jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária;

X - sótão sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária.

Parágrafo Único. O disposto no presente artigo aplica-se no couber a veículos no transportes de alimentos, alem do estabelecido na legislação sanitária vigente.

SEÇÃO II

Dos Salões de Venda/Salas de Consumação

Artigo 394 - Além das demais disposições legais aplicáveis, os salões de venda e as salas de consumação deverão ter:

I - paredes revestidas com material liso, impermeável, resistente e com cantos arredondados;

II - balcões e mesas com tampos revestidos de material impermeável, liso, resistente e não tóxico;

III - balcão expositor térmico para acondicionamento dos alimentos que necessitam de temperatura controlada, com termômetro visível;

SEÇÃO III

Das Cozinhas/Salas de Manipulação

Artigo 395 - As cozinhas e/ou salas de manipulações deverão ter:

I - paredes revestidas com material liso, de fácil limpeza, em cor clara, impermeável até 2,00m (dois metros) de altura, no mínimo, e com cantos arredondados;

II - aberturas teladas de forma que não permitam a entrada de insetos e roedores;

III - fogões providos de sistema de exaustores para impedir o super-aquecimento e a poluição do ar por gases de combustão e vapores oriundos da cocção dos alimentos;

IV - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes serem feitos ou revestidos de material liso, impermeável, resistente e de fácil limpeza;

V - água potável para o consumo individual, em condições higiênicas, sendo proibido o uso de recipientes coletivos;

VI - pia com água corrente, acompanhada de sabão líquido sem cheiro e toalhas descartáveis, e sifão ligado à canalização de esgoto;

VII - instalações especiais para a lavagem de louças, vasilhames e demais utensílios, sendo obrigatório o uso de água corrente e/ou de outros processos de desinfecção julgados eficazes pela autoridade sanitária;

VIII dispositivo especial para a proteção das louças, vasilhames e demais utensílios, contra poeira e moscas, os quais deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene;

IX - portas providas de molas para o seu fechamento automático;

X - aberturas (janelas/portas) teladas.

§ 1º - É proibida a utilização de divisórias de madeira, bem como o revestimento de madeira nas paredes e pisos.

§ 2º - É obrigatório ter ponto de visualização nas salas, através de visor, permitindo ao usuário observar o preparo dos alimentos.

§ 3º - É proibida a permanência e/ou trabalho de manipuladores, na sala de manipulação, que apresentarem afecções cutâneas, respiratórias, oftálmicas ou outras que trouxerem riscos de contaminação aos alimentos.

SEÇÃO IV

Das Instalações Sanitárias

Artigo 396 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis a esta lei, todos os estabelecimentos deverão possuir duas instalações sanitárias, no mínimo, e deverão possuir:

I - paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara, revestida com material impermeável até a altura de 1,50m (um metro e cinqüenta centímetros), no mínimo, e o restante com pintura lavável;
II - ante-sala adequada, impedindo ligação direta com outras dependências;
III - vaso sanitário, provido de sifão, com caixa de descarga automática externa;
IV - porta provida de braço mecânico;
V - piso de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, com ralos sifonados e dotados de tampa;
VI - lavatório provido de material para limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas;
VII - recipiente para lixo, com tampa acionada por pedal e provido de saco plástico;
VIII - manutenção de limpeza e ausência de quaisquer odores;
IX - ventilação e iluminação suficientes.

Artigo 397 - Os estabelecimentos que possuírem mais de 20 (vinte) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo.

SEÇÃO V

Das Ante-Salas

Artigo 398 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as ante-salas deverão possuir:

I - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00 (dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintadas na cor clara;
II - lavabo com água corrente, sabonete líquido e papel toalha;

SEÇÃO VI

Dos Depósitos de Alimentos

Artigo 399 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os depósitos de alimentos deverão possuir;

I - estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:

a) - dimensões:
- largura, ou um dos lados 3,00 (três metros), no máximo;
- comprimento, ou o outro lado: não estipulado;

b) - distância entre um estrado e o piso: 0,20m (vinte centímetros), no mínimo;

c) - distância entre um estrado e uma parede: 0,50m (cinqüenta centímetros), no mínimo;

d) - quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro: 0,50 m (cinqüenta centímetros), no mínimo.

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

III - ventilação e iluminação adequadas.

IV - gêneros alimentícios armazenados separados dos produtos tóxicos, de higiene e de limpeza.

SEÇÃO VII

Dos Vestiários

Artigo 400 - Em todo estabelecimento em que a atividade exija troca de roupas ou que seja imposto o uso de uniforme, o vestiário deverá ser dotado de:

I - cômodos separados por sexo;

II - paredes e teto pintados em cor clara, de material liso que permita uma perfeita higienização;

III - portas providas de braço mecânico, para fechamento automático;

IV - armários individuais para guarda de vestuários e bens pessoais;

V - piso liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com ralo de escoamento provido de sifão hidráulico;

VI - abertura para ventilação natural.

CAPÍTULO VIII

Das Normas Específicas em Função do Tipo de Atividade pertinente à Área de Alimentos desenvolvida

SEÇÃO I

Dos Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Peixarias e Congêneres

Artigo 401 - Além das demais disposições legais aplicáveis, os estabelecimentos citados nesta Seção deverão possuir:

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

II - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

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

IV - instalações frigoríficas em boas condições de uso;

V - os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;

VI – pia com água corrente.

Artigo 402 - É proibido nestes estabelecimentos:

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

II - a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

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

IV - o uso de cepo;

V - a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

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

VII - dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade competente, sob pena de apreensão e multa;

VIII - qualquer atividade industrial ou o abate de animais, ou qualquer outra atividade comercial;

IX - comércio, ou depósito de carnes pré-moídas e bifes batidos;

X - depósito e exposição de carnes salgadas fora do recipiente telado à prova de insetos e outros animais;

Artigo 403 - Os veículos que transportem, entreguem e distribuem carnes, pescados, frangos e derivados serão aprovados pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

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

II - dispor de revestimento metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;

III - possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;

IV - possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira que a carne não possa tocar no piso;

V - veículos destinados no transporte de restos de abatedouros, açougues, possuir carrocerias fechadas e vedadas;

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

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

VIII - o peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

§ 1º - A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frios.

§ 2º - Os veículos que transportem os alimentos citado no caput deste artigo não poderão transportar outros tipos de alimentos.

Artigo 404 - As peixarias que beneficiem o pescado devem dispor, obrigatoriamente, de dependências e instalações para descamação, esfola, evisceração e filetagem.

Parágrafo Único. Os equipamentos, utensílios, recipientes e instrumentos devem obedecer às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas.

Artigo 405 - As peixarias podem proceder à entrega dos pescados em domicílios, desde que observada as exigências legais.

Artigo 406 - Nas peixarias e entrepostos de pescados, é proibida a industrialização do pescado, inclusive a prensagem, cozimento e defumação, observando-se ainda que:

I - a salga do pescado deverá ser feita em dependências especiais para esse fim;

II - as peixarias poderão comercializar produtos de pescados industrializados, desde que oriundos de estabelecimentos licenciados para tal finalidade;

III - é proibida a abertura e o fracionamento de embalagens de pescados pré-embalados e congelados.

Artigo 407 - O pescado deve ser mantido sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso, em dispositivo dotado de produção automática de frio.

Artigo 408 - É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora dos locais que não preencham as exigências desta lei, podendo permanecer fora do local somente o tempo necessário para sua limpeza, descamação, esfola, evisceração ou filetagem.

Artigo 409 - O pescado com vísceras só pode ser comercializado congelado.

Artigo 410 - Não será permitido o recongelamento.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

SEÇÃO II

Dos Bares, Lanchonetes, Leiterias, Pastelarias, Cervejarias, Restaurantes, Boates, Casas de Chope, Churrascarias, Pizzarias e Congêneres

Artigo 411 - Além das disposições contidas nesta lei para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios e similares, os estabelecimentos citados nesta Seção deverão possuir:

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

II - estufa para exposição e guarda de produtos que devem ser mantidas em temperatura acima de 60° C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

Artigo 412 - É facultado aos estabelecimentos que preparam ou sirvam refeições, o atendimento em mesas instaladas em recinto aberto em áreas exteriores, porém contíguos ao prédio, observadas as seguintes condições:

I - devem ter licença do órgão municipal competente;

II- o piso do local deve ter revestimento resistente, lavável e ser convenientemente drenado;

III - as instalações de cozinhas, copas, gabinetes sanitários, lavatórios e outras dependências do estabelecimento devem obedecer as metragens das normas sanitárias vigentes.

Artigo 413 - O suporte utilizado para exposição de copos deverá ser de material inoxidável.

SEÇÃO III

Dos locais onde se manipulam alimentos e bebidas preparados à base de vegetais

Artigo 414 - Para efeitos do disposto nesta Seção, considera-se:

I- **Alimentos e bebidas preparados com vegetais:** substância ou mistura obtida da polpa ou de outras partes de vegetais, acrescida ou não de outros ingredientes, destinada ao consumo, tais como água de coco, caldo de cana, polpas e salada de frutas, sucos de frutas e hortaliças, vitaminas ou batidas de frutas e similares.

II- **Equipamento:** todo artigo em contato direto com alimentos e bebidas no preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo, tais como recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, aparelhagens, acessórios, válvulas, utensílios e similares.

III- **Matéria-prima beneficiada:** vegetais submetidos ao processo de retirada da parte não comestível ou não utilizável sem alterar suas principais características naturais

devendo incluir os procedimentos de pré-limpeza, seleção, lavagem, desinfecção, secagem, acondicionamento e embalagem.

IV- **Pragas:** animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos e bebidas, tais como insetos, roedores e pássaros.

V- **Resíduos:** materiais a serem descartados, oriundos do preparo de alimentos e bebidas.

VI- **Serviço de Alimentação:** estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

VII- **Vetores:** seres vivos que veiculam o agente infeccioso aos alimentos e bebidas, incluindo os vetores mecânicos que agem apenas como transportadores e os biológicos que atuam como veiculadores e abrigos biológicos.

Artigo 415 - Os fornecedores de vegetais devem ser previamente cadastrados pelas unidades de comercialização de alimentos e serviços de alimentação. Os cadastros devem conter, identificação do local de origem da matéria prima para facilitar o rastreamento.

Artigo 416 - Os veículos de transporte de matérias-primas beneficiadas e industrializadas devem atender a temperatura de conservação recomendada pelo beneficiador ou fabricante e estar livres de vetores e pragas.

Artigo 417 - A matéria-prima beneficiada deve estar identificada com o nome do vegetal, o local de origem, os dados do beneficiador e a data do beneficiamento.

Artigo 418 - A matéria-prima deve ser avaliada no ato de sua aquisição e na recepção para verificar as condições higiênico-sanitárias, a presença de vetores e pragas e ou de seus vestígios, bem como de materiais contaminantes.

Parágrafo Único. A matéria-prima em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias deve ser rejeitada.

Artigo 419 - As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e os insumos devem ser armazenados em recipientes e ou sobre paletes, estrados, prateleiras, confeccionados de material liso, resistente, impermeável e lavável, conservados, limpos e protegidos de contaminantes e do acesso de vetores e pragas. Sem contato direto com o piso.

Artigo 420 - As matérias-primas e os ingredientes devem atender a temperatura de conservação recomendada pelo beneficiador ou fabricante.

Artigo 421 - O local de preparo de alimentos e bebidas deve ser protegido, para evitar o acesso de vetores e pragas.

Artigo 422 - O local de preparo deve ser limpo quantas vezes forem necessárias, durante e logo após a realização das atividades.

Artigo 423 - A fonte de iluminação deve estar instalada distante dos equipamentos de moagem e de extração, de forma a evitar a contaminação acidental dos alimentos e bebidas por vetores.

Artigo 424 - Os utensílios e as superfícies dos equipamentos e dos móveis que entram em contato com alimentos e bebidas devem ser de material liso, impermeável, lavável que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores indesejáveis, conforme estabelecido em legislação específica, de fácil limpeza e resistentes à corrosão.

Artigo 425 - Os equipamentos de moagem e de extração utilizados para o preparo de alimentos e bebidas com vegetais quando em desuso devem estar protegidos.

Artigo 426 - Os lubrificantes e as graxas utilizados nos equipamentos de moagem e de extração devem ser atóxicos e atender às legislações específicas, em caso de haver risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados com vegetais.

Artigo 427 - O prazo de validade dos ingredientes e o estágio de maturação dos vegetais devem ser observados para o preparo dos alimentos e bebidas com vegetais.

Artigo 428 - Os vegetais utilizados no preparo devem ser submetidos à seleção para retirar partes e ou unidades deterioradas, vetores, pragas, sujidades e outras matérias estranhas. Quando a cana-de-açúcar for submetida ao descascamento, a operação deve ser realizada em área separada e isolada dos locais de armazenamento e de preparo.

Artigo 429 - Os vegetais utilizados no preparo devem ser lavados e, quando aplicável, desinfetados. Antes da utilização das polpas industrializadas, deve-se efetuar a limpeza das embalagens.

Artigo 430 - Os alimentos e as bebidas com vegetais devem ser preparados imediatamente antes do consumo ou mantidos sob temperatura inferior a 5°C.

Artigo 431 - Os alimentos e as bebidas prontos para o consumo devem ser protegidos de contaminações, inclusive por vetores, pragas e animais domésticos.

Artigo 432 - A água utilizada na manipulação dos alimentos e bebidas com vegetais deve ser potável. Onde não há acesso à água corrente, esta deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado. O suprimento de água deve ser suficiente para atender às necessidades da manipulação. A água não deve ser reutilizada.

Artigo 433 - O gelo utilizado no preparo dos alimentos e bebidas deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Deve ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação.

Artigo 434 - Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas, e quando aplicável em área específica para esse fim, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

Artigo 435 - Os ornamentos e as plantas localizados na área de consumo não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos e bebidas prontos para consumo.

SEÇÃO IV

Das Quitandas, Bombonieres, Panificadoras, Confeitarias e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 436 - As quitandas, bombonieres, panificadoras, confeitarias e estabelecimentos congêneres, além das disposições preconizadas nesta lei, devem ter:

I - dependências separadas para manipulação, no caso de estabelecimentos que mantêm seção industrial;

II - paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara e revestidas de material impermeável até a altura de 2,00 m (dois metros) e o restante em pintura lavável;

III - recipiente com tampa, revestido internamente com material impermeável, para a guarda de farinha, açúcar, fubá, sal e congêneres;

IV - amassadeiras mecânicas, restringindo-se à manipulação no preparo de massas;

V - recipientes ou balcões adequados, vedados, para a guarda e depósito dos produtos postos à venda;

VI - todos os equipamentos e utensílios em boas condições de conservação e higiene.

Artigo 437 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Artigo 438 - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos.

Artigo 439 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras protegidos de sujidades, insetos, roedores e outros animais.

SEÇÃO V

Das Frutarias, Sacolões, Quiosques e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 440 - As frutarias, sacolões, quiosques e estabelecimentos congêneres, observando as disposições desta lei, deverão ter ainda:

I - paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara e revestidas de material impermeável até a altura mínima de 2,00m (dois metros), e o restante com pintura lavável.

II - instalação de pia com água corrente e potável, para higienização de utensílios, sendo que a parede da pia deverá ser revestida de material impermeável (azulejo ou similar), resistente e em cor clara.

Artigo 441 - Os quiosques, quando construídos de madeira, deverão ter suas paredes sem frestas e pintadas com tinta de cor clara e impermeável (esmalte sintético).

Artigo 442 - É proibido nas frutarias, sacolões, quiosques e estabelecimentos congêneres, além das disposições contidas nestas normas, ter:

I - frutas esmagadas, fermentadas ou germinadas;
II - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;
III - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com água poluída ou adubados com dejetos humanos.

Artigo 443 - As bancas para o comércio e exposição de hortifrutigranjeiros, deverão ser impermeabilizadas com material liso, resistente e de fácil limpeza.

SEÇÃO VI

Das Cozinhas Industriais, Bifês, Congelados e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 444 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo a princípio as seguintes etapas:
a) - remoção dos detritos;
b) - lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor ;
c) - secagem;
II - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:
a) - coifa;
b) - dutos;
c) - chapéu;
d) exaustor;

III - triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente;

IV - equipamentos que produzam calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo 0,50 m (cinqüenta centímetros) do teto e das paredes.

Parágrafo Único. A critério da autoridade sanitária poderá ser exigida, também, a sala de embalagem de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação

SEÇÃO VII

Das Fábricas de Biscoitos, Doces, Fecularias, Gelo, Massas, Salgados, Conservas de Origem Vegetal, Bebidas, Torrefações de Café, Refinarias de Açúcar, Beneficiadoras de Arroz, Indústrias de Balas e Congêneres

Artigo 445 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as seguintes normas:

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

a) - remoção de detritos;
b) - lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor;
c) - secagem;
II - fogão apropriado com sistemas de exaustão, quando necessário, composto das seguintes partes:
a) - coifa;
b) - dutos;
c) - chapéu;
d) - exaustor;
III - isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor;
IV - serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados no mínimo 0,50 m (cinqüenta centímetros) do teto e das paredes;
V - terem as chaminés dimensionamento adequados à perfeita tiragem e serem dotados de dispositivos eficientes para a remoção o controle dos inconvenientes que possam advir da emissão de fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;
VI - terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;
VII - serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Artigo 446 - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmara de secagem.

Parágrafo Único - A câmara de secagem terá:

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

b) - abertura para o exterior envidraçada e telada.

Artigo 447 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

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

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

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

SEÇÃO VIII

Das Casas de Frios, Depósitos de Leite, Sorveterias, Depósitos de Sorvetes e Congêneres

Artigo 448 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, as Casas de Frios, Depósitos de Leite, Sorveterias, Depósitos de Sorvetes e Congêneres deverão possuir vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção com remoção de detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldado com água fervente ou vapor e secagem.

Artigo 449 - Os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do produto no órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal.

Artigo 450 - Os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados.

§ 1º - No caso de preparados de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5° C (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas.

§ 2º - Durante o armazenamento, antes da distribuição nos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura de -18° C (dezoito graus Celsius

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

Artigo 451 - É proibido nos estabelecimentos citados nesta seção manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas dos depósitos de leite.

SEÇÃO IX

Dos Mercados e Supermercados

Artigo 452 - Além das demais disposições legais os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

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

III - onde ocorrer fracionamento, preparo e/ou consumo paredes revestidas com material liso, de fácil limpeza, em cor clara e impermeável até a altura de 2,00m (dois metros);

IV - portas e janelas em número suficiente, com dimensões que permitam franca ventilação, e com dispositivo para impedir a entrada de roedores e de insetos;

V - abastecimento de água e rede interna para escoamento de águas residuais e de lavagem.

Artigo 453 - Os pisos dos mercados e supermercados devem ser convenientemente higienizados, por método que não levante poeira e quantas vezes se fizerem necessárias.

§ 1º - Terminada a jornada diária de trabalho deverá ser iniciada imediatamente a limpeza do piso, bem como do equipamento utilizado.

§ 2º - Deverão ser usados recipientes de fácil limpeza para coleta de lixo e detritos, devendo ser dispostos em locais adequados, enquanto aguarda destino definitivo.

SEÇÃO X

Dos Trailers, Comércio Ambulante e Congêneres

Artigo 454 - Os trailers, comércio ambulante de produtos alimentícios e congêneres estarão sujeitos à esta Lei e demais disposições legais.

Artigo 455 - No comércio ambulante somente será tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário.

Artigo 456 - É tolerada a venda ambulante de:

I - frutas e hortaliças;

II - pipocas, centrifugação de açúcar, milho verde, churros, churrasquinhos e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário competente;

III - balas, caramelos, goma de mascar e seus similares, bombons, chocolates em tabletes e similares, biscoitos e produtos de confeitarias, exceto os recheados com ovos;

IV - outros alimentos de consumo imediato, desde que higienicamente preparados e assim conservados e vendidos, a critério da Vigilância Sanitária.

Artigo 457 - Fica proibida a venda de frutas descascadas ou fracionadas, bem como de hortaliças cortadas, exceto as que possam ser ingeridas com prévia cocção.

Artigo 458 - Os demais produtos alimentícios devem ser colocados ao consumo acondicionados por unidade de peso ou quantidade em invólucros, pacotes ou vasilhames originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais, devidamente comprovada a sua procedência.

Artigo 459 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos serão tolerados, desde que observadas, as seguintes condições:

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

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

III - utensílios e recipientes, para utilização pelo consumidor, devem ser descartáveis;

IV - alimentos, substâncias, insumos ou outros, deverão ser depositados, manipulados, eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - alimentos que ofereçam riscos deverão 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, deverão ser mantidos em temperatura acima de 60°Celsius, se for necessário, fazer uso de estufa;

VI - utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens com água corrente e descontaminação com água fervente ou solução desinfetante apropriada;

VII - mãos dos manipuladores deverão ser mantidas asseadas e lavadas freqüentemente, não podendo entrar em contato com dinheiro;

VIII - é vedada a utilização de produtos de origem animal e seus derivados de fabricação caseira;

IX - águas servidas deverão receber destino adequado.

SEÇÃO XI

Das Feiras Livres, de Comidas Típicas, de Arte e Artesanato e Similares

Artigo 460 - Além desta e demais disposições legais aplicáveis, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer as exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Artigo 461 - Todos os alimentos expostos à venda nos estabelecimentos mencionados nesta Seção, devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando proibido estocá-los diretamente sobre o solo.

Artigo 462 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I - devem ser refrigerados nas temperaturas exigidas, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;

II - a comercialização de carnes, pescados e derivados, produtos de laticínios passíveis de refrigeração será permitida, desde que acondicionados em expositor com proteção contra moscas, poeira, sol e dispostas de modo que o consumidor não manipule os produtos;

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

IV - somente poderão ser comercializadas carnes provenientes de matadouros licenciados pelo serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal;

V - a carne somente poderá ser transportada em caixas plásticas, sem frestas, coberta com plástico transparente. Não é permitido o transporte em carros abertos, recobertos com folhas, lona, saco para lixo e similares;

VI - não é permitido o uso de cepo, machado e amaciador de carne;

VII - a carne somente poderá ser embalada em saco plástico transparente;

VIII - mesas ou locais onde se manipulem a carne deverão ter as superfícies impermeabilizadas;

IX - manipulador deve usar uniforme completo (jaleco e gorro) de cor clara, e ter as mãos sempre limpas e sem ferimentos;

X - é proibido ao manipulador o manuseio de dinheiro;

XI - as bancas deverão ser padronizadas, aprovadas pela autoridade sanitária competente;

XII - somente será permitida a comercialização de carnes e derivados, no horário das 6:00 às 12:00 horas.

CAPÍTULO IX

Do Pessoal

Artigo 463 - Para o exercício das atividades relacionadas neste Título, e em outras relacionadas indiretamente à área de alimentos, será obrigatória a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle de empresas por ela credenciadas.

Parágrafo Único. São consideradas atividades indiretamente a área de alimentos, para efeito de diagnósticos dos disposto deste artigo.

I - hotelaria e similares;

II - outras atividades que exijam contato com o público, a critério da autoridade sanitária.

Artigo 464 - A carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde, terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames.

Artigo 465 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

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

Artigo 466 - Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, deverão ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração da pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Artigo 467 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, à higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores, em especial:

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

II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado de cor clara;

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

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

V - quando contatarem diretamente com os alimentos deverão ter as unhas cortadas e sem pintura, cabelos e barbas aparadas ou protegidos;

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

VII - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;

VIII - não podem fumar, mascar goma ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais desde que, após tal prática, lavem cuidadosamente as mãos;

IX - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

X - ao empregado caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das contas e dar-lhes na mesma condição, o troco, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e, ao empregado-caixa, qualquer contato com os alimentos.

Artigo 468 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único. Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitas às condições referentes à higiene do pessoal.

TÍTULO IX

Das Infrações e Penalidades

Artigo 469 Considera-se infração sanitária a desobediência ou a inobservância ao disposto nesta Lei, nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Artigo 470 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

I - advertência;
II - multa;
III - apreensão de produtos;
IV - inutilização de produtos;
V - suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
VI - propor cancelamento de registro de produtos;
VII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
VIII - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;
IX - cancelamento da licença sanitária do estabelecimento;
X - proibição de propaganda.

Artigo 471 - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração 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 produtos ou bens do interesse da saúde pública.

§ 3º - A interpretação do artigo supracitado e seu § 2º será de competência do órgão sanitário competente, bem como a sua aplicação.

Artigo 472 - As infrações sanitárias classificam-se em:

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;
II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Artigo 473 - A pena de multa consiste no recolhimento de importância em dinheiro, variável segundo a gravidade da infração, conforme a classificação estabelecida no artigo anterior, a que correspondem os limites fixados no Anexo V desta Lei, excetuado o disposto nos itens XXV a XXXIII do Artigo 478, desta Lei.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.
§ 2º - Os valores estabelecidos neste artigo serão corrigidos com base na variação da UFL – Unidade Fiscal de Luziânia - ou outro índice que venha a substituí-lo.

Artigo 474 - Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;
III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Artigo 475 - São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quanto patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;
III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
IV - ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir, para a prática do ato;
V - ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Artigo 476 - São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

V - tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

Parágrafo Único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

Artigo 477 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Artigo 478 - São infrações sanitárias:

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

Pena: Advertência, apreensão, inutilização, suspensão de vendas e/ou fabricação, propor cancelamento do registro, interdição do estabelecimento, cancelamento de licença e/ou multa;

II- 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;

III- 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, ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Pena: advertência, apreensão e inutilização, interdição, propor cancelamento do registro, cancelamento do alvará de licença sanitária, e/ou multa.

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

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Pena: advertência, apreensão, inutilização da mercadoria, cancelamento do alvará de licença sanitária, interdição do estabelecimento, e/ou multa.

V- descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para transporte de gêneros alimentícios;

Pena: advertência, apreensão, inutilização, cancelamento do alvará de licença sanitária, interdição, e/ou multa.

VI- fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros sujeitos ao controle sanitário e que interessem à saúde pública:

Pena: advertência, apreensão, inutilização do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, propor cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licença sanitária, e/ou multa.

VII- 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 e/ou inutilização do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, propor cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licença sanitária, e/ou multa

VIII- expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário com o prazo de validade expirado, sem o prazo de validade, ou apor-lhe nova data de validade após expirado o prazo.

Pena: advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, propor cancelamento do registro, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licença sanitária e/ou multa.

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

Pena: advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, cancelamento do alvará de autorização sanitária, interdição, e/ou multa.

X- 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, inutilização, suspensão da venda e/ou fabricação, propor cancelamento do registro, interdição, e/ou multa.

XI- rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares:

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

XII- 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, inutilização, suspensão da venda e/ou fabricação, interdição, propor cancelamento do registro, da licença sanitária e autorização, e/ou multa.

XIII- 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, inutilização, interdição, proposição de cancelamento do registro, e/ou multa.

XIV- construir, instalar ou fazer funcionar hospitais, maternidades, policlínicas, postos ou casas de saúde, clínicas em geral, casas de repouso, serviços ou unidades de saúde, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares pertinentes:

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

XV- instalar consultórios médicos, odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas, laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias hidrominerais, termais, climatéricas, de repousos, e congêneres, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raio X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ópitca, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais, ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares pertinentes:

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

XVI- fazer funcionar, sem 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, suspensão da venda ou fabricação do produto, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, cassação da licença sanitária, e/ou multa.

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

Pena: advertência, interdição, cassação da licença sanitária, e/ou multa.

XVIII- reciclar resíduos infectantes gerados por estabelecimento prestador de serviços de saúde.

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cassação da licença sanitária, e/ou multa.

XIX- deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes a habitações em geral, coletivas ou isoladas; terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimentos de ensino, locais de diversões públicas e reuniões, estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária referente a imóveis em geral e sua utilização;

Pena: advertência, cancelamento do alvará de licença sanitária, interdição do estabelecimento, e/ou multa.

XX- comercializar ou armazenar com finalidade de venda, produtos sujeitos ao controle sanitário destinados exclusivamente à distribuição gratuita.

Pena: advertência, apreensão do produto, interdição, cassação da licença sanitária, e/ou multa.

XXI- 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 ou inutilização do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição, propor cancelamento do registro do produto, cassação da licença sanitária, proibição de propaganda, e/ou multa.

XXII- 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.

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

Pena: advertência, e/ou multa.

XXIV- 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 ou inutilização do produto, interdição, cancelamento da licença sanitária, e/ou multa.

XXV- contribuir para que a poluição de água e do ar atinja níveis ou categorias de qualidade inferior aos previstos em atos oficial.

Pena: Multa conforme anexo V;

XXVI- emitir ou despejar efluentes ou resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, causadores de degradação ambiental, em desacordo com o estabelecido em ato oficial.

Pena: Multa conforme anexo V;

XXVII- exercer atividades, efetiva ou potencialmente degradadoras do meio ambiente, sem licença do órgão sanitário ou em desacordo com a mesma.

Pena: Multa conforme anexo V;

XXVIII-causar poluição hídrica que torne necessária a interrupção do abastecimento publico de água de uma comunidade.

Pena: Multa conforme anexo V;

XXIX-causar poluição atmosférica que provoque a retirada, ainda que momentânea, dos habitantes de um quarteirão urbano ou localidade equivalente.

Pena: Multa conforme anexo V;

XXX- desrespeitar interdições de uso, de passagens e outras estabelecidas administrativamente para a proteção contra a degradação ambiental ou, nesses casos, impedir ou dificultar a atuação de agente do poder publico.

Pena: Multa conforme anexo V;

XXXI- causar poluição do solo, que torne uma área, urbana ou rural, imprópria para ocupação.

Pena: Multa conforme anexo V;

XXXII- utilizar ou aplicar defensivos agrícolas ou agrotóxicos, contrariando as restrições constantes do registro do produto e de normas regulamentares emanadas dos órgãos federais e estaduais competentes.

Pena: Multa conforme anexo V;

XXXIII- desobedecer ou inobservar outras normas legais ou regulamentares, padrões e parâmetros, federais ou estaduais, relacionadas com o controle do meio ambiente, em virtude de praticas que possam acarretar danos a saúde, ameaçar o bem-estar do homem, através da degradação ambiental, ou que de maneira efetiva ou potencial tragam prejuízo ou destruição dos elementos da biota:

Pena: Multa conforme anexo V;

XXXIV- aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentados por pessoas e animais:

Pena: advertência, interdição, cancelamento de licença e de autorização, e/ou multa.

XXXV- 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, e/ou multa.

XXXVI- adotar, na área de saneamento básico ou ambiental, procedimento que cause dano à saúde pública.

Pena: advertência, interdição, cassação da licença sanitária e/ou multa.

XXXVII- 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 ou inutilização do produto, interdição, suspensão de venda, cassação da licença sanitária e/ou multa.

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

Pena: advertência e/ou multa.

XXXIX- deixar de observar as condições higiênico-sanitárias na manipulação de produtos de interesse a saúde, quanto ao estabelecimento, aos equipamentos, utensílios e funcionários.

Pena: advertência, apreensão ou inutilização do produto, interdição, cassação da licença sanitária e/ou multa.

XL- manter condição de trabalho que cause dano à saúde do trabalhador.

Pena: advertência, interdição e/ou multa.

XLI- construir obras sem os padrões de segurança e higiene indispensáveis à saúde do trabalhador.

Pena: advertência, interdição e/ou multa.

XLII- fabricar ou fazer operar máquina, equipamento ou dispositivo que ofereça risco à saúde do trabalhador.

Pena: advertência, apreensão ou inutilização do equipamento, suspensão da venda ou fabricação do produto, interdição, cassação da licença sanitária, proibição de propaganda e/ou multa.

XLIII- 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, cancelamento da licença sanitária, e/ou multa.

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

Pena: advertência, interdição, cancelamento de licença sanitária, e/ou multa.

XLV- 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, interdição, cassação da licença sanitária e/ou multa.

XLVI- proceder a aplicação de medicamento injetável sem prescrição médica ou contrariando as normas sanitárias vigentes.

Pena: advertência, interdição, cassação da licença sanitária e/ou multa.

XLVII- dispensar medicamentos, através de via postal, sem autorização da autoridade sanitária competente.

Pena: advertência, apreensão do produto, cassação da licença sanitária, interdição e/ou multa.

XLVIII- coletar, processar, utilizar e/ou comercializar sangue e hemoderivados ou desenvolver outras atividades hemoterápicas em desacordo com as normas legais:

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

XLIX- descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas à estabelecimentos e boas práticas de fabricação de matérias-primas e de produtos sob vigilância sanitária.

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de autorização de funcionamento, propor cancelamento do registro do produto e/ou multa.

L- fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária:

Pena: advertência, proibição de propaganda, suspensão de venda e/ou multa.

LI- 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, cancelamento de licença ou autorização e/ou multa.

LII- proceder a comercialização de produto importado sob interdição:

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de autorização de funcionamento, proposição de cancelamento do registro do produto e/ou multa.

LIII- opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias:

Pena: advertência, e/ou multa.

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

Pena: advertência, interdição, cancelamento de licença sanitária e autorização, e/ou multa.

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

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, proposição de cancelamento do registro, e/ou multa.

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

Pena: interdição e/ou multa.

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

Pena: advertência, interdição e/ou multa.

LVIII- transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à promoção, recuperação e proteção da saúde:

Pena: advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda.

LIX- descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente:

Pena: advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição, suspensão de venda e/ou de fabricação, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licença sanitária do estabelecimento, proibição de propaganda.

§ 1º - Conforme a natureza e a gravidade da infração e sem prejuízo da responsabilidade civil e penal, independentemente da aplicação da penalidade multa prevista nos itens deste artigo, o não cumprimento das medidas necessárias à preservação ou correção dos

inconvenientes e danos causados pela degradação da qualidade ambiental, sujeitará os infratores a:

I- perda ou restrição de incentivos de benefícios fiscais concedidos pelo poder público municipal;

II- perda ou suspensão de participação de linhas de financiamento em estabelecimentos de crédito municipais;

III- medidas de emergência visando reduzir nos limites necessários, ou paralisar, pelo prazo máximo de quinze dias, as atividades poluidoras;

IV- embargo das iniciativas irregulares;

V- medida cautelar de apreensão do material e das máquinas usadas na atividade causadora do dano.

§ 2º - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequados e à assistência e responsabilidade técnicas.

Artigo 479 - Quando a infração sanitária implicar na condenação definitiva de produto oriundo de outra unidade da federação, apos a aplicação das penalidades cabíveis, será o processo respectivo remetido ao órgão competente do Ministério da Saúde ou da Secretaria Estadual de Saúde, para as providências de sua alçada.

Artigo 480 - Quando a autoridade sanitária municipal entender que, além das penalidades de sua alçada, a falta cometida enseja a aplicação de outras da competência do Ministério da Saúde ou da Secretaria Estadual de Saúde e não delegadas, procederá na forma do artigo anterior, *in fine*.

TÍTULO X
Do Procedimento Administrativo

CAPÍTULO I
Do Processo Administrativo

Artigo 481 - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração, observados o rito e prazos estabelecidos nesta Lei.

Parágrafo Único. Serão aplicadas tantas penas quantas forem as infrações.

Artigo 482 - O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade sanitária que a houver constatado, devendo conter:

I - nome do infrator, seu domicílio e residência, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II - local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

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

IV - ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;

V - assinatura do autuado ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas, e do autuante;

VI - prazo para interposição de recurso.

Artigo 483 - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Artigo 484 - O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I - pessoalmente;
II - pelo correio ou via postal;
III - por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.

§ 1º - Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que efetuou a notificação.

§ 2º - O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Artigo 485 - Quando a notificação do auto de infração for via edital e subsistir para o infrator obrigação a cumprir, será fixado o prazo de 30 (trinta) dias para o seu cumprimento.

Parágrafo Único. O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Artigo 486 - A desobediência à determinação contida no edital a que se alude no artigo 485 desta Lei, além de sua execução forçada acarretará a imposição de multa diária, arbitrada de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da obrigação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

Artigo 487 - O desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais, bem como o embargo oposto a qualquer ato de fiscalização de leis ou atos regulamentares em matéria de saúde, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

Artigo 488 - As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de 20% (vinte por cento) caso o infrator efetue o pagamento no prazo de 20 (vinte) dias, contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 489 - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias contados da sua notificação.

§ 1º - O Auto de Apreensão será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que for apreendido.

§ 2º - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo deverá a autoridade julgadora receber do servidor autuante parecer, no prazo de 15 (quinze) dias para se pronunciar a respeito.

§ 3º - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo coordenador Municipal de Vigilância Sanitária.

§ 4º - Da decisão do coordenador Municipal de Vigilância Municipal caberá recurso à Divisão de Julgamento de Primeira Instância - DGPI.

Artigo 490 - A apuração do ilícito, em se tratando de produto ou substância referidos no artigo 478, inciso III, far-se-á mediante a apreensão de amostras para a realização de análise fiscal e de interdição, se for o caso.

§ 1º - Nos casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ 2º - A interdição do produto será obrigatória quando resultarem provadas, em análises laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração.

§ 3º - A interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.

Artigo 491 - Na hipótese de interdição do produto, prevista no § 1 do artigo anterior, a autoridade sanitária lavrará o termo respectivo, cuja 1ª via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou ao seu representante legal, obedecidos os mesmos requisitos daquele, quanto à aposição do ciente.

Artigo 492 - Se a interdição for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar do processo o despacho respectivo e lavrará o termo de interdição, inclusive, do estabelecimento, quando for o caso.

Artigo 493 - O termo de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

Artigo 494 - A apreensão do produto ou substância consistirá na colheita de amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, 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 indispensáveis.

§ 1º - Se a sua quantidade ou natureza não permitir a colheita de amostras, o produto ou substância será encaminhado ao laboratório oficial, para realização da análise fiscal, na presença do seu detentor ou do representante legal da empresa e do perito pela mesma indicado.

§ 2º - Na hipótese prevista no §1º deste artigo, se ausentes as pessoas mencionadas, serão convocadas duas testemunhas para presenciar a análise.

§ 3º - Será lavrado laudo minucioso e conclusivo da análise fiscal, o qual será arquivado no laboratório oficial, e extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e à empresa fabricante.

§ 4º - O infrator, discordando do resultado condenatório da análise, poderá, em separado ou juntamente com o pedido de revisão da decisão recorrida, requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.

§ 5º - Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, datada e assinada por todos os participantes, cuja 1ª via integrará o processo, e conterá todos os quesitos formulados pelos peritos.

§ 6º - A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do infrator e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§ 7º - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

§ 8º - A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à 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.

Artigo 495 - Não sendo comprovada, através da análise fiscal, ou da perícia de contraprova, a infração objeto da apuração, e sendo considerado o produto próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Artigo 496 - Nas infrações que independam de análises ou perícias, inclusive por desacato à autoridade sanitária, o processo obedecerá rito sumaríssimo e será considerado concluso caso o infrator não apresente defesa no prazo de 15 (quinze) dias.

Artigo 497 - Das decisões condenatórias poderá o infrator recorrer, dentro de igual prazo ao fixado para a defesa, inclusive quando se tratar de multa.

Artigo 498 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

Artigo 499 - Os recursos interpostos das decisões não definitivas somente terão efeito suspensivo relativamente ao pagamento da penalidade pecuniária, não impedindo a imediata exigibilidade do cumprimento da obrigação subsistente na forma do disposto no artigo 485 -

Parágrafo Único. O recurso previsto no § 8º do artigo 494 desta Lei será decidido no prazo de 10 (dez) dias.

Artigo 500 - 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 à conta da Vigilância Municipal de Saúde.

Parágrafo Único. O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado neste artigo, implicará na sua inscrição para cobrança judicial, na forma da legislação pertinente.

Artigo 501 - Decorrido o prazo, sem que seja recorrida a decisão condenatória, ou requerida a perícia de contraprova, o laudo de análise condenatório será considerado definitivo e o processo, encaminhado ao órgão de vigilância sanitária federal, para as providencias cabíveis.

Artigo 502 - A inutilização dos produtos e o cancelamento do registro, da autorização para o funcionamento da empresa e da licença dos estabelecimentos somente ocorrerão após a publicação no quadro de avisos localizado no saguão da Prefeitura Municipal de Luziânia, de decisão irrecorrível.

Artigo 503 - No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, poderá a autoridade sanitária, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais.

Artigo 504 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

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

Artigo 505 - Os prazos mencionados no presente regulamento correm ininterruptamente.

CAPÍTULO II

Artigo 506 - Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério da autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições desta lei e de outras normas regulamentares que visem a proteção, promoção e recuperação da saúde.

§ 1º - O prazo fixado no Termo de Intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado à chefia da Coordenadoria de Vigilância Sanitária, após informações do agente autuante.

§ 2º - Seguir-se-á a lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

CAPÍTULO III

Auto de Colheita de Amostra

Artigo 507 - Para que se proceda a análise fiscal ou de rotina será lavrado o Auto de Colheita de Amostra.

Parágrafo Único. O Auto de Colheita de Amostra será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1ª (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2ª (segunda) via ao responsável pelos produtos, a 3ª (terceira) via ao agente fiscalizador.

CAPÍTULO IV

Auto de Apreensão e Depósito

Artigo 508 - Na comercialização de alimentos, bebidas vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto nesta lei, será lavrado o Auto de Apreensão e Depósito para que se procedam às análises fiscais para instrução do processo administrativo, se for o caso.

CAPÍTULO V

Auto de Apreensão

Artigo 509 - 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 dos envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos, e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;

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

VII – Quando da entrega espontânea de medicamentos sujeitos ao controle especial, vencidos ou danificados, pelo representante legal da empresa ao órgão sanitário municipal.

TÍTULO XI

Das Disposições Finais

Artigo 510 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o Auto ser assinado "a rogo" na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita ressalva pela autoridade autuante.

Artigo 511 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão certificadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Artigo 512 - Fica a Secretaria de Saúde, através dos órgãos competentes da sua estrutura, autorizada a expedir Normas Técnicas aprovadas pelo seu titular, destinadas a complementar esta lei e o seu Regulamento.

Artigo 513 - A Secretaria Municipal de Saúde, através de normas técnicas especiais e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará de Licença Sanitária de outros estabelecimentos não previstos neste regulamento.

Artigo 514 - Os serviços de vigilância sanitária executados pela Secretaria da Saúde ensejarão a cobrança da Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária, de acordo com os grupos definidos no Anexo I, nos valores fixados nas Tabelas II, III e IV, que passam a fazer parte integrante desta Lei.

§ 1º - Os valores ora fixados serão reajustados de acordo com a variação da UFL – Unidade Fiscal de Luziânia - ou outro que venha a substituí-lo.

§ 2º - Ficam isentos do pagamento das taxas ora fixadas os atos praticados em favor de entidades filantrópicas, de instituições públicas pertencentes à administração direta, suas autarquias e fundações.

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

§ 3º - Para abertura de novos estabelecimentos, o valor referente à Licença Sanitária será cobrado proporcionalmente ao número de meses restantes do ano em curso, conforme Anexo III desta lei.

Artigo 515 - O estabelecimento que possuir o Alvará de Autorização Sanitária, ao ser vendido ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará de Autorização Sanitária pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Alvará de Licença Sanitária, durante as fases de processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados, na compra ou arrendamento, da situação em que se encontram, em face das exigências deste regulamento.

§ 2º - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará de Licença Sanitária, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma ou empresa, em nome da qual esteja o Alvará de Licença Sanitária.

§ 3º - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Artigo 516 - Os atos da competência da Secretaria de Saúde previstos nesta lei serão praticados pelos órgãos que lhe são jurisdicionados, respeitado o campo de atuação especifica de cada um deles, sem prejuízo do poder jurisdicional da referida Pasta, na forma da legislação pertinente.

Parágrafo Único. O Prefeito Municipal poderá delegar as competências previstas nesta Lei a outro órgão da Administração Pública Municipal.

Artigo 517 - O poder público municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Artigo 518 - Esta lei entrará em vigor após sua publicação, revogadas as disposições em contrario.

GABINETE DO PREFEITO MUNCIPAL DE LUZIÂNIA, aos 17 (dezessete) dias do mês de outubro de 2007.

CÉLIO ANTÔNIO DA SILVEIRA
Prefeito Municipal

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

ANEXOS

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

ANEXO I

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO PELA NATUREZA DO ESTABELECIMENTO

GRUPO I	GRUPO II	GRUPO III	GRUPO IV	GRUPO V
Cerealista	Clube	Cervejarias	Borracharia	Banca de alimentos
Ambulatório 24 h	Asilo/casa de Recuperação	Armazém varejista	Barbearia	Comércio ambulante e congêneres
Agropecuária	Academia e congêneres	Açougue	Bar/café	Quiosque
Comércio/distribuição e depósito de defensivos agrícolas e outros Insumos	Consultórios odontológicos	Papelaria/ armarinho	boteco	Feiras-livres
Clínica veterinária	Comércio de suplementos nutricionais	Mercearia	Cantinas	
Hospital/maternidades	Distribuidora de frios	Oficina mecânica/ lanternagem e auto elétrica	Comércio de congelados e similares	
Clínicas médicas/odontológicas	Consultórios médicos	Doceria	Dormitórios/ pousadas	
Fábrica de bebidas	Creches	Comércio de frios	Frutarias/ sacolões	
Clínica de preparação de cadáveres/ embalsamamento e congêneres	Comércio de produtos de limpeza	Marmoraria e madeireira	Lanchonetes	
Distribuidora de cosméticos/Cooperativas e depósitos de medicamentos	Consultórios diversos	Marcenaria/ serralheria/ Selaria	Pamonharia	
Fábrica de fraldas	Distribuidora de água/gás	Disk bebidas	Pastelaria	
Clínica de fisioterapia	Comércio de artigos hospitalares	Choperias	Pit dog	
Distribuidora de medicamentos	Consultórios de psicologia/psicanálise/ Fisioterapia	Confeitarias e similares	Quitandas caseiras e congêneres	
Cozinha industrial /bifes	Consultórios oftalmológicos	Padaria	Sorveteria	
Clínica radiológica	Comércio de produtos	Lava jato	Treiler	

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

	odontológicos			
Fábrica de sorvetes	Distribuidora diversas	Peixaria		
Indústria de prod. Farmacêuticos/químicos / saneantes/ domissanitários/saunas e produtos de beleza	Distribuidora/venda de pneus	Pensões e congêneres		
Farmácia/ervanários e congêneres	Distribuidora/comércio de carnes	Pizzaria		
Fábrica de doces	Empacotadora de alhos	Prestadora de serviços		
Granja	Distribuidora de bebidas	Restaurante		
Fábrica de lingüiças	Distribuidora de alimentos	Salão de beleza/casa de banho/casa de massagem		
Fábrica de laticínios	Distribuidora de doces	Tabacaria		
Banco	Cemitério	Venda de produtos da roça		
Drogaria	Comércio de cosméticos	Venda de produtos naturais		
Frigorífico	Dedetizadora	Venda de rações		
Indústria de alimentos	Distribuidora de ovos	Vídeo locadora		
Atacadista de alimentos	Boate	Vidraçaria		
Indústrias diversas	Escolas	Fábrica de gesso		
Laboratório de anal. Clínicas	Escritórios de representação			
Laboratórios diversos	Estabelecimentos de ensino diversos			
Banco de sangue/leite/olhos	Ferro velho			
Motel/hotel	Funerárias/locais de velório			
Pesque pague	Institutos/clínicas estéticas			
Posto de combustíveis	Laboratório de prótese dentária			
Posto de medicamentos	Lavanderia comercial			

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

Postos de saúde	Limpeza de reservatórios			
Recapagem de pneus	Matadouro/abatedouro			
Supermercado gde. Porte	Ópitcas/laboratórios óticos			
Torrefação e moagem de café	Panificadoras			
Clínica renal	Posto de coleta de exames laboratoriais			
Transportadora	Praça de esportes/casa de espetáculos e similares			
	Produtos artesanais de cachaça			
	Reciclagem			
	Rodoviárias/estações de embarque			
	Salga de couro/curtume			
	Serigrafia			
	Supermercado de médio porte			
	Tatuagem/piercing/maquiagem definitiva			
	Veículos de transporte			

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

ANEXO II

TABELA DE VALORES REFERENTES À TAXA DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA (ABERTURA INTEGRALE RENOVAÇÕES)

GRUPO I	GRUPO II	GRUPO III	GRUPO IV	GRUPO V
TAXA ATÉ 31/03 = 0,523 UFL	TAXA ATÉ 31/03 = 0,392 UFL	TAXA ATÉ 31/03 = 0,261 UFL	TAXA ATÉ 31/03 = 0,191 UFL	TAXA ATÉ 31/03 = 0,130 UFL
MULTA APÓS 31/03 = 0,130 UFL	MULTA APÓS 31/03 = 0,104 UFL	MULTA APÓS 31/03 = 0,078 UFL	MULTA APÓS 31/03 = 0,052 UFL	MULTA APÓS 31/03 = 0,026 UFL
TOTAL = 0,653 UFL	TOTAL = 0,496 UFL	TOTAL = 0,339 UFL	TOTAL = 0,243 UFL	TOTAL = 0,156 UFL

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

NEXO III

TABELA DE VALORES PARA ABERTURA DE ALVARÁ SANITÁRIO (PROPORCIONAIS DE FEVEREIRO A DEZEMBRO)

GRUPOS	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO
I	0,479	0,435	0,392	0,348	0,305	0,261
II	0,359	0,326	0,293	0,261	0,228	0,195
III	0,239	0,217	0,195	0,174	0,152	0,130
IV	0,175	0,159	0,143	0,127	0,111	0,095
V	0,119	0,108	0,097	0,086	0,075	0,064
GRUPOS	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO	
I	0,217	0,174	0,130	0,087	0,043	
II	0,163	0,130	0,091	0,067	0,032	
III	0,108	0,087	0,063	0,043	0,021	
IV	0,079	0,063	0,047	0,031	0,015	
V	0,054	0,043	0,032	0,021	0,010	

OBS.: VALORES EM UFL – UNIDADE FISCAL DE LUZIÂNIA

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

ANEXO IV

TABELA DE TAXAS DE SERVIÇOS

CERTIDÃO DE BAIXA	**0,104 UFL**
VISTORIA	**0,104 UFL**
CERTIDÃO DIVERSAS	**0,104 UFL**
EMISSÃO DE 2ª VIA DE ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA/ALTERAÇÃO CADASTRAL	**0,104 UFL**
CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DE VEÍCULOS DE TRANSPORTE	**0,392 UFL**

Governo da cidade de
Luziânia
Prefeitura em Ação

ANEXO V

TABELA DE VALORES DE MULTAS

	GRUPO I	GRUPO II	GRUPO III	GRUPO IV	GRUPO V
LEVE	1,74 UFL a 4,35 UFL	1,39 UFL a 3,48 UFL	1,22 UFL a 2,79 UFL	1,05 UFL a 2,17 UFL	0,87 UFL a 1,56 UFL
GRAVE	4,35 UFL a 8,71 UFL	3,48 UFL a 6,97 UFL	2,79 UFL a 5,23 UFL	2,17 UFL a 3,92 UFL	1,56 UFL a 2,87 UFL
GRAVÍSSIMO	8,71 UFL a 87,19 UFL	6,97 UFL a 69,75 UFL	5,23 UFL a 52,31 UFL	3,92 UFL a 39,23 UFL	2,87 UFL a 28,77 UFL