Lei nº 850 de 31 de maio de 1.990

Institui normas de Higiene Pública
e dá outras Providências

Título I
Capítulo único
Disposições gerais

ART. 1º - Esta Lei contém medidas de política administrativa em matéria de higiene pública, estatuindo relações jurídicas entre o Poder e os Munícipes, visando disciplinar o uso e o gozo dos direitos individuais em benefício do bem estar geral.

ART. 2º - Todas as funções referente à execução desta Lei, como a aplicação das sanções nela prevista, serão exercidas pelos órgãos da Prefeitura cuja competência, para tanto, estiver definida em regulamento.

ART. 3º - Os casos omissos ou as dúvidas serão resolvidos pelo Prefeito, considerados os despachos dos dirigentes dos órgãos administrativos da Prefeitura.

Título II
Capítulo único
Da Educação Sanitária

ART. 4º - A Prefeitura, através de seus órgãos especializados, desenvolverá programas de educação

sanitário, de modo a criar ou modificar os hábitos e o comportamento do indivíduo em relação à saúde.

ART. 5º - Os órgãos competentes da Prefeitura deverão promover através de seu pessoal especializado e mediante a execução de programas especiais no sentido da mais ampla educação sanitária da população.

## Título III
## Da higiene pública
### Capítulo I
### Disposições preliminares

ART. 6º - Constitui dever do Governo Municipal zelar pela higiene pública em todo o território do Município, de acordo com as disposições deste Código e as normas estabelecidas pela legislação estadual e federal.

ART. 7º - A fiscalização das condições de higiene, objetiva proteger a saúde e bem estar da comunidade, mantendo:

I - a higiene dos estabelecimentos comerciais e industriais
II - a higiene dos produtos expostos à venda;
III - a higiene dos mercados, feiras livres;
IV - a higiene dos abatedouros

cont. da Lei nº 850

de qualquer natureza.

Parágrafo único - Os órgãos competentes da Prefeitura tomarão as providências cabíveis ao caso, quando o mesmo for da alçada do governo municipal, ou solicitará providências às autoridades estaduais e federais competentes, quando as medidas cabíveis forem da alçada destas.

## Capitulo II
## Da higiene dos estabelecimentos industriais e comerciais de generos alimentícios.

ART. 8º - A licença para a instalação e funcionamento de estabelecimentos comerciais e industriais com a finalidade de produzir, transformar, manipular ou comerciar generos alimentícios, só será concedida si as dependências destinadas à fabricação, manipulação, estocagem e atendimento do público atenderem às seguintes normas, no sentido de impedir o contágio ou aparecimento de focos endêmicos ou etiológicos:

I - paredes revestidas com material impermeável, lavável e resistente, até a altura de 1,30 m (um metro e trinta centímetros);

II - compartimentos amplos, arejados e bem iluminados para fabrica-

cont do bei nº 850

ção e manipulação de produtos, dotados de piso impermeável e lavável;

III - vestuários com armários individuais para operários

IV - instalações sanitárias para ambos os sexos, na proporção de uma unidade sanitária para 20 pessoas;

V - depósito de matéria prima dotados de boa ventilação, onde as mercadorias deverão ser dispostas em estrados de madeira ou outro material resistente e de fácil limpeza, a uma altura mínima de 20 cm (vinte centímetros) de modo a impedir o acesso de ratos e roedores.

ART. 9º - Os estabelecimentos comerciais e industriais devem ser dotados de telas nas aberturas para o exterior.

ART. 10 - É de obrigação dos proprietários de industrias manter o ambiente de suas instalações, livre de qualquer poluição causada por substância sólidas ou gasosas, bem como fumos e emanações que podem ser causadores de danças e outras perturbações.

ART. 11 - As chaminés deverão ser bem elevadas, de forma a evitar que o vento leve fumo

cont. da Lei nº 850

ção, emanações ou poeira de fuligem nas vizi-
cias.

ART. 12 - As edificações para empório
mercearias, armazens, supermercados e outros
locais onde armazenam, manipulam e vende
generos alimentícios, deverão ter:

I - aberturas em quantidades e
disposições capazes de permitir
a renovação e renovação
do ar do ambiente.

II - locais apropriados para ex-
posição e venda dos diver-
sos produtos.

ART. 13 - Os proprietários ou usuá-
rios de estabelecimentos comerciais e industri-
ais deverão imunizar periodicamente as de-
pendencias do predio de forma a evitar
a criação e proliferação de vetores.

ART. 14 - O comércio de substâncias
caústicas, detergentes, desinfetantes e similares só
será permitido nos estabelecimento de venda e
consumo de alimentos se, no estabelecimento,
houver um compartimento isolado para de-
pósito destas substâncias, de modo a se evi-
tar a adulteração dos generos alimentícios.

ART. 15 - Todo estabelecimento indus-
trial e comercial de gênero alimentícia deve pos-

nº. da Lei nº 850

uir recipiente metálico com capacidade suficiente para recolher o lixo acumulado durante o ria

Parágrafo Único - O recipiente de lixo dos estabelecimentos mencionados no "caput" deste Artigo deverá ter tampa que feche automaticamente.

ART. 16 - As pessoas que trabalham em estabelecimento comerciais ou industriais de gêneros alimentícios estão sujeitas, às seguintes normas:

I - usar gorro e avental de cor clara;
II - usar pegadores para servir pães, frios e outros alimentos descobertos, pronto para o consumo;
III - fazer um exame de saúde completo e tomar vacina anti-variólica a cada 06 (seis) meses;
IV - fazer abreugrafia a cada 06 (seis) meses;
V - ter cartira de saúde atualizada anualmente;
VI - gozar de perfeita saúde.

ART. 17 - É proibida a entrada, nas dependência internas de estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, de portadores de doenças contagiosas ou repugnantes.

cont. da Lei nº 850

ART. 18. Na infração das normas constantes deste capítulo, será imposta a multa correspondentes ao valor de 20 a 50 BTNs ou fator de correção equivalente.

## Seção I

## Da higiene dos produtos expostos à venda

ART. 19 - A defesa da saúde individual e coletiva, no tocante à alimentação, só pode ser alcançada quando o indivíduo e a coletividade adquirirem o hábito de ingerir substância alimentícias de comprovado valor nutritivo.

ART. 20 - considera-se alimentos toda substância destinada a fornecer ao organismo humano os elementos indispensáveis à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

ART. 21 - A fiscalização sanitária da Prefeitura exercerá severa fiscalização sobre a produção e a venda de gêneros alimentícios em geral.

ART. 22 - É considerado matéria prima alimentar, toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para se transformar em alimento precisa sofrer tratamento ou transformação de natureza química, física e biológica.

cont. do Dec. nº 850

§ 1º - Alimento "IN NATURA" é todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato seja necessário, apenas a remoção da parte não comestível.

§ 2º Alimento enriquecido é todo alimento ao qual tenham sido adicionada substância nutritiva com a finalidade de reforçar o seu valor de nutrição.

§ 3º - Alimento dietético é todo alimento elaborado para regimes especiais, destinados a indivíduos sadios.

§ 4º - Alimento de fantasia ou artificial é todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural, e em cuja composição entra, preponderantemente, substâncias não encontradas ao alimento a ser imitado.

ART. 23 - Os alimentos expostos à venda deverão ser embalados e rotulados convenientemente.

ART. 24 - Os gêneros alimentícios expostos à venda podem se apresentar em frasco de vidro, plástico ou lata, caixas de papelão, em bruto, defumados, salgados e outros.

ART. 25 - Os alimentos deverão ser carimbados com a marca do produto e o nome comercial, devendo possuir no rótulo o nome

cont. da Lei nº 850

do fabricante ou produtor, sede da fábrica ou local de produção.

ART. 26 - A fiscalização sanitária exercerá entre outras atividades a apreensão e inutilização de gêneros alimentícios adulterados, alterados, misturados, rancificados ou deteriorados e que se encontrem expostos à venda.

ART. 27 - Nas quitandas e casas congêneres, além das disposições gerais concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observados o seguinte:

I - as verduras e hortaliças que serão consumidas sem cocção deverão estar dispostas em superfícies impermeáveis, à prova de moscas, poeiras e outras formas de contaminação;

II - as frutas expostas à venda devem ser colocadas em prateleiras ou tabuleiros rigorosamente limpos e afastados 1,0m (um metro) no mínimo das portas externas;

III - é proibida a venda de frutas cortadas e descascadas.

cont. da lei nº 850

ART. 28 - Toda a água utilizada na manutenção ou preparação de gêneros alimentícios deve ser comprovadamente para, isto é, potável, desde que não provenha do sistema público de abastecimento.

ART. 29 - O gelo destinado ao uso alimentar, deverá ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação.

ART. 30 - É proibido o uso de jornais ou qualquer outro papel impresso, para o embrulho de carnes, bem como de alimento preparado, podendo ser utilizado plástico, papel celofane ou papel branco isento de substâncias químicas.

ART. 31 - Os vendedores ambulantes deverão utilizar carros à prova de moscas e poeira, e os gêneros alimentícios devem ser bem acondicionados e retirados por meio de pegadores de metal.

ART. 32 - Os alimentos que não sofrem cocção devem ser protegidos rigorasamente contra poeira e insetos.

ART. 33 - As máquinas para cortar frios devem estar sempre limpas e protegidas contra poeira e insetos.

ART. 34 - As vitrines devem ser à prova

cont. da Lei nº 850

de moscas, poeiras, a fim de garantir a qualidade e pureza dos doces salgados e pios.

ART. 35. Os alimentos perecíveis a curto prazo, devem ser mantidos em câmaras frigoríficas, em temperatura satisfatória.

ART. 36 - O transporte de gêneros alimentícios perecíveis tais como carne e outros deve ser feito em câmaras frigoríficas de modo a não se deteriorarem.

ART. 37. - As casas que preparam e manipulam sorvetes devem ser rigorosamente limpas e possuirem instalações e máquinas adequadas para todos os tipos de elaboração do produto.

§ 1º - A água utilizada em sorveterias deve ser rigorosamente limpa, cristalina, tratada e mantida em reservatório ou tanque rigorosamente limpos.

§ 2º Os palitos para os picolés e as casquinhas para sorvetes devem ser bem acondicionadas e protegidas de poeira, insetos e outras formas de contaminação.

ART. 38. Todas as pessoas que trabalham em contato com gêneros alimentí-

cont. da Lei nº 850

rios devem ser sadias, possuirem carteira de saúde atualizada e usarem vestuário completo e adequado para as diversas atividades a que estão sujeitas.

ART. 39. Na infração de qualquer norma desta Seção, será imposta a multa correspondente ao valor de 50 a 100 BTNs ou fator de correção equivalente.

## Seção II
## Das Leiterias

ART. 40. Nas leiterias, além das disposições gerais referentes ao estabelecimentos comerciais e industriais de gênero alimentícios, deve ser observadas as seguintes normas;

I - deverão possuir refrigeradores ou câmaras frigoríficas;

II - os balcões e prateleiras devem ser de material liso, durável, impermeável e de fácil limpeza, tais como mármore, aço inoxidável, fórmica ou similares;

III - o leite e seus derivados devem ser mantidos constantemente em câmara ou balcões frigoríficos.

cont. da Lei nº 850

ART. 41 - O leite destinado ao consumo deverá provier de usinas de pasteurização sujeitos à fiscalização da autoridade pública competente.

ART. 42 - O transporte do leite e seus derivados só poderá ser feito em veículos dotados de câmaras frigoríficas.

ART. 43 - Nas zonas urbanas o leite só poderá ser vendido em sacos plásticos ou em recipientes de vidros.

§ 1º - O leite acondicionado em sacos plásticos, deverá ser transportado em caixas plásticas, e o leite engarrafado, em engradados metálicos.

§ 2º - É proibido, na zona urbana, vender leite em pipas, latões, baldes ou qualquer vasilhame que não estejam hermiticamente fechados.

ART. 44 - A comercialização do leite cru, será autorizado pela autoridade competente local, obedecendo a regulamentação do Decreto nº 66.183 de 05.02.70;

I - Que a área da autorização não possa ser abastecida permanentemente com leite pasteurizado;

cont. da Lei nº 850

II - Que o produto atenda às seguintes exigências:

a) - proceder de propriedade rural dotada de instalações que permitam a obtenção do leite na mais perfeita condição de higiene;

b) - proceder de rebanho leiteiro mantido em condições sanitárias satisfatórias;

c) - ser distribuido ao consumo até 03 (três) horas após o término de ordenha;

d) - ser integral e satisfazer os padrões oficiais.

§ 1º - As autorizações expedidas na conformidade deste Artigo consignação expressamente, a qualificação "em caráter precário".

§ 2º - Verificada a possibilidade de abastecimento com leite beneficiado, serão canceladas essas autorizações.

ART. 45 - O leite vendido clandestinamente será apreendido e inutilizado imediatamente

ART. 46 - O leite apreendido e inutilizado não dá ao infrator direito à indenização.

cont. do Sei nº 850

ART. 47 - O leite, manteiga, os queijos expostos à venda deverão ser conservados em recipientes apropriados, à prova de impurezas e de insetos, satisfeitas ainda as demais condições de higiene.

ART. 48 - Na inspeção de qualquer norma constante desta Seção, será imposta a multa correspondente ao valor de 20 a 50 BTNs ou fator de correção equivalente.

SEÇÃO III

Da Venda de OVOS e AVES

ART. 49 - É proibido o abate de aves em estabelecimentos destinados à venda de ovos e aves.

Parágrafo único - Os estabelecimentos acima mencionados só poderão receber aves de abatedouros regularmente fiscalizados pela autoridade sanitária.

ART. 50 - Os matadouros avícolas deverão acondicionar as aves abatidas e processadas em sacos plásticos transparentes, em cujo rótulo conste o carimbo da autoridade sanitária competente.

ART. 51 - O transporte de aves em pé deve ser feito em caixas teladas onde as aves fiquem protegidas.

com. da Lei nº 850.

ART. 52 - O transporte de aves abatidas deve ser feito em câmaras frigoríficas de formas a evitar sua deterioração ou contaminação.

ART. 53 - As aves postas à venda deverão ser mantidas em gaiolas bem espaçosas ou viveiros, sendo proibido mantê-las em liberdade.

Parágrafo único - As gaiolas deverão ser feitas de material resistente e possuir canaleta com água sempre limpa, local para ração e fundo móvel de material resistente e de fácil limpeza.

ART. 54 - É obrigatória a limpeza diária de gaiolas e viveiros.

Parágrafo único - As gaiolas poderão ser desinfetadas com uma solução bem diluída de desinfetante comum.

ART. 55 - As aves abatidas deverão ser postas à venda limpas de plumagens, vísceras e partes não comestíveis.

ART. 56 - As aves abatidas deverão ser mantidas em câmaras ou balcões frigoríficos com vitrines, que possibilitem a escolha por parte do comprador.

cont. da Lei nº 850

ART. 57 - Os ovos devem ser mantidos em invólucros especiais onde os mesmos são dispostos, evitando qualquer possibilidade de quebra.

ART. 58. Os ovos devem ser mantidos em lugar fresco, se possível em compartimentos de temperatura de 10° a 15° (dez a quinze) graus centígrados.

ART. 59 - Os estabelecimentos que vendem aves e ovos, devem possuir água suficiente e pura para todos os afazeres e necessidades.

ART. 60 - A autoridade sanitária fará a apreensão de ovos estragados ou quebrados, inutilizando-os de imediato.

Parágrafo Único - A apreensão de ovos estragados não dá ao comerciante direito à indenização.

ART. 61 - Na infração de qualquer norma desta seção, será imposta a multa correspondente ao valor de 20 a 50 BTNs ou fator de correção equivalente.

SEÇÃO IV
ABATE de BOVINOS

ART. 62 - Na concepção de um abate devem ser levados em consideração as exigên

cias das diversas partes interessadas, como a saúde do consumidor e as indústrias de diversas categorias de carne e subprodutos. Os requisitos de higiene tem portanto, importância especial.

ART. 63 - Deve ser observado nos abatedouros, as matérias altamente poluente, como fumaças, excrementos, resíduos; águas servidas devem ser tratadas a fim de evitar o risco de contaminação do meio ambiente.

ART. 64 - As mangueiras devem ser lavadas diariamente com água contendo cloro e devem estar destanciadas, no mínimo 80m (Oitenta metros) das dependências de abate, Deve dispor de água potável em abundância.

ART. 65 - A canaleta de sangria deverá ter um comprimento tal que o animal permaneça no mínimo 03 (três) minutos para uma boa drenagem do sangue.

ART. 66 - Só é permitida a espola aérea, com animal suspenso no trilho. Este sistema favorece a higiene e a melhor drenagem do sangue.

ART. 67 - As instalações do abatedouro devem ser conforme preceituado no ART. 8º e as pessoas que trabalham no mesmo, seguir rigorosamente o disposto no ART. 16 desta Lei.

cont. da Lei nº 850

## Secção V

## Dos Açougues

ART. 68 - Nos açougues, além das disposições gerais referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, devem ser observadas as seguintes normas:

I - as instalações sanitárias e vestiários não poderão ter ligação direta com a sala de manipulação, devendo estas ligações serem feitas através de um corredor;

II - as portas serão sempre que possíveis de grades de ferro providas de tela;

III - o piso deverá ser revestido de ladrilhos ou material similar resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza;

IV - é obrigatório a instalação de ralos para o escoamento de água servida;

V - É obrigatória a colocação de um estrado de madeira de 10 cm (dez centímetros) na parte interna dos balcões, a fim de evitar o contato permanente dos empregados com a umidade;

cont. da Lei nº 850

VI. os balcões deverão ser de material liso, durável, impermeável e de fácil limpeza tais como mármore, aço inoxidável fórmicas e similares;

VII - é obrigatória a colocação de uma pia com água corrente na sala de manipulação;

VIII - as câmaras frigoríficas deverão ser mantidas rigorosamente limpas;

IX - os quartos de rês destinados ao talho deverão ser mantidas na câmara frigorífica, suspensa por meio de ganchos e de trilho deverão ser de aço inoxidável.

ART. 69. Sempre que houver rede de energia elétrica será proibido o uso de velas, lampiões, lamparinas e similares, a óleo ou gás inflamável.

Parágrafo único - É proibido o uso de luz colorida, que poderá alterar os produtos expostos à venda.

ART. 70. É proibido o uso de subs

cont. da Lei nº 850

no estabelecimento.

ART. 71 - Em hipótese alguma poderá o consumidor ter contato com a carne exposta à venda.

§ 1º - A carne exposta à venda deverá estar em vitrine frigorífica.

§ 2º - Quando o estabelecimento não dispuser de vitrine frigorífica será obrigatório tornar a carne inacessível ao público.

ART. 72 - Os açougues só poderão vender carne proveniente de matadouro regularmente fiscalizado pela autoridade sanitária.

ART. 73 - O transporte de carne para os açougues deverá ser feito em veículos dotados de câmaras frigoríficas.

ART. 74 - É expressamente proibido vender para açougues: couros, chifres e outros partes do animal que prejudiquem a higiene do estabelecimento.

ART. 75 - O sebo e outras partes de aproveitamento industrial deverão ser mantidos em recipientes estanques, e retirados diariamente pelos responsáveis do

cont. da Lei
açougue.

ART. 76 - É terminantemente proibido o preparo de carne para embutidos nas dependências dos açougues.

ART. 77. É proibido a estocagem de carne moída, devendo a moagem ser feita no momento de sua venda ao consumidor.

ART 78 - É proibido manter em açougue quaisquer outros ramos de negócio exceto o da venda de carne.

ART. 79 - Na falta de energia elétrica no local a carne só poderá ser vendida até 24 (vinte e quatro) horas após sua entrada no estabelecimento.

Parágrafo único - Na hipótese prevista no "caput" deste Artigo, a carne deverá ser imediatamente salgada.

ART. 80 - Na infração de qualquer norma constante desta Seção, será imposta a multa correspondente de 20 a 50 BTNs ou fator de correção equivalente.

## Seção VI
## das peixarias

cont. do Dec. nº 850

ART. 81 - Nas pescarias, além das disposições gerais referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes normas:

I - é obrigatória a existência de câmaras frigoríficas no transporte e armazenamento de pescado;

II - é proibido o uso de caixas de madeira para transporte de pescado.

Parágrafo único - Na falta de energia elétrica no local, o pescado deverá ser acondicionado em caixas plásticas ou de aço inoxidável e misturado com gelo, em quantidade suficiente.

ART. 82 - O pescado traumatizado ou deteriorado será apreendido e imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

Parágrafo único - A apreensão não dá direito de indenização ao proprietário.

ART. 83 - A venda de pescado em feiras livres e em logradouros públicos só poderá ser feita em carros frigoríficos que disponha de recipiente próprio para colher partes não comestíveis tais como: cabeça

rabo, vísceras e escamas.

Parágrafo único - o balcão do corra frigorífico, deverá ser de material impermeável, liso, resistente e de fácil limpeza, os instrumentos de corte deverão ser rigorosamente limpos.

ART. 84 - Os vendedores ambulante de peixe está obrigado ao uso de gorro e avental.

ART. 85 - na infração de qualquer norma desta Seção será imposta a multa correspondente ao valor de 20 a 50 BTNs ou fator de correção equivalente.

## Seção VII

## Dos hotéis, pensões, restaurantes, Bares e estabelecimento congêneres

ART. 86 - Os hotéis, pensões, bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres deverão, além das disposições gerais deste Código, atender aos seguintes requisitos:

I - é obrigatória a lavagem de louças e talheres e vasilhames em água corrente sendo expressamente proibida sua lavagem em baldes ou quaisquer recipiente com água parada;

cont. da Lei nº 850

II - após a lavagem, os talheres e recipientes metálicos deverão receber um banho de água fervente;

III - é obrigatório o uso de esterilizadores para xícaras, colheres de café e pegadores;

IV - é obrigatório o uso de açucareiro com tampa que se fechem automaticamente no balcão de bares, cafés e similares;

V - é proibido o uso de xícaras, copos, pratos e outros utensílios quebrados, rachados, ou trincados;

VI - é obrigatório o fornecimento de guarda-napos individuais aos fregueses.

VII - é recomendável o uso dos exaustores em perfeitas condições de funcionamento na cozinha;

VIII - os garçons, serventes e outros empregados deverão se apre-

cont. da lei nº 850

sintar convenientemente trajados, limpos e de procedência uniformizados;

IX - instalações sanitárias em condições de boa higiene e em número suficiente.

ART. 87. nos hotéis e pensões será obrigatório:

I - o uso de toalhas de banho e de roupa de cama individuais;

II - a desinfecção de colchões e travesseiros, mensalmente ou sempre que necessário;

III - a dedetização de todas as instalações, bimestralmente.

ART. 88 - Todos os empregados deverão fazer exame de saúde anualmente e manter sua carteira de saúde atualizada.

ART. 89 - Na inobservância das normas contantes desta Seção será imposta a multa correspondente ao valor de 50 a 100 BTNs ou fator de correção equivalente.

## Titulo IV
## Capitulo único
## Das infrações e das penas

ART. 90 - Constitui infração toda ação ou omissão contrária às disposições desta Lei ou de outras, Decretos, Resoluções ou Atos baixados pelo Governo Municipal no uso do seu Poder de Polícia.

ART. 91 - Será considerado infrator todo aquele que cometer, mandar constranger ou auxiliar a praticar infração e, ainda, os encarregados da execução das Leis que, tendo conhecimento da infração, deixarem de autuar o infrator.

ART. 92 - A pena, além de impor a obrigação de fazer ou desfazer, será pecuniária e consistirá em multa, observando os limites máximos estabelecidos nesta Lei.

ART. 93 - A penalidade pecuniária será judicialmente executada, se imposta de forma regular e pelos meios hábeis, o infrator se recusar a satisfazê-la no prazo legal.

§ 1º - A multa não paga no prazo regulamentar será inscrita em dívida ativa.

cont. da Lei nº 850

§ 2º Os infratores que estiverem em débito de multa não poderão haver quaisquer quantias ou créditos que tiverem com a Prefeitura, participar de concorrência, tomada de preços ou convite, celebrar contrato ou termos de qualquer título, com a administração Municipal.

ART. 94. As multas serão impostas em grau mínimo, médio ou máximo.

Parágrafo único - Na imposição da multa, e para graduá-la ter-se-á em vista:

I - a maior ou menor gravidade da infração;
II - as suas circunstâncias atenuante ou agravante;
III - os antecedentes do infrator, com relação às disposições desta Lei

ART. 95 - Nas reincidências, as multas serão calculadas em dobro.

Parágrafo único - Reincidente é o que violar preceito desta Lei, por cuja infração já tiver sido autuado e punido.

ART. 96 - As penalidades a que se refere esta Lei não isentam o infrator da obrigação, de reparar o dano resultante da

infração, na forma do Art. 159 do Código Civil Brasileiro.

Parágrafo único - Aplicada a multa não fica o infrator desobrigado do cumprimento da exigência que a houver determinado.

ART. 97 - Nos casos de apreensão, a coisa apreendida será recolhida ao depósito da Prefeitura; quando isto não se prestar a coisa ou quando se realizar fora da sede poderá ser depositada em mãos de terceiros, ou do próprio detentor, se idôneo, observadas as formalidades legais.

Parágrafo único - A devolução da coisa apreendida só se fará depois de paga as multas que tiverem sido aplicadas e de indenizado à Prefeitura, das despesas que tiverem sido feitas com a apreensão, o transporte e o depósito.

ART. 98 - No caso de não ser reclamado e retirado dentro de 60 (sessenta) dias, o material apreendido será vendido em hasta pública pela Prefeitura, sendo aplicada a importância apurada na indenização das multas e despesas de que trata o Artigo anterior e entregue qualquer saldo ao proprietário mediante requerimento devidamente instruido e processado.

cont. da Lei nº 850.

Art. 99 - Não são diretamente puníveis das penas definidas nesta Lei:

I - os incapazes na forma da Lei;

II - os que forem coagidos a cometer a infração.

Art. 100 - Sempre que a infração for praticada por qualquer dos agentes a que se refere o artigo anterior, a pena recairá:

I - Sobre os pais, tutores ou pessoa sob cuja guarda estiver o mesmo;

II - Sobre o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver o louco;

III - Sobre aquele que der causa à contravenção forçada.

Art. 101 - Auto de infração é o instrumento por meio do qual a autoridade Municipal apura a violação das disposições desta Lei e de outras Leis, Decretos e Regulamentos do município

Art. 102 - Dará motivo a lavratura de auto de infração qualquer via

lacos das normas desta lei que for levada ao conhecimento do Prefeito, Secretários Municipais ou dos chefes de Serviços, por qualquer servidor municipal ou qualquer pessoa que a presenciar devendo a comunicação ser acompanhada de prova ou devidamente testemunhada.

Parágrafo Único - Recebendo tal comunicação, a autoridade competente ordenará, sempre que couber, a lavratura de auto de infração.

Art. 103 - Sas autoridades para lavrar o auto de infração os fiscais ou outros funcionários para isso designados pelo Prefeito.

Parágrafo Único - Qualquer do povo poderá autuar os infratores, devendo o auto respectivo, que será assinado por duas testemunhas, ser enviado à Prefeitura Municipal para fins de direito.

Art. 104 - É autoridade para confirmar os autos de infração e arbitrar multas o Secretário de Finanças

Art. 105 - Os autos de infração obedecerão a modelos especiais e conterão

obrigatoriamente:

I - O dia, mês, ano, hora e local em que foi lavrado;

II - O nome de quem o lavrou, relatando-se com toda a clareza o fato constante da infração e os pormenores que possam servir de atenuante ou de agravante à ação;

III - O nome do infrator, sua profissão, idade, estado civil e residência;

IV - A disposição infringida;

V - A assinatura de quem o lavrou do infrator e de duas testemunhas capazes, se houver.

Parágrafo único - É dispensado o modelo especial que trata este artigo, quando a autuação ocorrer na forma do parágrafo único do Art. 103 preservando-se, porém, os requisitos mencionados.

ART. 106 - Recusando-se o infrator a assinar o auto, será a recusa averbada no mesmo pela autoridade ou pessoa que o lavrar.

## SEÇÃO ÚNICA
## DO PROCESSO DE EXECUÇÃO

ART. 107 - O infrator terá o prazo de 05 (cinco) dias para apresentar defesa, devendo fazê-la em requerimento dirigido ao prefeito.

ART. 108 - Julgada improcedente ou não sendo a defesa apresentada no prazo previsto, será imposta a multa ao infrator, o qual será intimado a recolhê-la dentro do prazo de 03 (três) dias.

## TITULO-V
## CAPITULO ÚNICO
## DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 109 - Para efeito desta Lei, as multas serão aplicadas em BTNs ou fator de correção equivalente.

Art. 110 - Ficam integradas a este Código as seguintes regulamentações:

I - Anexo I - Aplicação de injeções;

II - Anexo II - Esterilização de material para aplicação de injeção;

III - Anexo III - Plantas de Farmácias.

Art. 111 - Esta Lei entrará em vigor

Segue →

cont.

30 (trinta) dias após sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Porto Murtinho - MS., 31 de maio de 1.990.

Heitor Miranda dos Santos
Prefeito Municipal.

Anexo - I

Aplicação de Injeções

I - Para que as injeções sejam aplicadas em estabelecimentos farmacêuticos é necessário que eles estejam efetivamente sob responsabilidade de farmacêutico, inscrito no Conselho Regional de Farmácias de Mato Grosso do Sul.

II - As injeções só poderão ser aplicadas por pessoa habilitada.

III - Por pessoa habilitada se entenda o médico, o farmacêutico, o cirurgião dentista, o médico veterinário, o enfermeiro, a obstetriz, o auxiliar de enfermagem e o estudante de medicina matriculado, a partir do 3º ano.

IV - Em estabelecimento que esteja

de fato sob a direção efetiva de farmacêutico, admitir-se-á, também, como pessoa habilitada aquela que apresentar, previamente, à autoridade fiscalizadora, atestado de capacidade para aplicar injeções, em todas as suas modalidades, expedido pela Secretaria de Saúde, ou expedido por dois médicos e pelo farmacêutico responsável pelo estabelecimento em que a pessoa habilitada por esta forma, for exercer suas atividades. Tais atestados só poderão ser expedidos as pessoas maiores de 18 (dezoito) anos.

V - Deverão os estabelecimentos farmacêuticos onde se aplicam injeções, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, por seu farmacêutico responsável, comunicar à Divisão de Fiscalização de Farmácia, a relação de pessoas habilitadas à aplicar injeções, sua eventual substituição ou cancelamento, e as condições locais do estabelecimento, em relação à aplicação de injeções, ficando o farmacêutico, responsável pela eventual ocorrência de irregularidades ou acidentes decorrentes de inobservância dos preceitos e da técnica de aplicação de injeções em todas as

suas modalidades.

VI - Para ser admissível a aplicação no estabelecimento, é necessário:

a) - Possuir cabine isolada, devidamente instalada e equipada com lavabo, sujeito a prévia inspeção e aprovação do inspetor da Divisão de Fiscalização da Farmácias;

b) Dispor de esterilização adequada para seringas, agulhas e demais materiais necessários a aplicação de injeções (estufas, auto-clave);

c) Separar os materiais para aplicação de injeções endovenosas das aplicações intra-muscular;

d) registrar as injeções endovenosas, intra-musculares e subcutânea de receituário controlado no livro de receituário, ou de preferência, em livro próprio, devidamente autenticado na Divisão de Fiscalização de Farmácia.

e) O autorizado que aplicar as injeções, deverá apresentar-se de eventual branco, limpo, constando no mesmo o respectivo nome a sua

qualificados.

VII - Somente poderão ser aplicadas injeções sem receita médica retida, quando forem intra-musculares ou subcutâneas e os produtos a serem injetados não estejam sob o controle rigoroso e não estejam relacionados nestas instruções.

VIII - Somente poderão ser aplicadas injeções mediante a apresentação de receita médica.

IX - Os barbitúricos, os estimulantes, os tranquilizantes, os antibióticos e os corticosteróides, somente poderão ser aplicados com receita retida. Outros poderão vir a ser, as mesmas restrições de futuro.

X - As receitas, para fins de aplicação das injeções nelas prescritas, terão prazo de validade proporcional ao número de injeções prescritas, com carência de 03 (três) dias salvo quando estiver claramente determinado na receita.

XI - Quando a receita ficar retida na farmácia, os usuários poderão obter cópia da mesma, com a declaração do farmacêutico responsável, do

número de injeções aplicadas, caso ainda nas lhe tenham sido aplicadas, caso ainda nas lhe tenham sido aplicadas todas as injeções prescritas na receita em um estabelecimento, para solicitar a outro que aplique as injeções restantes. Nesse caso o segundo estabelecimento terá como comprovante a cópia da receita fornecida pelo primeiro.

XII - As injeções efetuadas a domicílio, por solicitação à farmácia e sob a responsabilidade desta, só poderão ser aplicadas em qualquer hipótese, sob receita médica, por pessoa habilitada, ficando a conveniente esterilização e seu conseqüente transporte, sob a inteira responsabilidade ou acidentes decorrentes de sua inobservância.

XIII - Nas será admitida a efetuação de curativos na cabine destinada à aplicação de injeções.

XIV - Este regulamento entrará em vigor na data de sua publicação, devendo os estabelecimentos nele enquadrados, providenciarem dentro do prazo de 60 (sessenta) dias, sua regu-

larizaçao, de acordo com os termos e disposiçoes nele contidos.

## Anexo - II
## Esterilizaçao de Material para Aplicaçao de Injeçoes

Considerando que algumas farmácias no Municipio de Porto Murtinho esterilizam precariamente o instrumento utilizado;

Considerando que a mesterilizaçao pode determinar a veiculaçao de doenças infecto-contagiosas;

Fica determinado o seguinte:

I- Que a esterilizaçao do material seja feita por vapor fluente (Arnold) auto-clave (121°c) 15 (quinze) libras de pressao durante 30 (trinta) minutos, ou calor seco (forno de Pasteur ou estufa) a temperatura de 180° c durante 02 (uma) hora.

II- As farmácias que nao dispuserem dos meios tecnicos necessarios acima apontados ficam proibidos de realizar as aplicaçoes de injeçoes e concorrer à escola de plantao.

III - A fiscalizaçs do disposto acima caberá a Fiscalizaçs de Farmácias do Estado.

IV - As farmácias habilitadas e procederem a aplicaçs de injeçs com pessoal tecnicamente habilitado pela Secretaria de saúde que fornecerá o competente certificado, poderas usar tambem seringas plasticas já esterilizadas para uso único individual.

## Anexo - III

## Regulamento para Plantas de Farmácias

I - Todas as farmácias legalmente habilitadas pelo Conselho Regional de Farmáceas devem concorrer à escala de Plantas.

II - O Plantas será estabelecido entre o Secretario Municipal de Saúde e os proprietarios de farmacia.

III - As farmácias que estiverem escaladas de Plantas, abrirão suas portas à partir de 07:30 horas, fechando-se às 22:00 horas.

IV - A partir das 22:00 hs as luzes internas da Farmácia ser-

manecerão acesas, e somente atendimento de receitas será feito, isto é mesmo da portinha de Plantão

V - Todas as farmácias que não estiverem de Plantão, obrigam-se à fechar no horário normal de funcionamento do Comércio local.

VI - Nos domingos e feriados as farmácias de Plantão e tão somente essas permanecerão abertas as 22:00 horas, quando então passarão a cumprir o disposto no item IV deste Regulamento.

VII - É vedado o atendimento fora do horário normal do Comércio, domingos e feriados, as farmácias que não estejam de Plantão mesmo que seus proprietários residam nos fundos das mesmas.

VIII - É facultado ao proprietário de uma farmácia que esteja escalada de plantão, solicitar de outra que não esteja, alegando motivos aplausíveis, e com permissão do Chefe do Setor de fiscalização de farmácia, para lhe substituir naquele dia.

IX - As sanções do não cumprimento

de um dos ítens deste Regulamento cabe ao Secretário Municipal de Saúde, bem como a fiscalização e cumprimento do mesmo.

X - Deverá permanecer em todas as farmácias em local de fácil visibilidade pelo público, em quadro de aviso das farmácias que estar de plantão.

XI - Toda e qualquer irregularidade apresentada deverá imediatamente ser levada ao conhecimento da Secretária Municipal de Saúde.

XII - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos por uma comissão composta pelo Secretário Municipal de Saúde, Presidente do Conselho Regional de Farmácias e 01(um) representante dos Proprietários de Farmácias.

Heiter Miranda dos Santos
- Prefeito Municipal -