

Art. 246 - Os hospitais, clínicas, consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, destinados ao atendimento de animais domésticos de pequeno porte poderão estar situados no perímetro urbano das cidades, desde que atendam as exigências municipais.

Art. 247 - Os canis e outros compartimentos destinados a animais em hospitais e clínicas deverão obedecer à legislação federal em vigor.

Art. 248 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros para adestramento de animais, e estabelecimentos afins, deverão ser ligados à rede de abastecimento de água e providos de sistema de escoamento de líquidos residuais, ligados à rede de esgoto.

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

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

Art. 249 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, locais e centros de adestramento de animais, e estabelecimentos afins, deverão ser mantidos irrepreensivelmente limpos e desinfetados de modo conveniente.

Art. 250 - Todas as pessoas que exercerem atividades, em jornada completa ou parcial, neste estabelecimentos, deverão ser imunizadas contra as doenças passíveis de serem adquiridas pelo convívio com os animais sob sua guarda, e para as quais existirem vacinas de eficácia comprovada.

Art. 251 - O destino dos animais que vierem a óbito deverão obedecer às Normas Técnicas Especiais do Ministério da Agricultura e outros.

**CAPÍTULO XXII**  
**DA HIGIENE E DA ALIMENTAÇÃO**  
**SEÇÃO I**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 252 - Cabe à Secretaria de Saúde, planejar, coordenar e executar, em caráter suplementar, as ações que visem assegurar o consumo de alimentos adequados, compatível com o desenvolvimento harmônico e a manutenção da saúde.

Art. 253 - Para a execução das ações ligadas a higiene da alimentação, a Secretaria de Saúde colaborará com organizações públicas ou privadas que exerçam, direta ou indiretamente, atribuições relacionadas com alimentação em seus múltiplos aspectos.

Art. 254 - A Secretaria de Saúde fará observar, no que for de sua competência, as normas e padrões estabelecidos pela legislação em vigor para orientação dos problemas referentes à alimentação e adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

Art. 255 - A fabricação, produção, elaboração, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, deverão se processar em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas vigentes, e em condições que não sejam nocivas à saúde.

Art. 256 - São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

I - contiverem substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possa torná-los prejudiciais à saúde do consumidor ou estejam acima dos limites de tolerância;

II - contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução de seus produtos;

- III – contiverem parasitas que indiquem a deterioração, defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;
- IV – sejam compostos no todo ou em parte de substância em decomposição;
- V – estejam alterados por ação de causas naturais, como umidade, ar, luz e enzimas;
- VI – tenham sofrido avarias, deterioração ou modificações em sua composição intrínseca;
- VII – apresentarem alterações em seus caracteres físicos;
- VIII – contiverem alimentos estranhos, ou demonstrarem pouco asseio ou quaisquer impurezas das fases de manipulação da origem ao consumidor;
- IX – sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou de animal enfermo, excetuados os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;
- X – tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;
- XI – destinados ao consumo imediato, tenha ou não sofrido assadura, cocção, e estejam expostos à venda sem a devida proteção.

Art 257 - Considerar-se-ão adulterados os alimentos que tenham sido submetidos a tratamentos ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor a erro ou engano nos seguintes casos:

- I – quando tiverem sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduza o valor nutritivo ou provoquem a deterioração;
- II – quando tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume;
- III – quando, no todo ou em parte, tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior, sem a devida indicação;
- IV – quando tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados substâncias estranhas para dissimular defeitos de elaboração, fraudes e alterações, ou melhorar a apresentação de modo a aparentar melhor qualidade do que a real, salvo nos casos expressamente previstos por esta lei ou por normas técnicas especiais;
- V – quando estiverem em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade.

Art. 258 - Considerar-se-ão fraudados ou falsificados os alimentos que:

- I – tenham as aparências e caracteres gerais dos produtos legítimos ou genuínos protegidos por marca registrada ou sido postos à venda com denominações reservadas àqueles;
- II – na composição, peso ou medida, divergirem do enunciado dos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações.

Art. 259 - Será permitido excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado, excetuando-se dietéticos, aditivos e embalagens, de acordo com a legislação em vigor.

Art. 260 - Os alimentos destinados à exportação poderão ser fabricados de acordo com as normas vigente no país para o qual se destinam.

Art. 261 - A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais, as condições de conservação e de acondicionamento, bem como as condições de fiscalização, poderão, a título precário, ser autorizada a venda de alimentos em estabelecimentos não especializados.

Art. 262 - Os produtos alimentícios destinados à venda ambulante, ou em feiras livres, deverão ser mantidos em boas condições sanitárias e, acondicionados de modo a serem preservados de contaminação.

Art. 263 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta lei, as feiras livres, feiras de comidas típicas, feiras de artesanatos e similares, deverão obedecer às exigências constantes abaixo relacionadas:

I – a comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida desde que, acondicionados em expositor, com proteção contra moscas e poeira, sol e dispostas de modo que o consumidor não manipule os produtos;

II – os veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados, devem dispor de reservatório suficiente para o abastecimento de água corrente;

III – somente poderão ser comercializados carnes provenientes de matadouros licenciados, não sendo permitido o abate clandestino;

IV – a carne somente poderá ser transportada em caixas plásticas cobertas com plástico transparente. Não é permitido o transporte em carros abertos, recoberto com folhas, lona, saco para lixo e similares;

V – não é permitido o uso de cepo ou machado;

VI – a carne somente poderá ser embalada em saco plástico transparente;

VII – as mesas ou locais onde se manipulem a carne deverão ter as superfícies impermeabilizadas;

VIII – o manipulador deverá usar equipamentos de proteção individual (EPI);

IX – é proibido ao manipulador o manuseio de dinheiro;

X – as bancas deverão ser padronizadas e aprovadas pela autoridade competente.

Art. 264 - A preparação, beneficiamento e fracionamento de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas as seguintes condições:

I – realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório adequado para suprimento de água corrente, instalações de copa, cozinha e balcão 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 – serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor, descartáveis e descartados após o uso único;

IV – os alimentos, substâncias ou insumos e outros, serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V – os alimentos que ofereçam riscos deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos, providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-lo nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, serem mantidos em temperatura acima de 60° C (sessenta graus centígrados), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;

VI – serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene mediante freqüentes lavagens com água corrente e descontaminação com água fervente ou solução desinfetante apropriada.

Art. 265 - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão ser construídos, mantidos e utilizados de modo a preservarem os alimentos, substâncias ou insumos e outros, de qualquer contaminação ou alterações e manterem ou promoverem temperatura adequada à sua conservação.

§ 1º - nos veículos em questão, será expressamente proibido o transporte de lixo, resíduos, substância repugnantes, tóxicas ou suscetíveis de contaminarem os gêneros alimentícios ou alterarem as suas características.

§ 2º os veículos citados deverão ser pintados, externamente com tintas adequadas e revestidas de material metálico não corrosivo ou outro adequado, a critério da autoridade sanitária.

§ 3º - nas laterais do compartimento de carga, deverão constar o nome da firma proprietária, endereço e outros dizeres, a critério da autoridade sanitária.

Art. 266 - Todo material utilizado para embalagem deve ser armazenado em condições higiênico - sanitárias, em áreas destinadas para este fim. O material deve ser apropriado para o produto e para as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

## SEÇÃO II DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS



Art. 267 - Em todas as fases de seu processamento, das fontes de produção até ao consumidor, o alimento deverá estar livre e protegido pela contaminação física, química e biológica.

Art. 268 - Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições, deverá ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto.

Art. 269 - Não será permitido o emprego de materiais anteriormente usados para outros fins na embalagem ou acondicionamento de alimentos.

Art. 270 - Os recipientes para a venda de bebidas a granel, deverão ser providos de torneira, cobertos e mantidos de modo a evitar contaminações.

§ 1º - fica terminantemente proibido o retorno de bebida ao recipiente.

§ 2º - é proibido na venda de bebidas a granel utilizar conchas, copos ou utensílios semelhantes para retirá-las do recipiente.

Art. 271 - Os alimentos embalados deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, em prateleiras ou dependurados em suportes, não sendo permitido o contato direto com o piso.

Art. 272 - Os alimentos a granel poderão ser armazenados, depositados ou acondicionados em silos, tanques, barris, tulhas ou outros recipientes desde que satisfaçam as exigências desta lei e de Normas Técnicas Especiais.

Art. 273 - As dependências para o armazenamento ou depósito de alimentos pulverulentos ou granulados deverão ser constantemente limpas de modo a mantê-las em perfeitas condições de higiene, sem utilização de água.

Parágrafo único - será permitido o uso de água quando estas dependências estiverem desocupadas.

Art. 274 - Os alimentos crus não deverão, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com outros que possam ser consumidos, sem lavagem, desinfecção ou cozimento prévio.

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

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

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

Art. 275 - Será proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes com alimentos desprovidos de cobertura.

Art. 276 - As temperaturas deverão obedecer aos seguintes parâmetros:

- I - alimentos congelados: 18 graus celsius negativos;
- II - alimentos resfriados, carne fresca e seus derivados, leite pasteurizado e seus derivados: máximo de 10 graus celsius até 24 horas;
- III - pescados e frutos do mar: máximo de 2,5 graus celsius;
- IV - frutos, legumes e verduras: recomenda-se 10 graus celsius para maior vida útil.

Art. 277 - Os alimentos congelados poderão ser descongelados pela utilização de:

- I - instalações com temperatura de 7°C (sete graus centígrados), ou menos, e umidade controlada;
- II - água potável e corrente à temperatura 21°C (vinte e um graus centígrados), ou menos, de preferência em embalagem impermeável;
- III - método direto de cozimento;
- IV - qualquer outro método julgado satisfatório pela autoridade sanitária.

Parágrafo único - o alimento congelado, quando descongelado, não poderá ser novamente refrigerado ou congelado.

Art. 278 - Nenhuma substância alimentícia que já tenha sofrido cocção, assadura, fervura ou que não dependa de um destes preparos, poderá ser exposta à venda sem estar

devidamente protegida contra a contaminação por poeira, insetos ou outros meios, mediante caixas, armários, dispositivos envidraçados ou invólucros adequados.

Art. 279 - Não será permitido o contato direto do alimento com jornais, outros impressos, papéis coloridos ou outros anteriormente usados.

Parágrafo único – a face externa de papéis ou sacos plásticos poderão conter, em forma impressa, dizeres referentes ao alimento ou ao estabelecimento.

Art. 280 - Será proibido colocar em caixas, cestos e em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer uma outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

Art. 281 - Nenhum indivíduo portador de ou com doença transmissível, com dermatoses exsudativas ou esfoliativas, poderá lidar com gêneros alimentícios.

Art. 282 - Os indivíduos encarregados da fabricação, preparo, manipulação e venda de alimentos, deverão usar equipamentos de proteção individual (EPI).

Parágrafo único – durante a manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

Art. 283 - Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos, deverão ser de materiais inofensivos, mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Art. 284 - As empresas de transporte serão obrigadas, quando a autoridade competente solicitar, a fornecer informações sobre produtos em trânsito, depositados em seus armazéns sob sua guarda, apresentar as guias de importação ou exportação, faturas e demais documentos relativos aos alimentos, a facilitar a inspeção de coleta de amostras.

Art. 285 - O registro de produtos artesanais será regulamentado através da Norma Técnica Especial.

### **SEÇÃO III** **DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO COMÉRCIO E A INDÚSTRIA** **DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Art. 286 - Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem ou depositem alimentos, será terminantemente proibido depositar, guardar, manter, manipular ou vender substâncias que possam corrompê-los, alterá-los, falsificá-los ou avariá-los.

Parágrafo único – só será permitida, nos estabelecimentos em que se depositem ou que se vendam alimentos, a venda de desinfetantes, saneantes e produtos similares, em locais separados e apropriados a critério da autoridade sanitária.

Art. 287 - É proibido:

I – fazer a limpeza durante a manipulação;

II – varrer a seco;

III – ter animais no estabelecimento;

IV – ter produtos, utensílios e máquinas alheios à atividade;

Art. 288 - Será vedada a comunicação direta de compartimentos destinados a instalações sanitárias, vestiários, refeitórios, residências com os locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem ou vendam alimentos.

Parágrafo único – as instalações sanitárias deverão ser separadas por sexo e mantidas as proporções previstas para os estabelecimentos de trabalho em geral, sendo um deles próprio para deficientes físicos.

Art. 289 - Os estabelecimentos em que fabriquem, preparem, manipulem, beneficiem, acondicionem, depositem ou se vendam alimentos deverão satisfazer as seguintes exigências, no que lhes for aplicável:

I – terem água potável e sistema de escoamento de águas residuais e de lavagem, com ralos do tipo sifão ou similar;

II – ter piso, nas áreas de manipulação de alimentos, revestido de material resistente ao trânsito, liso, lavável, antiderrapante e impermeável; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar;

III – as paredes nas áreas de manipulação de alimentos devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis e de cores claras, devem ser lisas e sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações, no mínimo de 2m (dois metros);

IV – o teto deve ser construído e/ou acabado de modo que se impeça o acúmulo de sujeira;

V – as portas e janelas deverão ter dispositivos que impeçam a entrada de insetos, roedores e pragas;

VI – os refeitórios, lavabos, vestiários e banheiros de limpeza do pessoal auxiliar do estabelecimento devem estar completamente separados dos locais de manipulação de alimentos e não devem ter acesso direto e nem comunicação com estes locais;

VII – os insumos, matérias-primas e produtos acabados devem estar localizados sobre estrados e separados das paredes para permitir a correta ventilação e higienização do local;

VIII – quando necessário, deve haver instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho. Essas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos facilmente e devem ser providas de meios convenientes para abastecer de água fria ou quente, em quantidade suficiente;

IX – os estabelecimentos devem ter iluminação e ventilação natural ou artificial que possibilitem a realização dos trabalhos e que não comprometam a higiene dos alimentos. As fontes de luz artificial, de acordo com a legislação, que estejam suspensas ou colocadas diretamente sobre área de manipulação de alimentos em qualquer fase da produção, devem ser do tipo adequado e estar protegidas contra quebras;

X – a iluminação perfeitamente revestida por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitidas fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimentos. O órgão competente poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui discriminadas, quando assim se justificarem. A iluminação não poderá alterar as cores;

XI – o estabelecimento deve dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes de sua eliminação do estabelecimento de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias primas do alimento, da água potável, do equipamento e utensílios e dos edifícios ou vias de acesso aos locais;

XII – o estabelecimento deve dispor de uma ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeiras, com a finalidade de eliminar o ar contaminado;

XIII – a direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo. Deve haver abertura de ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes;

XIV - na limpeza não devem ser utilizados nos procedimentos de higiene, substâncias odorizantes, e/ou desodorantes em qualquer das suas formas nas áreas de manipulação dos alimentos com vistas a evitar a contaminação pelos mesmos e que não se misturem os odores. O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos seus riscos, devendo estar bem capacitados em técnicas de limpeza;

XV – armários com portas para guarda de vasilhames e demais utensílios construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizado, a critério da autoridade sanitária competente;

XVI – câmara frias, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda, para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento, com termômetro visível para as câmaras frias e balcões frigoríficos;

VII – todo o equipamento e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos e que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies devem ser lisas e sem frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou seja, fonte de contaminação;

XVIII – o vapor e o gelo utilizados em contato direto com alimentos ou superfícies que entrem em contato direto com os mesmos não devem conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento obedecendo o padrão de água potável;

IX – a água não potável que seja utilizada para a produção de vapor, refrigeração, para apagar incêndios e outros propósitos similares não relacionados com alimentos, deve ser transportada por tubulações completamente separadas, de preferência identificadas através de cores, sem que haja nenhuma conexão transversal nem processo de retrosifonagem, com as tubulações que conduzam água potável;

X – nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos como: comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas;

XI – atenderem as demais exigências desta legislação no que lhes for aplicáveis.

Art 290 - Os edifícios e instalações devem ser projetados de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e alimentos de forma a evitar as operações susceptíveis de causar contaminação cruzada.

I – os edifícios e instalações devem ser projetados de tal maneira que o fluxo de operações possa ser realizado nas condições higiênicas desde a chegada da matéria prima, durante o processo de produção até a obtenção do produto final;

II – as chaminés deverão conter dispositivos que evitem a eliminação de fuligem, partículas e outros detritos;

III – o forno, deverá estar situado a uma distância de 50cm (cinquenta centímetros) de qualquer parede e sobre a sua superfície superior só poderá ser colocada a estufa.

Art. 291 - Todas as indústrias de alimentos deverão ter:

I – recepção;

II – depósito de matéria prima;

III – sala de manipulação;

IV – sala ou área de embalagem e rotulagem;

V – depósito de embalagem;

VI – depósito de inflamáveis;

VII – depósito de produto acabado;

VIII – área de vendas ou expedição;

IX – vestiário com instalações sanitárias completas;

X – D.M.L.;

XI – sala de controle de qualidade.

Art 292 - Além do disposto nos arts. 290 e 291, será exigido ainda:

I – sala de explosão com declividade no piso, necessária ao escoamento do produto nas indústrias de pipocas;

II – equipamentos apropriados para a retenção de gorduras, nas panificadoras, pastelarias e congêneres;

III – local próprio para caldeira, nas indústrias de doces;

IV – sala de limpeza e lavagem de vasilhames, nas indústrias de bebidas;

V- sala de torrefação e moagem, nas indústrias de torrefação de café.

Art. 293 - As câmaras frigoríficas deverão permitir a separação dos gêneros alimentícios segundo o tipo de alimento.

Art 294 - As casas que comercializam aves deverão ter piso revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, com declividade suficiente para o escoamento de águas residuais, provido de ralos, e as paredes, até a altura de 2m (dois metros), revestidas de material liso, resistente e impermeável.

§ 1º - nesses locais, é expressamente proibida a matança ou preparo de aves.

§ 2º - os locais de venda de aves vivas não poderão ter comunicação direta com os de venda de aves abatidas.

Art 295 - Os estabelecimentos industriais e comerciais de carne e peixe deverão ter:

I – piso revestido com material resistente, liso, impermeável, anti-derrapante com declividade que permita o rápido escoamento de águas residuais, provido de ralos;

II – paredes revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros), com material resistente, liso e impermeável;

III – dependências e instalações destinadas à venda separadas das utilizadas para outras finalidades;

- IV – dependências isoladas para o preparo de alimentos com fins industriais;
- V – abastecimento de água potável;
- VI – vestiário e instalações sanitárias separadas por sexo, mantidas as proporções previstas para os estabelecimentos de trabalho em geral;
- VII – currais, bretas e demais instalações de estacionamento e circulação de animais, pavimentados e impermeabilizados;
- VIII – locais apropriados para a separação e isolamento de animais doentes;
- IX – câmara frigorífica provida de ante-câmaras;
- X – local apropriado para necropsias, com as instalações necessárias e forno crematório anexo;
- XI – escritórios locais para laboratório e inspeção veterinária.

Art. 296 - Os abatedouros avícolas, além das disposições relativas aos estabelecimentos industriais de carnes e peixes que lhes forem aplicáveis, deverão dispor das seguintes dependências:

- I – compartimento para separação das aves em lotes, de acordo com a procedência e a raça;
- II – compartimento para a matança com área mínima de 20m<sup>2</sup> (vinte metros quadrados), com piso revestido de material liso, resistente, impermeável, declividade que permita rápido escoamento das águas residuais e ralo, paredes até a altura mínima de 2m (dois metros), revestidas de material liso, impermeável e resistente;
- III – depósitos com tampa para as penas e outros produtos não comestíveis.

Art. 297 - Os açougues deverão ter, além do disposto nos incisos I, II, V, VI e IX do artigo 291:

- I – área mínima de 15m<sup>2</sup> (quinze metros quadrados) com largura mínima de 3m (três metros);
- II – balcão ou mesa, com tampo revestido de material liso, impermeável e resistente.

Art 298 - Não será permitido nos açougues o preparo de produtos de carne.

Art. 299 - Os entrepostos terão área mínima de 40 m<sup>2</sup> (quarenta metros quadrados), e deverão possuir câmaras frigoríficas.

Art 300 - As peixarias deverão ter, além do disposto nos incisos I, II, V, VI e IX do artigo 290:

- I – área de 15m<sup>2</sup> (quinze metros quadrados);
- II – mesa ou balcão com tampa revestida de material liso, impermeável e resistente.

Art. 301 - Não será permitido nas peixarias o preparo ou fabrico de conserva de peixe.

Art. 302 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta legislação, os salões de venda e as salas de consumo deverão ter balcão expositor térmico para acondicionamento dos alimentos que necessitem de temperatura controlada.

Art. 303 - Caberá a autoridade sanitária fiscalizar e inspecionar todos os matadouros públicos e privados sob o ponto de vista higiênico – sanitário, observado o que se segue:

- I – os matadouros não devem estar localizados em área urbana;
- II – todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e depois do abate;
- III – dispor de luz natural e artificial, como ventilação suficiente em toda dependência do matadouro;
- IV – pisos convenientemente impermeabilizados com declividade a fim de facilitar o escoamento das águas servidas para a rede de esgoto, provido de ralo;
- V – paredes com altura mínima de 2m (dois metros) revestidas de material liso, impermeável e resistente;
- VI – possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realize trabalho de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis;
- VII – dispor de rede de abastecimento de água potável, que atenda suficientemente todas as necessidades do estabelecimento;



- VIII – construir lagoa de estabilização de acordo com as normas vigentes do órgão competente, para recebimento das águas servidas;
- IX – dispor de currais, com área proporcional ao gado existente;
- X – dispor de portas e demais aberturas teladas de modo a impedir a entrada de insetos e roedores;
- XI – é proibida a permanência de animais domésticos no interior do estabelecimento;
- XII – é proibida a presença de crianças e adolescentes menores de 12 anos no interior do estabelecimento;
- XIII – todo o pessoal que trabalhe no estabelecimento deve usar equipamento de proteção individual (EPI);
- XIV – todo resíduo sólido deve ter destino adequado, sendo permitido: aterro sanitário, compostagem ou outro a critério da autoridade sanitária;
- XV – o matadouro deve ter um médico veterinário como responsável técnico.

#### **SEÇÃO IV DOS ADITIVOS**

Art 304 - O emprego de aditivos obedecerá ao disposto na legislação em vigor.

#### **CAPÍTULO XXIII DAS ÁGUAS DE MESA E MINERAIS**

Art 305 - A exploração e comercialização de água potável de mesa, bem como o engarrafamento ou envasilhamento de águas minerais, estão sujeitos às disposições da legislação federal específica, cabendo às autoridades sanitárias do município o cumprimento daquelas normas.

§ 1º - só é permitida a exploração comercial de água mineral, termal, gasosa, potável de mesa, quando previamente analisada no órgão competente e após a expedição de autorização de lavra.

§ 2º - é de competência da vigilância sanitária, colher amostras de água potável, de mesa ou mineral e submetê-las a exame no laboratório oficial do Estado ou credenciado pelo Município.

§ 3º - havendo perigo eminente de prejuízo à saúde pública, poderão os órgãos sanitários do município, determinar a interdição temporária de instalações e equipamentos, produtos e ou demais materiais.

§ 4º - Norma Técnica Especial regulamentará o comércio e pontos de venda.

Art 306 - As fábricas de gelo para uso alimentar deverão, obrigatoriamente, ser abastecidas de água potável.

Art. 307 - O veículo utilizado para o transporte de água potável para consumo humano deverá ser de uso exclusivo para este fim, devidamente licenciado pela autoridade sanitária local.

#### **CAPÍTULO XXIV DO CONTROLE DO COMÉRCIO DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS FARMACÊUTICOS E CORRELATOS**

Art. 308 - O controle sanitário e a fiscalização do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos obedecerá à legislação federal em vigor sobre a matéria além das normas atinentes a presente lei.

Art. 309 - O comércio, a dispensação, a representação ou distribuição e a importação de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos será exercido somente por empresas e estabelecimentos licenciados pelo órgão sanitário competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios.

Art. 310 - O pedido de licença para funcionamento dos estabelecimentos de que trata o presente Capítulo obedecerá ao disposto do Capítulo XXX e nos demais diplomas legais vigentes.

#### **CAPÍTULO XXV**

## **DOS PRODUTOS, MEDICAMENTOS, DROGAS, INSUMOS FARMACÊUTICOS E CORRELATOS, COSMÉTICOS, SANEANTES, PRODUTOS DE HIGIENE, PERFUMES E OUTROS**

Art. 311 - Somente poderão extrair, produzir, fabricar, transformar, sintetizar, purificar, fracionar, embalar, reembalar, importar, exportar, armazenar ou expedir os estabelecimentos que tenham sido licenciados pelo órgão sanitário das unidades Federativas em que se localizem.

Art. 312 - O pedido de licença de funcionamento dos estabelecimentos de que trata o artigo 311, deverá ser dirigido à Secretaria de Saúde e ser instruído com:

- I – requerimento preenchido no que couber;
- II – contrato social ou Ata de Constituição registrada na Junta Comercial e suas alterações, se houver (neste documento deverá estar claramente explicado os objetivos das atividades requeridas);
- III – cópia do documento de inscrição no cadastro geral de contribuintes - CGC;
- IV – certificado de regularidade técnica emitida pelo conselho regional respectivo do responsável técnico da empresa;
- V – relação sucinta da natureza e espécie dos produtos com que a empresa irá trabalhar;
- VI – projeto arquitetônico completo do estabelecimento, assinado por profissional habilitado.

Parágrafo único – a solicitação para funcionamento deverá ser renovada anualmente, respeitadas as determinações da Secretaria da Fazenda Municipal, no que se refere ao ano fiscal.

Art. 313 - É exigido novo requerimento para funcionamento quando ocorrer mudança de sede, transferência de proprietário, alteração na constituição da firma, nome do estabelecimento, substituição do responsável técnico ou qualquer outra modificação fundamental.

Art. 314 - Os estabelecimentos de que trata o artigo 311 deverão estar devidamente instalados e aparelhados de material e pessoal, de acordo com a legislação federal em vigor.

Art. 315 - Todos os estabelecimentos destinados à indústria farmacêutica, à fabricação, manipulação de produtos que contenham entorpecentes, psicotrópicos, alucinógenos ou outras substâncias que produzam dependência física ou psíquica. ficarão sujeitos a legislação federal específica.

## **CAPÍTULO XXVI DOS INSETICIDAS, RATICIDAS E PRODUTOS CONGÊNERES**

Art. 316 - Os estabelecimentos e laboratórios químicos, de produtos farmacêuticos, biológicos e congêneres destinados à fabricação, manipulação, fracionamento de inseticidas, raticidas e produtos congêneres, desinsetização e desratização só poderão funcionar com prévia licença da Secretaria de Saúde.

Art. 317 - Só poderão ser expostos à venda para emprego doméstico, os inseticidas, rodenticidas e produtos congêneres que se apresentarem em sua forma original.  
Parágrafo único – os que se apresentarem na forma concentrada só poderão ser manipulados por pessoa devidamente habilitada.

Art. 318 - Os inseticidas e rodenticidas para emprego doméstico deverão ser inofensivos ao homem e aos animais de sangue quente, quando aplicados segundo as recomendações; não deverão ter odores irritantes ou nauseantes; não poderão ser corrosivos nem danificar as superfícies em que forem aplicados, em quaisquer das formas em que forem expostos à venda.

Art. 319 - As empresas que fabricarem ou manipularem estes produtos para emprego doméstico, deverão obedecer às concentrações máximas estabelecidas de conformidade com a ação tóxica para o homem e outros animais de sangue quente.

Art 320 - Os inseticidas, rodenticidas e produtos congêneres, deverão ser apresentados, embalados e rotulados de acordo com a legislação em vigor.

Art. 321- Ficam obrigadas a afixar no ambiente em que realizar o serviço, em local visível, a identificação da empresa prestadora do serviço, bem como, o produto utilizado (nome comercial, classe toxicológico, data e prazo de validade, além de outras informações julgadas necessárias, a critério da autoridade sanitária).

Art. 322 - Os inseticidas, rodenticidas e produtos congêneres, além dos equipamentos de proteção e aplicação devem ser transportados, exclusivamente, por veículo específico para este fim.

Art 323 - Será exigido pela vigilância sanitária a estrutura física adequada e exclusiva para prestação de serviços congêneres, bem como equipamento e quadro de funcionários específicos para este fim.

Parágrafo único – quanto à estrutura física deverá ter:

I – depósito de veneno exclusivo e apropriado;

II – vestuário com chuveiros e sanitários para funcionários;

III – local de guarda de equipamentos de aplicação e proteção individual.

## **CAPÍTULO XXVII DA FISCALIZAÇÃO DAS SUBSTÂNCIAS QUE DETERMINAM DEPENDÊNCIA FÍSICA OU QUÍMICA**

Art 324 - Cabe à Secretaria de Saúde (do Estado) a fiscalização das substâncias que determinam dependência física ou psíquica e das especialidades que as contenham.

Art 325 - As ações de fiscalização das atividades de que trata o presente capítulo obedecerão a legislação específica em vigor.

## **CAPÍTULO XXVIII DA ORDENAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS PARA O SUS**

Art. 326 - A política de recursos humanos na área da saúde deve ter como fundamento a valorização e o respeito ao trabalhador e deve orientar-se no sentido de incentivar formação e qualificação profissional, de acordo com a legislação reguladora do Sistema Único de Saúde - SUS.

Art. 327 - A formação de profissionais de saúde ordenada de modo a harmonizar-se como os objetivos do SUS e a integrar os profissionais na estrutura dos serviços de saúde.

Art. 328 - O Município, por seus órgãos competentes e em articulação com o Estado e a União, ordenará a formação de recursos humanos para o SUS através de:

I – análise das necessidades de novos cursos e ampliação de vagas para profissionais de nível superior, submetida à aprovação do Conselho Municipal de Saúde;

II – estímulo a formação à nível de pós-graduação, inclusive os programas de residência, organizados de acordo com a legislação específica;

III – institucionalização de programas de capacitação permanente de pessoal da equipe de saúde, em articulação com as instituições de ensino;

IV – adequação dos profissionais às necessidades específicas de cada região do município e de segmentos da população que requeiram atenção especial;

V – utilização da rede de serviços públicos como campo de aplicação para o ensino e a pesquisa em ciências da saúde, e o treinamento em serviço.

Art. 329- Os cargos e funções de direção e chefia, no âmbito dos serviços públicos do SUS, serão exercidos preferencialmente, por integrantes do quadro específico.

Parágrafo único – os cargos e funções a que se referem este artigo serão exercidos em tempo integral, ressalvadas as exceções previstas na legislação específica.

Art. 330- É vedada a nomeação ou designação para cargo ou função de chefia, direção, assessoramento ou fiscalização na área pública da saúde, em qualquer nível, de proprietário,

sócio ou pessoa que exerça a função de direção, gerência ou administração de entidades privadas que mantenham contratos ou convênios com o Sistema Único de Saúde - SUS.

Art 331- É vedada a realização de acertos de honorários ou quaisquer outras formas de pagamento pelo serviço profissionais de assistência à saúde, prestados a pacientes atendidos na rede do Sistema Único de Saúde - SUS ou nas instituições contratadas ou conveniadas, públicas ou particulares.

## **CAPÍTULO XXIX DA FISCALIZAÇÃO DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL**

### **I – MEDICINA**

Art 332 - Só será permitido o exercício da medicina a quem estiver habilitado por título conferido por estabelecimento de ensino oficial ou a este equiparado, e segundo a legislação vigente, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

### **II – MEDICINA VETERINÁRIA**

Art. 333 - Só será permitido o exercício da profissão de médico-veterinário a quem estiver habilitado por título conferido por estabelecimento de ensino oficial ou a este equiparado, e segundo a legislação vigente, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

### **III – ODONTOLOGIA**

Art 334 - Só será permitido o exercício da Odontologia a quem for possuidor de título conferido por estabelecimento de ensino oficial, ou a este equiparado, e segundo a legislação vigente, observados os preceitos estabelecidos pelo Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

### **IV – PRÓTESE DENTÁRIA**

Art. 335 - Somente poderá exercer a profissão de protético o portador de certificado legal, registrado no órgão de fiscalização da Secretaria de Saúde, atendido o que preceitua a legislação vigente, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

### **V – FARMÁCIA**

Art. 336 - Só será permitido o exercício da profissão farmacêutica a quem estiver habilitado por título conferido por estabelecimento de ensino oficial ou a este equiparado, e segundo a legislação, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

### **VI – QUÍMICA**

Art. 337- Só será permitido o exercício da profissão químico a quem estiver habilitado por título conferido por estabelecimento de ensino oficial ou a este equiparado, e segundo a legislação, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

### **VII – PSICOLOGIA**

Art. 338 - Só será permitido o exercício da profissão de psicólogo a quem estiver habilitado por título conferido por estabelecimento de ensino oficial ou a este equiparado, e segundo a legislação, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

### **VIII – NUTRICIONISTA**

Art. 339 - Só será permitido o exercício da profissão de nutricionista a quem estiver habilitado por título conferido por estabelecimento de ensino oficial ou a este equiparado, e

segundo a legislação, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

#### **IX – ENFERMAGEM**

Art 340 - Só será permitido o exercício da profissão de enfermagem a quem estiver habilitado por título conferido por estabelecimento de ensino oficial ou a este equiparado, e segundo a legislação, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

#### **X – MASSAGISTA**

Art 341 - Só será permitido o exercício da profissão de massagista a quem estiver habilitado por título conferido na forma da legislação em vigor, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

#### **XI – OPERADOR DE RAIOS X E DE RADIOTERAPIA**

Art 342 - Só será permitido o exercício da profissão de operador de raios X e de radioterapia, a quem estiver habilitado por título conferido na forma da legislação em vigor, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

#### **XX – ÓPTICO PRÁTICO E ÓPTICO EM LENTES DE CONTATO**

Art. 343 - Só será permitido o exercício da profissão de óptico prático e óptico em lentes de contato, a quem estiver habilitado por título conferido na forma da legislação em vigor, observados os preceitos estabelecidos no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

### **CAPÍTULO XXX DO LICENCIAMENTO DISPOSIÇÕES GERAIS SEÇÃO I**

Art 344 - Além das exigências contidas na legislação em vigor, os processos de licenciamento e renovação de licenciamento obedecerão ao disposto no presente capítulo.

Art. 345 - Os estabelecimentos que exerçam atividades de interesse à saúde só poderão funcionar com licença de funcionamento expedida pelo órgão sanitário competente.

Art. 346 - Os documentos necessários à emissão da licença citada no artigo 345, além de outros considerados necessários pela autoridade sanitária, são:

I – requerimento padronizado da Secretaria Municipal de Saúde assinado pelo responsável técnico;

II – cópia do contrato social ou declaração de firma individual registrado na Junta Comercial, ou Estatuto quando for o caso;

III – certificado de regularidade técnica emitida pelo Conselho Regional respectivo;

IV – declaração de responsabilidade técnica assinada pelo profissional, com o número do respectivo Conselho de Classe;

V – cópia do CGC nº 1;

VI – quitação da taxa FUSP (formulário DAE) ou declaração de Microempresa;

VII – declaração das atividades executadas pelos diversos setores do estabelecimento;

VIII – projeto arquitetônico completo (corte, fachada, locação e situação) em 02 (duas) cópias heliográficas, assinado por profissional habilitado e de acordo com a legislação vigente;

IX – em caso de terceirização de algum serviço, anexar cópia do referido contrato;

X – apresentação do CGC nº3 e contrato de alteração, nos casos em que houver mudança de endereço do estabelecimento.

Art 347 - A licença de funcionamento deverá ser renovada anualmente, observadas as determinações da Secretaria da Fazenda Municipal no que se refere ao ano fiscal.

Parágrafo único – a autoridade sanitária deverá conceder a renovação da licença no prazo de 60 (sessenta dias), no caso do estabelecimento atender às exigências regulamentares, caso contrário, determinará a adoção das providências cabíveis.

Art. 348 - As licenças poderão ser suspensas, cassadas ou canceladas no interesse da Saúde Pública, mediante despacho fundamentado da autoridade competente, assegurado o direito de defesa, em processo administrativo sanitário, instaurado pelo órgão sanitário.

Art 349 - Os estabelecimentos que deixarem de funcionar por mais de 120 (cento e vinte) dias, sem comunicação ao órgão competente, terão suas licenças canceladas.

Art 350 - Os estabelecimentos solicitantes de licença de funcionamento que, após 03 (três) visitas consecutivas da autoridade sanitária permanecerem fechados, terão os respectivos processos indeferidos, fazendo-se necessário dar entrada em nova solicitação de licenciamento instruída com nova documentação.

Art 351 - A transferência da propriedade e alteração da razão social ou do nome do estabelecimento não interrompe o prazo de validade da licença, sendo, porém, obrigatória a comunicação das alterações e apresentação dos atos que as comprovem, para averbação.

Art. 352 - A mudança do estabelecimento para local diverso do previsto no licenciamento dependerá de licença prévia do órgão sanitário competente e do atendimento das normas exigidas para o licenciamento.

## **SEÇÃO II SERVIÇOS DE SAÚDE**

Art. 353 - Além dos documentos exigidos no artigo 346, serão necessários:

I – declaração contendo relação dos profissionais de nível superior, com número dos respectivos Conselhos, assinada pelo responsável técnico;

II – declaração do quantitativo de recursos humanos de nível médio e de nível elementar, assinada pelo responsável técnico;

III – laudo do exame colimétrico da água de consumo, realizado em laboratório oficial ou credenciado;

IV – certificado de manutenção de combate a praga - rato e insetos;

V – declaração da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar existente com a relação dos componentes.

## **RADIOLOGIA, MEDICINA NUCLEAR, RADIOTERAPIA E UNIDADES HEMOTERÁPICAS**

Art 354 - Além dos documentos exigidos nos artigos nos artigos 346 e 353, será necessária a prescrição estabelecida no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

## **CLÍNICAS DE HEMODIÁLISE**

Art 355 - Além dos documentos exigidos nos artigos 346 e 353, será necessária a prescrição determinada pelo Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

## **SEÇÃO V DO SANEAMENTO E MEIO AMBIENTE**

Art. 356 - Além dos documentos exigidos no artigo 346, serão necessários os estabelecidos no Código Sanitário do de Pernambuco.

## **SEÇÃO VI**

Art. 357 - Além dos documentos exigidos no artigo 346, serão necessários:

I – manual de boas práticas de fabricação;

II – taxa para coleta de exame bacteriológico e físico-químico da água do estabelecimento ou Declaração de Microempresa quando for necessário.

## CAPÍTULO XXXI DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art. 358 - Compreende-se como vigilância epidemiológica o conjunto de ações que visam à detecção, prevenção e tomada de medidas para o controle, eliminação ou erradicação de doenças e outros agravos à saúde, assim como de seus fatores determinantes e ou condicionantes, considerando para tanto o Regulamento Sanitário Internacional, as recomendações da Organização Mundial de Saúde, e a legislação vigente do Sistema Único de Saúde – SUS.

Art. 359 - Doenças ou agravos de notificação compulsória, são todos aqueles que, por apresentarem magnitude, vulnerabilidade e/ou transcendência venham a ser considerados como eventos prioritários para o registro de sua ocorrência, acompanhamento a avaliação pelos órgãos públicos responsáveis pela saúde da população.

Art 360 - É obrigatória a notificação de casos de óbitos suspeitos e confirmados de doenças ou agravos aos serviços de vigilância epidemiológica municipal por médicos e outros profissionais de saúde sempre que:

I – seja exigido pelo Regulamento Sanitário Internacional, a saber:

- a) peste;
- b) cólera;
- c) febre amarela;
- d) varíola.

II – esteja sob a vigilância da Organização Mundial de Saúde, a saber:

- a) paralisias flácidas agudas;
- b) sarampo;
- c) tétano neonatal.

III – seja exigida pela legislação federal vigente ou órgãos do Sistema Único de Saúde – SUS.

Art 361 - São doenças de notificação imediata a todos os órgãos do Sistema Único de Saúde – SUS:

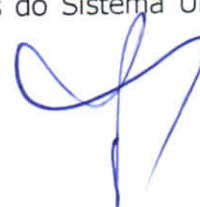
- I – cólera;
- II – dengue hemorrágico;
- III – difteria;
- IV – doença meningocócica e meningite meningocócica;
- V - febre amarela;
- VI – paralisias flácidas agudas;
- VII – peste;
- VIII – raiva canina;
- IX – raiva humana;
- X – sarampo;
- XI – tétano neonatal;
- XII – varíola.

Art. 362 - São doenças de notificação semanal a todos os órgãos de Sistema Único de Saúde – SUS:

- I – acidente por animais peçonhentos;
- II – coqueluche;
- III – dengue clássico;
- IV – febre tifóide;
- V – hepatites virais;
- VI – intoxicações por agrotóxicos;
- VII – leptospirose;
- VIII – meningites por outras etiologias;
- IX – rubéola;
- X – tétano acidental.

Art 363 - São doenças de notificação mensal a todos os órgãos do Sistema Único de Saúde – SUS:

- I – doenças de chagas;



- II – doenças sexualmente transmissíveis e AIDS;
- III – esquistossomoses;
- IV – filariose;
- V – hanseníase;
- VI – leishmaniose cutânea;
- VII – leishmaniose visceral;
- VII – sífilis congênita;
- IX – tuberculose.

Art 364 - São agravos e eventos de notificação mensal através de registros ou sistemas de informação específicos:

- I – óbitos infantis;
- II – óbitos femininos em idade fértil;
- III – neoplasmas malignas;
- IV – acidentes do trabalho e doenças profissionais.

Art 365 - É obrigatória a notificação de doenças e outros agravos que tenham interesse epidemiológico para o Município.

Art. 366 - A notificação poderá ser feita pessoalmente, por telefone ou por outro meio qualquer, não prescindindo da notificação por escrito em nenhuma das situações.

Art. 367 - Todas as informações do Sistema de Vigilância Epidemiológica são sigilosas ficando os profissionais de saúde do sistema público e privado que pela natureza de suas atividades tenham conhecimento das informações das doenças de notificação compulsória, sujeitos às penalidades impostas pela quebra do segredo profissional.

Parágrafo único – não constitui quebra do segredo médico a revelação dos casos de doenças de notificação compulsória à autoridade sanitária.

Art 368 - A ocorrência de zoonoses em animais deverá ser notificada imediatamente à autoridade sanitária por médico veterinário ou qualquer outra pessoa que tenha conhecimento da doença.

Parágrafo único – os casos notificados por outras pessoas, que não médico veterinário, estarão sujeitos à confirmação por este profissional ou serviço competente, sendo considerado suspeito até então.

Art 369 - A autoridade sanitária poderá determinar realização de exames e pesquisas que julgar necessário para o esclarecimento de qualquer caso suspeito de doenças de notificação compulsória ou agravo que ponha em risco a saúde da coletividade.

Parágrafo único – a recusa do doente, ou seu responsável, à execução dos exames e pesquisas poderá implicar na aplicação de penalidade nos termos da presente legislação.

Art 370 - A notificação de doenças e outros agravos poderá ser feita por qualquer cidadão, sendo obrigatório para todos os profissionais de saúde e para todos os serviços de assistência à saúde.

Art 371 - Compete a autoridade sanitária determinar e coordenar, em caso confirmado ou suspeito de doença de notificação compulsória, a execução de medidas de controle e de profilaxia estabelecidas pelas normas do Sistema Único de Saúde – SUS.

Art. 372 - O controle e a profilaxia das doenças de notificação compulsória e de outros agravos abrangerá as seguintes medidas gerais:

- I – apreensão e sacrifício de animais;
- II – controle de reservatório de vetores;
- III – educação em saúde;
- IV – estudos epidemiológicos;
- V – imunoprofilaxia;
- VI – investigação epidemiológica de campo;
- VII – isolamento;
- VIII – notificação;
- IX – quimioprofilaxia;





- X – saneamento ambiental;
- XI – treinamento e aperfeiçoamento de pessoal especializado;
- XII – vigilância sanitária de alimentos, medicamentos e produtos biológicos (veículo de transmissão);
- XIII – outras que sejam necessárias em situações específicas.

Art 373 - A autoridade sanitária poderá na vigência de epidemias promover a adoção de medidas de controle adequadas, podendo inclusive, solicitar a colaboração de outros setores da administração pública e/ou privada quando necessário.

Art 374 - Serão dadas todas as facilidades de acesso a domicílios, locais de trabalho, escolas, internatos, hotéis e outros locais, no sentido de que a autoridade encarregada de realizar a investigação epidemiológica possa identificar a fonte de infecção, os meios de transmissão, a ocorrência de casos secundários e outros fatores que se fizerem necessários.

Art 375 - A autoridade sanitária poderá determinar para os portadores e casos suspeitos de doenças de notificação compulsória e outros agravos, a aplicação de medidas de controle e/ou a interdição de atividades que ponham em risco a saúde da coletividade.

Art 376 - A autoridade sanitária poderá exigir o tratamento, bem como o isolamento hospitalar ou domiciliar dos indivíduos acometidos por uma das doenças de notificação compulsória como medida de proteção individual e coletiva.

I – sempre que possível, o isolamento deverá ser mantido, até que o doente deixa de eliminar o agente etiológico da doença de notificação compulsória;

II – quando a autoridade sanitária julgar indicado, o período de eliminação dos agentes etiológicos das doenças de notificação compulsória será verificada através dos resultados dos exames de laboratório.

Art. 377 - Durante o período de isolamento, a autoridade sanitária deverá exigir a desinfecção de todo material ou substâncias que possa ser responsabilizada pela transmissão das doenças transmissíveis ou dos seus produtos tóxicos.

Art. 378 - A autoridade sanitária poderá exigir, para os comunicantes das doenças de notificação compulsória, a adoção de medidas que visem a evitar a disseminação das mesmas.

§ 1º - a tempo de adoção destas medidas não poderá exceder o período máximo de incubação estabelecido para a doença considerada.

§ 2º - estas normas deverão ser adotadas obrigatoriamente por todas as instituições que utilizem os agentes imunizantes.

Art. 379 - A autoridade sanitária poderá determinar a aplicação de um agente imunizante todas as vezes que for comprovada sua eficácia por órgão competente e houver indicação para seu uso.

Art 380 - A Secretaria de Saúde do Município poderá tornar compulsório o uso de um agente imunizante todas as vezes que estiver empenhada em programa de erradicação, de controle, diante de ameaça, ou na vigência de uma epidemia.

Art. 381 - Os atestados de imunização e atestados de saúde ocupacional, sempre individuais, não poderão ser retidos por qualquer órgão ou autoridade, mesmo em se tratando de apresentação exigida por lei.

Art. 382 - Na iminência ou vigência de uma epidemia, a autoridade sanitária poderá determinar o fechamento total ou parcial de qualquer estabelecimento público ou privado.

Art 383 - A autoridade sanitária poderá, sempre que necessário, proceder ao exame dos registros de laboratórios ou qualquer outro método diagnóstico relativos as doenças de notificação compulsória e outros agravos de interesse a saúde coletiva.

Art. 384 - A Secretaria de Saúde do Município deverá propor medidas que objetivem o controle dos acidente pessoais e das doenças transmissíveis e que por sua elevada frequência representam um problema de interesse coletivo e para as quais existem meios de controle.

Art. 385 - Compete aos gestores do Sistema Único de Saúde - SUS, conhecer e analisar o perfil de morbi-mortalidade dos agravos, planejar, normatizar e coordenar a execução de ações destinadas ao controle dos fatores de risco destes agravos.

Art 386 - Os estabelecimentos assistenciais de saúde, públicos e privados deverão manter um Núcleo de Epidemiologia - NEPI.

Parágrafo único – as atribuições, funcionamento e estrutura dos NEPI' s serão regulamentados através de Portaria do Gestor Municipal do SUS.

## **CAPÍTULO XXXII DOS VETORES, OUTROS ANIMAIS E SEUS RESERVATÓRIOS**

Art 387 - A Secretaria de Saúde do Município colaborará com outros órgãos do Município, do Estado, da União e organizações particulares, na execução das atividades de controle e, quando possível, de erradicação dos roedores prejudiciais à saúde, dos vetores biológicos ou mecânicos, dos moluscos hospedeiros intermediários e de outros animais responsáveis pela existência ou propagação de doenças, ou prejudiciais ao bem-estar das coletividades.

Parágrafo único – cabe a Secretaria de Saúde do Município tendo em vista a frequência da doença, as possibilidades de epidemias, riscos de propagação a outras áreas, e as normas do SUS, estabelecer prioridades no combate a estas espécies.

Art. 388 - O combate aos vetores mecânicos, artrópodes e roedores prejudiciais à saúde, com vista ao seu controle e, quando possível, à erradicação, será de responsabilidade dos gestores do Município e de todos os componentes da comunidade.

Parágrafo único – excetuadas as situações especiais, a juízo da autoridade sanitária, caberá aos gestores do Município e a outros órgãos envolvidos no combate a estes animais, receber a orientação técnica da Secretaria de Saúde estadual, conforme estabelecido no Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

Art. 389 - O pessoal da execução das atividades de combate, tendo em vista o controle e, se possível, a erradicação das espécies responsáveis pela existência ou propagação de doenças, deverá ter acesso facilitado às áreas de trabalho e receber toda colaboração das autoridades locais e dos proprietários de imóveis.

Art. 390 - Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios, ou terrenos, qualquer que seja seu uso ou finalidades, deverão tomar as medidas indicadas pelas autoridades sanitárias competentes, no sentido de mantê-los livre de roedores e de outros animais prejudiciais à saúde da coletividade.

Art. 391 - A execução de trabalhos com vista ao combate a vetores biológicos e moluscos hospedeiros intermediários, será de competência dos gestores municipais que deverão:

- I – localizar, delimitar e cadastrar os focos locais favoráveis à proliferação;
- II – eliminar os focos e realizar prospecção periódica nos locais favoráveis à proliferação e ao refúgio.

Art 392 - Os proprietários ou locatários das edificações, terrenos e áreas externas, serão responsáveis pelas condições de limpeza e deverão destruir os focos existentes, bem como tornar estes locais desfavoráveis à proliferação ou refúgio dos artrópodes ou moluscos.

Art. 393 - Tendo em vista a saúde da população, ficará proibido o livre trânsito ou a permanência de animais nos logradouros e prédios públicos, mercados, feiras, praças, piscinas, estabelecimentos hospitalares, clubes recreativos e esportivos, casas comerciais e estabelecimentos industriais, bem como os "halls", escadas, patamares e área de uso em comum de conjuntos residenciais ou edifícios de apartamentos.

Parágrafo único – excetuam-se da proibição do presente artigo, os estabelecimentos legais e adequadamente instalados para a criação, venda, exposição, competição e tratamento de animais, e os abatedouros.



Art 394 - Ficará proibido conduzir animais em veículos de aluguel, coletivo ou não, destinados ao transporte de passageiros, salvo em compartimento específico, adequado, isolado e independente.

Art. 395 - Será permitida a presença de cães na via pública, desde que acorrentados, vacinados e bem conduzidos por responsável ou seus respectivos donos.

Art. 396 - Os animais utilizados em traço de carroças, os destinados a locais de exposi o oficial, exposi o, corridas em Prado e os empregados no transporte ou passeio, quando devidamente presos e acompanhados por seus donos ou responsáveis, poderão trafegar pela via pública desde que obedecido o disciplinamento de itinerários.

Art 397 - Compete aos gestores do Município a apreensão e o sacrifício de qualquer animal, independentemente do seu estado de saúde, tendo em vista o controle das zoonoses e a prote o da saúde da coletividade.

Parágrafo  nico – na condi o prevista nesse artigo, não poderá haver reclama o nem ser exigida indeniza o   autoridade sanitária.

### **CAPÍTULO XXXIII DA INFORMA O**

Art. 398 - O gestor Municipal do Sistema  nico de Saúde - SUS, organizar , em articula o com os gestores do Estado, o Sistema de Informa es em Saúde, abrangendo dados epidemiológicos, de gerenciamento, de presta o e de avalia o de serviços, em consonância com instru es normativas do SUS.

Parágrafo  nico – os órgãos e entidades públicas e privadas, de qualquer natureza, participantes ou não do SUS, deverão fornecer dados e informa es   dire o municipal, na forma por esta solicitada, para fins de planejamento, de corre o finalística de atividades e de elabora o de informa es de saúde.

Art. 399 -   obrigatório o preenchimento da Declara o de Nascidos Vivos para toda criança que ao nascer apresentar sinal de vida, independente da idade gestacional.

Art. 400 - O modelo da Declara o de Nascidos Vivos adotado no Município   padronizado pela esfera Federal não podendo ser utilizado outro tipo de impresso.

Art. 401 - A declara o de nascidos vivos deverá ser preenchida em três vias, firmadas por médico ou enfermeiro devidamente habilitado ao exercício da profissão em caso de parto hospitalar e pelo Oficial de Registro Civil em parto domiciliar, de acordo com o fluxo abaixo

  1  - a via branca (1  via) deve ser encaminhada pelo estabelecimento prestador de serviço de saúde ou pelo Cartório   Secretaria Municipal de Saúde.

  2  - nos partos hospitalares, a via amarela (2  via) deverá ser entregue   mãe ou responsável a fim de registro em cartório, nos prazos determinados pela lei.

  3  - a via rosa (3  via) será entregue   mãe para ser levada ao posto de saúde quando da primeira visita da criança ao médico, podendo ser retirada na própria unidade de parto a critério do gestor municipal.

Art. 402 -   de competência do estabelecimento assistencial de saúde:

I – preencher com o máximo de cuidado, a declara o de nascidos vivos, envidando esforços no sentido de obter informa es verdadeiras e exatas, procurando responder a todos os quesitos com as minúcias pedidas e enunciando as respostas em termos claros e precisos.

II – no caso de declara o de nascidos vivos incompleta, se as omissões não houverem sido satisfatoriamente justificadas pelo profissional atestante, o Oficial de Registro Civil ou a autoridade sanitária poderá devolver o documento ao estabelecimento prestador de serviço de saúde para que este complete as informa es desejadas;

III – orientar corretamente a mãe ou responsável sobre a importância e necessidade dos cuidados sobre a posse da 2  via da declara o de nascidos vivos e do pronto registro em cartório, no Município de ocorrência do parto;

IV – emitir a 2  via de declara o de nascidos vivos em caso de perda ou extravio, mantendo a numera o da 1  via;

V – responsabilizar-se pelo controle das declarações de nascidos vivos, pré-numeradas, recebidas da Secretaria de Saúde do Município, e inclusive da devolução daquelas que forem rasuradas e/ou anuladas.

Art 403 - O cartório deverá encaminhar as vias brancas (1ª via) da declaração de nascidos vivos, quando for caso de parto realizado em domicílio ao órgão responsável pela estatística da Secretaria Municipal de Saúde, no prazo estabelecido por instruções normativas do SUS.

Parágrafo único – é de responsabilidade do cartório o controle sobre as declarações de nascidos vivos pré- numeradas recebidas da Secretaria de Saúde do Município, inclusive a devolução das declarações que forem rasuradas e/ou anuladas.

Art 404 - É vedado ao médico e/ou enfermeiro:

§ 1º - declarar falsamente o nascimento.

§ 2º - recusar-se a firmar a declaração de nascidos vivos e quem tenha prestado assistência no parto ou sob sua responsabilidade.

§ 3º- firmar mais de uma declaração de nascidos vivos por recém nascido, exceto por ordem judicial.

Art. 405 - A declaração de óbito deverá ser firmada por médico devidamente habilitado para o exercício da medicina, podendo, na sua ausência na localidade, ser preenchida pelo Oficial de Registro Civil competente, e firmada por duas pessoas que presenciaram ou verificaram o óbito, mediante a apresentação de documentos de identidade que será expressamente mencionado na declaração.

Parágrafo único – no caso de óbito ocorrido em localidade onde não houver médico, deverá ser preenchido o modelo oficial, com exceção dos quesitos referentes a causa de morte, onde constará a exposição "sem assistência médica".

Art 406 - A declaração de óbito deverá ser remetida ao órgão de processamento da Secretaria de Saúde Municipal; pelo estabelecimento assistencial de Saúde, serviço de verificação de óbito e pelo cartório de registro civil competente, após o seu preenchimento em três vias, segundo fluxo abaixo:

§ 1º - a 1ª via deverá ser enviada pelo responsável do preenchimento da declaração de óbito ao Serviço Municipal de Saúde ou na falta deste à Secretaria Municipal o mais precocemente, obedecendo às normas do SUS.

§ 2º - a 2ª via será entregue à família para procedimento da lavratura da certidão de óbito pelo cartório que a arquivará.

§ 3º - a 3ª via ficará arquivada no prontuário do paciente em caso de óbito hospitalar, e em qualquer outro caso obedecerá ao fluxo definido pelo Gestor Municipal.

Art 407 - Os estabelecimentos assistenciais de saúde são responsáveis pela emissão da declaração de óbito de todo paciente registrado, independente do tempo de internação, a não ser, quando não houver nexos causal entre a doença diagnosticada e a ocorrência da morte.

Art. 408 - A Secretaria de Saúde do Município, estabelecerá normas e instruções para distribuição, preenchimento das declarações de óbito e a coleta de dados de mortalidade.

Art. 409 - O modelo de declaração de óbito adotado no Município é padronizado pela esfera federal, não podendo ser utilizado outro tipo de impresso.

Art 410 - O médico tem o dever de firmar o atestado médico da declaração de óbito de pessoa a quem vinha prestando assistência médica o que será feito depois de certificar-se, pessoalmente, da realidade da morte.

§ 1º - compete ao médico preencher com o máximo cuidado a declaração de óbito, envidando esforços no sentido de obter informações verdadeiras e exatas, procurando responder a todos os requisitos com as minúcias pedidas e enunciando as respostas em termos claros e precisos.

§ 2º - o médico atestante, que é o principal responsável pela fidedignidade da declaração de óbito, poderá permitir que outra pessoa escreva nesta, as respostas aos quesitos, com exceção dos que se referem à causa de morte, os quais serão respondidos com a letra legível de próprio punho, sem utilização de siglas.

§ 3º - no caso de declaração de óbito incompleta, se as omissões não houverem sido satisfatoriamente justificadas pelo médico atestante, oficial de registro civil ou a autoridade sanitária poderá devolver o documento ao médico ou entrar em contato para que este complete as informações desejadas.

§ 4º - nos casos de morte sem assistência médica, inclusive morte súbita e óbito fetal em localidades onde haja serviços oficiais destinados à verificação de óbito, cabe aos mesmos proceder ao exame cadavérico, após o que será firmado o atestado pelo médico que o realizou. Em caso de morte suspeita de violência, deverá o cadáver ser encaminhado a perícia médico-legal.

Art. 411 - As declarações de óbito deverão ser apresentadas para registro no prazo de 24 (vinte e quatro) horas e depois de aceitas pelo oficial de registro civil, não poderão ser alteradas ou modificadas, a não ser nos casos previstos em lei.

Art 412 - Quando na investigação epidemiológica de casos fatais de doenças de notificação compulsória, torna-se necessária à execução de exames anatomopatológicos para elucidação do diagnóstico, poderá a autoridade sanitária, independentemente de autópsia, mandar proceder por seus auxiliares à coleta do material necessário aos referidos exames.

Art. 413 - É expressamente proibido aos agentes funerários, proprietários e empregados de estabelecimento de artigos fúnebres e de serviços e empresas funerárias, particulares ou contratadas, ter em seu poder ou nos respectivos estabelecimentos, os impressos para declaração de óbito.

Art 414 - A declaração de óbito ocorrido em hospital, prisão ou outro estabelecimento, na ausência de parentes ou responsável, será apresentada pelo setor administrativo da respectiva instituição.

Art 415 - A declaração de óbito relativa à pessoa encontrada morta, ou vítima de acidente, suicídio ou homicídio, será emitida pelo médico legista após a competente necropsia.

Parágrafo único - diante da descoberta de partes de cadáver ou de ossada humana, a autoridade policial remeterá a peça, após a remoção, ao Instituto de Medicina Legal para expedição do laudo necroscópico e conseqüente atestado, registro e sepultamento.

Art. 416 - É vedado ao médico:

I - atestar falsamente a causa de morte;  
II - firmar declaração de óbito de pessoa quem não tenha prestado assistência médica, salvo nos casos de desempenho de funções oficiais ou em localidades onde não exista serviço de verificação de óbito e tenha sido designado pela autoridade competente para o desempenho dessa função;

III - recusar-se a firmar atestado de óbito de doente a quem vinha prestando assistência médica ou hospitalar mesmo que o óbito ocorra fora do hospital, salvo quando houver motivo justificado; morte suspeita de causa estranha ou ausência de nexo causal entre a doença diagnosticada e a ocorrência do óbito, do qual deverá dar ciência à autoridade sanitária competente;

IV - permitir ou realizar operações de embalsamamento antes de conhecida e atestada a causa de morte.

Art. 417 - Antes de fornecer a certidão de óbito de menores de um ano de idade, o oficial de registro civil deverá verificar de já há registro de nascimento desta criança procedendo, em casos de falta, previamente, ao assentamento omitido.

Art. 418 - Onde houver médico e serviço de verificação de óbitos, não poderá o oficial de registro civil expedir a certidão de óbito sem que lhes seja apresentada a declaração de óbito assinada pelo médico do serviço, ou pelo médico designado pela autoridade sanitária para atestar o óbito sem assistência médica.

Art 419 - Compete aos encarregados no serviço de verificação de óbito:

I - verificar os óbitos dos indivíduos falecidos sem assistência médica, firmando seus respectivos atestados, obedecendo ao disposto no artigo 405, deste Código;



II – esclarecer a causa da morte, sempre que lhes for possível, pelo exame cadavérico e pelas informações colhidas no local do óbito ou entre os familiares ou parentes próximos do falecido, anotando no atestado médico do óbito;

III – encaminhar para perícia de natureza médico-legal, sempre que suspeitarem de ter sido a morte resultado de acidente, suicídio ou homicídio;

IV – notificar imediatamente à Secretaria Municipal de Saúde os casos suspeitos de óbito por agravos de notificação compulsória e proceder a coleta de material de acordo com as normas técnicas de controle vigente.

Art. 420 - O sepultamento de pessoas vitimadas por doenças de notificação compulsória somente poderá ser feita observadas as medidas de controle e cautela determinadas pela autoridade sanitária.

Parágrafo único – havendo suspeita de que o óbito foi conseqüente à doença de notificação compulsória, a autoridade sanitária poderá exigir a necropsia e, ainda se necessário, a exumação do cadáver para determinar a causa da morte.

Art. 421 - É obrigatório o preenchimento dos instrumentos de notificação e investigação epidemiológica para todo caso de doença ou agravo de notificação compulsória, usando para isto os formulários específicos estabelecidos pelas autoridades sanitárias do Sistema Único de Saúde – SUS.

§ 1º - a Secretaria Municipal de Saúde, em comum acordo com a Secretaria de Saúde do Estado e de acordo com o estabelecido pela esfera federal, estabelecerá normas e instruções de distribuição dos instrumentos, fluxo, coleta e prazos de envio das informações das doenças e agravos de notificação compulsória.

§ 2º - os instrumentos de notificação e investigação deverão ser preenchidos pelos médicos, enfermeiros, auxiliares de enfermagem e técnicos da vigilância epidemiológica devidamente habilitados ao exercício da profissão dos estabelecimentos assistenciais de saúde.

Art. 422 - É da competência dos serviços de saúde:

I – preencher com máximo de cuidado, os instrumentos de notificação e investigação enviando esforços no sentido de obter informações verdadeiras e exatas, procurando responder a todos os quesitos a todos com as minúcias pedidas e enunciando as respostas em termos claros e precisos;

II – no caso de instrumento de notificação e investigação incompleto, se as omissões não houverem sido satisfatoriamente justificadas pelo profissional atestante, a autoridade sanitária poderá devolver o documento ao estabelecimento prestador de serviço de saúde para que este complete as informações necessárias.

Art. 423 - No sentido de elaborar estatísticas de morbidade a Secretaria de Saúde Municipal poderá realizar inquérito ou outros tipos de estudos e utilizar as informações existentes em instituições que prestem qualquer tipo de assistência à saúde.

Parágrafo único – as entidades, de direito público ou privadas, ou pessoas que prestem qualquer tipo de assistência médica, deverão fornecer à autoridade sanitária as informações solicitadas, em prazo conveniente à elaboração de estudos de morbidade.

Art 424 - Os estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos de registro civil, fornecerão aos órgão responsáveis, Secretaria de Saúde do Município, as declarações de nascidos vivos, declarações de óbito e instrumentos de notificação e investigação de doenças e agravos de notificação compulsória e outros formulários nos prazos estabelecidos pelos órgãos do Sistema Único de Saúde – SUS.

Art. 425 - Compete à Secretaria de Saúde do Município, o controle da distribuição e coleta das declarações de nascidos vivos e de óbito, usando da pré-numeração das mesmas, para cumprimento deste artigo.

Art 426 - O não cumprimento das exigências formuladas neste capítulo:

I – poderá ser causa impeditiva para o recebimento da licença de funcionamento, expedida pela Secretaria de Saúde do Município;

II – poderá inabilitar a respectiva instituição para a realização de convênios de cooperação financeira ou afins;

III – poderá acarretar o desenvolvimento da instituição junto ao Sistema Único de Saúde – SUS.

#### **CAPÍTULO XXXIV DA SAÚDE DO TRABALHADOR DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 427 - A saúde do trabalhador deverá ser resguardada nas relações sociais que se estabelecem entre o capital e o trabalho no processo de produção, pressuposta a garantia da sua integridade e da sua higidez física e mental.

§ 1º - entende-se por processo de produção a relação que se estabelece entre o capital e o trabalho englobando os aspectos econômicos, organizacionais e ambientais na produção de bens e serviços.

§ 2º - as ações na área de saúde do trabalhador previstas neste Código, compreendem os setores públicos e privados dos meios urbano e rural.

Art. 428 - São de notificação compulsória à vigilância epidemiológica do SUS, os agravos à saúde do trabalhador; acidente do trabalho, doenças profissionais e do trabalho.

Art. 429 - cabe ao Sistema Único de Saúde – SUS fiscalizar os serviços contratados, conveniados e próprios das empresas para atendimento ao trabalhador.

Art. 430 - Não é atribuição do Sistema Único de Saúde – SUS custear as despesas dos exames admissionais periódicos, de retorno no trabalho, mudança de função e demissionais, assim como a emissão de Atestado de Saúde Ocupacional – ASO dos trabalhadores do setor privado.

Art. 431 - Considera-se grave e iminente risco toda condição ambiental de trabalho que possa causar acidente de trabalho ou doença profissional com lesão grave à integridade psicofísica do trabalhador.

Art. 432 - Entende-se por riscos ambientais aqueles decorrentes da exposição aos agentes presentes no ambiente de trabalho que, em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador, são eles:

I – agentes físicos: ruídos, vibrações, pressão anormal, temperaturas extremas, radiações ionizantes, radiações não ionizantes, bem como o infra-som e ultra-som;

II – agentes químicos: as substâncias, compostos ou produtos que possam penetrar no organismo pela via respiratória ou absorvida através da pele ou ingestão;

III – agentes biológicos: as bactérias, fungos, vírus, protozoários, parasitas, entre outros;

IV – agentes ergonômicos: esforço físico intenso, levantamento e transporte manual de peso, exigência de postura inadequada, controle rígido de produtividade, ritmo excessivo, monotonia e repetitividade, situações causadoras de stress físico e psíquico, trabalho em turno noturno, jornada de trabalho prolongada;

V – agentes de acidentes: situações de risco que podem contribuir para a ocorrência de acidentes com arranjo físico inadequado, máquinas e equipamentos sem proteção, ferramentas inadequadas ou defeituosas, iluminação inadequada, eletricidade, probabilidade de incêndio ou explosão, armazenamento inadequado, animais peçonhentos.

Art. 433 - A autoridade sanitária terá livre acesso a todos os ambientes de trabalho públicos e privados, embarcações e veículos de qualquer natureza, a qualquer dia e hora, quando no exercício e suas atribuições.

Parágrafo único – é facultativo ao fiscal ou inspetor da vigilância documentar a fiscalização utilizando meios audiovisuais que poderão ser anexados ao relatório da inspeção.

Art. 434 - A autoridade da vigilância investigará e fiscalizará:

I – as condições e o ambiente de trabalho;

II – as condições do processo de produção, nele incluídas os objetos, os instrumentos, e tecnologia, os produtos e a organização do trabalho;

III – as medidas de controle de riscos e de proteção coletiva e individual;

IV – as condições de saúde dos trabalhadores em suas várias conotações e formas de trabalho.

Art 435- A investigação dos ambientes de trabalho, compreende 05 (cinco) fases básicas que são:

- I – fase de reconhecimento familiar;
- II – fase de reconhecimento e avaliação do ambiente de trabalho;
- III – fase de avaliação de saúde;
- IV – fase de elaboração de dados;
- V – fase de planejamento das ações de prevenção.

§ 1º - os instrumentos administrativos e técnicos para o desenvolvimento dessas fases serão estabelecidos em Normas Técnicas Especiais.

§ 2º - se em qualquer etapa de desenvolvimento das fases de investigação, for de conhecimento da autoridade sanitária, situação de risco grave ou iminente à saúde dos trabalhadores, serão implementadas de imediato, ações preventivas de correção, embargo, ou de interdição parcial ou total.

§ 3º - a autoridade sanitária quando julgar necessário poderá, mediante critérios epidemiológicos, solicitar a realização de avaliações qualitativas e quantitativas dos fatores ambientais de risco à saúde.

Art. 436 - A atenção à saúde do trabalhador compreende as ações individuais e coletivas, desenvolvidas pelos serviços de saúde e incluirão, obrigatoriamente:

I – atendimento a totalidade da população trabalhadora em todas as dimensões e forma de trabalho garantindo o acesso a todos os níveis de atenção com utilização de toda a tecnologia disponível;

II – estabelecer instância de referência hierarquizada e especializada na atenção à saúde do trabalhador, individual e coletiva, através de procedimentos que visem caracterizar o nexo causal entre o quadro nosológico apresentado e às condições e organização do trabalho, de forma a chegar a diagnósticos e tratamento adequados;

III – garantia de diagnóstico e tratamento, na rede do Sistema Único de Saúde – SUS a todos os casos suspeitos de doenças profissionais e de trabalho;

IV – assistência integral a todas as vítimas de acidentes do trabalho;

V – ações educativas visando a prevenção das doenças ocupacionais e dos acidentes do trabalho.

Art 437 - A organização do trabalho deverá adequar-se às condições psico-fisiológicas dos trabalhadores tendo em vista as possíveis repercussões negativas sobre a saúde; quer diretamente através dos fatores que a caracterizam, quer pela potencialização dos riscos de natureza física, química e biológica, presentes no processo de produção.

Art. 438 - Serão objeto de ação de vigilância à saúde do trabalhador, entre outros, os seguintes fatores ligados a organização do trabalho:

- I – ritmo de trabalho;
- II – pausas e intervalos;
- III – regime de horário de trabalho;
- IV – duração da jornada de trabalho;
- V – formas de controle;
- VI – conteúdo das tarefas;
- VII – modo operativo.

Art. 439 - A Secretaria de Saúde do Município, se necessário, contribuirá de forma complementar na elaboração de Normas Técnicas relacionadas aos aspectos ergonômicos e da organização do trabalho que causem riscos a saúde dos trabalhadores.

Art. 440 - O transporte, a movimentação, o manuseio e o armazenamento de materiais, o transporte de pessoas, os veículos e equipamentos usados nessas operações obedecerão os critérios estabelecidos em Normas Técnicas Especiais, que preservem a saúde do trabalhador em consonância com a legislação vigente.





Art. 441 - A fabricação, importação, venda, instalação, operação e manutenção de máquinas e equipamentos obedecerão a critérios estabelecidos em Normas Técnicas Especiais, que preservem a saúde do trabalhador além da legislação em vigor.

Art. 442 - A autoridade sanitária terá a prerrogativa de exigir o cumprimento das Normas Técnicas relativas à defesa da saúde dos trabalhadores.

§ 1º - em caráter complementar ou na ausência de Normas Técnicas Especiais, a autoridade sanitária terá a prerrogativa de adotar normas, regulamentos, preceitos e recomendações de organismos nacionais e internacionais referentes à proteção à saúde dos trabalhadores, inclusive as específicas do Ministério do Trabalho.

§ 2º - o cumprimento dos preceitos dispostos no presente Código não desobriga ao atendimento dos demais diplomas referentes a vigilância em Saúde do Trabalhador.

§ 3º - Normas Técnicas Especiais regulamentarão os casos omissos.

**PARTE ESPECIAL**  
**TÍTULO I**  
**CAPÍTULO I**  
**DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art 443 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

- I – advertência;
- II – multa;
- III – apreensão de produto;
- IV – inutilização de produto;
- V – interdição de produto;
- VI – suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;
- VII – cancelamento de registro de produto;
- VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX – proibição de propaganda;
- X – cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- XI – cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento.

Art. 444 - As multas serão aplicadas de acordo com os parâmetros estabelecidos no presente Código, e seus valores poderão ser corrigidos anualmente, mediante Decreto da lavra do Poder Executivo Municipal.

Art 445 - São infrações sanitárias, além das previstas pela legislação pertinente:

I – desrespeitar ou desacatar servidor competente, no exercício da fiscalização da legislação sanitária, ou na adoção de medida sanitária cautelar - **Pena:** multa;

II – cobrar, ou autorizar que terceiros cobrem, indevidamente, dos beneficiários do Sistema Único de Saúde – SUS, relativamente aos recursos e serviços utilizados em seu atendimento - **Pena:** advertência, rescisão de contrato e/ou multa;

III – recusar a internação do beneficiário do Sistema Único de Saúde – SUS em situação de urgência/emergência, ainda que, no momento, não haja disponibilidade de leito vago em enfermaria - **Pena:** multa;

IV – instalar ou fazer funcionar, sem licença sanitária emitida pelo órgão sanitário competente, estabelecimento industrial, comercial ou de prestação de serviços - **Pena:** advertência. Interdição, rescisão de contrato e/ou multa;

V – deixar de observar as normas de biosegurança e controle de infecções hospitalares e/ou ambulatoriais estipuladas da legislação sanitária vigente - **Pena:** advertência, interdição, rescisão de contrato, cassação da licença sanitária e/ou multa;

VI – 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;

VII – 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, cancelamento do registro do produto, cassação da licença sanitária, proibição de propaganda e/ou multa;



VIII – contrariar normas legais com relação ao controle da poluição e contaminação no ar, do solo e da água, bem como da poluição sonora com evidências de prejuízos à saúde pública - **Pena:** advertência, pena educativa, interdição e/ou multa;

IX – manter, em estabelecimento sujeito a controle e fiscalização sanitária, animal doméstico que coloque em risco a sanidade de alimentos e produtos de interesse à saúde, ou que comprometa a higiene do local - **Pena:** advertência, apreensão ou inutilização do produto, interdição, cancelamento do registro, cassação da licença sanitária e/ou multa;

X – deixar de notificar epidemia de qualquer doença ou outro agravo à saúde mesmo que não sejam de notificação obrigatória - **Pena:** advertência, pena educativa e/ou multa;

XI – deixar de preencher, clara e corretamente, a declaração de óbito segundo as normas da classificação internacional de doenças e/ ou recusar esclarecer ou complementar a declaração de óbito, quando isso solicitado pela autoridade sanitária - **Pena:** advertência, pena educativa e/ou multa;

XII – deixar de preencher, clara e corretamente e/ou reter a declaração de nascido vivo e/ou não enviar ao serviço de saúde competente - **Pena:** advertência, pena educativa e/ou multa;

XIII – 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;

XIV – reciclar e/ou reutilizar resíduos infectantes gerados por estabelecimento prestador de serviço de saúde - **Pena:** advertência, interdição, rescisão do contrato e/ou multa;

XV – manter condição de trabalho que cause dano à saúde do trabalhador - **Pena:** advertência, interdição e/ou multa;

XVI – construir obras sem os padrões de segurança e higiene indispensáveis à saúde do trabalhador - **Pena:** advertência, interdição e/ou multa;

XVII – fabricar ou fazer operar máquina, equipamento ou dispositivo que ofereça risco à saúde do trabalhador - **Pena:** advertência, pena educativa, apreensão ou inutilização do equipamento, suspensão da venda ou fabricação do produto, interdição, cassação da licença sanitária, proibição de propaganda e/ou multa;

XVIII – 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, interdição, contrapropaganda e/ou multa;

XIX – executar toda e qualquer etapa do processo produtivo, inclusive transporte e utilização de produto ou resíduo perigoso, tóxico ou explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiação ionizante, entre outros, contrariando a legislação sanitária vigente - **Pena:** advertência, pena educativa, apreensão, ou inutilização do produto, interdição, suspensão de venda, cassação da licença sanitária e/ou multa;

XX – deixar de observar as condições higiênico-sanitárias da manipulação de produtos de interesse a saúde, quanto aos estabelecimentos, aos equipamentos, utensílios e funcionários - **Pena:** advertência, apreensão ou inutilização do produto, interdição, cassação da licença sanitária e/ou multa;

XXI – 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.

§ 1º - As multas serão estipuladas em valores que variam de R\$200,00 (duzentos reais) a R\$1.500,00 (hum mil e quinhentos reais), e serão aplicadas com variáveis segundo a gravidade da infração, e deverá ser aplicada em dobro, nas reincidências específicas e acrescidas da metade de seu valor, nas genéricas.

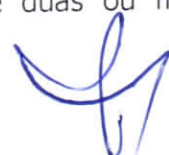
§ 2º - Sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º deste artigo, a autoridade sanitária levará em consideração, na aplicação da multa, a capacidade econômica do infrator.

§ 3º - As infrações sanitárias segundo seus graus de gravidades podem ser:

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;



§ 4º - As circunstâncias atenuantes e agravantes, são as estabelecidas nos Arts. 6º, 7º, 8º e 9º da Lei Federal 6.437/77.

§ 5º - São também infrações sanitárias, as que previstas no Art. 10º da Lei Federal 6.437/77.

Art. 446 – A taxa de Vigilância Sanitária é devida para atender despesas do serviços Municipal de Vigilância Sanitária.

Art. 447 – O contribuinte da taxa é pessoa física natural e/ou jurídica, que desenvolvam atividades que sejam objetivo da ação da Vigilância Sanitária, assim definida em lei.

Art. 448 – A Taxa de Vigilância Sanitária será recolhida de acordo com os valores fixados nas tabelas anexas, partes integrantes desta lei.

Parágrafo único – Em relação ao pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária, será expedido recibo e procedida averbação no respectivo documento.

Art. 449 – A falta de pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária, assim como o seu pagamento insuficiente, acarretará na aplicação de multa mensal equivalente ao percentual de 20%(vinte por cento), sobre o valor da taxa, acrescido ainda dos juros de mora legais.

Art. 450 – Os recursos provenientes da aplicação de multas e da cobrança de taxas estipulados no presente Código, serão depositados em sub-conta especial, vinculada à conta do Fundo Municipal de Saúde, e serão destinados à cobertura das despesas do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária.

**TÍTULO II**  
**DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO**  
**CAPÍTULO I**  
**DA INSTAURAÇÃO, INSTRUÇÃO E JULGAMENTO DO PROCESSO SANITÁRIO**

Art 451 - As infrações sanitárias são apuradas de acordo com o rito previsto na **Lei Federal nº 6.437, de 20.08.77**, ou legislação que a substitua, e ainda, de acordo com o disposto no presente Código.

Art. 452 - O processo sanitário instaurado pelo servidor atuante, após regularmente instruído, deve ser encaminhado à chefia imediata, para parecer prévio, e em seguida, ao setor jurídico, para as providências de praxe, e emissão de parecer conclusivo.

Art 453 - Concluída a fase de instrução, o setor jurídico deve encaminhar o processo sanitário à autoridade competente, para julgamento.

Art. 454 - Quando a infração constituir obrigação de fazer, o infrator deverá ser notificado, para cumprir a obrigação, no prazo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo único – excepcionalmente, em razão do interesse público, pode a autoridade julgadora, através de, em despacho fundamentado, reduzir ou aumentar o prazo previsto no caput deste artigo.

Art. 455 - A desobediência à determinação contida na notificação referida no artigo anterior, 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.

Art. 456- Na hipótese de risco iminente, o servidor atuante deve adotar as medidas cautelares a seu cargo, lavrando o respectivo auto de interdição total ou parcial do produto, estabelecimento ou obra, no qual deve constar a demonstração clara e concisa do risco a ser afastado.

Art. 457 - 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-se à conta da repartição fazendária do Município, conforme a jurisdição administrativa em que ocorra o processo.

## **CAPÍTULO II DOS RECURSOS**

Art. 458 - Os recursos terão efeito devolutivo, ressalvado o disposto na **Lei Federal nº 6.437/77**, que disciplina a matéria, e legislação posterior, ou outra legislação que altere ou modifique os diplomas legais citados.

## **CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 459 – Até que se realize Concurso Público para preenchimento de vagas de Agente Sanitário, em número de 04(quatro) e Inspetor Sanitário, em número de 02(duas), cujas atribuições já estão definidas no bojo da presente Lei, fica o Chefe do Poder Executivo autorizado a designar servidores de outras áreas para que atuem nas referidas funções, de forma precária, e na falta destes, poderá contratar por tempo determinado, para atendimento de situação de excepcional interesse público.

Art. 460 – Fica assegurado apoio jurídico ao servidor com atuação na Vigilância Sanitária, nos casos de Processos Judiciais decorrentes do exercício de sua atividade.

Art. 461 – Será promovido sempre que necessário, a critério do Secretário de Saúde do Município, o envolvimento e participação de servidores com atuação na Vigilância Sanitária, em treinamentos e capacitações, visando à utilização e aprimoramento no serviço e busca de novos conhecimentos na área.

Art. 462 – É garantida a gratificação de trabalhos extraordinários, prevista no Estatuto do Servidor Público do Município, para execução de serviços em dias em que não haja expediente normal na Prefeitura, feriados e/ou dedicados a festividades, e nos horários além do expediente normal, bem como auxílio locomoção, quando o local assim o exigir, em face de sua distância em relação a sede do Município.

Art 463 - Esta lei entrará em vigor 60(sessenta) dias após a data de sua publicação.

Art. 464 - Revogam-se as disposições em contrário.

Afrânio (PE) 09 de Dezembro de 2002.

  
**Adalberto Cavalcanti Rodrigues**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

**ANEXO I DA LEI Nº253/2002**  
**TAXAS DE LICENCIAMENTO**

**TABELA 1**

<b>1.</b>	<b>LICENCIAMENTO ANUAL</b>	<b>RS</b>
1.1	Produção, beneficiamento, acondicionamento de drogas, medicamentos, alimentos e bebidas	162,00
1.2	Produção, beneficiamento, acondicionamento de artigos de higiene ou de toucador, saneantes, inseticidas ou similares	162,00
1.3	Comercialização de drogas, medicamentos, alimentos e bebidas	70,00
1.4	Comercialização de artigos de higiene ou de toucador, saneantes, inseticidas, raticidas e similares	55,00
1.5	Funcionamento de hospitais, clínicas, maternidades, casas de saúde e similares e hospitais veterinários	162,00
1.6	Funcionamento de consultórios, ambulatórios, laboratórios de análises, oficina de prótese ou de equipamento e material de uso médico ou odontológico e similares, inclusive consultório ambulatório veterinário	70,00
1.7	Funcionamento de Supermercados e Hipermercados	162,00
1.8	Funcionamento de mercadinhos, mercearias, estivas e similares	55,00
1.9	Funcionamento de hotéis, motéis, pensões e similares	70,00
1.10	Funcionamento de restaurantes, bares, lanchonetes e similares com música ao vivo	55,00
1.11	Funcionamento de restaurantes, bares, lanchonetes e similares sem música ao vivo	30,00
1.12	Funcionamento de matadouros e abatedouros de qualquer espécie	54,00
1.13	Funcionamento de casas balneárias, termas, saunas, institutos de beleza, barbearias e similares	35,00
1.14	Funcionamento de casas funerárias	70,00
1.15	Análise e aprovação de plantas de edificações ligadas à saúde	108,00
1.16	Funcionamento de creches, asilos, casas geriátricas	70,00
1.17	Colônia de férias	70,00
1.18	Funcionamento de ervanarias	55,00
1.19	Funcionamento casas de massagem	70,00
1.20	Acampamentos em geral	35,00
1.21	Funcionamento de cinemas, teatros, locais de reunião para uso público	55,00

Obs.: Os estabelecimentos que se enquadrem e estejam reconhecidos pelos órgãos oficiais como MICROEMPRESA, pagarão as taxas estipuladas nas Tabelas 1 e 2, com desconto da ordem de 70%(setenta por cento), desde ainda, que tal situação seja comprovada pela junta Comercial de Pernambuco.



ANEXO II DA LEI Nº 253/2002  
OUTRAS TAXAS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

TABELA 2

2.	OUTRAS TAXAS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	R\$
2.1	Abertura de Livros	27,00
2.2	Emissão de certidão	15,00
2.3	Taxa de registro de diploma, busca ou baixa	15,00
2.4	Mudança de responsável técnico	37,00
2.5	Registro inicial de produto	162,00
2.6	Mudança de razão social	54,00
2.7	Correção de razão social	27,00
2.8	Mudança de endereço	162,00
2.9	Correção de endereço	108,00
2.10	Atualização de classificação de estabelecimento p/ inclusão	162,00
2.11	Atualização de classificação de estabelecimento p/ exclusão	108,00
2.12	Atualização de classificação de estabelecimento p/ correção	108,00
2.13	Mudança de Marca	54,00
2.14	Correção de Marca	54,00
2.15	Correção de Nome de Produto	54,00
2.16	Ampliação do estabelecimento	162,00
2.17	Remodelação do estabelecimento	162,00
2.18	Modificação do estabelecimento	162,00
2.19	Inspeção simples solicitada por visita	77,00
2.20	Inspeção simples, solicitada pela parte interessada incluindo o respectivo relatório por visita	108,00
2.21	Análise de contra prova	432,00
2.22	Realização de exames laboratoriais	36,00

47