



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO

PROJETO DE LEI Nº.006/98

=====

DATA: 14. 04. 98.

=====

LEI MUNICIPAL 317/98

INSTITUI O CODIGO SANITARIO DO
MUNICIPIO DE PEIXOTO DE AZEVEDO
ESTADO DE MATO GROSSO.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO,
ESTADO DE MATO GROSSO, senhor FRANCISCO DE ASSIS TENDRIO, faz
abrir que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei,
que segue às fls. seguintes:

J



CÓDIGO SANITÁRIO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 001 - Esta lei nos motiva genericamente o urbano do município, definindo os direitos e obrigações dos cidadãos e da municipalidade, regulando as atitudes comerciais, industriais, institucionais e de prestação de serviços, as infrações e as penalidades, no que diz respeito à proteção da saúde em todas as suas formas, às condições adequadas de habitação e saneamento básico e à defesa do meio ambiente e dos recursos naturais.

Art. 002 - Esta lei tem como fundamento a Constituição Federal, a Constituição do Estado de Mato Grosso, a Lei Orgânica do Município e demais leis federais e estaduais reguladoras das matérias, objeto da presente lei.

Art. 003 - A saúde é um direito social e fundamental de todo cidadão, garantido pela Constituição Federal, sendo dever do município, concorrentemente com o Estado e com a União, zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde e bem-estar físico, mental e social da coletividade.

Art. 004 - É dever da coletividade e dos indivíduos em particular, cooperar com os órgãos e as entidades competentes adotando uma forma de vida higiênica e saudável, combatendo a poluição em todas as suas formas, orientando, educando e observando as normas legais de educação e saúde.

Art. 005 - As autoridades sanitárias, no exercício da função e como integrante das equipes e grupo técnico de vigilância sanitária, vigilância epidemiológica e vigilância em saúde do trabalhador, devem fazer cumprir as leis, regulamentos e Normas Técnicas Especiais (N.T.E.), expedindo termos, autos de infração e de imposição de penalidades.

Art. 006 - A autoridade sanitária terá livre acesso, a qualquer hora, em todos os estabelecimentos comerciais e industriais do município de Peixoto de Azevedo - MT , no horário de funcionamento dos mesmos.

Art. 007 - A vigilância sanitária epidemiológica agirá de forma permanente constituindo-se em atividade de rotina da Secretaria Municipal de Saúde.



CAPITULO II.
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.

Art. 008 - A Secretaria Municipal de Saúde, contará com um corpo de fiscalização treinado especialmente para o desempenho das ações de vigilância, com o emprego de todos os meios e recursos disponíveis, utilizando-se de técnicos e métodos científicos e tecnológicos adequados à aplicação das normas e padrões aprovado pelo Governo Federal, com vista a obtenção de maior resultado e eficiência no controle e fiscalização em matéria de saúde.

Art. 009 - Os serviços de Vigilância Epidemiológica e Farmacológica apoiar-se-á na rede de laboratórios de saúde pública, a fim de permitir uma ação coordenada e objetiva na solução e acompanhamento dos casos sob controle.

Art. 010 - A competência municipal de fiscalização e controle das atividades humanas é norma pública contra qual nenhum interesse particular ou de órgão representativo de classe pode prevalecer.

CAPITULO III.
DA LICENÇA SANITÁRIA.

Art. 011 - A instalação e o funcionamento dos estabelecimentos e empresas de produtos e serviços de interesse da saúde somente serão efetuados após cumpridas as exigências de conformidade à LEI nº 5.991, cap V, Art. nº21 a 24, de 17/12/1973 e pelo órgão competente do meio ambiente.

Art. 012 - A licença sanitária de funcionamento por pessoas físicas ou jurídicas que exerçam as atividades de competência da vigilância sanitária, terá validade de um ano, devendo ser reavaliada por períodos iguais e sucessivos.

Art. 013 - Para o transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária, os veículos devem ser licenciados pelo órgão de vigilância sanitária competente, através de certificado de vistoria de veículo.

Art. 014 - O período de licença sanitária para instalação e funcionamento de empresas e estabelecimentos que exerçam as atividades mencionadas no Art. 012, será dirigido pelo respectivo representante legal, ao dirigente do órgão sanitário competente, instruindo com:

- 1º - Prova de constituição da empresa.
- 2º - Planta ou projeto, assinado pelo profissional habilitado, com o respectivo layout.
- 3º - Relação das atividades exercidas pela empresa ou estabelecimento.
- 4º - Termo de responsabilidade assinado pelo responsável técnico.



5º - As licenças ou suas realizações poderão ser suspensas, cassadas nos seguintes casos:

- a. Por solicitação da empresa.
- b. Por interesse da saúde pública, qualquer tempo, pela autoridade sanitária competente.
- c. A suspensão, cassação ou cancelamento a que se refere este inciso, resultará de despacho fundamentando, após vistoria realizada pela autoridade competente.

Art. 015 - Nos casos referidos no artigo anterior, deverá ser assegurado amplo direito de defesa pela instauração do processo administrativo no órgão sanitário competente.

CAPITULO IV DA PROTEÇÃO A SAÚDE

Art. 016 - Compete ao Município, através da Secretaria Municipal de Saúde, exercer ações de vigilância sanitária, com finalidade de promover, recuperar e manter a saúde da população através do controle e fiscalização para obtermos a prevenção.

I - Do saneamento básico e ambiental, compreendendo:

- a) As águas e seus usos, o padrão potabilidade e fluoretação.
- b) Os esgotos sanitários, o destino final de seus dejetos e as águas servidas.
- c) A coleta, o transporte e o destino final de lixo domiciliar, do lixo industrial, do lixo séptico e das substâncias tóxicas.

II.- Das normas de segurança e higiene compreendendo a vigilância

- a) Epidemiológica.
- b) Dos hospitais, maternidades, casas de saúde, creches e estabelecimentos congêneres.
- c) Dos laboratórios de análises clínica e de produtos farmacêutico.
- d) Das farmácias, drogarias ,ervanários e congêneres .
- e) Dos cemitérios, necrotérios, crematórios e congêneres.
- f) Das habitações e edificações em geral.
- g) Dos hotéis, motéis, pensões, restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitorias congêneres.
- h) Dos mercados e feira livres.
- i) Dos estabelecimentos comerciais e industriais
- j) Dos barbeiros, cabeleireiros, saunas e congêneres.
- l) Dos produtos químicos.

m) Dos locais de criação de animais domésticos.

n) Da prevenção e controle de zoonoses.

o) Dos alimentos destinados ao consumo humano.

III.- Demais atividades humanas que requeiram atuação da vigilância sanitária por parte da administração pública municipal.

a) Das vacinações obrigatórias.



b) Das calamidades públicas.

DO SANEAMENTO BÁSICO AMBIENTAL:

DAS ÁGUAS E SEU USOS, O PADRÃO DE POTABILIDADE E FLUORETAÇÃO.

Art. 017 - As instruções da administração municipal ou estadual, (ou tercerizadas), bem como as fundações responsáveis pela operação dos sistemas de abastecimento público deverão adotar obrigatoriamente, as normas do Ministério da Saúde ou do órgão ambiental competente.

Art. 018 - A Secretaria de Saúde manterá registro permanente de informação sobre a qualidade da água do sistema de abastecimento público, transmitindo-a ao órgão de saúde do estado de acordo com o critério por este estabelecido, notificada imediatamente a ocorrência de fato epidemiológico que possa estar relacionado com o comprometimento da água fornecida.

Art. 019 - A operacionalização do sistema de abastecimento de água deverá obrigatoriamente, obedecer aos padrões de potabilidade e fluoretação estabelecido pelo órgão sanitário competente, conforme Normas Técnicas Especiais (NTE). À água distribuída será adicionado o teor conveniente ou de acordo com a lei, de cloro, a fim de evitar contaminação.

Art. 020 - Sempre que ocorrer impossibilidade de atendimento pela administração pública de instalação de rede de abastecimento em conjuntos habitacionais ou em unidades isoladas, os mesmos deverão possuir sistema particular de abastecimento de água. É obrigatório ao proprietário do imóvel a execução de adequadas instalações domiciliares de abastecimento de água potável, cabendo ao ocupante do imóvel a necessária conservação.

Art. 021 - Sempre que a vigilância sanitária detectar falhas ou anormalidade no sistema de abastecimento de água oferecendo risco à saúde, advertirá imediatamente os responsáveis quanto à aplicação de medidas corretivas

Art. 022 - Os órgãos e entidades do município observarão e farão observar as normas técnicas sobre a proteção de manuais de serviços de abastecimento público de água destinada ao consumo humano e das instalações aprovadas, que estabeleçam o registro sanitário mínimo a serem obedecidos nos projetos de construção, operação e manutenção daqueles mesmos serviços, sem prejuízo da legislação supletiva estadual.

Art. 023 - Os projetos de provisão e purificação de água para fim de potabilidade de qualquer natureza deverão ser objetos de aprovação por parte dos órgãos de saúde e meio ambiente.

Art. 024 - É proibido o uso de água contaminada em hortas, pomares e áreas de irrigação.



Art. 025 - Todo e qualquer sistema de abastecimento de água deverá possuir um técnico devidamente habilitado e capacitado para função.

DOS ESGOTOS SANITÁRIOS, O DESTINO FINAL DOS SEUS DEJETOS E AS ÁGUAS SERVIDAS:

Art. 026 - Todo e qualquer sistema de esgoto sanitário público ou privado estará sujeito a fiscalização e controle pela vigilância sanitária em todos os aspectos que possa afetar a saúde pública.

Art. 027 - As instalações individuais ou coletivas, fossas em geral, só serão permitidas onde não existir rede de esgoto sanitário.

Art. 028 - Os prédios residenciais, comerciais ou instalações, praças e ruas localizados em áreas servidas por sistema de esgoto, deverão obrigatoriamente fazer as ligações ao sistema.

Art. 029 - É proibida a introdução direta ou indireta de esgotos sanitários e outras águas residuais nas vias públicas e/ou galerias de águas pluviais.

Art.030 - É proibida a introdução direta ou indireta de água pluviais na rede de esgoto.

Art. 031 - Na instalação de fossa séptica deverão ser observadas as exigências do Código Sanitário deste Município.

Art. 032 - Excepcionalmente poderá ser permitido, a juízo do órgão competente da Prefeitura, a construção de fossa seca ou sumidouro nas habitações de tipo econômico, referidas no código de edificações deste município, bem como nas edificações na área rural. A fossa seca ou de sumidouro deverá ser sempre de tipo aprovado pela autoridade sanitária competente, bem como construída em área coberta do terreno .

Art. 033 - Na instalação de fossa deverão ser satisfeitos os seguintes requisitos, do ponto de vista do técnico sanitário :

- 1-O lugar deve ser seco, bem como drenado e acima das águas que correm na superfície.
- 2-Não deve existir perigo de contaminação da água do subsolo que possa estar em comunicação com fontes e poços, nem de contaminação de água de sarjetas, valas, canaletas, córregos, riachos, rios, lagos ou irrigações.
- 3-A área que circunda a fossa, cerca de 2 m (dois metros quadrados), deve ser livre de vegetação, lixo, restos e resíduos de qualquer natureza.
- 4-Deve evitar mal cheiro e aspectos desagradáveis à vista.

Art. 034 - No planejamento de uma fossa deve ser dada toda atenção aos meios de evitar a proliferação de insetos.



Art. 035 - As fossas secas ou sumidouros deverão ser obrigatoriamente limpas uma vez a cada 02 anos (dois anos), no mínimo, sob pena de multa.

Art. 036 - A limpeza das fossas deverá ser feita de modo a não causar poluição do ambiente, devendo as empresas que trabalham nesse ramo ser cadastradas, licenciadas e fiscalizadas pela autoridade sanitária competente.

PARÁGRAFO ÚNICO - É proibido o lançamento de resíduo sólido, líquido e pastoso em locais não autorizados pela autoridade sanitária competente.

Art. 037 - Os sistemas ou instalações em desacordo com os artigos anteriores deverão ser corrigidos de acordo com as exigências das normas técnicas e em prazo a ser estabelecido pela autoridade sanitária.

DA COLETA, TRANSPORTE E DESTINO FINAL DO LIXO E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS

Art. 038 - Todo e qualquer sistema de produção, acondicionamento, coleta, transporte, reciclagem, tratamento e destino final dos resíduos sólidos e líquidos estará sujeito à aprovação e fiscalização da autoridade sanitária municipal;

Art. 039 - Todos os serviços referidos no artigo anterior, de empresa pública ou privada, deverão possuir responsável técnico devidamente habilitado cujo termo de responsabilidade deverá ser encaminhado à Vigilância Sanitária Municipal, quando da solicitação da licença de autorização sanitária.

Art. 040 - Os estabelecimentos que, em função de suas atividades que produzam de forma constante, periódica ou eventual resíduos sólidos que possam ser caracterizados como perigosos, segundo N.B.R. 10004 da ABTN, são responsáveis pela sua adequada armazenagem, coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destino final.

Art. 041 - Os resíduos hospitalares sépticos e cirúrgicos deverão ter a sua regulamentação por normas técnicas especiais, fixando critérios quanto ao seu acondicionamento, fluxo, transporte interno e externo, coleta e disposição final.

Art. 042 - Sempre que a coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destinação final dos resíduos sólidos não for de competência do Poder Público Municipal, a responsabilidade sobre a realização desses serviços será do próprio gerador;

Art. 043 - É proibida a reciclagem de resíduo sólido infectantes gerados por estabelecimentos prestadores de serviços de saúde.



Art. 044 - As instalações destinadas ao manuseio de resíduos sólidos com vistas a sua reciclagem serão projetadas, operadas e mantidas de formas sanitariamente satisfatórias, a fim de não virem a comprometer a saúde pública e o ambiente;

Art. 045 - O lixo "in-natura" não deve ser utilizado na agricultura ou para alimentação de animais,

Art. 046 - Para a disposição dos resíduos deverão ser tomadas medidas adequadas para a proteção das águas superficiais e subterrâneas;

Art. 047 - Deverá ser desenvolvido programa municipal de controle, de transporte e de disposição final do lixo domiciliar, industrial e hospitalar.

Art. 048 - A coleta, o transporte e o destino do lixo processar-se-á em condições que não acarretem malefícios ou inconvenientes à saúde, ao bem-estar público e à estética.

SEÇÃO II DAS NORMAS DE SEGURANÇA E HIGIENE. DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA.

Art. 049 - As informações, investigações, levantamentos, inquéritos, estudos e pesquisa necessárias a programação e a avaliação das medidas de controle de doenças e de situações de agravo a saúde, constituem a ação da vigilância Epidemiológica em consonância com a Lei Federal nº 78231 de 12/08/1976 e legislação federal subsequente.

Art. 050 - Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através dos seus órgãos competentes, proceder às investigações e levantamentos necessários para manter absolutamente atualizados as informações e dados estatísticos de doenças e óbitos, tendo em vista as medidas de controle dos mesmos, como proteção e prevenção à saúde da população.

Art. 051 - É de responsabilidade do Sistema Único de Saúde definir as unidades de Vigilância Epidemiológica integrante da rede de serviços de saúde de sua estrutura, que executaram as ações de Vigilância epidemiológica, abrangendo todo território do Município de Peixoto de Azevedo-MT

Art. 052 - Para efeito desse código, entende-se por notificação compulsória a comunicação à autoridade sanitária competente, dos casos e dos óbitos suspeitos ou confirmados, das doenças enumeradas em Normas Técnicas Especiais.



Art. 053 - É dever de todo cidadão comunicar a autoridade sanitária local a ocorrência ou a simples suspeita de ocorrência de doenças transmissíveis constantes da relação de que trata o artigo anterior.

Art. 054 - É obrigatório a notificação à autoridade sanitária local, por parte das seguintes profissionais:

- a. médicos que forem chamados para prestar cuidados aos doentes, mesmo que não assumam a direção do tratamento.
- b. Responsáveis por hospitais ou estabelecimentos congêneres.
- c. Farmacêuticos, Bioquímicos, Veterinários, Enfermeiros e pessoas que exerçam profissões afins
- d. Responsáveis por laboratório que executem exames microbiológicos, sorológico, anátomo-patológico e radiológico.
- e. Responsáveis por estabelecimentos de ensino, locais de trabalho, hotéis, pensão e congêneres ou habitações coletivas em que se encontra o doente.
- f. Responsável pelo automóvel, caminhão, ônibus, trem, avião, embarcação ou qualquer outro meio de transporte em que se encontra o doente .
- g. Responsável pelo serviço de verificação de óbitos.
- h. O Cartório de Registro Civil que registrar o óbito proveniente de doenças transmissíveis.

Art. 055 - A identificação do paciente portador de doenças referidas no capítulo deste artigo, fora do âmbito sanitário, somente poderá efetivar-se em caráter excepcional, em casos de grande risco à comunidade, a juízo da autoridade sanitária e com conhecimento do paciente ou de seu responsável.

Art. 056 - A notificação compulsória das doenças tem caráter sigiloso, não sendo, em hipótese alguma, revelada pela autoridade sanitária a identidade da pessoa que realizou a notificação, salvo se a mesma assim permitir.

Art. 057 - A autoridade sanitária poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos, junto a indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar necessário.

DOS HOSPITAIS, MATERNIDADES , CASAS DE SAÚDE, CRECHES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.

Art. 058 - É obrigatório nos hospitais, clínicas, casas de saúde, maternidades e similares:

- a. Esterilização de roupas, louças, talheres e utensílios diversos.
- b. Desinfecção de colchões, travesseiros, cobertores, móveis e assoalhos.
- c. Manutenção da cozinha, copa e dispensa devidamente arejadas e em condições de completa higiene.



Art. 059 - Os hospitais devem possuir, obrigatoriamente, quartos individuais ou enfermarias exclusivas para isolamento, segundo o tipo de infecção e de doentes portadores de doenças infecto-contagiosas.

Art. 060 - Os prédios onde se instalem hospitais, maternidades e congêneres, devem seguir as orientações constantes do Código de Obras e Edificações, além de outras normas técnicas pertinentes (Normas do Ministério da Saúde específico para hospitais e maternidades.)

Art. 061 - Não será permitido o funcionamento de hospitais e congêneres que não satisfazam todas as exigências das normas técnicas no tocante as dependências necessárias, equipamentos em perfeito estado de funcionamento e todas as condições de assepsia, limpeza para o perfeito atendimento do paciente e diminuição dos riscos de infecção hospitalar.

Art. 062 - Os locais que se destinem a atender crianças de zero (0) a cinco (5) anos denominados creches, obedecerão aos seguintes requisitos:

- a) Berçário, com área mínima de três (03) metros quadrados por criança e no máximo seis (06) metros quadrados, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes, a distância mínima de cinqüenta (50) cm.
- b) Saleta de amamentação, com área mínima de seis (06) metros quadrados, provida de cadeira ou banco c/ encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em adequadas condições de higiene e conforto.
- c) Cozinha dietética para o preparo de mamadeira ou suplemento dietético para as crianças ou as mães, com área de quatro (04) metros quadrados, no mínimo.
- d) Pisos e paredes revestidas até a altura mínima de um metro e meio (1,5) de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- e) Compartimento de banho e higiene das crianças, com área de três (03) metros quadrados, no mínimo
- f) Instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS E CONGÊNERES.

Art. 063 - O laboratório de análise clínica deverá obrigatoriamente ter responsável técnico, legalmente habilitado, sendo que, deverão ser observadas as normas regulamentares existentes.

Art. 064 - Deverá o laboratório ter entrada independente, não podendo suas dependências serem usadas para fins outros que não os de suas atividades peculiares.

Art. 065 - São condições mínimas para o funcionamento do laboratório.

- a) Uma sala para o atendimento dos usuários.
- b) Uma sala para coleta de sangue.



- c) Uma sala para coleta de material ginecológico, sendo necessário que se tenha o lavabo
- d) Uma sala para realização de exames.
- e) Se for o caso de o laboratório executar exames bacteriológicos, esse deve ter uma sala própria.
- f) Sanitário separado por sexos e de uso público e privativo.

Art. 066 - Os bancos de sangue deverão seguir estritamente as Normas Técnicas Especiais que forem expedidas pelo Ministério da Saúde, além das normas regulamentares Municipais e Estaduais que lhes forem compatíveis.

Art. 067 - No que diz respeito às instalações e aos prédios onde se instalarão, devem seguir as orientações do Código de Obras e Edificações, Normas do Ministério da Saúde e legislação perlinente.

Art. 068 - É proibido aceitar doações de sangue proveniente de estabelecimento de recuperação de viciados e drogados.

Art. 069 - Toda doação de sangue, mesmo que o doador seja aparentemente saudável, inclusive quando se trata de parente do paciente que receberá o sangue, deve ser analisado, passando por todos os testes a fim de se evitar contaminação.

Art. 070 - Devem ser implantado centro de atendimento a pessoas que desejarem realizar testes de HIV e exames físicos de pessoas com lesões de pele, com sintomas de diarréias grave, sudorese noturnas, febre e perda anormal de peso.

Art. 071 - Não se deve permitir a entrada de pessoas estranhas nos recintos de trabalho, nem se permitir que pessoas se alimentam ou fumem nos mesmos.

Art. 072 - O pessoal envolvido com a coleta e análise de sangue deve usar luvas e aventais protetores, sendo todos os aparelhos, bancadas e móveis utilizados limpos, esterilizados e desinfectados segundo as Normas Técnicas do Ministério da Saúde como recomendações aos hospitais, ambulatórios médicos-odontológico e laboratório.

PARÁGRAFO ÚNICO - Todo material utilizado na triagem e coleta de sangue deve ser descartável, sendo vedado sua reutilização:

Art. 073 - Os médicos devem encorajar, sempre a situação ou permitir que se proceda a autotransfusão, ao invés da transfusão de sangue dos doadores.

Art. 074 - A amostra do soro do doador deverá ser examinada INDIVIDUALMENTE, obedecendo um fluxo específico determinando em função da positividade e negatividade das diversas reações.



Art. 075 - O sangue com HIV positivo identificado pelo teste ensaio imunoenzimático, deve ser recolhido imediatamente a instituição que realizou o exame, uma vez que o mesmo constitui precioso material de estudo e pesquisa.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O envio de sangue para centros de pesquisa deve revestir-se de todas as normas de segurança conservante, e caso não seja indicado pelo pesquisador que solicitou o sangue outra forma adicionais de segurança, deve o mesmo ser embalado em uma bolsa envolvida em sacos plásticos duplos e resistentes, com um colchão de ar entre a bolsa e o envoltório.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A embalagem assim procedida será colocada em um isopor com gelo, hermeticamente fechado para o envio imediato.

Art. 076 - É obrigatório para os estabelecimentos coletores de sangue e seus derivados, sediados nos municípios de Cuiabá a comunicação oficial e confidencial, no prazo de 48 (quarenta e oito horas) após a detecção do resultado positivo de doenças infecciosas, aos departamentos de Vigilância Epidemiológica e Sanitária das Secretarias Municipais e Estaduais de Saúde.

PARÁGRAFO ÚNICO - A comunicação deve ser feita principalmente, quando a detenção da doença de chagas, sífilis, malária hepatite tipo (B)e SIDA /AIDS

Art. 077 - Torna-se obrigatório, ainda, o envio mensal dos dados abaixo relacionados ao Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

- a) Número de doadores de sangue;
- b) Volume de sangue coletado;
- c) Volume de sangue processado
- d) Volume de sangue desprezado
- e) Plasma processado
- f) Hemoderivados processados, por unidade e volume
- g) Hemoderivados comercializados.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os hemoderivados deverão ser discriminados quanto o tipo de produção final.

DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, ERVANÁRIAS E CONGÊNERES.

Art. 078 - Além das normas contidas neste, deverá estar em consonância com a LEI 5991 de 17 de Dezembro de 1963.

Art. 079 - As farmácias e drogarias não serão fornecidos alvarás de licença sem que a mesma apresente documentos de que possui responsável técnico legalmente habilitado.



Art. 080 - Os estabelecimentos abrangidos por esta norma só poderão funcionar mediante prévio licenciamento da divisão da Vigilância Sanitária do Município, atendendo aos seguintes requisitos.

I FARMÁCIAS E DROGARIAS

a) Instalações e áreas físicas mínimas.

1. Local de mostruário e venda ao público 15m²
2. Local para depósito (se houver) 8m²
3. Local para aplicação de injeções (se houver) 4m², sendo independente;
4. Sanitário com pia e água corrente 3m² (se o estabelecimento estiver localizado em área comercial, podendo ser utilizado sanitários coletivos).
5. Comprimentos separados por paredes ou divisórias até o teto, revestidas de madeira lisa, impermeável, de cor clara, até a altura de 2m
6. Pisos de material liso, resistente, impermeável, em cor clara, de fácil higienização.
7. Iluminação e ventilação natural ou artificial dos compartimentos e/ou locais compatíveis com as atividades exercidas conforme disposto nas normas da ABNT;
8. Instalações elétricas e hidráulicas executadas de acordo com as normas da ABNT, e mantidas em perfeitas condições.
9. Entrada independente, não podendo sua área ser utilizada para quaisquer outros fins ou servir de passagem para outro local;
10. A farmácia poderá manter laboratório de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada; nestes casos teria que ter 02 Alvarás, um para laboratório e outro para farmácia.

b. EQUIPAMENTOS E MATERIAIS:

11. Aparelhos de refrigeração para conservação de produtos perecíveis;
12. Cofre ou armário com chave que ofereçam segurança guardar as drogas, medicamentos, insumos e produtos farmacêuticos sujeitos a regime especiais de controle;
13. Estantes ou prateleiras para guardar medicamentos;
14. Livros; conforme modelos oficiais, com termo de abertura e encaminhamento, assinado pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada, destinada ao registro diário de entrada e saída de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos capazes de criar dependências físicas ou psíquica, entorpecentes e seus derivados e / ou sujeito a regime de controle ;
15. Balcões de cor clara para atendimento ao público;



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO

II. LABORATÓRIO DE MANIPULAÇÃO. (exclusivamente para as farmácias)

16. Pia com água corrente;
17. Filtro de vela com depósito de água filtrada, destilada ou ionizada;
18. Balança analítica ou de precisão;
19. Aparelho, utensílio ou vasilhames necessários à manipulação
20. Mesas de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização para manipulação.
21. Livros, conforme modelos oficiais, para registro de entrada de drogas e insumos farmacêuticos sujeitos a regime especial de controle e para registro de prescrição de receitas;
22. Cofre ou armário com chave para guarda de produtos controlados
23. Exemplar da edição atualizada, em uso da Farmacopéia Brasileira;

**III - SALA PARA APLICAÇÃO DE INJEÇÕES E PEQUENOS CURATIVO
(OPTATIVO)**

24. Acesso independente, de modo a evitar passagem pela área de estocagem e venda de medicamento;
25. Presença permanente, durante o horário de funcionamento, de técnico legalmente habilitado para aplicação de injeção e realização de pequenos curativos, observando a prescrição médica;
- 26 . Pia com água corrente;
- 27 . Maca
- 28 . Material descartável (seringas e agulhas)
- 29 . Armários para guardar materiais de pequenos curativos ;
30. Balde com tampa para material usado ;
31. Livro para registro de aplicação de injeções, devidamente rubricado, com termo de abertura e encerramento, assinado pela autoridade sanitária competente ;

IV - ERVANÁRIOS, POSTOS E DISPENSÁRIOS DE MEDICAMENTOS:

32. Área mínima 20m²
33. Sanitário com pia e água corrente, piso parede de material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização, cor clara, com área de 3m²
34. Balcão armário e/ou armações adequadas à guarda de medicamentos
35. As paredes, o piso e o teto da sala de vendas deverão ser de material liso, resistente, impermeáveis, de fácil higienização, em cor clara

DOS CEMITÉRIOS, NECROTÉRIOS, CREMATÓRIOS E CONGÊNERES

Art. 081 - O sepultamento e a cremação de cadáveres só poderão ser realizados em cemitérios licenciados pela Prefeitura:



Art. 082 - Nenhum cemitério será aberto sem a prévia aprovação dos projetos pelas autoridades Municipais competentes verificadas:

- a. condições geológicas;
- b. localização do lençol freático
- c. impermeabilidade do terreno

Art. 083 - As autoridades Municipais competentes poderão ordenar a execução de obras ou trabalhos que sejam considerados necessários para o melhoramento sanitário dos cemitérios, assim como a interdição temporária ou definitiva dos mesmos.

Art. 084 - O sepultamento, cremação, embalsamamento, exumação, transporte e exposição de cadáveres deverão obedecer as exigências sanitárias previstas em normas técnicas especiais.

Art. 085 - O depósito e manipulação de cadáveres para qualquer fim, incluindo a necropsia, deverão realizar-se em estabelecimento previamente estabelecido para tal finalidade, na aprovação do projeto.

Art. 086 - A administração de cemitérios adotarão medidas necessárias a evitar empoeiramento de água nas escavações e sepulturas.

Art. 087 - Os mausoléus, catacumbas e urnas serão conservadas em condições de não coletarem água.

Art. 088 - Os vasos, jarros, jardineiras e outros ornamentos também não poderão conter água devendo os receptáculos serem previamente cheios de areia

DAS HABITAÇÕES E EDIFICAÇÕES EM GERAL

Art. 089 - Além das especificações contidas no Código de Obras e Edificações, a Secretaria Municipal de Saúde poderá definir normas sanitárias que deverão ser seguidas pelo proprietário de edificações em geral, quando da aprovação de seu projeto pelo órgão municipal competente.

Art. 090 - Nenhum projeto será aprovado sem satisfazer as condições de higiene e segurança sanitária.

Art. 091 - A autoridade sanitária competente poderá solicitar o embargo de construções, correções ou retificações, sempre que comprovar a desobediência às normas técnicas, no interesse da saúde pública.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO

Art. 092 - Os proprietários ou possuidores de qualquer título são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, prédios ou terrenos.

Art. 093 - Para preservação e manutenção da higiene das habitações é PROIBIDO:

a. Conservar água estagnada nos pátios, quintais, terrenos e áreas livres abertas ou muradas;

b. Manter terrenos cobertos de mato, pântanos ou servindo de depósito de lixo, dentro dos limites urbanos do Município;

c. Construir instalações sanitárias sobre rios, riachos, córregos ou qualquer curso de água; ou em suas margens, conforme determina Legislação Federal.

DOS HOTÉIS, MOTÉIS, PENSÕES, RESTAURANTES, LANCHONETES, PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 094 - Os hotéis, motéis, pensões, restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias e congêneres, localizados ou ambulantes, observarão:

I - Perfeita condição de higiene e conservação nas copas, cozinhas e despensas, sendo passível de apreensão e inutilização imediata, o material danificado, lascado ou trincado

II - É OBRIGATÓRIO o uso de copos em perfeitas condições de higiene, em bares, lanchonetes e locais que servem bebidas, principalmente, os trailers e ambulantes.

III - Manutenção de sanitários em números suficientes e higienicamente limpos, permanentemente desinfetados por produtos químicos aprovados pelos M.S., preferentemente com a adoção de toalhas e assentos sanitários em perfeitas condições de higiene;

Art. 095 - Os hotéis, pensões e similares deverão atender também :

I - Os leitos, roupas de camas, cobertas, toalhas de banhos, deverão ser desinfetadas com produtos químicos aprovados pelo M.S.

II - Os móveis e assoalhos deverão ser desinfetados regulamente de modo a preservá-los dos parasitas

PARÁGRAFO ÚNICO - É OBRIGATÓRIA a troca de roupas de cama, mesa e banho diariamente nos estabelecimentos de que trata este artigo, sendo VEDADO o seu uso sem prévia lavagem.

III - É obrigatório o uso de sabonetes individuais e descartáveis

Art. 096 - A desobediência às determinações deste título torna o infrator passível de interdição do estabelecimento, além da multa pecuniária.

Art. 097 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito de alimentos, deverá ficar sujeito às normas instituídas nesta seção.



Art. 098 - Nos locais em que exista produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento e depósito, é terminantemente proibido ter depósito de substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos;

Art. 099 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem, fica PROIBIDO:

- I - Fumar qualquer tipo de cigarro ou cachimbo;
- II - Permitir a entrada e a permanência de qualquer tipo de animal doméstico;
- III - Varrer a seco.

Art. 100 - Todo estabelecimento deverá manter suas imediações e dependências anexas limpas, sem objetos e equipamentos em desuso e sem condições que favoreçam a existências de vetores (animais domésticos, insetos e roedores).

Art. 101 - Nos estabelecimentos que se manipulem alimentos será necessário existir espaço físico suficiente e racional para livre circulação dos manipuladores.

Art. 102 - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmo, deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização de modo a não contaminar, adulterar ou diminuir valor nutritivo dos alimentos.

COLETA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Art. 103 - Compete á autoridade fiscalizadora realizar coletas de acordo com o cronograma pré-estabelecido em função de suas necessidades, possibilidades e prioridades frente ao município.

Art. 104 - A coleta de amostra para fins de Análise Fiscal será mediante a lavratura do termo de coleta de amostras, sendo que este será composto de quatro vias distintas enviadas ao laboratório oficial; a terceira via deverá ficar anexada à amostra que fica em poder do detentor e a quarta via será destinada ao órgão competente para controle e arquivo.

PARÁGRAFO ÚNICO - Se a natureza ou qualidade do alimento não permitir a coleta de amostra prevista, será o mesmo apreendido mediante lavratura do termo de apreensão e levado ao laboratório oficial na quantidade encontrada.

Art. 105 - Das amostras coletadas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal e a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento e/ou estabelecimento, sendo que caso eventual de perícia de



contraprova, serão utilizadas uma das amostras enviadas ao laboratório ou a que está em poder do detentor.

Art. 106 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável apresentar defesa escrita e/ ou requerer perícia de contraprova no prazo de 10 (dez) dias ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de produtos perecíveis.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 01 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita imediatamente após o seu recebimento.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Decorrido o prazo referido no artigo anterior, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova o laudo analítico da análise fiscal, será considerado como definitivo.

PARÁGRAFO ÚNICO - Se a análise da amostra for condenatória a autoridade sanitária poderá efetuar, de acordo com as características de perecibilidade e quantidade do alimento nova coleta de amostra com interdição da mercadoria.

APREENSÃO, INTERDIÇÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 107 - Os alimentos manifestadamente deteriorados e os alterados de tal forma que as alterações sejam visivelmente constatadas, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A autoridade sanitária lavrará termo respectivo, especificando a natureza, marca, quantidade, qualidade do produto apreendida sendo este termo assinado pelo infrator ou, na recusa deste, por duas testemunhas.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública ou inconveniente, poderá ser transportado por conta e risco do infrator para o local designado, acompanhado por autoridade sanitária que verificará sua destinação até o momento de não ser mais possível colocá-la para consumo humano.

Art. 108 - A interdição do produto e/ ou estabelecimento durará o tempo necessário para realização de novas análises e inspeções no local, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias para os não-perecíveis e de 48 (quarenta e oito) horas para os perecíveis, findo o qual o produto e estabelecimento ficarão automaticamente liberados.



PARÁGRAFO PRIMEIRO - Se a análise fiscal não comprovar algum item em desacordo com a legislação vigente, a autoridade sanitária comunicará ao interessado dentro de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo oficial, a liberação da mercadoria.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do Artigo _____ deste regulamento, mantendo a interdição até a decisão final.

Art. 109 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária.

Art. 110 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistências, de preferência oficiais, quando este aproveitamento for viável em programas de saúde.

PRODUTOS CASEIROS E/OU AMBULANTES

Art. 111 - Todos os produtos caseiros estarão sujeitos à fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal.

DOS MERCADOS E FEIRAS LIVRES

Art. 112 - COMPETE à Vigilância Sanitária fiscalizar as condições de higiene e conservação da fiscalização decorrente da legislação de posturas.

DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAS

Art. 113 - As autoridades da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde incumbem fiscalizar as condições sanitárias dos locais de trabalho, o grau de risco para a saúde do trabalhador, os equipamentos, maquinarias e demais instrumentos de trabalho, bem como os dispositivo de proteção individual.

Art. 114 - As indústrias a se instalarem no território municipal deverão submeter à Secretaria Municipal de Saúde, para exame prévio da autoridade sanitária competente, o plano completo da solução do esgotamento sanitário e do lançamento de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, visando evitar os prejuízos à saúde da população e do meio ambiente.

PARÁGRAFO ÚNICO - Este procedimento será feito, sem prejuízo do procedimento exigido para a aprovação do projeto por parte do órgão competente de Defesa do Meio Ambiente.



3.4 - O lixo deve ser acondicionado em embalagens plásticas e em recipientes laváveis, com tampas e apresentadas adequadamente para coleta pública.

IV - CONDIÇÕES SANITÁRIAS DOS EQUIPAMENTOS

4.1 - Os estabelecimentos que possuem serviço de corte, embelezamento, manicure, pedicure e similares, devem manter:

- a. Cadeiras com revestimento impermeável.
- b. Cadeiras com revestimento impermeável, com cuba e água corrente para lavagem dos cabelos.
- c. Os materiais que entram em contato com a pele íntrega (toalhas, palitos, etc) devem sofrer limpeza com água e sabão; alicates devem ser esterilizados.
- d. Os materiais que entrarem contato com sangue, devem ser desinfetados, limpos e esterilizados conforme normas técnicas do Ministério da Saúde e/ou orientação da Vigilância Sanitária.
- e. Materiais de proteção individual deverá estar em boas condições de uso higiene.

4.2.- Os estabelecimentos que possuem serviços de depilação,

massagens e outros procedimentos similares devem manter:

- a. Salas individuais divisórias para cada tipo de tratamento.
- b. Mesa de revestimentos impermeável.
- c. Os materiais (ataduras, gazes ,algodão lençóis, etc.) devem ser de uso único (descartáveis.)

5.0 - MEDIDAS GERAIS DE PREVENÇÃO

- a. Utilização de avental ou uniformes para o desenvolvimento das atividades técnicas.
- b. Limpeza e lavagens dos materiais utilizados.
- c. Limpeza diária do ambiente (pisos e bancadas).
- d. Somente utilizar produtos com registro no Ministério da Saúde.

Art. 118 - EXERCÍCIO DAS PROFISSÕES:

PARÁGRAFO ÚNICO - Somente poderão exercer atividades técnicas, os profissionais capacitados para as atividades que desenvolvem com comprovação do curso efetivado, devendo estar regularizado junto aos órgãos de Disciplina e Fiscalização do exercício da profissão.



DOS PRODUTOS QUÍMICOS

Art. 119 - Esta seção trata dos produtos químicos utilizados no trabalho rural (agrotóxicos e afins, fertilizantes e corretivos).

Art. 120 - É proibido o uso de qualquer produto químico que não esteja registrado e autorizado pelos órgãos competentes, ou cujo uso tenha sido proibido pelo Ministério da Saúde ou pela Legislação ambiental em vigor.

Art. 121 - Os agrotóxicos e afins, fertilizantes e corretivos ser utilizados segundo instruções de manuseio do fabricante.

DOS LOCAIS DE EMISSÃO DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS

Art. 122 - Somente na Zona Rural permite-se a criação de bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos, aves domésticas (patos, galinhas, perus, etc.) e outros animais, que pelas suas características possam ser prejudiciais a higiene e bem estar da população urbana e ao meio ambiente.

Art. 123 - As clínicas veterinárias poderão localizar - se em zona urbana, desde que funcionem em consonância com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela autoridade sanitária competente.

Art. 124 - A forma de renovação, bem como os prazos para sua concretização, serão analisados caso a caso, de acordo com as peculiaridades de cada criação.

Art. 125 - Todos os locais destinados ao recolhimento e confinamento de animais, deverão revestir-se de todas as medidas de higiene recomendáveis, com água corrente para a lavagem diária do piso estando sujeitos a atuação da Vigilância Sanitária e passíveis de autuação com a apreensão dos animais que, por falta das condições de higiene e profilaxia necessárias, estiverem suspeitos de doenças ou contaminações.

Art. 126 - Os possuidores de animais domésticos ferozes deverão manter afixadas placas de advertência no alinhamento do lote conforme previsto por lei

DA PREVENÇÃO E CONTROLE DAS DOENÇAS

Art. 127 - A criação , o controle da população animal na zona urbana , bem como a prevenção e o controle de zoonoses no Município, obedecerão o disposto na lei Municipal, nº 087/90.

Art. 128 - O manejo da fauna doméstica através do centro de controle zoonoses respeitará, além do dispositivo na lei Municipal acima citada, as seguintes disposições:



a. A apreensão de animais errante será divulgada pelos veículos de comunicação, indicando-se a localização para a devolução do mesmo ao seu dono, mediante o pagamento de multa pecuniária.

b. O sacrifício de animais será através de métodos indolores e instantâneos sendo vedado o uso de métodos que submeta os animais a crueldade

OS ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

Art. 129 - Todo produto destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda em todo o Município, é objeto de ação fiscalizada exercida pelo órgãos e entidades de Vigilância Sanitária competentes, nos termos desta lei e da Legislação Federal pertinente.

Art. 130 - Os gêneros alimentícios devem ser, obrigatoriamente, protegidos por invólucros próprios e adequados ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.

PARÁGRAFO PRIMEIRO- Os alimentos destinados ao consumo mediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda, devidamente embalados.

PARÁGRAFO SEGUNDO - No acondicionamento de alimentos é PROIBIDO o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, que contenham corantes ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

Art. 131 - Na industrialização e comercialização de alimentos, bem como na preparação de refeições, deve-se evitar o contato manual direto, devendo-se fazer uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os alimentos manipulados devem ser consumidos no mesmo dia, mesmo que conservado em refrigeração.

Art. 132 - Os produtos alimentícios perecíveis, alimento in-natura, produtos semi-preparados ou preparados para o consumo, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação e deverão permanecer em equipamentos próprios que permitam a temperatura adequada.



PARÁGRAFO ÚNICO - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sobre condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações.

Art. 133 - É PROIBIDO :

- I - Exportar à venda ou entregar ao consumo produtos cujo prazo de validade tenha vencido ou apor-lhes novas datas após expirado prazo;
- II - Fornecer ao consumidor sobras ou resto de alimentos que tenham sido servidos, bem como aproveitar as referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de novos alimentos;
- III - Reutilizar gordura ou óleo de fritura em geral, que apresente sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados;
- IV - Fornecer manteiga ou margarina, doces, geleias, queijos e similares, sem que estejam devidamente embalados e protegidos.

Art. 134 - O gelo usado na preparação e na composição de alimentos e bebidas devem ser potável, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelas normas de Saúde Pública, também no tocante ao transporte e acondicionamento.

Art. 135 - Na preparação do caldo de cana devem ser observadas as exigências quanto aos critérios higiênico-sanitário para os bares, lanchonetes, trailers e similares.

Art. 136 - Os estabelecimentos de comercialização de carne devem revestir-se de todas as medidas de higiene exigidas em Normas Técnicas Federais, sendo facultadas ao consumidor, denunciar aos setores competentes qualquer irregularidade quanto ao aspecto da carne.

Art. 137 - O Laboratório Central de Saúde Pública é o laboratório de referência do Estado de Mato Grosso, ao qual COMPETE realizar pesquisas e prestar serviços laboratoriais de apoio aos programas de saúde.

Art. 138 - A autoridade sanitária, em ocorrendo enfermidades transmitidas por alimentos, poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto ao indivíduos e a grupos populacionais determinados, tendo em vista a proteção da Saúde Pública.

Art 139 - O destino dos restos de alimentos, sobras intactas e lixo nos locais de manipulação dos mesmo, obedecerá as técnicas recomendadas pelas autoridades sanitárias.



Art. 140 - Além dos aspectos dispostos anteriormente, as autoridades da Vigilância Sanitária observarão:

I - O controle de possíveis contaminação microbiológica, químicas e radioativas, principalmente em alimentos derivados de animais, tais como: a carne, o pescado, e o leite;

II - Procedimento de conservação em geral;

III - Impressão nos rótulos da embalagem da composição dos alimentos, endereço do fabricante e todos os elementos exigidos pela legislação pertinente, para conhecimento do consumidor, assim como o prazo de validade;

IV - Embalagens e apresentação dos produtos de acordo com a legislação pertinente;

V - Verificação das fontes e registros dos alimentos e sua respectivas aprovação e autorização de comercialização.

PARÁGRAFO ÚNICO- No cumprimento das atividades de que se trata este artigo a fiscalização da Vigilância Sanitária deverá verificar se foram compridas as Normas Técnicas relativas a:

a. limites admissíveis de contaminação biológica e bacteriológica;

b. Medidas de higiene relativas as diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvantes de cultivos tais como defensivos agrícolas e similares;

c. Níveis de tolerância de resíduos e de aditivos intencionais que se utilizam exclusivamente por tecnológicos, durante a fabricação, transformação e elaboração de produtos alimentícios;

d. Resíduos de detergente utilizados para limpeza ou materiais postos em contato com alimentos;

e. Contaminações, por poluição atmosférica ou água;

f. Exposição a radiações ionizantes a níveis compatíveis e outras.

DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS:

Art. 141 - Os bens e produtos alimentícios destinados ao consumo humano, quando visivelmente deteriorados ou alterados, serão apreendidos e inutilizado sumariamente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

PARÁGRAFO ÚNICO - O auto de infração referente à apreensão de alimentos que se encontrarem nessas condições, deverá especificar a natureza, quantidade e qualidade, e deverá ser assinado pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas



Art. 142 - Quando o produto apreendido for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, desde que não coloque em risco a saúde animal, poderá ser transportado por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado pela autoridade sanitária até o momento em que se verifique não ser mais possível devolvê-la ao consumo humano.

DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Art. 143 - Devem ser observadas as seguintes recomendações, quanto ao pessoal que manipula alimentos em geral, desde da fase de fabricação ao preparo da refeição:

- I - Serem encaminhadas a exames periódicos de saúde;
- II - Não participarem ou possuirem hábitos capazes de prejudicar a limpeza dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores.

Art. 144 - A autoridade sanitária competente poderá afastar ou encaminhar para exames, os manipuladores de alimentos suspeitos de doenças infecto-contagiosas.

SEÇÃO III

Demais atividades humanas que requeiram atuação de Vigilância Sanitária por parte da Administração Pública Municipal.

DAS VACINAÇÕES OBRIGATÓRIAS

Art. 145 - A Secretaria Municipal de Saúde, observando as normas e recomendações pertinentes para executar no município, realizará as vacinações de caráter obrigatório definidas no Programa Nacional de Imunização, coordenando, controlando, supervisionando e avaliando o desenvolvimento das ações correspondentes.

Art. 146 - Para efeito desse código, entende-se por vacinas de caráter obrigatório aquelas que devem ser ministradas sistematicamente a todos os indivíduos de um determinado grupo etário ou à população em geral.

Art. 147 - Para efeito desse código, entende-se por vacinação básica o nº de doses de uma vacina, a intervalos adequados, necessários para que o indivíduo possa ser considerado imunizado.

Art. 148 - É dever de cada cidadão submeter-se à vacinação obrigatória, assim como aos menores dos quais tem a guarda e responsabilidade.



PARÁGRAFO ÚNICO - Só será dispensada da vacinação obrigatória a pessoas que apresentar atestado médico de contra indicação explicada da aplicação da vacina

Art. 149 - No caso de contra-indicação de vacina, esta será adiada por prazo fixado pela autoridade sanitária, até que possa ser efetuada, sem prejuízo da saúde do interessado.

DAS CALAMIDADES PÚBLICAS

Art. 150 - Na ocorrência de agravos à saúde decorrente de calamidades públicas, tendo em vista o controle de epidemias, a Secretaria Municipal de Saúde, devidamente articulada com Órgãos Federais e Estaduais competentes, promoverá a mobilização de todos os recursos médicos e hospitalares, existentes nas áreas afetadas, consideradas necessárias.

Art.151 - Para efeito do disposto no artigo anterior, deverão ser empregados de imediato todos os recursos sanitários disponíveis, com o objetivo de prevenir as doenças transmissíveis e interromper a eclosão de epidemias, acudindo os casos de agravos à saúde em geral.

CAPÍTULO V

SAÚDE E SANEAMENTO AMBIENTAL

Art. 152 - A promoção de medidas de saneamento constitui uma obrigação pública, da coletividade e dos indivíduos, que para tanto ficam restritos no uso a propriedade, no manejo dos meios de produção e no exercício de atividades, ordens, vedações e interdições ditadas pelas autoridades sanitárias competentes.

Art. 153 - A Secretaria Municipal de Saúde, participará da aprovação dos projetos de loteamento de terrenos com o fim de extensão ou formação de núcleos urbanos, com vistas a preservar os requisitos higiênicos sanitários indispensáveis à proteção da saúde e do bem-estar individual e coletivo.

Art. 154 - Qualquer cidadão é parte legítima para propor ação que vise a anular a má fé, isento de custos e dos ônus da sucumbência.



Estado de Mato Grosso

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 155 - Na ausência de Normas Técnicas Especiais (N.T.E.) que atendam às necessidades comprovadas a qualquer caso específico no município, poderão ser elaborados por técnicos atuantes no município, normas básicas, desde que aprovadas pelos Conselho Municipal de Saúde.

Art. 156 - Os poderes executivos e legislativos farão ampla divulgação do texto desta lei às instituições públicas e privadas, sindicatos, associações de moradores, à comunidade industrial e comercial. Constitui-se obrigação legal tornar público a todo cidadão e não somente a algumas classes.

Art. 157 - No que se refere ao comércio de carne bovina, suína e de caprinos obedecerá normas da Vigilância Sanitária Estadual, bem como as instalações de açougueiros, matadouros, frigoríficos e similares.

A equipe de Vigilância Sanitária deverá ser composta de profissionais técnicos legalmente habilitados.

Art. 158 - Esta lei entrará em vigor na data de sua aprovação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Peixoto de Azevedo, Estado de Mato Grosso, aos quatorze dias do mês de Abril do ano de um Mil Novecentos e Noventa e Oito (14.04.98).

*Francisco de Assis Ferreira
Prefeito Municipal.*