



**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SUS/BH
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL**

CONSOLIDADO DE LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE BELO HORIZONTE

Consolidado pela Norma Técnica Especial nº 004/99,
Anexo I, integrante da Portaria SMSA-SUS/BH nº 035,
de 07 de junho de 1999.

PERÍODO: 13/01/86 A 19/05/99.

PREFÁCIO:

A Consolidação fiscal sanitária que agora editamos, virá auxiliar o Fiscal Sanitário Municipal em seu trabalho diário, e será um instrumento de grande utilidade para todos os munícipes belorizontinos.

Ela reúne em um só volume toda a legislação sanitária municipal editada nos últimos 13(treze) anos, devidamente atualizada.

A Gestão Plena em Vigilância Sanitária no Sistema Único de Saúde já é uma realidade no Município de Belo Horizonte e o documento ora editado vem contribuir para que haja uma uniformidade fiscal, quando da aplicação das leis em vigor.

Belo Horizonte, junho de 1999.

João Batista de Souza
Chefe da Vigilância Sanitária Municipal

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS/BH

PORTARIA SMSA-SUS/BH N°035 /99

**Dispõe sobre Norma Técnica Especial
que trata da consolidação da Legislação
Sanitária Municipal.**

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde do Município de Belo Horizonte-SUS/BH, no uso de suas atribuições legais, e considerando o disposto no art. 1º da Lei Municipal nº 4.323, de 13 de janeiro de 1986 e nos artigos 153 e 155 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996,

R E S O L V E:

Art.1º - Fica aprovada a NORMA TÉCNICA ESPECIAL N° 004/99, constante do Anexo I, parte integrante desta Portaria, que trata da “**Consolidação da Legislação Sanitária Municipal**”, cujo período de vigência esteja compreendido entre 13/01/86 e 19/05/99.

Art.2º - A Secretaria Municipal da Saúde, através de sua área de Comunicação Social, adotará as providências necessárias para impressão do Anexo I do referido documento no prazo de 45(quarenta e cinco) dias a contar da publicação desta Portaria.

Parágrafo Único – A Vigilância Sanitária Municipal adotará medidas para sua periódica atualização.

Art.3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 07 de junho de 1999.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS/BH

ANEXO I

NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 004/99

CONSOLIDAÇÃO DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL DO MUNICÍPIO
DE BELO HORIZONTE

PERÍODO 13/01/1986 A 19/05/1999

ASSUNTO:

PÁGINA:

1) <u>LEI Nº 4.323, DE 13 DE JANEIRO DE 1986</u>	16
PARTE I - DISPOSIÇÕES GERAIS	16
PARTE II - DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	16
PARTE III- DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES	17
PARTE IV - DO SANEAMENTO	18
PARTE V - DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS	18
2) <u>DECRETO Nº 5.616, DE 15 DE MAIO DE 1987</u>	19
3) <u>REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE</u>	20
PARTE I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	20
PARTE II - DO SANEAMENTO BÁSICO	21

CAPÍTULO I - DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO E PRIVADO	21
CAPÍTULO II - DAS ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETORAS DE ESGOTO	22
CAPÍTULO III - DAS COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO	22
PARTE III - DOS ALIMENTOS	22
CAPÍTULO I - DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES	22
CAPÍTULO II - DO REGISTRO	25
CAPÍTULO III - DA ROTULAGEM	26
CAPÍTULO IV - DOS ADITIVOS	28
CAPÍTULO V - DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE	28
CAPÍTULO VI - DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS	29
SEÇÃO I - COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL	30
SEÇÃO II - DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS	30
CAPÍTULO VII - NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS	34
PARTE IV - DAS BEBIDAS E VINAGRES	34
CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	34
CAPÍTULO II - DA ROTULAGEM	35
CAPÍTULO III - DA VIGILÂNCIA DE BEBIDAS E VINAGRES	36
PARTE V - DOS ESTABELECIMENTOS	36
CAPÍTULO I – NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS	36
SALÕES DE VENDAS	39
COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO	39
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	40
ANTE-SALAS	41
DEPÓSITOS DE ALIMENTOS	41

VESTIÁRIOS	41
CAPÍTULO II - DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES	42
CAPÍTULO III - DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS, PASTELARIAS, VITAMINAS, “DRIVE-IN”, CERVEJARIAS, RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES	43
CAPÍTULO IV - DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGÊNERES	44
CAPÍTULO V - DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES	45
CAPÍTULO VI - DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES	45
CAPÍTULO VII - DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BIFÊS, CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES	46
CAPÍTULO VIII - DAS FÁBRICAS DE BISCOITOS, FÁBRICAS DE DOCES, FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO, FÁBRICAS DE MASSAS, FÁBRICAS DE SALGADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE ORIGEM VEGETAL, TORREFAÇÕES DE CAFÉ, FÁBRICAS DE BEBIDAS, REFINARIAS DE AÇÚCAR, BENEFICIADORAS DE ARROZ, INDÚSTRIAS DE BALAS E CONGÊNERES	47
CAPÍTULO IX - DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES	49
CAPÍTULO X - DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS	49
CAPÍTULO XI - DOS TRAILERES, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES	50
CAPÍTULO XII - DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DO PROGRAMA ABC(ALIMENTAÇÃO À BAIXO CUSTO), FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO E SIMILARES	50
CAPÍTULO XIII - DOS CLUBES RECREATIVOS,	

CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES	51
CAPÍTULO XIV - DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS, SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES	58
CAPÍTULO XV - DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES	59
CAPÍTULO XVI - DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES	60
CAPÍTULO XVII - DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES	60
CAPÍTULO XVIII - DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE NECRÓPSIA E SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS	61
PARTE VI - DO PESSOAL	63
PARTE VII - DOS ANIMAIS	64
PARTE VIII - DAS INFRAÇÕES PENALIDADES	65
PARTE IX - PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO	67
AUTO DE INFRAÇÃO	67
TERMO DE INTIMAÇÃO	67
AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO	67
AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA	67
AUTO DE APREENSÃO	67
TERMO DE INTERDIÇÃO	67
PROCESSAMENTO DE MULTA E RECURSO	67
ANEXO I- DAS MULTAS	67
PARTE X - DO CONTROLE DAS ZOOSES	68

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS	68
CAPÍTULO II - DA CAPTURA	68
ANEXO II - DAS TAXAS	69
PARTE XI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	69
4) <u>LEI Nº 6.556, DE 09 DE FEVEREIRO DE 1994</u>	83
5) <u>LEI Nº 6.853, DE 18 DE ABRIL DE 1995</u>	84
6) <u>LEI Nº 6.867, DE 30 DE MAIO DE 1995</u>	85
7) <u>LEI Nº 7.010, DE 27 DE DEZEMBRO DE 1995</u>	86
8) <u>LEI Nº 7.031, DE 12 DE JANEIRO DE 1996</u>	87
TÍTULO I - DO SISTEMA DE SAÚDE	87
CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	87
CAPÍTULO II - PRINCÍPIOS GERAIS	89
TÍTULO II - DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE	90
CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS	92
CAPÍTULO II- DOS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE	92
CAPÍTULO III - DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE, DAS ATIVIDADES E UNIDADES DE INTERESSE DA SAÚDE	93
SEÇÃO I - DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE	95

SEÇÃO II - DOS ESTABELECIMENTOS DE APOIO DIAGNÓSTICO E TERAPÊUTICO	99
SEÇÃO III - DA ASSISTÊNCIA COMPLEMENTAR À SAÚDE	103
SEÇÃO IV - DOS ESTABELECIMENTOS FARMACÊUTICOS	103
SEÇÃO V - DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE	104
CAPÍTULO IV - DAS AÇÕES SOBRE O AMBIENTE	104
SEÇÃO I - DA SAÚDE DO TRABALHADOR	104
SEÇÃO II - DA SAÚDE AMBIENTAL	107
SEÇÃO III - DO CONTROLE DE ZONOSSES	109
TÍTULO III - PROCEDIMENTOS E INFRAÇÕES SANITÁRIAS	110
CAPÍTULO I - DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS	110
CAPÍTULO II - DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS	116
SEÇÃO I - DAS JUNTAS DE JULGAMENTO FISCAL	116
SEÇÃO II - DAS AUTORIDADES SANITÁRIAS	118
SEÇÃO III - DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	119
TÍTULO IV - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	126
ANEXO - DAS MULTAS	129

9) DECRETO Nº 9.017, DE 28 DE NOVEMBRO DE 1996 132

10) PORTARIA SMSA-SUS/BH Nº 035, DE 23 DE DEZEMBRO DE 1996 133

<u>11) PORTARIA SMSA-SUS/BH Nº 036, DE 23 DE DEZEMBRO DE 1996</u>	133
<u>12) LEI MUNICIPAL Nº 7.274, DE 17 DE JANEIRO DE 1997</u>	135
ANEXO - DAS MULTAS	139
<u>13) LEI MUNICIPAL Nº 7.279, DE 23 DE JANEIRO DE 1997</u>	140
<u>14) DECRETO MUNICIPAL Nº 9.168, DE 16 DE ABRIL DE 1997</u>	143
<u>15) PORTARIA SMSA-SUS/BH Nº 011, DE 02 DE JUNHO DE 1997</u>	143
ANEXO - NORMA TÉCNICA ESPECIAL SMSA/SVVS	144
<u>16) DECRETO MUNICIPAL Nº 9.687, DE 21 DE AGOSTO DE 1998</u>	147
<u>17) PORTARIA SMSA-SUS/BH Nº 026, DE 08 DE SETEMBRO DE 1998</u>	151
ANEXO - NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 001/98	152
CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	152
CAPÍTULO II - DO ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA	154
CAPÍTULO III - DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO	

DOS ESTABELECIMENTOS	155
CAPÍTULO IV - DAS FARMÁCIAS E DROGARIAS	157
CAPÍTULO V - DAS DISTRIBUIDORAS, REPRESENTANTES, IMPORTADORES E EXPORTADORES DE MEDICAMENTOS	159
CAPÍTULO VI - DO COMÉRCIO DE MEDICAMENTOS HOMEOPÁTICOS	160
CAPÍTULO VII - DA ASSISTÊNCIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA	160
CAPÍTULO VIII - DO RECEITUÁRIO	161
CAPÍTULO IX - DA ANÁLISE FISCAL	162
CAPÍTULO X - DA DESTINAÇÃO FINAL DOS RESÍDUOS SÉPTICOS E FARMACÊUTICOS	165
CAPÍTULO XI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	166
ANEXO À PORTARIA SMSA-SUS/BH Nº 026/98 - ROTEIRO DE VISTORIA EM ESTABELECIMENTOS FARMACÊUTICOS E CONGÊNERES	167
<u>18) PORTARIA SMSA-SUS/BH Nº 031, DE 30 DE SETEMBRO DE 1998</u>	173
ANEXO I - NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/98	174
ANEXO II - CERTIFICADO DE VISTORIA SANITÁRIA DE VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO	177
ANEXO III - ROTEIRO DE VISTORIA SANITÁRIA EM VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	177
<u>19) INSTRUÇÃO DE SERVIÇO V ISA/JJFISA/Nº 001/98</u>	181

<u>20) RESOLUÇÃO DPCAS/VISA-SUS/BH N° 001/98</u> <u>- CONSULTA PÚBLICA</u>	184
<u>21) PORTARIA SMSA-SUS/BH N° 035, DE</u> <u>09 DE NOVEMBRO DE 1998</u>	184
ANEXO - ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL SANITÁRIA	186
<u>22)PORTARIA SMSA-SUS/BH N° 039, DE 09 DE</u> <u>DEZEMBRO DE 1998</u>	191
ANEXO - NORMA TÉCNICA ESPECIAL N° 003/98	192
23) <u>RETIFICAÇÃO</u>	196
<u>24) PORTARIA SMSA-SUS/BH N° 041,</u> <u>DE 22 DE DEZEMBRO DE 1998</u>	196
ANEXO - NORMA TÉCNICA ESPECIAL N° 004/98	198
<u>25)LEI MUNICIPAL N° 7.634, DE 30 DE</u> <u>DEZEMBRO DE 1998</u>	201
<u>26)INSTRUÇÃO DE SERVIÇO VISA N° 002/99</u>	202

<u>27) PORTARIA SMSA-SUS/BH Nº 017, DE 03 DE MARÇO DE 1999</u>	204
ANEXO I - NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 001/99	204
CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	204
CAPÍTULO II - DO ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA	205
CAPÍTULO III - DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO	207
CAPÍTULO IV - DOS SISTEMAS DE REGISTRO E DO LAUDO	208
CAPÍTULO V - DO ATENDIMENTO AO CLIENTE	210
CAPÍTULO VI - DO CONTROLE DE QUALIDADE	210
CAPÍTULO VII - DA SEGURANÇA E DO DESCARTE DE RESÍDUOS	211
CAPÍTULO VIII - DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA	213
CAPÍTULO IX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	213
ANEXO - LABORATÓRIO CLÍNICO/ROTEIRO DE VISTORIA	214
<u>28) INSTRUÇÃO DE SERVIÇO VISA Nº 003/99</u>	219
<u>29) PORTARIA SMSA-SUS/BH Nº 024, DE 24 DE MARÇO DE 1999</u>	220
ANEXO I - NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99	221
CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	221
CAPÍTULO II - DO ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA	222

CAPÍTULO III - DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO	225
CAPÍTULO IV - DA ASSISTÊNCIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA	226
CAPÍTULO V - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	226
ANEXO I -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 001 – CADASTRAMENTO	228
ANEXO II -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 002 –ALMOXARIFADO	231
ANEXO III -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 003 –AMBULATÓRIOS	232
ANEXO IV -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 004 – CENTRO CIRÚRGICO AMBULATORIAL	235
ANEXO V -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 005 - URGÊNCIA E EMERGÊNCIA	237
ANEXO VI -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 006 – CCIH	242
ANEXO VII -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 007 - CENTRO CIRÚRGICO	243
ANEXO VIII -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 008 - CENTRAL DE MATERIAL DE ESTERILIZAÇÃO – CME	246
ANEXO IX -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 009 - UNIDADE DE INTERNAÇÃO	248
ANEXO X -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 010 – LACTÁRIO	249
ANEXO XI -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 011 – LAVANDERIA	250
ANEXO XII -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 012 – LIXO	252
ANEXO XIII -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 013 – MATERNIDADE	253
ANEXO XIV -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 014 – ANTINEOPLÁSICOS	255
ANEXO XV -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 015 – CENTRO OBSTÉTRICO	257
ANEXO XVI -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 016 - CENTRAL DE MATERIAL E ESTERILIZAÇÃO A ÓXIDO DE ETILENO	260

ANEXO XVII -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 017 - NUTRIÇÃO PARENTERAL	265
ANEXO XVIII -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 018 – PEDIATRIA	267
ANEXO XIX -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 019 - RECURSOS HUMANOS	268
ANEXO XX -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 020 – NEONATOLOGIA	270
ANEXO XXI -ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 021 - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	276
<u>30) INSTRUÇÃO DE SERVIÇO Nº 004, DE 13 DE MAIO DE 1999</u>	277
<u>32) INSTRUÇÃO DE SERVIÇO Nº 005, DE 17 DE MAIO DE 1999</u>	278
<u>33)INSTRUÇÃO DE SERVIÇO Nº 006, DE 18 DE MAIO DE 1999</u>	279
<u>34) PORTARIA SMSA-SUS/BH Nº 031, DE 19 DE MAIO DE 1999</u>	280

LEI Nº 4.323, DE 13 DE JANEIRO DE 1986:

“Dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal e dá Outras Providências.”

O Povo do Município de Belo Horizonte, por seus representantes decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

PARTE I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.1º - Todos os assuntos relacionados com a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, na regulamentação a ser posteriormente baixada pelo Executivo Municipal e nas Normas Técnicas Especiais a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitado no que couber, a legislação Federal e Estadual vigente.

Parágrafo único - O Regulamento e as Normas Técnicas Especiais mencionadas neste artigo serão elaboradas, visando zelar pela saúde e bem estar da população.

Art.2º - **REVOGADO** pelos artigos 3º e 4º da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.3º - Sem prejuízo de outras atribuições a si conferidas, compete à Secretaria Municipal de Saúde:

- a) Exercer o Poder de Polícia Sanitária do Município;
- b) Promover, orientar e coordenar estudos de interesse da Saúde Pública.

Art. 4º - **REVOGADO** pelo § 2º do art. 12 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

PARTE II - DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art.5º - Ficam adotadas nesta Lei as definições constantes da legislação federal e estadual de: alimento, alimento in natura, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia ou artificial, alimento irradiado, alimento sucedâneo, alimento incidental, produto alimentício, coadjuvante, padrão de identidade e qualidade, rótulo, embalagem, análise de controle, análise prévia, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento.

OBS:As definições de análise de controle, órgão competente, laboratório oficial, autoridade fiscalizadora competente e estabelecimento são as adotadas pelo Art.2º

da Portaria SMSA-SUS/BH N° 039, de 09 de dezembro de 1998, que regulamenta os artigos 17, 107 e 142 da Lei n° 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art. 6° - A ação fiscalizadora da autoridade sanitária municipal será exercida sobre os alimentos, o pessoal que lida com os mesmos, sobre os locais e instalações onde se fabrique, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art.7° - Os gêneros alimentícios que sofram processo de acondicionamento ou industrialização, antes de serem dados ao consumo, ficam sujeitos a registro em órgão oficial e/ou exame prévio, análise fiscal e análise de controle.(Observar a nova redação para análise fiscal e de controle dada pelo Art.2° da Portaria SMSA-SUS/BH N° 039, de 09 de dezembro de 1998, que regulamenta os artigos 17 e 142 da Lei n° 7.031, de 12 janeiro de 1996).

Art.8° - **REVOGADO** pelo art.15 da Lei n° 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.9° - **REVOGADO** pelo § 5° do art.149 da Lei n° 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.10 - **REVOGADO** pelo art.143 da Lei n° 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.11 - A inutilização do alimento não será efetuada quando, através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda, de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado não ser o mesmo impróprio para o consumo imediato.

§ 1° - **REVOGADO** pelos artigos 117 e 119 da Lei n° 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

§ 2° - O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e os demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Art.12 - A critério da autoridade sanitária, poderá ser impedida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

PARTE III -DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES

Art.13 - **REVOGADO** pelos artigos 14, 18 e 19 da Lei 7.031, de 12 janeiro de 1996.

§ 1° - **REVOGADO** pelo § 3° do art.19 e pelo art. 20 da Lei n° 7.031, de 12 janeiro de 1996.

§ 2º - Nos estabelecimentos referidos neste artigo, será obrigatória a Caderneta de Inspeção Sanitária, que ficará a disposição da autoridade sanitária, em local visível.

Art. 14 - Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins à que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõem operar.

§ 1º - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas à finalidade e que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para consumo, assim como, prejuízos à saúde.

§ 2º - Todas as máquinas, aparelhos e demais instalações destes estabelecimentos, deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

PARTE IV - DO SANEAMENTO

Art. 15 - **REVOGADO** pelos artigos 78 e 79 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art. 16 - **REVOGADO** pelo art.83 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art.17 - **REVOGADO** pelo art. 80 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art. 18 - **REVOGADO** pelo art. 87 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art.19 - Não será permitida a criação ou conservação de animais, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causas de insalubridade e/ou incomodidade.

Parágrafo Único - Não se enquadram neste artigo, entidades técnico-científicas e estabelecimentos industriais e militares, devidamente aprovados e autorizados pela autoridade sanitária competente.

PARTE V - DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art.20 - **REVOGADO** pelo art.19 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art.21 - **REVOGADO** pelo art. 109 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996

Art.22 - A regulamentação desta Lei estabelecerá as normas a que se deverá obedecer, e a imposição de sanções administrativas e penais, relativas às infrações e seus dispositivos.0

Art.23 - As taxas e multas que a regulamentação desta Lei vier a estabelecer serão fixadas com base na UFPBH-Unidade de Valor Fiscal da Prefeitura de Belo Horizonte, vigente no Município.(Com as modificações contidas na Lei nº 7.010, de 27 de dezembro de 1995).

Art.24 - A Prefeitura de Belo Horizonte regulamentará a presente Lei dentro de 120(cento e vinte) dias de sua publicação.

Art.25 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

**O Prefeito,
Sérgio Ferrara**

DECRETO Nº 5.616, DE 15 DE MAIO DE 1987

“Aprova o Regulamento a que se refere o artigo 24 da Lei nº 4.323, de 13 de janeiro de 1986, que dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal.”

O Prefeito Municipal de Belo Horizonte, usando de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art.1º - Fica aprovado o Regulamento a que se refere o artigo 24 da Lei nº 4.323, de 12 de janeiro de 1986, que dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização Sanitária no campo de competência da Secretaria Municipal de Saúde, na forma do texto anexo a este Decreto.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas todas as disposições em contrário.

Belo Horizonte, 15 de maio de 1987.

**O Prefeito,
Sérgio Ferrara**

**Lomelino de Andrade Couto
Secretário Municipal do Governo**

**Eduardo Nascimento
Secretário Municipal de Saúde**

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE

PARTE I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º - O Poder de Polícia Sanitária do Município de Belo Horizonte tem como finalidade promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária :

I - da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;

II - dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes deste regulamento, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;

III - das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;

IV - dos mercados, feiras-livres, ambulantes de alimentos e congêneres;

V - das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;

VI - das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;

VII - das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;

VIII - das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

IX - das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;

X - da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;

XI - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;

XII - das condições das águas destinadas ao estabelecimento público e privado;

XIII - das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

XIV - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos sanitários;

XV - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;

XVI - do controle de endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;

XVII - do levantamento epidemiológico e inquérito sanitário;

XVIII - das agências funerárias e velórios;

XIX - das zoonoses.

§ 1º - **REVOGADO** pelo art.19 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

§ 2º - **REVOGADO** pelo art. 89 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

PARTE II - DO SANEAMENTO BÁSICO

CAPÍTULO I - DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO E PRIVADO

Art. 2º - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de águas o exame periódico de suas redes e demais instalações com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Parágrafo Único - **REVOGADO** pelo art.81 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art.3º - **REVOGADO** pelo art.82 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art.4º - **REVOGADO** pelo art.83 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art.5º - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art.6º - **REVOGADO** pelo § 1º do art.83 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art.7º - **REVOGADO** pelo art.84 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

§ 1º - **REVOGADO** pelo art.84 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

§ 2º - **REVOGADO** pelo art.84 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

§ 3º - a, b, c e d - **REVOGADO** pelo art.84 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

§ 4º - **REVOGADO** pelo art.84 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

CAPÍTULO II - DAS ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETORAS DE ESGOTOS

Art. 8º - **REVOGADO** pelos artigos 83, 84 e 85 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Parágrafo Único - **REVOGADO** pelos art. 83 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art.9º - **REVOGADO** pelo art.84 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art.10 - **REVOGADO** pelo art.84 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

CAPÍTULO III - DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

Art.11 - **REVOGADO** pelos artigos 87, 88 e 91 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

PARTE III - DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO I - DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES

Art.12 - Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas, de sua produção até o seu consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições deste regulamento.

Art.13 - Para os efeitos desta regulamentação considera-se:

I - **ALIMENTO**: Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normas à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

II - **MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR**: Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que possa ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

III - ALIMENTO “IN NATURA”: Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exigam, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.

IV - ALIMENTO ENRIQUECIDO: Todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

V - ALIMENTO DIETÉTICO: Todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por seres sadios ou doentes.

VI - ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL: Todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.

VII - ALIMENTO IRRADIADO: Todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecendo as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União;

VIII - ADITIVO INTENCIONAL: Toda substância ou mistura de substância dotada ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

IX - ADITIVO INCIDENTAL: Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a “matéria prima alimentar” e o alimento “in natura” e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.

X - ALIMENTO SUCEDÂNEO: Todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.

XI - COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO: Substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

XII - PRODUTOS ALIMENTARES: Todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processos tecnológicos adequados.

XIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE: O estabelecido pelo órgão competente da União, dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais,

fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

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

XV- EMBALAGEM: Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

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

XVII - ANÁLISE DE CONTROLE: **REVOGADO** pela nova redação dada à Análise de Apoio ou de Rotina, contida no Art.2º da Portaria SMSA-SUS/BH N° 039, de 09 de dezembro de 1998, que regulamenta os artigos 17 e 142 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

XVIII - ANÁLISE PRÉVIA: A análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios, e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

XIX - ANÁLISE FISCAL: **REVOGADO** pela definição de Análise Fiscal, contida no Art.2º da Portaria SMSA-SUS/BH N° 039, de 09 de dezembro de 1998, que regulamenta os artigos 17 e 142 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

XX - ESTABELECIMENTO: O local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

XXI - ÓRGÃO COMPETENTE: **REVOGADO** pelo art.6º da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

XXII - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE: **REVOGADO** pelo art.107, inciso VII, e Parágrafo Único da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

XXIII - LABORATÓRIO OFICIAL: **REVOGADO** pela definição contida na Portaria SMSA-SUS/BH N° 039, de 09 de dezembro de 1998, que regulamenta os artigos 17 e 142 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Parágrafo Único - Considera-se ainda:

a) **COMÉRCIO AMBULANTE:** Para efeitos deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerça de maneira itinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio;

b) **SERVIÇOS TEMPORÁRIOS:** O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21(vinte e um) dias e que esteja ligado a atividades festivas;

c) **APROVEITAMENTO CONDICIONAL:** Utilização parcial ou total de um alimento ou matéria prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, adquire condições para consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação dos animais;

d) **ANÁLISE DE ROTINA:** **REVOGADO** pela definição de Análise de Apoio ou de Rotina, contida no Art.2º da Portaria SMSA-SUS/BH Nº 039, de 09 de dezembro de 1998, que regulamenta os artigos 17 e 142 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

CAPÍTULO II - DO REGISTRO

Art.14 - Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

§ 1º - O registro concedido será válido para todo o território nacional com duração máxima de 10(dez) anos, a contar da sua aprovação.

§ 2º - O registro de que trata este artigo não exclui aqueles, exigidos por lei para outras finalidades, que não as de exposições à venda ou entrega ao consumo.

Art.15 - Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

a) as aditivos intencionais;

b) as embalagens;

c) os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

d) os coadjuvantes da tecnologia alimentar.

Art.16 - Ficam dispensados do registro:

I - as matérias primas alimentares e os alimentos “in natura”;

II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos(CNNPA) ou órgão que a substitua;

III - os produtos alimentícios, destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em resolução da CNNPA ou órgão que a substitua;

IV - os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse da saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia, fiscal e de Apoio ou de Rotina.(Com a nova redação dada à análise de controle pela Portaria SMSA-SUS nº 039, de 09 de dezembro de 1998, que regulamenta os artigos 17 e 142 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996).

CAPÍTULO III - DA ROTULAGEM

Art.17 - Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com este regulamento e demais dispositivos legais que regem o assunto.

Parágrafo Único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias primas alimentares e alimentos “in natura”, quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

Art.18 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observando a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade.

II - nome ou marca do alimento;

III - nome da empresa responsável;

IV - endereço completo da firma responsável;

V- número de registro do alimento no órgão competente da União;

VI - indicação, se for o caso, de aditivo intencional, mencionando e indicando o código de identidade correspondente.

VII - número de identificação da partida e do lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - o peso ou o volume líquido;

IX - outras indicações que venham a ser fixadas em Regulamento ou Normas Técnicas Especiais.

§ 1º - Todos os dizeres do rótulo deverão ser redigidos em Português, e, contendo palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º - Os rótulos dos alimentos destinados à exportação poderão ter as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º - Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, devem mencionar a alteração autorizada.

§ 4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos alimentos devem, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art.19 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art.20 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração “colorido artificialmente”.

§ 1º - A expressão “colorido artificialmente” deve ser seguida do código do corante.

§ 2º - O estabelecido neste artigo e no § 1º deverá constar no painel do rótulo, em forma facilmente localizável e legível.

Art.21 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados, deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único - A declaração de “Alimento Dietético” deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art.22 - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas nas respectivas rotulagens em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art.23 - Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição

ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características superiores àquelas que realmente possuam.

Art.24 - A venda de alimentos a granel será regulamentada pela autoridade sanitária municipal, consoante com a legislação federal específica.

CAPÍTULO IV - DOS ADITIVOS

Art. 25 - Só é permitido o emprego de aditivo intencional quando:

- I - comprovada a sua inocuidade;
- II - não induzir o consumidor a erro ou confusão;
- III - utilizado no limite permitido pela CNNPA ou órgão que a substitua;
- IV - satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V - estiver registrado no órgão competente da União.

CAPÍTULO V- DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 26 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União abrangendo:

I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento.

§ 1º - Os requisitos de higiene, adotados e observados, abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes toleráveis.

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma da legislação em vigor e por iniciativa do poder público, ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3º - Poderão ser aprovados sub-padrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por ele abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distinguí-los do alimento padronizado correspondente.

§ 4º - Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda não padronizados, deverão obedecer, na sua composição, às especificações que tenham sido declaradas e aprovadas por ocasião do respectivo registro.

§ 5º - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Art.27 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regimentos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo Único- Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela CNNPA, ou órgão que a substitua.

CAPÍTULO VI - DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 28 - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

§ 1º - Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorações.

Art.29 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

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

§ 2º - Os gêneros alimentícios que, por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar a contaminação, e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

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

Art.30 - O alimento só poderá ser exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art.31 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Parágrafo Único - Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art.32 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art.33 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art.34 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processo mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art.35 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

SEÇÃO I - COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Artigos 36 ao 44 - **REVOGADOS** pela PORTARIA SMSA-SUS/BH N°039, de 09 de dezembro de 1998 que regulamenta os artigos 17 e 142 da Lei n° 7.031, de 12 janeiro de 1996.

SEÇÃO II - DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art.45 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição ou circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV - obedçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art.46 - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

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

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

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

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

V - sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

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

VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias que ponha em risco a saúde do consumidor;

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

IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou 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 - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processos de cocção, estejam expostos à venda, sem a devida proteção.

Art.47 - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art.48 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados, os gêneros alimentícios:

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

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

c) que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais.

Art.49 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;

II - não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeitos;

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

IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal correspondente concernentes ou às normas internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art.50 - **REVOGADO** pelo art.96 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

CAPÍTULO VII - NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art.51 - É proibido:

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

II - **REVOGADO** pela Lei 6.867, de 03 de maio de 1996.

III - utilizar os recheios de pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;

IV- **REVOGADO** pela Lei 6.867, de 03 de maio de 1996;

V - a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;

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

VII - a venda de leite sem pasteurização;

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

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

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

Art.52 - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas “vitaminas vivas”, compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutos naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III - quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

IV - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo respeitar os padrões de identidade e qualidade exigido pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art.53 - Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;

II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e moagem;

III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em coadores rigorosamente limpos;

IV - só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;

V - a estocagem e as raspagens da cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI- os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;

VII - quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de identidade e qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento.

VIII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art.54 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º(sessenta graus Celsius).

Art.55 - **REVOGADO** pela Lei nº 7.274, de 17 de janeiro de 1997 e pela Portaria SMSA-SUS/BH nº 031, de 30 de setembro de 1998 que a regulamenta.

Art.56 - **REVOGADO** pelo inciso X do art.97 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

PARTE IV - DAS BEBIDAS E VINAGRES

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 57 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

Parágrafo Único - Para efeito deste Decreto, bebida é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade

medicamentosa, observadas a classificação e a padronização previstas na legislação federal competente.

Art.58 - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste regulamento, em desacordo com normas técnicas específicas, fixadas pelo órgão competente.

Art.59 - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente.

CAPÍTULO II - DA ROTULAGEM

Art. 60- A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegado, observado o disposto neste regulamento.

Parágrafo Único- Rótulo será qualquer identificação impressa ou gravada sobre o continente da bebida.

Art.61 - O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições da lei, em caracteres perfeitamente visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I - o nome do fabricante, produtor, engarrafador e estandarizador;

II - o endereço do local de produção ou estandarização, engarrafamento e/ou acondicionamento;

III - o nome, marca, classe, tipo e natureza do produto;

IV - o número do registro do produto;

V - a expressão “Indústria Brasileira”;

VI - o conteúdo líquido;

VII - a graduação alcoólica do produto, se bebida alcoólica;

VIII - os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe.

§ 1º - Ressalvada a marca e o nome consagrado pelo consenso público, o rótulo que contiver palavras estrangeiras deverá apresentar a respectiva tradução em Português, com idêntica dimensão gráfica.

§ 2º - O rótulo de bebida destinada à exportação poderá ser escrito, no todo ou em parte, no idioma do país de destino.

§ 3º - As disposições deste artigo não se aplicam ao rótulo de bebida estrangeira.

§ 4º - A declaração superlativa de qualidade do produto deverá observar a classificação prevista no padrão de identidade e qualidade.

§ 5º- O rótulo não poderá conter denominação, símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que possibilite erro ou equívoco sobre a origem, natureza e composição do produto, nem atribuir-lhe finalidade, qualidade ou característica nutritiva que não possua.

§ 6º - No rótulo da bebida que resultar de estandarização será dispensada a indicação de sua origem, sendo obrigatório mencionar o processo de elaboração.

Art.62 - A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra “artificial” de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

CAPÍTULO III - DAS VIGILÂNCIA DE BEBIDAS E VINAGRES

Art.63 a 69 - **REVOGADOS** pela Portaria SMSA-SUS/BH Nº 039, de 09 de dezembro de 1998, que regulamenta os artigos 17 e 142 da Lei nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

PARTE V - DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I - NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS

Art.70 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:(complementado pelo art.19 da Lei nº 7.031, de janeiro de 1996)

I - **REVOGADO** pelos artigos 19 e 20 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

II - Caderneta de Inspeção Sanitária autenticada;

III - água corrente potável;

IV - ralos no piso;

VI - ventilação e iluminação adequadas;

VII - pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;

VIII - recipientes com tampa, adequados para lixo;

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

X - as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;

XI - câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XII - armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;

XIII - as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XIV - perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

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

§ 1º - **REVOGADO** pelo § 3º, do art.20 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

§ 2º - A Caderneta de Inspeção Sanitária, padronizada através de modelo aprovado pela Secretaria Municipal de Saúde, deverá estar exposta em local visível dentro do estabelecimento e ser apresentada quando exigida pela autoridade sanitária competente.

§ 3º - O modelo padronizado de que trata o parágrafo anterior deverá ter obrigatoriamente:

a) dimensões: 0,17m(dezessete centímetros) de largura por 0,23m(vinte e três centímetros) de comprimento;

b) 50(cinquenta) páginas numeradas;

c) a advertência, com destaque:

“Esta Caderneta só tem valor se autenticada pela autoridade competente”.

§ 4º - A Caderneta de Inspeção Sanitária será exigida em todos os estabelecimentos de que trata este regulamento.

§ 5º - A Autenticação da Caderneta de Inspeção Sanitária será feita no órgão fiscalizador competente.

§ 6º - Constarão da Caderneta de Inspeção Sanitária todas as infrações cometidas por aqueles sujeitos às normas deste Decreto e outras observações de interesse da Autoridade Sanitária.

§ 7º - Em caso de alienação, cessão ou transferência de estabelecimentos constantes deste regulamento, a Caderneta de Inspeção Sanitária será apresentada ao órgão competente da Saúde Pública para a devida anotação, no prazo de 10(dez) dias, a partir do contrato respectivo.

Art.71 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

I - **REVOGADO** pelo inciso XXIX do art.97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

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

III - varrer a seco;

IV - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

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

VI - comunicar diretamente com residência;

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

VIII - **REVOGADO** pelo inciso XV, do art.97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

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

X - sôtãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária;

XI - nos casos não mencionados nos itens IX e X deste artigo, serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:

a) serem impermeabilizados adequadamente;

b) possuírem pé direito mínimo de 2,00m(dois metros);

c) guarda-corpo;

d) escada de acesso fixa com corrimão;

e) não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de 1/5(um quinto) da área do compartimento em que forem instalados;

f) não são permitidas divisões nos jiraus, nem o seu fechamento com paredes de qualquer espécie;

g) manter rigoroso asseio, higiene e limpeza.

Art.72 - Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art.73 - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes empuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art.74 - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

SALÕES DE VENDA

Art. 75 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material adequado de modo a permitir fácil limpeza e conservação;

II - paredes revestidas com material adequado de modo a permitir fácil limpeza e conservação;

III - teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;

V - pia com água corrente.

Parágrafo Único - Materiais não previstos nesta regulamentação deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.

COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 76 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as cozinhas e/ou salas de manipulação, deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V - água corrente quente e fria;

VI - fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

VII - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante;

VIII - filtro para água que atenda à demanda;

IX - é proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, tetos e piso.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 77 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente, até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

V - vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

VI - portas providas de molas.

§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15(quinze) funcionários, deverão ter instalações sanitárias por sexo, podendo estas serem de uso comum ao público.

§ 2º - Além dos dispositivos contidos no artigo supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcóolicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

ANTE SALAS

Art.78 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as antes-salas deverão possuir:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - lavabo com água corrente;

IV - sabão;

V - toalha de mão descartável ou toalha de rolo.

DEPÓSITOS DE ALIMENTOS

Art. 79- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

II - estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:

a) dimensões:

. largura, ou um dos lados: 3,00m(três metros), no máximo;

. comprimento, ou o outro lado: não estipulado;

b) distância entre um estrado e o piso: 0,20m(vinte centímetros), no mínimo;

c) distância entre estrado e uma parede: 0,50m(cinquenta centímetros), no mínimo;

d) quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro: 0,50m(cinquenta centímetros), no mínimo;

III - paredes impermeabilizadas com material eficaz, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

IV - teto liso de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

VESTIÁRIOS

Art.80 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os vestiários deverão possuir:

I - cômodos separados por sexo;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente até a altura mínima de 2,00m(dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagens;

IV - teto liso de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

V - porta provida de mola;

VI - armários para a guarda de vestuário e bens pessoais.

Parágrafo Único - Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições deste artigo as padarias, confeitarias, cozinhas industriais, bifês, fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes, casas de banho, casas de massagens, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados neste regulamento, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II - DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES

Art.81- Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima citados deverão possuir:

I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;

II - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III - ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos.(Parte deste inciso, no tocante à desossa, **REVOGADO** pelo art. 6º da Portaria nº 145/98 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento).

IV - os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;

Art.82 - É proibido no estabelecimento:

I - O uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar.(Com a determinação contida no art.6º da Portaria nº 145/98 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento)

II - o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III - a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

IV - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por norma técnicas específicas;

V - o uso de cepo;

VI - a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;(Parte deste inciso, no tocante à desossa, **REVOGADO** pelo art. 6º da Portaria nº 145/98 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento).

VII - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VIII - dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

Art.83 - **REVOGADO** pela Lei nº 7.274, de 17 de janeiro de 1997 e pela Portaria SMSA-SUS/BH nº 031, de 30 de setembro de 1998, que a regulamenta.

CAPÍTULO III - DOS BARES, LANCHONETES, LEITERIAS, PASTELARIAS, VITAMINAS, “DRIVE-IN”, CERVEJARIAS, RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES

Art.84 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;

II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidas em temperatura acima de 60º(sessenta graus Celsius), quando for o caso;

Art.85 - É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

CAPÍTULO IV - DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES, PENSIONATOS E CONGENÊRES

Art.86 - Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

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

II - teto liso, pintado na cor clara;

III - dormitório com área de 6,00 m2(seis metros quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e, 4,00m2(quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;

IV - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no art.77 deste regulamento, deverão ser separadas por sexo com acesso independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20(vinte) leitos, no mínimo;

V - sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;

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

Art.87 - Além das disposições contidas no art.71 deste regulamento, é proibido servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

Art.88 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art.89 - As lavanderias, quando houverem, devem ter piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m(dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

I - local para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupas servidas;

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

Art.90 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

CAPÍTULO V - DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art.91 - Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - fogão apropriado, com coifa e exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III - amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massa e demais produtos;

IV - lonas para cobrir e enfiar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário, ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

Art.92 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art.93 - **REVOGADO** pela Lei nº 7.274, de 17 de janeiro de 1997 e pela Portaria SMSA-SUS/BH nº 031, de 30 de setembro de 1998 que a regulamenta.

Art.94 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

CAPÍTULO VI - DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES

Art.95 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;

II - mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 1m(um metro), no mínimo, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda;

III - gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves.

Art.96 - Além das demais disposições contidas no art.71 deste regulamento, é proibido nos referidos estabelecimentos:

I - o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;

II - aves doentes;

III - frutas não sazoadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou geminadas;

IV - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;

V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Art.97 - Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as mesmas exigências deste regulamento e mais as seguintes:

I - área proporcional à demanda, na proporção de 8(oito) aves por metro quadrado;

II - cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;

III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

CAPÍTULO VII - DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BIFÊS, CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.98 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - além das disposições contidas no art.75 deste regulamento, poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação;

II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

. remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

III - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéus;
- d) exaustor.

IV - triturador industrial para resíduos com capacidade suficiente;

V - equipamentos que produzam calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo, 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes.

CAPÍTULO VIII - DAS FÁBRICAS DE BISCOITOS, FÁBRICAS DE DOCES, FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO, FÁBRICAS DE MASSAS, FÁBRICAS DE SALGADOS, FÁBRICAS DE CONSERVAS DE ORIGEM VEGETAL, TORREFAÇÕES DE CAFÉ, FÁBRICAS DE BEBIDAS, REFINARIAS DE AÇÚCAR, BENEFICIADORAS DE ARROZ, INDÚSTRIAS DE BALAS E CONGÊNERES

Art.99 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;

II - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

. remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

III - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéu;

d) exaustor.

IV - isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou concentre calor;

V - serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios e afastados, no mínimo, 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;

VI - terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivos eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;

VII - terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

VIII- serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou que se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões tais como poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Art.100 - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamentos ou câmaras de secagem.

Parágrafo Único - A câmara de secagem terá:

a) paredes impermeabilizadas até a altura de 2,00m(dois metros) com azulejos na cor clara ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e teto liso, pintado de cor clara;

b) abertura para o exterior envidraçada e telada.

Art.101 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

a) feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;

b) ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;

c) ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluente.

CAPÍTULO IX - DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES

Art.102 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos deverão possuir:

I - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

. remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente escaldado com água fervente ou vapor e secagem;

II - os sorvetes fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro no órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;

III - os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;

IV - no caso de preparos líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5° C (cinco graus Celsius) e mantida nesta temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;

V - os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação.

VI - durante o armazenamento, antes da distribuição aos postos de vendas, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de -18° C (dezoito graus Celsius negativos). Nos pontos de venda a temperatura deverá ser de, no máximo, -5° C (cinco graus Celsius negativos).

Art.103 - Além das disposições contidas no art.71 deste regulamento, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

CAPÍTULO X - DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art.104 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, principalmente os capítulos II(Açougues), III(Bares), V(Padarias), VI(Quitandas) e IX(Casas de Frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II - câmara de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

CAPÍTULO XI - DOS TRAILERES, COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES

Art.105 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art.106 - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

Art.107- A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I - realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa - cozinha e balcão para servir ao público;

II - o compartimento do condutor, quando for o caso, 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 uma única serventia;

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

V - os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperaturas acima de 60° C(sessenta graus Celsius), fazendo uso de estufas, caso necessário;

VI - serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante frequentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.

Art.108 - Os trailers, quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

CAPÍTULO XII - DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DO PROGRAMA ABC(ALIMENTAÇÃO A BAIXO CUSTO), FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO E SIMILARES

Art.109- Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art.110 - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo devem estar agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art.111 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I - devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;

II - a comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;

III - os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV - é proibido o depósito e a comercialização de carnes e outros animais vivos;

V - bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

VI - fica proibido o fabrico de alimentos.

CAPÍTULO XIII - DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS, CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES

Art.112 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art.113 - As piscinas são classificadas em:

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

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

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

Parágrafo Único - As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências desta regulamentação, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

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

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

Art.116 - O sistema de suprimento de água do tanque não permitirá a interconecção com a rede pública de abastecimento e as redes das instalações sanitárias.

Art.117 - As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitário.

Parágrafo Único - Haverá um ladrão em torno do tanque com os orifícios necessários para o escoamento de água.

Art.118 - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo Único - A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, num período máximo de 8(oito) horas.

Art.119 - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art.120 - Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I - o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;

II - o fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m(dois metros).

Art.121 - Os lava-pés, quando existentes, somente serão permitidos no trajeto entre os chuveiros e a piscina e construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda a sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00m(três metros) de comprimento, 0,30m(trinta centímetros) de profundidade e ,080m(oitenta centímetros) de largura.

Parágrafo Único - Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com renovação, com uma lâmina líquida de 0,20m(vinte centímetros) , no mínimo.

Art.122 - Além das disposições contidas nos artigos 70, 77 e 80 deste regulamento, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por seco, conterão no mínimo:

I - vasos sanitários e lavabos na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens e 1(um) para cada 40(quarenta) mulheres;

II - mictórios na proporção de 1(um) para cada 60(sessenta) homens;

III - chuveiros na proporção de 1(um) para cada 40(quarenta) banhistas;

IV - ventilação direta para o exterior e serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

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

Art.123 - A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I - Qualidade microbiológica:

a) de cada tanque deverá ser examinado pelo órgão competente um número representativo de amostras;

b) cada amostra será constituída de 5(cinco) porções, exigindo-se, no mínimo, que 80%(oitenta por cento) de 5(cinco) ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo Coliforme nas 5(cinco) porções de 10ml(dez mililitros) que constituem cada uma delas;

c) a contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200(duzentas) colônias por mililitro, em 80%(oitenta por cento) de 5(cinco) ou mais amostras consecutivas.

II - Qualidade física e química:

a) para verificar a limpeza da água do tanque, será colocado um disco negro de 15m(quinze centímetros) de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;

b) o pH da água deverá ficar entre 7,0(sete) e 8,0(oito);

c) a concentração de cloro na água será de 0,4(quatro décimos) a 1mg/l(um miligrama por litro) quando o residual for de cloro livre, ou de 1,5(um e meio) e 2mg/l(dois miligramas por litro) quando o residual for de cloro combinado;

d) a concentração de NO₂(nitrito) não deverá ser superior a 0,1ppm(um décimo de parte por milhão).

Parágrafo Único - Serão realizados os exames previstos no art.123, no mínimo, 3(três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art.124 - A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art.125 - O número máximo permissível de banhistas utilizando o tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1(um) para cada 2,00m²(dois metros quadrados) de superfície líquida, sendo obrigatório a todo frequentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art.126- As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste regulamento, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizada a situação que a originou.

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

Art.127 - O não cumprimento da interdição, referida no artigo anterior, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art.128 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores obrigados a verificar de modo rotineiro os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.

Art.129 - Às colônias de férias se aplicam as disposições referentes a hotéis e similares, nem como relativas aos locais de reunião e banho, quando for o caso.

Art.130 - As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art.131- Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

I - sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;

II - instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;

III - adequada coleta e adequado destino dos resíduos sólidos, de maneira que satisfaça às condições de higiene;

IV - instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo Único - A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à autoridade sanitária, mediante resultados de exames de laboratório.

Art.132- Só serão permitidos salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso, ser assegurado rápida evacuação dos espectadores.

Art.133 - As portas de saída das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente a 0,01 m(um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m(dois metros) por vão.

Art.134 - Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do artigo anterior.

Art.135 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00m³(treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa, a cada hora.

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

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

Art.136 - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer as seguintes condições:

I - área mínima de 12m²(doze metros quadrados), pé direito de 3,00 m(três metros);

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

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;

IV - instalação sanitária.

Art.137 - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios serão separadas por sexo.

Parágrafo Único - Deverão conter, no mínimo, um vaso sanitário para cada 100(cem) pessoas, um lavatório para cada 200(duzentas) pessoas, admitindo-se igualdade entre homens e o de mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,00m(dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

Art.138- Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção de 1(um) para cada 300(trezentas) pessoas.

Art.139- As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2,00m(dois metros).

Art.140 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200(duzentos) frequentadores, em compartimentos separados.

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

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

Art.141 - Os estabelecimentos previstos no artigo anterior estão sujeitos a vistoria pela autoridade sanitária para efeito de funcionamento.

Art.142 - Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender além das normas e especificações gerais, mais os seguintes requisitos:

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

Parágrafo Único- Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este deverá obedecer na íntegra ao disposto neste regulamento.

Art.143 - Os locais destinados a reuniões para fins religiosos obedecerão na íntegra ao disposto neste regulamento.

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

Art.144 - As creches devem atender, no que couber, às disposições deste regulamento, e as seguintes:

a) berçário, com área mínima de 6,00m²(seis metros quadrados), e no mínimo 3,00 m²(três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50m(cinquenta centímetros);

b) saleta para amamentação com área mínima de 6,00m²(seis metros quadrados), providas de cadeiras ou banco- encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições de higiene e conforto;

c) cozinha dietética para o preparo de mamadeira ou suplementos dietéticos para as crianças ou para as mães, com área de 4,00 m²(quatro metros quadrados), no mínimo;

d) compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m²(três metros quadrados), no mínimo;

e) instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal da creche.

Art.145 - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) terem os dormitórios área de 6,00 m²(seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00 m²(quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

b) terem as instalações sanitárias 1(um) vaso sanitário, 1(um) lavatório e 1(um) chuveiro para cada 10(dez) pessoas assistidas;

c) terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00 m²(cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m²(cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

d) terem refeitório com área mínima de 5,00 m²(cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m²(cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida.

e) terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;

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

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

Art.146 - Os estabelecimentos citados neste capítulo, que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que podem ser encontrados no local.

CAPÍTULO XIV - DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO, CASAS DE MASSAGENS, SAUNAS, LAVANDERIAS E SIMILARES

Art.147 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

I - pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;

II - toalhas e golias de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;

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

IV - cadeiras com encosto para a cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art.148 - As casas de banho ou saunas observarão as disposições deste capítulo e mais:

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

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

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

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

Art. 149 - As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste regulamento.

Art.150 - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo Único - As lavanderias devem possuir locais destinados a :

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

CAPÍTULO XV - DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES

Art.151 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos de ensino e similares deverão obedecer às exigências mencionadas à seguir.

Art.152 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste regulamento para tal finalidade.

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

§ 2º - Deverão também ser previstas instalações sanitárias para professores, que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de 1(um) vaso sanitário para cada 10(dez) salas de aulas; e os lavatórios serão em número não inferior a 1(um) para cada 6(seis) salas de aula e os pisos, paredes e teto obedecerão às normas constantes e aplicáveis deste regulamento.

Art.153 - É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1(um) vaso sanitário e 1(um) mictório para cada 200(duzentos) alunos; 1(um) vaso sanitário para cada 100(cem) alunas e 1(um) lavatório para cada 200(duzentos) alunos e alunas somados.

Parágrafo Único - Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, deverá também haver chuveiros, na proporção de um para cada 100(cem) alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00m²(cinco metros quadrados), para cada 100(cem) alunos ou alunas, no mínimo.

Art.154 - É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção mínima de 1(um) para cada 200(duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção será de 1(um) bebedouro para cada 100(cem) alunos.

Parágrafo Único- Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimento de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

Art.155 - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas, deverão satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Art.156 - Nos internatos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes à habitação dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art.157- Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1º grau é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3(um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

Parágrafo Único - As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

Art.158 - Os reservatórios de água potável dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combater a incêndio, não inferior à correspondente a 50(cinquenta) litros por aluno.

Parágrafo Único - Esse mínimo será de 100(cem) litros por alunos, nos semi-internatos e de 150(cento e cinquenta) litros por aluno, nos internatos.

CAPÍTULO XVI - DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

Art.159 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m(dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art.160 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;

II - venda de bebidas fracionadas.

CAPÍTULO XVII - DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art.161 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências deste capítulo.

Art.162 - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00m(dois metros), na cor clara.

Parágrafo Único - No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou de material eficiente, no mínimo até 2,00m(dois metros) de altura e o restante das paredes pintado na cor clara, inclusive o teto.

Art.163 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;

II - comercialização de alimentos fracionados.

CAPÍTULO XVIII - DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE NECRÓPSIA E SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS

Art.164 - As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios ficam sujeitos à disposição deste regulamento, no que couber, a critério da autoridade sanitária competente, e especificadamente às disposições deste capítulo.

Art.165 - Fica terminantemente proibido o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art.166 - Não será tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias.

Art.167 - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor de meios de :

I - sala de vigília, com área não inferior a 20,00m²(vinte metros quadrados);

II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de vigília;

III - bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento;

IV - o bebedouro a que se refere o item anterior deverá estar fora do local destinado a velório.

Art.168 - Os velórios e necrotérios deverão ficar a 3,00 m(três metros), no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos.

Art.169 - Os necrotérios, salas de necrópsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

I - sala de necrópsia, com área não inferior a 16,00m²(dezesesseis metros quadrados), e nesta deverá existir pelo menos:

a) mesa para necrópsia, de formato que facilite o escoamento de líquidos, sendo a mesa feita ou vestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

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

II - câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00m²(oito metros quadrados);

III - sala de recepção e espera;

IV - crematório;

V - tanque para tratamento.

Art.170 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

I - em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;

II - em regiões planas, a autoridade sanitária só poderá autorizar a construção dos cemitérios, se não houver risco de inundação;

III - nos casos dos incisos I e II a autoridade sanitária deverá fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poderá ser nunca inferior ao nível de 2,00m(dois metros);

IV - deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15(quinze) metros quando houver redes de água, e por uma faixa de 30(trinta) metros, quando na região não houver redes de água;

V - as faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

Art.171- Nos cemitérios, deverá haver, pelo menos:

I - local para administração e recepção;

II - depósito de materiais e ferramentas;

III - vestiários e instalação sanitária para os empregados;

IV - instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo.

Art.172 - Nos cemitérios, pelo menos 20 %(vinte por cento) de suas área serão destinadas a arborização ou ajardinamento.

§ 1º - Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste artigo.

§ 2º - Nos cemitérios-parque, poderá ser dispensada a destinação de área mencionada neste artigo.

Art.173 - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.

Art.174 - Os projetos referentes a construção de crematórios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Os projetos, que se referem ao artigo anterior, deverão ser acompanhados e aprovados pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

Art.175 - Os crematórios deverão ser providos de câmaras frigoríficas e sala de necropsia, devendo esta atender aos requisitos mínimos estabelecidos neste regulamento.

Art.176 - Pertencentes aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000m²(vinte mil metros quadrados).

PARTE VI - DO PESSOAL

Art. 177 - **REVOGADO** pelo art.2º do Decreto nº 9.017, de 28 de novembro de 1996.

Art.178 - **REVOGADO** pelo art.2º do Decreto nº 9.017, de 28 de novembro de 1996.

Art.179 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo Único - Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Art.180 - **REVOGADO** pelo art.1º do Decreto nº 9.017, de 28 de novembro de 1996.

Art.181 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

- I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;

III - quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;

IV - devem ter mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização da instalação sanitária;

V - quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados ou protegidos;

VI - não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;

VII - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;

VIII - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;

IX - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

X - ao empregado caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art.182- É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único - Excetua-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando todavia sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

PARTE VII - DOS ANIMAIS

Art. 183- Não será permitida, a critério da autoridade sanitária competente, a criação ou conservação de animais vivos, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causa de insalubridade e/ou incomodidade.

§ 1º - Não se enquadram neste artigo entidades técnico-científicas e de ensino, estabelecimentos industriais e militares devidamente aprovados e autorizados pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

PARTE VIII - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art.184 - Considera-se infração, para os fins deste regulamento e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art.185 - **REVOGADO** pelos artigos 96 e 99 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.186 - **REVOGADO** pelo art. 93 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.187 - São infrações sanitárias:

I - **REVOGADO** pelo inciso I do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

II - **REVOGADO** pelo inciso VI do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

III - **REVOGADO** pelo inciso XII do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

IV - **REVOGADO** pelo inciso XIII do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

V - **REVOGADO** pelo inciso XVI do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

VI - **REVOGADO** pelo inciso XIV do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

VII - **REVOGADO em parte pelo** pelo inciso XVII do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;(a palavra **desacatar** complementa a redação do inciso XVII do art.97 da Lei nº 7.031/96)

VIII - **REVOGADO** pelo inciso XVIII do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

IX - **REVOGADO** pelo inciso IX do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

X - **REVOGADO** pelo inciso X do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

XI - **REVOGADO** pelo inciso X do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

XII - **REVOGADO** pelo inciso XI do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

XIII - **REVOGADO** pelo art.2º da Lei nº 7.274, de 17 de janeiro de 1997;

XIV - **REVOGADO** pelo inciso XXXI do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

XV - **REVOGADO** pelo inciso VIII do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

XVI - **REVOGADO** pelo inciso XXXIII do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

XVII - Preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

a) contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;

b) **REVOGADO** pelo inciso X do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

c) contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

XVIII - **REVOGADO** pelo art. 148 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

XIX - **REVOGADO** pela Lei nº 9.017, de 28 de novembro de 1996;

XX - **REVOGADO** pelo inciso X do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

XXI - **REVOGADO** pelo inciso XXXIII do art. 97 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

Art.188 - **REVOGADO** pelo inciso VII e Parágrafo Único, do art. 107 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

Art.189 - **REVOGADO** pelo art. 109 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

PARTE IX - PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

Art.190 - **REVOGADO** pelo art. 111 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

Art.191 - **REVOGADO** pelo art. 112 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 192 - **REVOGADO** pelo art. 113 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

Art.193 - **REVOGADO** pelo art. 114 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Art.194 - **REVOGADO** pelo art. 115 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

Art.195 - **REVOGADO** pelo art. 116 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA

Art.196 - **REVOGADO** pelo art. 123 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;

Art.197 - **REVOGADO** pelo art. 124 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

AUTO DE APREENSÃO

Art.198 - **REVOGADO** pelo art. 118 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.199 - **REVOGADO** pelo art. 117 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.200 - **REVOGADO** pelo art. 119 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.201 - **REVOGADO** pelo art. 120 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.202- **REVOGADO** pelo art. 121 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

TERMO DE INTERDIÇÃO

Art.203 - **REVOGADO** pelo art. 122 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.204- **REVOGADO** pelo art. 125 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

PROCESSAMENTO DE MULTA E RECURSO

Art.205- **REVOGADO** pelo art. 126 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.206- **REVOGADO** pelo art. 127 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.207 - **REVOGADO** pelos art.128 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.208 - **REVOGADO** pelo art. 129 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.209 - **REVOGADO** pelo art. 130 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.210 - **REVOGADO** pelo art. 131 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.211- **REVOGADO** pelo art. 132 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.212- **REVOGADO** pelo art. 133 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

PARTE X - DO CONTROLE DAS ZONOSSES

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art.213 - **REVOGADO** pelo art. 89 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.214- Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

Parágrafo Único- Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os animais devidamente atrelados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO II - DA CAPTURA

Art.215 - Para todos os efeitos deste Regulamento, consideram-se:

I - Pequenos animais: caninos, felinos e aves;

II - Médios animais: suínos, caprinos e ovinos;

III - Grandes animais: bovinos, equinos, asininos, muares e bubalinos.

Art.216 - O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, sem as condições previstas no parágrafo único do artigo anterior, será apreendido e recolhido **ao órgão competente.**(Unidade de Controle de Zoonoses, conforme Decreto Municipal nº 8984, de 11 de novembro de 1996)

§ 1º - O animal poderá ser resgatado somente pelo legítimo proprietário ou seu representante legal, após preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas, conforme Anexo II.

§ 2º - Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal nos prazos previstos no parágrafo seguinte, sendo que durante esse período o animal será devidamente alimentado, assistido por médicos veterinários e pessoal preparado para tal função.

§ 3º - Os prazos, contados do dia subsequente ao da apreensão do animal, a que se refere o parágrafo anterior são de:

. 2(dois) dias, no caso de pequenos animais;

. 5(cinco) dias, no caso de médios e grandes animais.

§ 4º - Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados junto à Unidade de Controle de Zoonoses, nos prazos estabelecidos no parágrafo anterior, terão um dos seguintes destinos:

a) doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou a entidades filantrópicas, devidamente cadastradas pela Secretaria Municipal de Saúde;

b) sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonoses, os condenados por laudo médico veterinário e os de origem desconhecida.

Art.217 - O proprietário do animal suspeito de zoonoses deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados nas instalações da Unidade de Controle de Zoonoses ou em local designado pelo proprietário, e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10(dez) dias, no mínimo, na forma determinada por laudo fornecido pelo médico veterinário.

Art.218 - O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações da Unidade de Controle de Zoonoses será cremado ou destinado a local previamente estabelecido pela autoridade competente.

Art.219 - **REVOGADO** pelo art. 91 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

ANEXO II

DAS TAXAS

Para liberação do animal apreendido, o seu proprietário deverá recolher aos cofres da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte o valor correspondente a:

REVOGADO pela Parte VI, item 5 do Anexo I, do Decreto nº 9.686, de 21 de agosto de 1998.

PARTE XI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.220 - **REVOGADO** pelo art. 134 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.221 - **REVOGADO** pelo art. 135 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.222 - **REVOGADO** pelo art. 136 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.223- **REVOGADO** pelo art. 137 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.224- **REVOGADO** pelo art. 109 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.225- **REVOGADO** pelo art. 138 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.226- **REVOGADO** pelo art. 139 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.227 - **REVOGADO** pelo art. 155 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.228- **REVOGADO** pelo art. 19 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.228-Parágrafo Único - **REVOGADO** pelo § 2º do art. 19 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.229- **REVOGADO** pelo § 3º do art. 19 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.230 - **REVOGADO** pelo art. 140 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art.231 - **REVOGADO** pelo art. 141 da Lei nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Belo Horizonte, 15 de maio de 1987.

Eduardo Nascimento
Secretário Municipal de Saúde

ANEXO I - DAS MULTAS(O valor em UFPBH deve ser multiplicado por 22,6358 e pela UFIR vigente)

ARTIGO:	UFPBH:
5º	1
14	10
15	10
17	10
18	
Inc.I	3
Inc.II	3
Inc.III	3
Inc.IV	3
Inc.V	3

Inc.VI	3
Inc.VII	3
Inc.VIII	3
Inc.IX	3
§ 1º	3
§ 3º	3
19	10
20	10
§ 1º	3
§ 2º	3
21	3
P. Único	10
22	5
23	10
25	
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	5
Inc.IV	5
Inc.V	5
26	
Inc.I	10
Inc.III	10
Inc.IV	10
Inc.V	10
28	
§ 1º	10
§ 2º até 10 Kg ou litros	5
de 10 a 50 Kg ou litros	10
de 50 a 100 Kg ou litros	20
de 100 a 200 Kg ou litros	50
de 200 a 500 Kg ou litros	100
Acima de 200 kg ou litros	200
29	
§ 1º	5
§ 2º	5
§ 3º	5

30	5
31	5
P.Único	10
32	5
33	3
34	5
35	10
40	
§ 5º	30
49	
Inc.I	15
Inc.II	15
Inc.III	15
Inc.IV	15
Inc.V	15
51	
Inc.I	10
Inc.III	10
Inc.V	10
Inc.VI até 10Kg	5
de 10 a 50 Kg	10
de 50 a 100 Kg	20
mais de 100 Kg	50
Inc.VII	20
Inc.VIII até 10 Kg ou litros	3
de 10 a 50 Kg ou litros	7
de 50 a 100 Kg ou litros	10
de 100 a 200 Kg ou litros	20
de 200 a 300 Kg ou litros	50
Acima de 500 Kg ou litros	100
Inc.IX até 10kg	5
de 10 a 50 Kg	10
de 50 a 100 Kg	20
de 100 a 200 Kg	50
de 200 a 500 Kg	100
Acima de 500 Kg	200
Inc.X	10
Art.52	

Inc.I	10
Inc.II	5
Inc.III	5
Inc.IV	5
Art.53	10
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	5
Inc.IV	5
Inc.V	10
Inc.VI	10
Inc.VII	5
Inc.VIII	10
Art.54	10
Art.57	10
Art.58	10
Art.59	10
Art.60	10
Art.61	
§4º	5
§5º	10
Art.62	10
Art.68	
§4º	30
Art.70	
Inc.II	3
Inc.III	5
Inc.IV	5
Inc.V	5
Inc.VI	5
Inc.VII	5
Inc.VIII	5
Inc.IX	5
Inc.X	5
Inc.XI	5
Inc.XII	5
Inc.XIV	5

Inc.XV	2
§2º	3
§3º	3
§5º	3
§7º	3
Art.71	
Inc.II	3
Inc.III	3
Inc.IV	5
Inc.V	5
Inc.VI	5
Inc.VII	5
Inc.IX	10
Inc.X	10
Inc.XI	10
Art.72	5
Art.73	5
Art.74	5
Art.75	
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	5
Inc.IV	5
Inc.V	5
Art.76	
Inc.I	10
Inc.II	10
Inc.III	10
Inc.IV	5
Inc.V	5
Inc.VI	5
Inc.VII	5
Inc.VIII	5
Inc.IX	5
Art.77	
Inc.I	10
Inc.II	10
Inc.III	10
Inc.IV	5
Inc.V	5

Inc.VI	3
§1º	10
§2º	10
Art.78	
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	10
Inc.IV	5
Inc.V	5
Art.79	
Inc.I	5
Inc.II	7
Inc.III	5
Inc.IV	5
Art.80	
Inc.I	3
Inc.II	5
Inc.III	5
Inc.IV	5
Inc.V	3
Inc.VI	5
P.Único	5
Art.81	
Inc.I	10
Inc.II	10
Inc.III	10
Inc.IV	10
Art.82	
Inc.I	10
Inc.II	20
Inc.III	30
Inc.IV	5
Inc.V	10
Inc.VI	15
Inc.VII	10
Inc.VIII até 10Kg	5
de 10 a 50 Kg	10
de 50 a 100 Kg	20
de 100 a 200 Kg	50
de 200 a 500 Kg	100
Acima de 500 Kg	200

Art.84	
Inc.I	5
Inc.II	10
Art.85	2
Art.86	
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	5
Inc.IV	10
Inc.V	5
Inc.VI	5
Art.87	2
Art.88	15
Art.89	5
Art.90	10
Art.91	
Inc.I	5
Inc.II	3
Inc.III	3
Inc.IV	5
Art.92	3
Art.94	5
Art.95	
Inc.I	3
Inc.II	10
Inc.III	3
Art.96	
Inc.I	10
Inc.II	15
Inc.III	5
Inc.IV	5
Inc.V	5
Art.97	
Inc.I	2
Inc.II	2

Inc.III	2
Art.98	
Inc.I	5
Inc.II	3
Inc.III	5
Inc.IV	5
Inc.V	3
Art.99	
Inc.I	5
Inc.II	3
Inc.III	5
Inc.IV	5
Inc.V	3
Inc.VI	5
Inc.VII	5
Inc.VIII	5
Art.100	5
P.Único	
a)	5
b)	5
Art.101	
a)	10
b)	3
c)	10
Art.102	
Inc.I	3
Inc.II	10
Inc.III	10
Inc.IV	10
Inc.V	10
Inc.VI	10
Inc.VII	5
Art.103	10
Art.104	
Inc.I	5
Inc.II	5
Art.106	
Inc.I	5
Inc.II	5

Art.107	
Inc.I	10
Inc.II	5
Inc.III	3
Inc.IV	5
Inc.V	10
Inc.VI	3
Art.110	10
Art.111	
Inc.I	10
Inc.II	10
Inc.III	5
Inc.IV	5
Inc.V	3
Inc.VI	10
Art.114	5
Art.115	5
Art.116	5
Art.117	5
P.Único	5
Art.118	10
P.Único	5
Art.119	5
Art.120	
Inc.I	5
Inc.II	5
Art.121	3
P.Único	5
Art.122	
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	5
Inc.IV	10
P.Único	10

Art.123	
I - b)	10
c)	10
II - a)	5
b)	5
c)	10
d)	10
Art.125	10
Art.127	20
Art.128	10
Art.130	10
Art.131	
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	5
Inc.IV	5
P.Único	15
Art.132	50
Art.133	15
Art.134	15
Art.135	30
§ 1º	10
§ 2º	10
Art.136	
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	10
Inc.IV	5
Art.137	5
P.Único	20
Art.138	5
Art.139	5

Art.140	10
§ 1°	5
§ 2°	10
Art.142	
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	5
P.Unico	5
Art.144	
a)	5
b)	5
c)	5
d)	5
e)	5
Art.145	
a)	5
b)	5
c)	5
d)	5
d)	5
e)	5
f)	5
g)	5
Art.147	
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	3
Inc.IV	3
Inc.V	7
Art.148	
Inc.I	5
Inc.II	3
Inc.III	5
Inc.IV	15
Art.150	
P.Único	
a)	5
b)	5
c)	5
d)	5

Art.152	
§1°	5
§2°	10
P.Único	5
Art.154	5
P.Único	5
Art.157	5
P.Único	10
Art.158	5
P.Único	5
Art.159	5
Art.160	
Inc.I	15
Inc.II	5
Art.162	5
P.Único	7
Art.163	
Inc.I	15
Inc.II	5
Art.165	30
Art.166	10
Art.167	
Inc.I	5
Inc.II	5
Inc.III	5
Inc.IV	5
Art.168	10
Art.169	
Inc.I	30
a)	20
b)	20
Inc.II	30
Inc.III	5

Art.170	
Inc.I	10
Inc.II	10
Inc.III	10
Inc.IV	10
Inc.V	10
Art.171	
Inc.I	10
Inc.II	10
Inc.III	10
Inc.IV	10
Inc.V	10
Art.172	10
§2º	10
Art.173	20
Art.174	20
Art.175	20
Art.176	20
Art.179	15
Art.181	
Inc.I	5
Inc.II	3
Inc.III	3
Inc.IV	5
Inc.V	3
Inc.VI	3
Inc.VII	5
Inc.VIII	3
Inc.IX	3
Inc.X	10
Art.182	3
Art.183	4
§2º	10
Art.187	
Inc.XVII	15
a)	15
c)	15

LEI Nº 6.556, DE 09 DE FEVEREIRO DE 1994

Dispõe sobre o fornecimento de preservativos por hotéis, motéis e estabelecimentos similares e dá outras providências.

O Povo do Município de Belo Horizonte, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art.1º - Ficam os hotéis, motéis e estabelecimentos similares, localizados no Município de Belo Horizonte, obrigados a fornecer preservativos(camisinhas) a seus usuários.

§ 1º - Os preservativos deverão estar à disposição nos quartos e apartamentos sem que haja acréscimo à diária cobrada pelo estabelecimento.

§ 2º - Nos quartos ou apartamentos deverão ser afixados, em local visível, avisos de que os preservativos estão à disposição, bem como materiais informativos sobre AIDS e DST(Doenças sexualmente transmissíveis).

Art.2º - O Executivo orientará a confecção dos materiais informativos e fiscalizará o cumprimento desta Lei.

Parágrafo Único - A não observância do disposto nesta Lei, constatada por fiscalização ou denúncia do usuário, implicará a cassação do Alvará de licença por dano à saúde da população, conforme art.22, XX, da Lei Orgânica do Município de Belo Horizonte.

Art.3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando disposições em contrário.

Belo Horizonte, 09 de fevereiro de 1994.

Patrus Ananias de Sousa
Prefeito de Belo Horizonte

LEI Nº 6.853, DE 18 DE ABRIL DE 1995

Dispõe sobre normas higiênicas a serem observadas por Clínicas, Laboratórios, Farmácias, Drogarias e Ambulâncias.

O Povo do Município de Belo Horizonte, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º- As Clínicas, Laboratórios, Farmácias, Drogarias e Ambulâncias, de natureza pública ou privada, além das demais disposições previstas na Lei nº 4.323, de 13 de janeiro de 1986, e em sua regulamentação, deverão observar:

I - Vetado;

II - Normas Técnicas Especiais de degermação(antisepsia) de superfícies corpóreas humanas, inclusive mãos, com álcool glicerinado ou iodado a 70%(setenta por cento);

III - Disponibilidade permanente de luvas de procedimentos em látex e luvas de borracha para expurgo;

IV - Disponibilidade permanente de recipiente de paredes rígidas ou caixas de papelão encerado e impermeável, contendo hipoclorito de sódio, para depósito de material perfuro-cortante, antes do destino final.

Art.2º - O não cumprimento de qualquer dos incisos do artigo anterior implicará na aplicação de multas no valor de 30(trinta) UPPBH's.

Art.3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando disposições em contrário.

Belo Horizonte, 18 de abril de 1995.

Patrus Ananias de Sousa
Prefeito de Belo Horizonte

LEI Nº 6.867, DE 30 DE MAIO DE 1995

Dispõe sobre a utilização de gordura ou de óleo de frituras em geral.

O Povo do Município de Belo Horizonte, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art.1º - Fica proibida a utilização de gordura ou de óleo de frituras em geral:

I - por período superior a 24(vinte e quatro) horas;

II - que apresentem sinais de saturação, modificação na sua coloração e odor ou presença de resíduos queimados.

Art.2º - Caberá ao Poder Público fiscalizar o cumprimento do disposto no artigo anterior.

Art.3º - O descumprimento do disposto nesta Lei constitui infração de natureza sanitária, a ser punida administrativamente, nos termos do art.186 do Decreto nº 5.616, de 15 de maio de 1987.

Art.4º - Deverá o Executivo regulamentar esta Lei, no prazo de 180(cento e oitenta) dias, contados da sua publicação.

Art.5º - Art.3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando disposições em contrário.

Belo Horizonte, 30 de maio de 1995.

Patrus Ananias de Sousa
Prefeito de Belo Horizonte

LEI Nº 7.010 DE 27 DE DEZEMBRO DE 1995.

Extingue a UFPBH e converte os tributos e as multas previstos na legislação municipal em UFIR.

O Povo do Município de Belo Horizonte, por seus representantes, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art.1º - Fica extinta a partir de 29 de dezembro de 1995, a UFPBH-Unidade Fiscal Padrão da Prefeitura de Belo Horizonte.

Art.2º - Os tributos e as multas previstos na legislação municipal e fixados com base na UFPBH, passam a partir de 29 de dezembro de 1995, a ser calculados em UFIR-Unidade Fiscal de Referência.

§ 1º - A conversão dos valores dos tributos e das multas de UFPBH em UFIR será feita observando-se a equivalência de 22,6358(vinte e dois inteiros, seis mil, trezentos e cinquenta e oito milésimos) UFIR`s para 1(uma) UFPBH.

§ 2º - Se em decorrência da conversão determinada por este artigo ocorrer acréscimo, em real, de tributo ou multa, o valor será reduzido até que se equipare ao valor vigente em 28 de dezembro de 1995.

§ 3º - A regra do parágrafo anterior operará efeitos quando da conversão determinada por este artigo, e, depois desta data, os tributos e as multas sofrerão reajustes conforme a variação da UFIR.

Art.3º - VETADO
Parágrafo Único - VETADO

Art.4º - VETADO

Art.5º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação revogando as disposições em contrário, especialmente:

I - VETADO;

II - VETADO;

III - O art.124 da Lei nº 5.641, de 22 de dezembro de 1989;

IV - VETADO;

V - VETADO;

VII - VETADO;

VIII - VETADO;

IX - VETADO;

X - VETADO;

XI - VETADO;

XII - VETADO;

XIII - VETADO;

XIV - VETADO.

Belo Horizonte, 27 de dezembro de 1995.

Patrus Ananias de Sousa
Prefeito de Belo Horizonte

LEI N° 7.031 DE 12 DE JANEIRO DE 1996

Dispõe sobre a normatização complementar dos procedimentos relativos à saúde pelo Código Sanitário Municipal e dá outras providências.

O Povo do Município de Belo Horizonte, por seus representantes, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I **DO SISTEMA DE SAÚDE**

CAPÍTULO I **DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º - Esta Lei estabelece normas de ordem pública e de interesse social, regulamentando as atividades relacionadas à saúde desenvolvidas por entidades públicas e privadas, no Município.

Art. 2º - A saúde é condição essencial da liberdade individual e igualdade de todos perante a Lei.

Art. 3º - O direito à saúde é inerente à pessoa humana, constituindo-se em direito público subjetivo.

Parágrafo único - O dever do Poder Público de prover as condições e as garantias para o exercício do direito à saúde não exclui o das pessoas, da família, das empresas e da sociedade.

Art. 4º - O direito à saúde pressupõe o acesso a bens e serviços essenciais, dentre eles a alimentação, a moradia, o saneamento básico, o meio ambiente, o trabalho, a renda, a educação, o transporte e o lazer.

Parágrafo único - O exercício do direito do indivíduo à saúde, como sujeito das ações e serviços assistenciais, garante-lhe:

I - exigir, por si ou por meio de entidade que o represente, serviços de qualidade, prestados oportunamente e de modo eficaz;

II - obter registro e informações sobre o seu estado de saúde, as alternativas possíveis de tratamento e a evolução provável do quadro nosológico;

III - obter informações e esclarecimentos adequados sobre assuntos pertinentes às ações e aos serviços de saúde e, quando for o caso, sobre situações atinentes à saúde coletiva e formas de prevenção de agravos;

IV - ser tratado por meios adequados e com presteza, correção técnica, privacidade e respeito;

V - decidir, livremente, sobre a aceitação ou recusa da prestação da assistência à saúde oferecida pelo Poder Público e pela sociedade, salvo nos casos de iminente perigo para a vida de outrem; e,

VI - ter resguardada sua identidade quando forem revelados dados pessoais relativos à sua saúde.

Art. 5º - As ações e serviços de saúde abrangem o meio ambiente, os locais públicos e de trabalho e os produtos, os procedimentos, os processos, os métodos e as técnicas relacionadas à saúde.

CAPÍTULO II PRINCÍPIOS GERAIS

Art. 6º. - As atribuições e competências da municipalidade no Sistema único de Saúde - SUS - são as prescritas pelas cartas Federal, Estadual e Municipal, demais legislações em vigor e as especificadas nesta Lei.

Art. 7º - O sistema de saúde no âmbito do Município se organizará com base nos princípios e objetivos do ordenamento nacional, notadamente:

I - acesso universal e igualitário;

II - cobertura e atendimento integral, priorizando as atividades preventivas, sem prejuízo das demais;

III - gestão única, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, com descentralização de ações, de acordo com a estrutura administrativa do Executivo;

IV - caráter democrático, com participação da sociedade, por meio do Conselho e Conferência Municipal de Saúde.

Art. 8º - As ações e serviços de saúde serão desenvolvidos e executados pelo Poder Público e pela iniciativa privada, na forma desta Lei e da sua respectiva regulamentação, sob o comando da Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - Por serem de relevância pública, as ações e serviços de saúde implicam co-participação do Poder Público Municipal - em articulação com o Estado e a União -, das pessoas e da sociedade em geral, na consecução de resultados qualitativos e quantitativos para o bem comum em matéria de saúde.

§ 2º - A atuação da rede privada na área da saúde deverá observar as normas de regulamentação, fiscalização e controle estabelecidas neste Código e na legislação nacional e estadual.

§ 3º - As pessoas jurídicas de direito privado poderão participar do SUS, no âmbito do Município, quando a capacidade instalada for insuficiente para garantir a assistência à saúde da população.

§ 4º - A participação complementar do setor privado no SUS será efetivada mediante convênio ou contrato administrativo, observadas as normas de direito administrativo.

Art. 9º - Na execução das ações e dos serviços de saúde, públicos e privados, serão observados os seguintes princípios gerais:

I - os serviços de saúde manterão, nos seus vários níveis de complexidade, os padrões de qualidade técnica, científica e administrativa universalmente reconhecidos, e os ditames da ética profissional;

II - os agentes públicos e privados têm o dever de comunicar às autoridades competentes as irregularidades ou deficiências apresentadas por serviços públicos e privados responsáveis por atividades ligadas ao bem-estar físico, mental e social do indivíduo.

Art. 10 - Os serviços públicos de saúde serão organizados com base na integração de meios e recursos, nas características demográficas e epidemiológicas da população a ser atendida, na resolubilidade e na garantia de acesso a todos os níveis de atendimento.

TÍTULO II DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 11 - As ações de vigilância sanitária, vigilância epidemiológica e saúde do trabalhador são tratadas neste Código como vigilância em saúde, em função da interdependência do seu conteúdo e do desenvolvimento de suas ações, implicando compromisso do Poder Público, do setor privado e da sociedade em geral na proteção e defesa da qualidade de vida.

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

I - o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;

II - o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde;

III - o controle e avaliação das condições ambientais que possam indicar riscos e agravos potenciais à saúde.

§ 2º - Entende-se por vigilância epidemiológica o conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes da saúde individual ou coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar medidas de prevenção e controle das doenças ou agravos.

§ 3º - Entende-se por saúde do trabalhador, para os fins desta Lei, o conjunto de atividades destinadas à prevenção de riscos e agravos à saúde advindos das condições de trabalho, e à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores, abrangendo:

I - assistência ao trabalhador vítima de acidente de trabalho ou portador de doença profissional ou do trabalho;

II - normatização, fiscalização e controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, produtos, máquinas e equipamentos que apresentam riscos à saúde do trabalhador;

III - avaliação do impacto que as tecnologias trazem à saúde.

Art. 12 - A atuação do sistema de vigilância sanitária, no âmbito do Município, dar-se-á de forma integrada com o sistema de vigilância epidemiológica, compreendendo:

I - a proteção e manutenção da salubridade do ambiente e a defesa do desenvolvimento sustentado;

II - a fiscalização de alimentos, água e bebidas para consumo humano;

III - a fiscalização de medicamentos, equipamentos, produtos imunológicos e outros insumos de interesse para a saúde;

IV - a proteção do ambiente de trabalho e da saúde do trabalhador;

V - a execução dos serviços de assistência à saúde;

VI - a produção, transporte, distribuição, guarda, manuseio e utilização de outros bens, substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos;

VII - a fiscalização da coleta, do processamento e da transfusão do sangue e seus derivados;

VIII - o controle e a fiscalização de radiações de qualquer natureza.

§ 1º - Os órgãos e autoridades do Poder Público, bem como qualquer pessoa, entidade de classe ou associação comunitária poderão solicitar às autoridades sanitárias a adoção de providências que satisfaçam o previsto nos incisos de I a VIII.

§ 2º - Os órgãos e autoridades do SUS, no âmbito do Município, articular-se-ão com autoridades e órgãos de outras áreas do mesmo, e com as direções estadual e nacional do SUS, para a realização e promoção de estudos e pesquisas interdisciplinares, a identificação de fatores potencialmente prejudiciais à qualidade de vida e para a avaliação de resultados de interesse para a saúde.

§ 3º - As atividades de vigilância epidemiológica, controle de endemias e vigilância sanitária no SUS são públicas e exercidas em articulação e integração com outros setores, dentre os quais os de saneamento básico, planejamento urbano, obras públicas, abastecimento e meio ambiente.

§ 4º - No campo da vigilância em saúde serão observadas as seguintes normas:

I - é vedada a adoção de medidas obrigatórias que impliquem agravo à saúde coletiva e risco à vida humana;

II - os atos que consubstanciam condicionamentos administrativos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições, serão proporcionais aos fins que em cada situação se busquem; e,

III - dar-se-á preferência à colaboração voluntária das pessoas e da comunidade com as autoridades sanitárias.

Art. 13 - Para atendimento de necessidades coletivas, urgentes e transitórias, decorrentes de situações de perigo iminente, de calamidade pública ou de irrupção de epidemias, a autoridade sanitária competente poderá requisitar bens e serviços, tanto de pessoas físicas como jurídicas, sendo-lhes assegurada justa indenização.

CAPÍTULO II DOS PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 14 - São produtos de interesse da saúde, sujeitos ao controle e fiscalização da autoridade sanitária competente:

I - drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos;

II - saneantes domésticos;

III - produtos tóxicos e radioativos;

IV - alimentos e bebidas;

V - sangue e hemoderivados;

VI - qualquer substância que possa causar dano à saúde.

Parágrafo único - compete ao Município participar do controle e da fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos.

Art. 15 - Na fiscalização e vigilância sanitária dos produtos de interesse para a saúde, as autoridades sanitárias observarão:

I - o controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas;

II - o controle de normas técnicas sobre os limites de contaminação biológica e bacteriológica; as medidas de higiene relativas às diversas fases de operação; os resíduos e coadjuvantes; os níveis de tolerância de resíduos e de aditivos intencionais; os resíduos de detergentes utilizados para limpeza; a contaminação por poluição atmosférica ou da água; a exposição à radiação ionizante, dentre outros;

III - procedimentos de conservação;

IV - especificação na rotulagem dos elementos exigidos pela legislação pertinente;

V - normas de embalagens e apresentação dos produtos, em conformidade com a legislação específica;

VI - normas sobre construções e instalações, no que se refere ao aspecto sanitário, de locais que exerçam atividades de interesse da saúde.

Art. 16 - Serão adotados e observados os padrões de identidade estabelecidos pelos órgãos competentes para cada tipo ou espécie de produto de interesse para a saúde.

Parágrafo único - Os rótulos dos produtos de interesse da saúde deverão estar de acordo com a legislação pertinente.

Art. 17 - Para o exercício das funções de fiscalização e vigilância sanitária dos produtos de interesse da saúde, a autoridade sanitária fará, periodicamente ou quando necessário, coletas de amostras para efeito de fiscalização.

Parágrafo único - Os procedimentos para coleta de amostras para fiscalização serão definidos em normas técnicas especiais.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE, DAS ATIVIDADES E UNIDADES DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 18 - Constituem unidades, estabelecimentos e atividades de interesse da saúde:

I - os de produção, acondicionamento, comercialização, dispensação, armazenamento, manipulação, beneficiamento, análise e distribuição dos produtos relacionados no art. 14 desta Lei;

II - os estabelecimentos de assistência à saúde;

III - outras unidades e estabelecimentos de interesse da saúde:

- a) de hospedagem;
- b) de ensino;
- c) de lazer e diversão;
- d) de esteticismo e cosmética;
- e) os serviços de desinsetização, de desinfecção, de desratização de ambientes e congêneres;
- f) de lavanderia e conservadoria;
- g) os terminais e veículos de transporte de passageiros;
- h) os criatórios de animais e biotérios;
- i) de prestação de serviços de saneamento;
- j) de transporte de cadáver, funerárias, necrotérios, velórios, cemitérios e congêneres;
- l) domicílios.

Parágrafo único - Outros estabelecimentos e unidades de interesse da saúde poderão ser disciplinados por meio de normas técnicas especiais.

Art. 19 - Os estabelecimentos de que tratam os incisos I e II, e aqueles citados entre as letras "a" e "f" do inciso III do art. 18 somente funcionarão quando devidamente autorizados pelo órgão gestor da saúde do Município que, após a respectiva vistoria e atendidas todas as exigências legais, fornecerá o Alvará de Autorização Sanitária.

§ 1º - Os estabelecimentos de que tratam os incisos I e II do art. 18 deverão possuir responsável técnico legalmente habilitado, em número suficiente para a cobertura da produção, da comercialização de produtos e substâncias e dos diversos setores de prestação de serviços.

§ 2º - A obrigatoriedade de Alvará de Autorização Sanitária e do responsável técnico para o funcionamento de outras unidades e estabelecimentos citados no art. 18 poderá ser definida em normas técnicas especiais.

§ 3º - O Alvará de Autorização Sanitária terá validade de doze meses, ficando sua renovação sujeita à comprovação do cumprimento dos dispositivos definidos na legislação sanitária vigente e demais normas técnicas especiais.

Art. 20 - O Alvará de Autorização Sanitária deverá ser afixado em quadro próprio e em lugar visível aos trabalhadores e ao público usuário e consumidor.

Art. 21 - Em todas as placas indicativas, anúncios ou propaganda dos estabelecimentos de que tratam os incisos I e II do art. 18, deverá ser mencionada com destaque a expressão "sob responsabilidade técnica de", com o nome completo do técnico responsável e o seu número de inscrição no respectivo conselho profissional.

Art. 22 - Os estabelecimentos de assistência à saúde e demais estabelecimentos e unidades de interesse da saúde adotarão procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento e demais questões relacionadas ao lixo comum e hospitalar, conforme legislação sanitária vigente e normas técnicas especiais.

Art. 23 - A responsabilidade técnica sobre a qualidade do funcionamento dos equipamentos diagnósticos e terapêuticos, instalados ou utilizados pelos estabelecimentos de que tratam os incisos I e II do art. 18, será compartilhada pelo fabricante, rede de assistência técnica, revendedor, importador, além do responsável técnico pelo estabelecimento, para efeito desta Lei.

Art. 24 - É expressamente proibida a remuneração direta ou indireta de doadores de sangue, órgãos, tecidos, glândulas, hormônios e outros fluidos orgânicos.

SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Art. 25 - Para os fins desta Lei, e considerando o que dispõem os arts. 83, em seu inciso XVII, e 144, em seus incisos V e VIII, da Lei Orgânica do Município de Belo Horizonte, considera-se assistência à saúde a prestada nos estabelecimentos definidos e regulamentados nos artigos seguintes e destinada precipuamente a promover ou proteger a saúde individual e coletiva, a diagnosticar e tratar o indivíduo das doenças que o acometam, a limitar danos por elas causados e a reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.

Parágrafo único - a assistência à saúde far-se-á em estabelecimentos com as seguintes denominações gerais:

- I - consultório;
- II - unidade básica de saúde;
- III - policlínica;
- IV - clínica especializada;
- V - pronto atendimento;

VI - unidade mista ou unidade integrada de saúde;

VII - pronto-socorro;

VIII - hospital;

IX - laboratório;

X - outras que vierem a ser definidas em normas técnicas especiais.

Art. 26 - Para a concessão do Alvará de Autorização Sanitária para estabelecimentos de assistência à saúde integrantes ou que vierem a se integrar ao SUS, em nível municipal, deverão ser obedecidos os parâmetros técnico-científicos das ações e serviços, com base na regionalização e hierarquização do atendimento individual e coletivo adequado às diversas realidades epidemiológicas.

Art. 27 - Para requerer o Alvará de Autorização Sanitária, de acordo com o art. 19, os estabelecimentos de assistência à saúde deverão apresentar declaração do seu principal proprietário e do responsável técnico contendo projeto e planta de instalações físicas, equipamentos diagnósticos e terapêuticos, recursos humanos e respectiva habilitação legal, atividades a serem desenvolvidas, jornada e regime de trabalho, além de outros tópicos que poderão ser fixados por normas técnicas especiais.

§ 1º - Qualquer modificação de atividade deverá ser comunicada previamente, por escrito, e a autoridade sanitária municipal se pronunciará sobre a homologação da mesma.

§ 2º - Os estabelecimentos referidos neste artigo terão responsabilidade única perante a autoridade sanitária, ainda que mantenham em suas dependências a prestação de serviços profissionais autônomos, de empresas médicas de prestação de serviços de saúde e assemelhados.

§ 3º - As especificações a serem observadas quanto às instalações físicas dos estabelecimentos de assistência à saúde deverão obedecer ao disposto nesta Lei, em suas normas técnicas especiais e em toda a legislação sanitária vigente.

Art. 28 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão ter afixada, sem prejuízo de outras exigências legais, a programação médica e dos serviços técnicos que compõem a sua estrutura técnica, dela constando:

I - as especialidades em saúde do atendimento oferecido;

II - a relação dos responsáveis técnicos de cada uma das atividades específicas do estabelecimento e por turno de trabalho;

III - o número de profissionais por categoria e a respectiva carga horária de trabalho.

Art. 29 - Os estabelecimentos de assistência à saúde serão mantidos em rigorosas condições de higiene, de acordo com a legislação sanitária e normas técnicas especiais.

Art. 30 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que executarem procedimentos em regime de internação, ou procedimentos invasivos em regime ambulatorial, implantarão e manterão comissões e serviços de controle de infecção, conforme legislação vigente e normas técnicas especiais.

§ 1º - Caberá à direção administrativa e ao responsável técnico pelo estabelecimento, comunicar à autoridade sanitária municipal a instalação, composição e eventuais alterações da comissão e serviços mencionados no *caput*.

§ 2º - Os serviços de controle de infecção deverão implementar e manter sistema ativo de vigilância epidemiológica de infecções.

§ 3º - O responsável técnico pelos estabelecimentos citados no *caput* deverão notificar regularmente à autoridade sanitária municipal a ocorrência de casos e surtos de infecções, conforme norma técnica em vigor.

§ 4º - Os estabelecimentos mencionados no *caput* deverão manter disponíveis dados e informações referentes ao Programa de Infecção e apresentá-los à autoridade sanitária sempre que solicitados.

Art. 31 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão implantar e manter vigilância epidemiológica sobre doenças de notificação compulsória e outros agravos.

Parágrafo único - O responsável técnico pelo estabelecimento de assistência à saúde deverá comunicar à autoridade sanitária a ocorrência de doenças de notificação compulsória e outros agravos, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.

Art. 32 - Todos os utensílios e instrumentos diagnósticos, terapêuticos e auxiliares utilizados nos estabelecimentos de assistência à saúde que possam ser expostos ao contato com fluidos orgânicos de pacientes ou usuários deverão ser obrigatoriamente descartáveis ou, na impossibilidade técnica, submetidos a desinfecção e subsequente esterilização adequadas, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.

Parágrafo único - Os utensílios e instrumentos referidos no *caput*, quando não-descartáveis, deverão existir em quantidade suficiente à demanda, sem prejuízo do atendimento e da esterilização.

Art. 33 - Os equipamentos e instalações físicas de estabelecimentos de assistência à saúde expostos ao contato com fluidos orgânicos deverão ser submetidos a desinfecção adequada, conforme estabelecido em normas técnicas especiais e legislação sanitária vigente.

Art. 34 - Os desinfetantes antissépticos e produtos químicos utilizados nos estabelecimentos de assistência à saúde deverão estar condizentes com as normas legais em vigor.

Art. 35 - Os estabelecimentos de assistência à saúde periodicamente verificarão a existência de instalações, equipamentos e aparelhagem indispensáveis, cuidando de sua manutenção, de acordo com a legislação e as normas técnicas em vigor.

Art. 36 - Todos os estabelecimentos de assistência à saúde deverão manter, diariamente atualizado, livro de registro ou outro meio de arquivamento de dados sobre pacientes, onde constará, obrigatoriamente:

I - nome do paciente e seu endereço completo;

II - vínculo sócio-previdenciário com especificação do convênio e/ou seguro-saúde;

III - motivo do atendimento;

IV - conclusão diagnóstica;

V - tratamento instituído;

VI - nome e inscrição no conselho regional do profissional de saúde responsável pelo atendimento; e

VII - outras informações de interesse sanitário definidas em normas técnicas especiais.

Parágrafo único - O livro de registro ou outro meio de arquivamento de dados sobre pacientes, mencionados no *caput*, permanecerá obrigatoriamente no estabelecimento e será exibido à autoridade sanitária competente sempre que solicitado.

Art. 37 - Os estabelecimentos de assistência à saúde que utilizam em seus procedimentos medicamentos ou substâncias psicotrópicas ou sob regime de controle especial ou antimicrobianos deverão manter controles e registros na forma prescrita na legislação vigente.

Art. 38 - Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão possuir adequadas condições para o exercício da atividade profissional, na prática de ações que visem à proteção, à promoção, à preservação e à recuperação da saúde.

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

Art. 39 - Os estabelecimentos de assistência à saúde estarão sujeitos a vistorias periódicas ou eventuais efetuadas pela fiscalização e vigilância sanitária municipal, quando necessário, com apoio técnico de outras autoridades sanitárias, segundo critérios programáticos e de risco à saúde individual ou coletiva da população.

Art. 40 - Quando da interdição de estabelecimentos destinados a assistência à saúde, a Secretaria Municipal de Saúde suspenderá, de imediato, eventuais convênios públicos existentes, bem como impedirá a prestação de serviços, atendimento ou internações, quer sejam de natureza pública ou privada, sem prejuízo do processo administrativo decorrente.

SEÇÃO II DOS ESTABELECIMENTOS DE APOIO DIAGNÓSTICO E TERAPÊUTICO

Art. 41 - Para efeito desta Lei e de suas normas técnicas especiais, serão considerados como de apoio diagnóstico e terapêutico os estabelecimentos de saúde que prestem serviços intra-hospitalares ou autônomos, como postos de coleta, patologia clínica, radiologia diagnóstica, radioterapia, análises clínicas, ultra-sonografia, anatomia patológica, hemodiálise, diálise peritoneal, medicina nuclear, laboratório de radioisótopos, endoscopia, hemoterapia, eletroneuromiografia, eletroencefalografia, eletrocardiografia, análises metabólicas e endocrinológicas, provas respiratórias, provas hemodinâmicas, fisioterapia, tomografia, ressonância nuclear magnética, unidades de sorologia, cardiologia não-invasiva, audiometria, fisioterapia, fonoaudiologia, óptica, bancos de órgãos e tecidos, laboratórios, entre outros que possam vir a ser estipulados e disciplinados em normas técnicas especiais.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de saúde referidos no *caput* somente poderão funcionar mediante autorização da fiscalização e vigilância sanitária que expedirá, atendidas todas as exigências legais, os respectivos Alvarás de Autorização Sanitária.

Art. 42 - São estabelecimentos hemoterápicos os de serviços intra ou extra-hospitalares que realizem, em parte ou no seu todo, além de atividades de captação e seleção de doadores, triagem clínica e hematológica de doadores, coleta de sangue, processamento e fracionamento, armazenamento, testes sorológicos e imuno-hematológicos, transporte e aplicação de hemoderivados, de acordo com as normas técnicas e legislação sanitária vigente.

Parágrafo único - Os doadores considerados inaptos deverão ser orientados e encaminhados para atendimento pelo SUS.

Art. 43 - Os serviços de assistência à saúde que atendam urgências e emergências, clínicas ou cirúrgicas, e possuam obstetrícia, cirurgias eletivas e outras atividades que a autoridade sanitária considerar pertinentes, deverão manter estabelecimentos hemoterápicos de natureza transfusional.

Art. 44 - Os estabelecimentos hemoterápicos possuirão área física, instalações, móveis, equipamentos, utensílios e demais meios que satisfaçam às necessidades de segurança e higiene, bem como à proteção dos doadores, receptores e trabalhadores, de acordo com o estabelecido em normas técnicas vigentes.

Parágrafo único - Os estabelecimentos hemoterápicos obedecerão à classificação contida na legislação vigente estadual e federal.

Art. 45 - Os exames sorológico e imuno-hematológico para controle de sangue coletado poderão ser executados fora dos estabelecimentos hemoterápicos, por unidades ou laboratórios devidamente autorizados pela autoridade sanitária municipal, mediante convênio e/ou contrato entre as partes, com cópia para o órgão municipal de saúde.

Art. 46 - Os estabelecimentos hemoterápicos terão livro próprio, com folhas numeradas e com termos de abertura e encerramento assinados pela Fiscalização e Vigilância Sanitária, e por esta devidamente rubricado, para o registro diário de entrada, saída e destino de sangue e hemoderivados, constando todos os dados estipulados e padronizados em normas técnicas especiais.

Parágrafo único - O livro de que trata o *caput* permanecerá obrigatoriamente no estabelecimento hemoterápico, será assinado diariamente pelo seu responsável técnico ou substituto legalmente habilitado e exibido à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Art. 47 - Os serviços de hemoterapia (bancos de sangue) deverão manter à disposição das autoridades sanitárias fiscalizadoras 3 (três) ml de soro de cada unidade coletada, em recipiente apropriado, fechado, identificado, em temperatura igual ou inferior a -18o C (dezoito graus centígrados negativos) pelo período mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias, para efeito de análise fiscal.

Art. 48 - O fracionamento de sangue e derivados somente poderá ser realizado utilizando-se circuitos fechados para as transferências das frações, em centrífugas apropriadas.

Parágrafo único - É obrigatório o uso de sistema fechado de bolsas descartáveis, estéreis e apirogênicas.

Art. 49 - Os serviços de diálise, obrigatoriamente, deverão dispor de salas separadas para pacientes portadores ou não de marcadores antigênicos de hepatite e HIV, bem como dispor de sala apropriada para processamento do re-uso com água pré-tratada.

Art. 50 - Os procedimentos nefrológicos oferecidos pelos serviços de diálise deverão incluir, no mínimo, hemodiálise clássica com punção única, contínua sem máquina, seqüencial com módulo de bicarbonato variável de alta permeabilidade, pediátrica, DPI, CAPD, ultrafiltração isolada, plasmaforese, hemoperfusão,

hemofiltração artério-venosa contínua, hemodiafiltração artério-venosa ou outros de eficácia comprovada que venham a substituí-los.

Art. 51 - Os hospitais que possuam serviços dialíticos deverão contar com o respaldo de unidade de reanimação cardio-respiratória e acesso a internação, ou seja, deverão possuir unidades de suporte como CTIs e UTIs para intercorrências de reanimação e acesso a internação, com vagas pré-existentes.

Parágrafo único - Caso não seja viável o previsto no *caput*, o estabelecimento se responsabilizará pela transferência imediata para outros CTIs e UTIs em instituições com serviços de diálise.

Art. 52 - Os serviços de diálise deverão registrar a proporção entre pacientes transplantados e pacientes em tratamento dialítico, conforme legislação vigente.

Art. 53 - Os estabelecimentos que possuam serviços de diálise deverão manter unidades hemoterápicas para suprir as urgências e acidentes de ruptura de "coil" e "sets" arteriais e venosos e que possam ser acionadas em caráter de urgência.

Art. 54 - Os serviços de diálise deverão fazer monitoramento da qualidade da água.

§ 1º - Os parâmetros de coliformes fecais, contagem bacteriológica, nitrato, alumínio e cloro serão analisados conforme frequência e valores máximos, de acordo com as normas vigentes.

§ 2º - A autoridade sanitária fiscalizadora poderá solicitar em qualquer época resultados do monitoramento, assim como coletar amostras para verificação dos parâmetros exigidos.

Art. 55 - Os estabelecimentos laboratoriais de finalidade diagnóstica, pesquisa, análise de amostras, análise de produtos alimentares, medicamentosos e correlatos, controle de qualidade de equipamentos, inclusive laboratórios de análises clínicas e de patologia clínica, entre outros, quanto às instalações, funcionamento, classificação, controle de riscos para a saúde e demais tópicos técnico-administrativos, obedecerão ao disposto nesta Lei e nas normas técnicas especiais.

Art. 56 - Os laboratórios, públicos ou privados, terão livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento assinados pela fiscalização e vigilância sanitária, e por esta devidamente rubricado, destinado ao registro diário de todos os trabalhos realizados, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do técnico responsável e do profissional requisitante.

Parágrafo único - Esse livro permanecerá, obrigatoriamente, no laboratório, será assinado diariamente pelo seu responsável técnico e exibido à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Art. 57 - Os estabelecimentos que industrializem ou comercializem lentes oftálmicas, entre estas as lentes componentes de equipamentos de proteção individual ou coletiva, somente funcionarão depois de devidamente licenciados e sob responsabilidade técnica de um óptico legalmente habilitado, especificamente para uma ou ambas as atividades.

Parágrafo único - Os laboratórios que não sejam contíguos à óptica ou instalados num mesmo edifício estarão sob a responsabilidade técnica de outro óptico.

Art. 58 - Bancos de órgãos, bancos de olhos, bancos de leite, bancos de ossos, bancos de pele, bancos de sêmen, entre outros, obedecerão ao disposto nesta Lei e nas suas normas técnicas especiais.

Parágrafo único - As atividades nos estabelecimentos mencionados no *caput* são exclusivas dos estabelecimentos de saúde filantrópicos não-lucrativos de direito público e de direito privado.

Art. 59 - Os equipamentos e as instalações que produzam ou empreguem radiações ionizantes, de qualquer espécie e energia, para fins médicos (diagnóstico ou terapia) ou industriais, devem:

I - obter Alvará de Autorização Sanitária emitido pelo órgão municipal de saúde, sem prejuízo das exigências estaduais e federais pertinentes;

II - ser projetados e operados de modo que as doses de radiação recebidas pelos trabalhadores, pelo público e pelos pacientes sejam tão baixas quanto exequível;

III - possuir programas de garantia da qualidade que assegurem o cumprimento das diretrizes contidas no inciso II deste artigo.

Parágrafo único - Os procedimentos para emissão do alvará supracitado e para o cumprimento do disposto no inciso III deste artigo serão objeto de normas técnicas especiais.

Art. 60 - Para reduzir ao máximo as doses de radiação recebidas pelos pacientes, os estabelecimentos de assistência à saúde deverão:

I - empregar o filme de maior sensibilidade, compatível com as necessidades de qualidade de imagem do exame em execução;

II - proteger todas as partes do corpo desnecessariamente expostas aos feixes de radiação, sem prejuízo do diagnóstico ou terapia, em especial a tireóide e o aparelho reprodutor, usando-se os meios técnicos adequados.

Art. 61 - As irradiações de alimentos serão tratadas em norma técnica especial.

SEÇÃO III

DA ASSISTÊNCIA COMPLEMENTAR À SAÚDE

Art. 62 - Considerar-se-ão, para efeito desta Lei, como estabelecimentos de assistência complementar à saúde clínicas de repouso, clínicas de emagrecimento, clínicas de acupuntura, clínicas de reabilitação física, clínica e asilo geriátricos, clínicas de fonoaudiologia, clínicas de terapia ocupacional, clínicas de psicologia, clínicas de fisioterapia, estabelecimentos de serviço social, clínicas de nutrição, casas de massagem terapêutica, estabelecimentos de medicina veterinária ambulatorial ou hospitalar com ou sem regime de internação, terapias alternativas e naturais, clínicas de enfermagem domiciliar, entre outros, que obedecerão ao disposto nesta Lei e nas suas normas técnicas especiais.

Art. 63 - Serão também considerados estabelecimentos de assistência complementar à saúde as empresas e os veículos de atendimento emergencial, transporte, remoção e resgate de pacientes, por meio de transporte aéreo, rodoviário ou ferroviário.

Parágrafo único - Os estabelecimentos e os veículos citados no *caput* somente poderão funcionar mediante autorização do órgão municipal de saúde que, atendidas todas as exigências legais, fornecerá o Alvará de Autorização Sanitária.

SEÇÃO IV

DOS ESTABELECIMENTOS FARMACÊUTICOS

Art. 64 - Considerar-se-á estabelecimento farmacêutico, para efeito desta Lei, aquele destinado a prestar assistência farmacêutica e orientação sanitária, individual ou coletivamente, onde se proceda à dispensação de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, bem como à manipulação de fórmulas magistrais e oficinais, conforme normatização da Lei Federal nº 5.991/73 e decretos regulamentadores.

Art. 65 - As farmácias e as drogarias serão obrigadas a exercer plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, obedecendo a normas expressas na legislação pertinente, cabendo ao distrito sanitário da respectiva administração regional o estabelecimento de escala periódica.

Art. 66 - As farmácias e as drogarias poderão manter serviço de atendimento ao público para aplicação de injeções, reservando para isto local apropriado, inclusive com ventilação e iluminação adequada, sob responsabilidade e supervisão do farmacêutico diretor técnico do estabelecimento.

Art. 67 - Fica o Executivo, por meio do órgão competente, obrigado a fixar e a conservar permanentemente nas unidades de saúde, em local visível no principal recinto de atendimento ao público, placa padronizada indicando o nome do farmacêutico responsável, seu número de registro no Conselho Regional de Farmácia - CRF - e os números dos telefones da vigilância sanitária municipal do local onde o farmacêutico responsável estiver lotado.

Art. 68 - É obrigatório o uso das denominações genéricas dos medicamentos (denominação comum brasileira) em todas as prescrições médicas ou odontológicas, bem como a fixação de tabela de correspondência entre a denominação genérica e o nome comercial dos mesmos.

SEÇÃO V DOS ESTABELECIMENTOS DE INTERESSE DA SAÚDE

Art. 69 - Os estabelecimentos de interesse da saúde deverão obedecer às exigências sanitárias previstas em normas técnicas especiais, além de manter perfeitas condições de higiene e limpeza, organizados de modo a não possibilitar focos de insalubridade em seu ambiente interno e externo.

Parágrafo único - As normas técnicas especiais a que se refere o *caput* contemplarão, dentre outros, os aspectos gerais de construção, áreas de circulação, iluminação, ventilação, aeração, água potável, esgotos, destino final de dejetos, proteção contra insetos e roedores, procedimentos ligados ao processo de trabalho, higiene do manipulador e outros de fundamental interesse para a saúde individual e coletiva.

CAPÍTULO IV DAS AÇÕES SOBRE O AMBIENTE

SEÇÃO I DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 70 - 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.

Parágrafo único - 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.

Art. 71 - Compete ao SUS, no âmbito municipal, criar e manter atualizado sistema de informação dos agravos relacionados ao trabalho para orientação das ações de vigilância.

Art. 72 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

I - manter as condições e a organização de trabalho adequadas às condições psicofísicas dos trabalhadores;

II - permitir e facilitar o acesso das autoridades sanitárias aos locais de trabalho, a qualquer dia e horário, fornecendo as informações e dados solicitados;

III - dar conhecimento à população dos riscos ao meio ambiente e, aos trabalhadores e à sua representação sindical, no âmbito de cada empresa, dos riscos presentes no processo produtivo, bem como das recomendações para sua eliminação e controle;

IV - em caso de risco ainda não conhecido, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los, eliminá-los ou controlá-los;

V - uma vez detectado o risco, seja físico, químico, biológico, operacional ou proveniente da organização do trabalho, comunicá-lo imediatamente às autoridades sanitárias, bem como elaborar cronograma, aprovado pelas mesmas, para eliminação dos riscos;

VI - permitir a entrada da representação do sindicato e outras por ele indicadas junto com as autoridades sanitárias;

VII - em situação de risco grave e iminente no local de trabalho, paralisar as atividades garantindo todos os direitos dos trabalhadores;

VIII - notificar ao SUS municipal os casos de doença profissional, doença do trabalho e acidente de trabalho;

Parágrafo único - A administração pública, direta ou indireta, inclusive as fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público adotarão as normas relativas à saúde e segurança dos trabalhadores como critério definitivo para contratação de serviços e obras.

Art. 73 - A execução de atividades de eliminação ou redução dos riscos no ambiente de trabalho pelo empregador deve obedecer à seguinte ordem de prioridade:

I - eliminação da fonte de risco;

II - medida de controle diretamente na fonte;

III - medida de controle no meio ambiente de trabalho;

IV - uso de equipamentos de proteção coletiva;

V - uso de equipamentos de proteção individual, os quais somente serão admitidos nas seguintes situações:

a) nas emergências;

b) dentro do prazo estabelecido no cronograma de implantação das medidas de proteção coletiva;

c) sempre que as medidas de proteção coletiva forem tecnicamente inviáveis ou não oferecerem completa proteção contra os riscos de acidentes de trabalho e/ou doenças do trabalho e doenças profissionais.

Parágrafo único - Para avaliação da exposição aos riscos do ambiente e processo de trabalho, poderão ser utilizados parâmetros recomendados por entidades nacionais e internacionais de notório saber e idoneidade.

Art. 74 - Serão obrigatórios os exames médicos admissional, periódico e demissional, custeados pelo empregador, conforme legislação em vigor, devendo os mesmos estar à disposição das autoridades sanitárias.

§ 1º - Não serão aceitos, para comprovação junto às autoridades sanitárias, atestados de saúde para fins admissional, periódico e demissional emitidos pelo SUS.

§ 2º - É proibido exigir, nos exames pré-admissionais, abreugrafias, sorologia para AIDS, atestados de esterilização, testes para diagnóstico de gravidez e outros que visem dificultar o acesso ao mercado de trabalho ou que expressem preconceito, seja racial, sexual, religioso, de idade ou de estado civil.

Art. 75 - É dever dos órgãos públicos que executam ações de saúde do trabalhador:

I - considerar o conhecimento do trabalhador como tecnicamente fundamental para o levantamento das áreas de risco e danos à saúde;

II - estabelecer normas técnicas especiais para a proteção da saúde da mulher no trabalho, no período de gestação, bem como do menor e dos portadores de deficiência;

III - obrigar o empregador a tomar medidas de correção no ambiente de trabalho, de acordo com o definido no art. 73.

Art. 76 - Os trabalhadores dos estabelecimentos de assistência à saúde nas diversas categorias profissionais deverão ser monitorados em sua saúde quanto às atividades de risco definidas neste artigo.

§ 1º - São consideradas atividades de risco para o trabalhador em saúde as funções ligadas a:

a) preparação, manipulação, administração de quimioterápicos;

b) radiologia médica e odontológica;

c) radioterapia;

- d) esterilização à base de óxido de etileno;
- e) radiações não-ionizantes;
- f) microondas;
- g) hemoterapia e laboratório clínico;
- h) doenças infecto-contagiosas;
- i) emissão, coleta e destino final de lixo sólido e eflúvios hospitalares;
- j) necrotérios, serviços de verificação de óbitos, salas de necropsia e laboratórios de anatomia patológica;
- l) prestadores de serviços de lavanderia e conservadoria;
- m) outros serviços definidos pela autoridade sanitária competente em normas técnicas especiais.

§ 2º - As atividades de risco mutagenético ou mutagênico deverão ser monitoradas com exames específicos de periodicidade mínima de 180 (cento e oitenta) dias.

§ 3º - O disposto neste artigo será regulamentado por meio de normas técnicas especiais que poderão ampliar as atividades consideradas de risco.

Art. 77 - A autoridade fiscalizadora municipal exigirá o cumprimento das Normas Técnicas de Segurança em Medicina do Trabalho, de acordo com a Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, e das Normas Regulamentadoras aprovadas pelo Ministério do Trabalho, bem como impor as penas cabíveis no descumprimento das normas constantes deste regulamento, sem prejuízo da cobrança das penalidades por outros órgãos competentes federais ou estaduais.

SEÇÃO II DA SAÚDE AMBIENTAL

Art. 78 - É atribuição do Município fiscalizar as agressões ao meio ambiente que tenham repercussão sobre a saúde e atuar, em conjunto com os órgãos estaduais e federais competentes, para controlá-las.

Art. 79 - A Secretaria Municipal de Saúde participará da formulação das políticas de saneamento ambiental e de sua execução, no que lhe couber.

Art. 80 - As habitações, os terrenos não-edificados e as construções em geral obedecerão aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde.

Art. 81 - O órgão ou entidade de prestação de serviço de abastecimento de água fornecerá à Secretaria Municipal de Saúde relatórios do controle da qualidade da água, que deverão ser avaliados segundo as normas vigentes.

Art. 82 - O órgão competente da saúde pública municipal acompanhará a qualidade da prestação dos serviços de abastecimento de água e esgotamento sanitário, exigindo dos responsáveis pela prestação destes serviços medidas de correção, quando detectar a existência de anormalidades ou falhas que representem risco à saúde.

Art. 83 - É obrigatória a ligação de quaisquer edificações à rede pública de abastecimento de água e à rede coletora de esgoto existentes, eliminando outros tipos de lançamento.

§ 1º - Os custos da ligação referida no *caput* são de responsabilidade do proprietário do imóvel, cabendo ao órgão responsável pelas redes de água e esgoto sua execução, e ao usuário a manutenção das instalações em boas condições de conservação e funcionamento.

§ 2º - Nos casos em que a situação topográfica do imóvel impedir as ligações sanitárias à rede oficial, o órgão prestador de serviços de água e esgoto providenciará soluções alternativas, cujos custos correrão por conta do proprietário do imóvel.

Art. 84 - Nos locais em que não existirem redes de água e esgoto, deverá o órgão prestador desses serviços indicar aos proprietários e ocupantes dos imóveis as medidas técnicas cabíveis para o lançamento do esgoto e águas servidas, bem como orientar quanto à sua execução, limpeza e manutenção, não sendo permitido o lançamento a céu aberto.

Parágrafo único - Em caso de perfuração de fossas, os proprietários dos imóveis deverão obedecer às normas vigentes.

Art. 85 - O esgotamento sanitário e lançamento de demais resíduos e efluentes produzidos pelas unidades e estabelecimentos definidos no art. 18 não poderão pôr em risco a saúde da população nem agredir o meio ambiente, obedecida a legislação sanitária e normas técnicas específicas.

Art. 86- As galerias de águas pluviais deverão ser mantidas limpas e em bom estado de funcionamento, vedado seu escoamento pelos condutos de esgoto sanitário.

Art. 87 - É de responsabilidade do Poder Público a coleta, transporte e destinação final dos resíduos sólidos em condições que não representem riscos à saúde individual ou coletiva.

§ 1º - A coleta e o acondicionamento dos resíduos sólidos domiciliares e especiais obedecerão à legislação sanitária e a normas técnicas especiais.

§ 2º - O reaproveitamento de materiais oriundos do lixo e esgoto sanitário obedecerá às especificações e a normas do órgão competente.

Art. 88 - O órgão credenciado pelo Poder Público para efetuar os serviços de coleta de lixo comum e hospitalar definirá política específica de coleta e destinação do mesmo, bem como observará todos os requisitos da legislação sanitária e as normas técnicas especiais.

SEÇÃO III DO CONTROLE DE ZONOSSES

Art. 89 - A Secretaria Municipal de Saúde coordenará as ações de prevenção e controle de zoonoses, em articulação com os demais órgãos federais, estaduais e municipais competentes.

Parágrafo único - Entendem-se por zoonoses as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis por animais ao homem e as que são comuns ao homem e aos animais.

Art. 90 - A Secretaria Municipal de Saúde normatizará as ações para prevenção e controle de zoonoses.

Art. 91 - Os responsáveis por imóveis, domicílios, estabelecimentos comerciais e industriais deverão impedir o acúmulo de lixo, entulho, restos de alimentos, água empoçada ou qualquer outra condição que propicie alimentação, criatório ou abrigo de animais sinantrópicos.

Art. 92 - São obrigados a notificar as zoonoses:

I - o veterinário que tomar conhecimento do caso;

II - o laboratório que tiver estabelecido o diagnóstico;

III - qualquer pessoa que tiver sido agredida por animal doente ou suspeito, ou tiver sido acometida de doença transmitida por animal.

TÍTULO III PROCEDIMENTOS E INFRAÇÕES SANITÁRIAS

CAPÍTULO I DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 93 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas com:

- I - advertência;
- II - pena educativa;
- III - multa;
- IV - apreensão de produtos, embalagens e utensílios;
- V - interdição de produtos, serviços, embalagens, utensílios e equipamentos;
- VI - interdição parcial ou total de estabelecimentos, seções, dependências, veículos e equipamentos;
- VII - inutilização de produtos, embalagens e recipientes;
- VIII - suspensão de vendas do produto;
- IX - suspensão de fabricação do produto;
- X - cancelamento do registro de produto, embalagens e utensílios;
- XI - cancelamento da autorização para funcionamento de empresas;
- XII - cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária;
- XIII - proibição de propaganda e imposição de contrapropaganda.

Art. 94 - As infrações ao disposto neste capítulo, além das multas previstas no mesmo, estarão sujeitas, alternada ou cumulativamente, às penalidades constantes no anexo desta Lei.

Parágrafo único - As multas serão aplicadas em dobro em caso de reincidência.

Art. 95 - A pena educativa será arbitrada pela autoridade sanitária fiscalizadora e consiste na obrigatoriedade, por parte do infrator, de executar atividade em benefício da comunidade e promover cursos de capacitação para os empregados do estabelecimento infrator, para evitar futuras infrações do mesmo tipo.

Parágrafo único- A forma de aplicação da pena educativa será regulamentada posteriormente por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 96 - Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único - Não será considerado infração o fato ou a condição decorrentes de força maior ou de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de locais, produtos ou bens de interesse da saúde.

Art. 97 - São infrações sanitárias, para os efeitos desta Lei:

I - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos de produção, embalagem e manipulação de produtos de interesse da saúde, sem o devido Alvará de Autorização Sanitária, emitido pelo órgão sanitário competente, ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

II - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos de assistência à saúde definidos nesta Lei ou organizações afins de interesse da saúde, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

III - instalar estabelecimentos de assistência odontológica definidos nesta Lei, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios-X, substância radioativa, ou radiações ionizantes, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

IV - construir, instalar, ou fazer funcionar estabelecimentos de assistência complementar à saúde definidos nesta Lei, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

V - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do Município, laboratório industrial-farmacêutico ou qualquer outro estabelecimento de interesse da saúde pública, contrariando as normas legais pertinentes à matéria.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

VI - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, importar, exportar, comprar, vender produto alimentício, medicamento, droga, insumo farmacêutico, produto dietético, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde, sem registro, sem Alvará de Autorização Sanitária, ou contrariando o disposto em legislação sanitária pertinente.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, interdição do estabelecimento e/ou multa;

VII - alterar o processo de fabricação de produto sujeito ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos objeto de registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

VIII - fraudar, falsificar ou adulterar alimento, medicamento, droga, insumo farmacêutico, correlatos, cosméticos, produtos de higiene ou dietéticos, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse da saúde.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

IX - rotular alimento, medicamento, droga, insumo farmacêutico, correlatos, cosméticos, produtos de higiene ou dietéticos, saneantes e quaisquer outros produtos de interesse da saúde contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

X - expor à venda ou entregar ao consumo produto de interesse da saúde alterado, deteriorado, com prazo de validade expirado, ou apor-lhe nova data de validade.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação; interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XI - expor à venda ou manter em depósito produto biológico, imunoterápico e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, interdição do mesmo, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XII - fazer propaganda enganosa de produto ou serviço de interesse da saúde que, de qualquer forma, contrarie a legislação sanitária vigente.

Pena - advertência, proibição da propaganda, contrapropaganda, suspensão da venda ou fabricação do produto, interdição do estabelecimento, intervenção e/ou multa;

XIII - deixar de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, quando tiver o dever legal de fazê-lo.

Pena - advertência e/ou multa;

XIV - impedir o sacrifício de animal considerado perigoso para a saúde pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência e/ou multa;

XV - manter animal doméstico no estabelecimento, colocando em risco a sanidade dos produtos de interesse da saúde ou comprometendo a higiene e a limpeza do local.

Pena - advertência, apreensão/inutilização do produto, suspensão da sua venda, interdição do mesmo, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XVI - reter atestado de vacinação obrigatória ou deixar de executar, dificultar, ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas à prevenção de doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XVII - opor-se à exigência de provas imunológicas ou a sua execução pelo órgão sanitário competente.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XVIII - obstar, retardar ou dificultar a ação da autoridade fiscal sanitária.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XIX - aviar receita em desacordo com a prescrição médica, odontológica, veterinária, ou determinação expressa em norma regulamentar.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XX - fornecer ou comercializar medicamento, droga e correlatos sujeitos a prescrição médica, sem observância dessa exigência, e contrariando normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXI - prescrever receituário, fazer prontuário, e assemelhado de natureza médica, odontológica ou veterinária, em desacordo com determinação expressa na legislação em vigor.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXII - proceder a coleta, processamento, utilização de sangue e hemoderivados ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXIII - comercializar sangue e derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como substância ou parte do corpo humano, ou utilizá-los, contrariando as normas legais e regulamentares vigentes.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXIV - reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres e de produto nocivo à saúde para embalagem ou reembalagem de alimento, de medicamento, produto de higiene, cosmético ou perfume.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, cancelamento do seu registro, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender produto de interesse da saúde, sem assistência de responsável técnico legalmente habilitado.

Pena - advertência, apreensão/inutilização/interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do registro do mesmo, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XXVI - exercer profissão e ocupação relacionadas com a saúde sem habilitação legal;

Pena - advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XXVII - cometer o exercício de encargos relacionados com promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoa sem habilitação legal.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XXVIII - utilizar, na preparação de hormônio, órgão de animal doente, estafado, emagrecido, ou que apresente sinais de decomposição no momento de ser manipulado.

Pena - advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do seu registro, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, proibição de propaganda e/ou multa;

XXIX - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, transportar ou utilizar produto ou resíduo perigoso, tóxico, explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiações ionizantes, entre outros, contrariando a legislação em vigor.

Pena - advertência, apreensão/inutilização/interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, cancelamento do seu registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento e/ou multa;

XXX - manter condição de trabalho que ofereça risco para a saúde do trabalhador.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, revogação de contrato ou convênio e/ou multa;

XXXI- não obedecer aos requisitos mínimos de higiene indispensáveis à proteção da saúde, em habitações, terrenos não-edificados e construções em geral.

Pena - advertência e/ou multa;

XXXII - instalar ou fazer funcionar estabelecimentos e/ou serviços de desinsetização, de desinfecção, de desratização de ambientes e congêneres, contrariando as normas legais pertinentes à matéria.

Pena - advertência, interdição do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária e/ou multa;

XXXIII - transgredir qualquer norma legal ou regulamentar destinada a promoção, recuperação e proteção da saúde.

Pena - advertência, apreensão ou interdição do produto, suspensão da sua venda ou fabricação, inutilização do mesmo, cancelamento de seu registro, interdição do estabelecimento, proibição de propaganda, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, revogação de contrato ou convênio e/ou multa.

CAPÍTULO II DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Art. 98 - A fiscalização e a vigilância sanitária de que trata esta Lei se estenderão à publicidade e à propaganda de todos os produtos de interesse da saúde, no Município, qualquer que seja o veículo empregado na sua divulgação.

SEÇÃO I DAS JUNTAS DE JULGAMENTO FISCAL

Art. 99 - As juntas de julgamento fiscal encarregadas dos processos administrativos decorrentes da fiscalização e vigilância sanitária de Belo Horizonte, definidas no art. 228 da Lei Orgânica do Município de Belo Horizonte, se regerão conforme o disposto nesta Lei.

Art. 100 - À Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância incumbe julgar, em primeira instância administrativa da Secretaria Municipal de Saúde, os processos relativos aos créditos não-tributários oriundos de penalidades impostas em decorrência do poder de polícia sanitária do Município, bem como os atos administrativos dele decorrentes.

Parágrafo único - A Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância será composta por 3 (três) turmas de 3 (três) membros cada e igual número de suplentes, oriundos da classe de Fiscal Sanitário Municipal, de livre designação do Secretário Municipal de Saúde e nomeados pelo Prefeito.

Art. 101 - Compete a cada membro das Juntas de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância e de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância, isoladamente, sem prejuízo de outras disposições regulamentares:

I - examinar e relatar os processos que lhe forem distribuídos;

II - proceder a voto fundamentado.

Art. 102 - A presidência da Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância será de competência do Diretor do Departamento de Planejamento e Coordenação das Ações de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, ou outro órgão que venha substituí-lo.

Parágrafo único - Compete ao presidente:

I - presidir e proferir voto ordinário e de qualidade, sendo este fundamentado;

II - assinar resoluções;

III - recorrer de ofício para Juntas de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância.

Art. 103 - A Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância disporá de regulamento próprio aprovado por decreto do Executivo.

Art. 104 - Das decisões contrárias à saúde pública municipal será interposto recurso de ofício à Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância, sempre que o valor originário de litígio for superior a 3 (três) UFPBHs - Unidades Fiscais Padrão da Prefeitura de Belo Horizonte -, na data do lançamento ou da imposição da penalidade.

Art. 105 - À Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância incumbe julgar, em grau de recurso administrativo do órgão central do sistema administrativo de saúde, os processos relativos aos créditos não-tributários oriundos de penalidades impostas em decorrência do poder de polícia sanitária do Município, bem como os atos administrativos dele decorrentes.

§ 1º - A Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância será composta por 3 (três) câmaras de 7 (sete) membros efetivos e igual número de suplentes, de livre nomeação do Prefeito.

§ 2º - Cada câmara será composta por 4 (quatro) servidores da Prefeitura e 3 (três) representantes dos contribuintes.

§ 3º - Os representantes da Prefeitura serão indicados pela Secretaria Municipal de Saúde entre os servidores versados em legislação sanitária.

§ 4º - Os representantes dos contribuintes serão indicados por entidades de classe ligadas às atividades de saúde sediadas no Município.

§ 5º - Cada Câmara terá um presidente de livre nomeação do Prefeito, com mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reconduzido.

§ 6º - A Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância terá um secretário comum a todas as câmaras, de livre nomeação do Prefeito, escolhido dentre os representantes da Prefeitura.

Art. 106 - A Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância disporá de regulamento próprio aprovado por decreto do Executivo.

SEÇÃO II DAS AUTORIDADES SANITÁRIAS

Art. 107 - São autoridades sanitárias para os efeitos desta Lei:

I - Prefeito Municipal de Belo Horizonte;

II - Secretário Municipal de Saúde;

III - dirigentes dos departamentos de Planejamento e Coordenação das Ações de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, e dos departamentos de Distrito Sanitário das administrações regionais, ou outros órgãos que os substituam;

IV - chefes dos serviços de vigilância sanitária, ou outros órgãos de natureza fiscal sanitária que os substituam;

V - presidente e membros das Juntas de Julgamento e Recurso Fiscal Sanitário;

VI - membros das equipes multidisciplinares ou grupos técnicos de fiscalização e vigilância sanitária, vigilância epidemiológica e saúde do trabalhador;

VII - fiscais sanitários municipais.

Parágrafo único - A competência para expedir intimações, lavrar autos de infração e de coleta de amostras, autos de apreensão, de apreensão e depósito e inutilização de produtos, embalagens, utensílios e termos de interdição é exclusiva dos fiscais sanitários municipais, em efetivos exercícios de seus cargos ou empregos, ou no exercício de cargos em comissão, estritamente na área fiscal.

Art. 108 - A Secretaria Municipal de Saúde e a Procuradoria Geral do Município garantirão às autoridades sanitárias a proteção jurídica necessária ao exercício de suas funções.

§ 1º - Os órgãos da administração municipal fornecerão com presteza dados cadastrais e demais informações necessárias ao bom andamento dos processos fiscais sanitários.

§ 2º - As autoridades policiais, civis e militares darão apoio às autoridades sanitárias para execução desta Lei.

Art. 109 - A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços de qualquer

natureza, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

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

Art. 110 - A Secretaria Municipal de Saúde elaborará modelo orientador de formulário para denúncia de infrações sanitárias, a ser utilizado por qualquer pessoa física ou jurídica, modelo este que será amplamente divulgado.

SEÇÃO III **DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Art. 111 - O procedimento administrativo relativo às infrações de natureza sanitária terá início com a lavratura do auto de infração, quando constatadas irregularidades configuradas como transgressão a dispositivo legal relativo à proteção, promoção e recuperação da saúde constante desta Lei, de suas normas técnicas e demais legislações sanitárias vigentes.

Parágrafo único - A autoridade sanitária fiscalizadora, dentro de sua competência legal, lavrará de imediato o auto de infração, iniciando-se a apuração em processo administrativo próprio, observados o rito e os prazos estabelecidos em lei.

Art. 112 - O auto de infração será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao autuado, e conterá:

I - o nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, a denominação da entidade autuada, sua identificação, especificação de seu ramo de atividade e endereço;

II - o ato ou o fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - indicação do dispositivo legal ou regulamentar que cominar a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - imposição pecuniária;

VI - prazo de 20 (vinte) dias para defesa ou impugnação;

VII - nome e cargo do fiscal sanitário autuante e sua assinatura;

VIII - nome, identificação e assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa a consignação dessa circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por edital, publicado uma única vez no diário oficial, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Art. 113 - Poderá ser lavrado o termo de intimação, a critério da autoridade sanitária competente, somente nos casos de irregularidades relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamento e veículos de transporte.

§ 1º - Na hipótese do *caput*, vencido o prazo concedido e permanecendo as irregularidades, lavrar-se-á o auto de infração.

§ 2º - O termo de intimação também poderá ser lavrado pela autoridade sanitária fiscalizadora competente, na ausência da lavratura de auto de infração, quando for necessário solicitar informações, dados e depoimentos de interesse para a saúde.

§ 3º - O prazo fixado no termo de intimação será no máximo de 30 (trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado ao órgão fiscal sanitário competente.

Art. 114 - O termo de intimação será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, devidamente numeradas, destinando-se a segunda ao intimado, e conterà:

I - nome da pessoa física e sua identificação ou, quando se tratar de pessoa jurídica, a denominação da entidade intimada, sua identificação, especificação de ramo de atividade e endereço;

II - número, série e data do auto de infração respectivo;

III - disposição legal ou regulamentar infringida;

IV - medida sanitária exigida;

V - prazo para sua execução;

VI - nome e cargo, legíveis, do fiscal sanitário competente e sua assinatura;

VII - nome, identificação e assinatura do intimado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de sua recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Art. 115 - Na comercialização de produtos de interesse da saúde que não atendam ao disposto nesta Lei, será lavrado o auto de apreensão e depósito para que se proceda às análises fiscais, quando necessário, para instrução do processo administrativo, se for o caso.

Art. 116 - O auto de apreensão e depósito será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira ao laboratório oficial ou credenciado; a segunda, ao responsável pelo produto, e a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos, razão social e endereço completo;

II - dispositivo legal utilizado;

III - descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do mesmo, e sua assinatura;

V - nome e cargo, legíveis, da autoridade atuante e sua assinatura;

VI - assinatura do responsável pela empresa ou, na ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 117 - Lavrar-se-á auto de apreensão que poderá culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros, quando:

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

II - os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, quando necessário, seguindo-se o disposto nesta Lei e em regulamentos do Estado, da União, ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III - o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atender às disposições desta Lei, a critério do fiscal sanitário municipal;

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

V - em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas aos produtos de interesse da saúde previstos nesta Lei;

VI - em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados no diário oficial.

Art. 118 - O auto de apreensão será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira à autoridade sanitária competente; a segunda, ao autuado, e a terceira, ao agente fiscalizador, e conterá:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social e endereço completo;

II - dispositivo legal utilizado;

III - descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - destino dado ao produto;

V - nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante e sua assinatura;

VI - assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 119 - Os produtos citados no art. 117, bem como outros não-previstos no mesmo, por ato administrativo da Secretaria Municipal de Saúde, poderão, após a sua apreensão:

I - ser encaminhados, para fins de inutilização, a local previamente autorizado pela autoridade sanitária fiscalizadora;

II - ser inutilizados no próprio estabelecimento;

III - ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-se-lhe multa;

IV - ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

§ 1º - No caso de reincidência, fica expressamente proibida a devolução, a que se refere o inciso III, dos produtos apreendidos, sendo a multa cobrada em dobro, sem prejuízo de outras penalidades previstas nesta Lei.

§ 2º - Se a autoridade sanitária fiscalizadora comprovar que o estabelecimento está comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perderá o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III.

Art. 120 - As entidades beneficiadas com as doações a que se refere o inciso IV do artigo anterior deverão atender aos seguintes critérios:

I - ser cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde ou administrações regionais;

II - apresentar no ato do cadastramento os documentos comprobatórios de utilidade pública;

III - dar recibo, no ato da doação dos produtos, em papel timbrado, discriminando quantidade, qualidade, marca e nome dos mesmos.

Parágrafo único - Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto nesta Lei.

Art. 121 - As doações obedecerão à programação da Secretaria Municipal de Saúde ou administrações regionais, que comunicarão a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

Art. 122 - O termo de interdição será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira à chefia imediata; a segunda, ao responsável pelo estabelecimento, a terceira, ao agente fiscalizador, e conterà:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social, ramo de atividade e endereço completo;

II - dispositivo legal infringido;

III - especificação (natureza, tipo, marca, lote, procedência e quantidade da mercadoria), no caso de produtos e embalagens; quantidade, especificação e razão da interdição, no caso de equipamentos e veículos; ou, no caso de obras e estabelecimentos, a razão da interdição e a indicação do serviço a ser realizado;

IV - nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante;

V - nome e cargo, legíveis, do fiscal sanitário e sua assinatura;

VI - assinatura do responsável pelo estabelecimento, produtos, embalagens, equipamentos ou veículos ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 123 - Para que se proceda à análise fiscal ou de rotina, será lavrado o auto de coleta de amostra.

Art. 124 - O auto de coleta de amostra será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a primeira ao laboratório oficial ou credenciado; a segunda, ao responsável pelos produtos, a terceira, ao agente fiscalizador, e conterá:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto, razão social e endereço completo;

II - dispositivo legal utilizado;

III - descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;

IV - nome e cargo, legíveis, da autoridade autuante e sua assinatura;

V - assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância, com a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 125 - A suspensão da interdição será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários de 1ª Instância, atendendo a pedido fundamentado do interessado, cabendo recurso para a Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância.

Art. 126 - Transcorrido o prazo fixado no inciso VI do art. 112, sem que haja interposição de recurso, o processo será enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

Parágrafo único - O não-recolhimento das multas estabelecidas no anexo desta Lei, no prazo fixado, acarretará juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao do vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.

Art. 127 - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão denegatória definitiva da Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

Art. 128 - O infrator poderá oferecer impugnação ao auto de infração e ao termo de intimação, excetuados os casos previstos em normas técnicas especiais, no prazo de 20 (vinte) dias, contados da sua ciência ou da publicação no diário oficial, quando couber.

Art. 129 - A impugnação ao auto de infração e ao termo de intimação será julgada pela Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários de 1ª Instância, sendo o infrator intimado pessoalmente ou por meio de publicação de todos os atos praticados no processo administrativo.

Art. 130 - Se indeferida a impugnação de que trata o artigo anterior, o infrator poderá recorrer à Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação da decisão no diário oficial.

Art. 131 - A impugnação a que se referem os artigos 128, 129 e 130 será decidida depois de ouvido o agente autuante, que, em seu parecer, opinará pela manutenção total ou parcial dos autos e do termo de intimação, ou pelo deferimento total ou parcial da impugnação.

Art. 132 - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

Art. 133 - Cabe à autoridade sanitária fiscalizadora preparar documentos e fornecer os demais subsídios para a abertura de processo referente a inquéritos contra a saúde pública.

§ 1º - A apuração, instrução e conclusão dos inquéritos a que se refere o *caput* serão de total e exclusiva competência da Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários de 1ª Instância, nos prazos previstos nesta Lei.

§ 2º - A Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários de 1ª Instância e a Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância, na elucidação dos inquéritos contra a saúde pública, poderão requisitar documentos, laudos e informações sobre pessoas físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária.

§ 3º - Após a conclusão do processo referido no *caput*, a Junta de Julgamentos Fiscais Sanitários de 1ª Instância ou a Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância encaminhará o processo ao Secretário Municipal de Saúde para as providências cabíveis junto ao órgão policial, Ministério Público ou Judiciário.

Art. 134 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

Parágrafo único - Não sendo as impugnações julgadas no prazo de 12 (doze) meses, serão aceitas como procedentes as alegações da defesa, até sua decisão, sendo aberto processo administrativo para apuração dos fatos.

Art. 135 - Os prazos mencionados na presente Lei correm ininterruptamente.

Art. 136 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, poderá o auto ser assinado "a rogo", na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 137 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão assentadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 138 - Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obstância, por quem quer que seja, poderá ser coibida com a intervenção judicial ou

policial, para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo das penalidades previstas.

Art. 139 - A Junta de Recursos Fiscais Sanitários de 2ª Instância, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

TÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 140 - O estabelecimento que possuir o Alvará de Autorização Sanitária, ao ser vendido ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará de Autorização Sanitária pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Alvará de Autorização Sanitária, durante as fases de processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências desta Lei.

§ 2º - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará de Autorização Sanitária, continuará responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento a firma ou empresa em nome da qual estiver o Alvará de Autorização Sanitária.

§ 3º - Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências sanitárias formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 141 - O Poder Público Municipal, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis, suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 142 - Os procedimentos para efetuação de análises fiscais, de rotina e coleta de amostras serão executados conforme determinação de normas técnicas especiais.

Art. 143 - Quando a análise fiscal detectar que o produto é impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os documentos fiscais respectivos.

Art. 144 - Na interdição de produtos de interesse da saúde, para fins de análise laboratorial, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela autoridade sanitária fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência destes, por duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - O termo de interdição do produto especificará natureza, tipo, marca, lote, procedência, quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao infrator.

Art. 145 - Os produtos de interesse da saúde suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária fiscalizadora, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal, quando necessário.

Art. 146 - Na interdição de equipamentos de interesse da saúde, como medida cautelar, será lavrado o documento fiscal respectivo, assinado pela autoridade sanitária fiscalizadora e pelo responsável pelo equipamento ou seu representante legal e, na ausência destes, por 2 (duas) testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Do termo de interdição do equipamento constará nome, endereço do responsável, quantidade, especificação do mesmo e razão de sua interdição, sendo lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, destinando-se a segunda ao infrator.

Art. 147 - A interdição do produto, como medida cautelar para a realização de análise fiscal e outras providências requeridas, não poderá, em qualquer caso, exceder o prazo estipulado em legislação pertinente, findo o qual o produto ficará automaticamente liberado.

Art. 148 - O possuidor ou o responsável pelo produto interditado fica proibido 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 fiscalizadora, observado o disposto no artigo anterior, sob pena de responsabilidade civil e criminal.

Art. 149 - Os produtos de interesse da saúde manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados, com anuência do responsável, pela autoridade sanitária fiscalizadora, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - As embalagens e os utensílios que causem danos à saúde, quando não-passíveis de correção dos defeitos, serão apreendidos pela autoridade sanitária fiscalizadora.

§ 2º - A autoridade sanitária fiscalizadora lavrará o auto de infração e o respectivo auto de apreensão, que especificará natureza, marca, lote, quantidade, qualidade do produto e embalagem, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, quando possível.

§ 3º - Se o interessado não se conformar com a inutilização do produto ou embalagem, protestará no documento fiscal respectivo, devendo, neste caso, ser feita coleta de amostra do produto para análise fiscal.

§ 4º - Se o interessado não se conformar com a apreensão e a destinação das embalagens ou utensílios, a autoridade sanitária fiscalizadora lavrará termo de interdição e/ou de apreensão em depósito, até a solução final da pendência.

§ 5º - O reaproveitamento de produtos, embalagens ou utensílios, para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo ou inconveniente à saúde pública, deverá ser autorizado pela autoridade sanitária fiscalizadora competente, e o destino final dos mesmos, que correrá por conta e risco do infrator, será de responsabilidade do técnico habilitado legalmente, por ele designado.

Art. 150 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova.

Art. 151 - O resultado definitivo da análise condenatória de produtos de interesse da saúde oriundos de unidades federativas e municipais diversas será, obrigatoriamente, comunicado à fiscalização e vigilância sanitária competente.

Art. 152 - São obrigatórias a fiscalização e a vigilância sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não-comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no Município, quando a produção se destinar ao comércio municipal, ou quando se tratar de estabelecimento atacadista e varejista.

Parágrafo único - As demais disposições sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal serão regulamentadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 153 - Os preceitos da Lei Municipal nº 4.323, de 13 de janeiro de 1986, e do seu Decreto regulamentador nº 5.616, de 15 de maio de 1987, não-conflitantes com o presente diploma legal e que o complementam continuam em vigor até a completa regulamentação desta Lei.

Art. 154 - Faz parte desta Lei o anexo que trata das multas aos infratores de suas determinações legais.

§ 1º - As multas referidas no *caput* serão fixadas com base na UFPBH vigente no Município.

§ 2º - Os recursos recolhidos em função do poder de polícia sanitária, tendo como fato gerador a ação da fiscalização e vigilância sanitária sobre produtos, serviços, embalagens, utensílios, equipamentos e estabelecimentos de interesse da saúde pública, enquanto taxas e multas, serão integralmente repassados ao Fundo Municipal de Saúde.

Art. 155 - As normas técnicas especiais citadas nesta Lei serão baixadas por ato do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 156 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Belo Horizonte, 12 de janeiro de 1996.

Patrus Ananias de Sousa
Prefeito de Belo Horizonte

ANEXO DAS MULTAS
(O valor em UFPBH deve ser multiplicado por 22,6358 e pela UFIR vigente)

Art. 19 -----	40 UFPBHs
Art. 19 § 1º -----	30 UFPBHs
Art. 20 -----	30 UFPBHs
Art. 21 -----	60 UFPBHs
Art. 22 -----	30 UFPBHs
Art. 23 -----	70 UFPBHs
Art. 24 -----	70 UFPBHs
Art. 27 -----	70 UFPBHs
Art. 27 § 1º -----	30 UFPBHs
Art. 27 § 3º -----	40 UFPBHs
Art. 28 Inc.I -----	40 UFPBHs
Art. 28 Inc.II -----	30 UFPBHs
Art. 28 Inc.III -----	40 UFPBHs
Art. 30 -----	70 UFPBHs
Art. 30 § 1º -----	100 UFPBHs
Art. 30 § 2º -----	70 UFPBHs
Art. 30 § 3º -----	40 UFPBHs
Art. 30 § 4º -----	40 UFPBHs
Art. 31 -----	40 UFPBHs
Art. 31 Par. único -----	70 UFPBHs
Art. 32 -----	30 UFPBHs
Art. 33 -----	70 UFPBHs
Art. 34 -----	70 UFPBHs
Art. 35 -----	70 UFPBHs
Art. 36 -----	70 UFPBHs
Art. 36 Par. único -----	40 UFPBHs
Art. 37 -----	30 UFPBHs
Art. 38 -----	70 UFPBHs

Art. 38 Par. único	70 UFPBHs
Art. 41 Par. único	40 UFPBHs
Art. 43	70 UFPBHs
Art. 46	40 UFPBHs
Art. 46 Par. único	70 UFPBHs
Art. 47	70 UFPBHs
Art. 48	70 UFPBHs
Art. 48 Par. único	40 UFPBHs
Art. 49	30 UFPBHs
Art. 50	100 UFPBHs
Art. 51	100 UFPBHs
Art. 51 Par. único	70 UFPBHs
Art. 52	70 UFPBHs
Art. 53	70 UFPBHs
Art. 54	100 UFPBHs
Art. 56	40 UFPBHs
Art. 56 Par. único	70 UFPBHs
Art. 57	40 UFPBHs
Art. 57 Par. único	40 UFPBHs
Art. 58 Par. único	100 UFPBHs
Art. 59 Inc. I	30 UFPBHs
Art. 59 Inc. II	30 UFPBHs
Art. 59 Inc. III	30 UFPBHs
Art. 60 Inc. I	70 UFPBHs
Art. 60 Inc. II	200 UFPBHs
Art. 63 Par. único	100 UFPBHs
Art. 65	70 UFPBHs
Art. 68	100 UFPBHs
Art. 72 Inc. I	100 UFPBHs
Art. 72 Inc. II	100 UFPBHs
Art. 72 Inc. III	100 UFPBHs
Art. 72 Inc. IV	100 UFPBHs
Art. 72 Inc. V	100 UFPBHs
Art. 72 Inc. VI	100 UFPBHs
Art. 72 Inc. VII	100 UFPBHs
Art. 72 Inc. VIII	100 UFPBHs
Art. 73 Inc. I	40 UFPBHs
Art. 73 Inc. II	40 UFPBHs
Art. 73 Inc. III	40 UFPBHs
Art. 73 Inc. IV	40 UFPBHs
Art. 73 Inc. V	40 UFPBHs
Art. 74	100 UFPBHs
Art. 74 § 1º	100 UFPBHs
Art. 74 § 2º	100 UFPBHs
Art. 76 § 2º	40 UFPBHs
Art. 83	40 UFPBHs
Art. 83 § 1º	30 UFPBHs

Art. 84 -----	30 UFPBHs
Art. 84 Par. único -----	30 UFPBHs
Art. 85 -----	70 UFPBHs
Art. 86 -----	30 UFPBHs
Art. 91 -----	30 UFPBHs
Art. 92 Inc.I-----	30 UFPBHs
Art. 92 Inc. II -----	30 UFPBHs
Art. 92 Inc. III -----	30 UFPBHs
Art. 97 Inc. I -----	40 UFPBHs
Art. 97 Inc. II -----	40 UFPBHs
Art. 97 Inc. III -----	40 UFPBHs
Art. 97 Inc. IV -----	40 UFPBHs
Art. 97 Inc. V -----	40 UFPBHs
Art. 97 Inc. VI -----	40 UFPBHs
Art. 97 Inc. VII -----	40 UFPBHs
Art. 97 Inc. VIII -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. IX -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. X -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XI -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XII -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XIII -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XIV -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XV -----	50 UFPBHs
Art. 97 Inc. XVI -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XVII -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XVIII -----	150 UFPBHs
Art. 97 Inc. XIX -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XX -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXI -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXII -----	200 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXIII -----	200 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXIV -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXV -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXVI -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXVII -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXVIII -----	100 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXIX -----	150 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXX -----	150 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXXI -----	50 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXXII -----	150 UFPBHs
Art. 97 Inc. XXXIII -----	150 UFPBHs
Art. 140 -----	100 UFPBHs
Art. 148 -----	100 UFPBHs

DECRETO Nº 9.017, DE 28 DE NOVEMBRO DE 1996

Altera a redação do art.180 do Regulamento da Lei nº 4.323, de 13 de janeiro de 1986, aprovado pelo Decreto nº 5.616, de 15 de maio de 1987.

O Prefeito de Belo Horizonte, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o disposto no art.1º da Lei nº 4.323, de 13 de janeiro de 1986,

DECRETA:

Art.1º - O art.180 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 5.616/87, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art.180 - Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades abaixo relacionadas, devem ser afastados das atividades do estabelecimento ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente ferimentos e supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecções respiratórias, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

I - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;

II - hotelaria e similares;

III - clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza, de cabeleiros e barbeiros, pedicure e manicure;

IV - outras atividades que exijam contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art.2º - Revogadas as disposições em contrário, especialmente os artigos 177 e 178 do Regulamento da Lei nº 4.323/86, aprovado pelo Decreto nº 5.616/87, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 28 de novembro de 1996.

Patrus Ananias de Souza
Prefeito de Belo Horizonte

Luiz Soares Dulci
Secretário Municipal de Governo

Márcio Antônio Marques Gomes
Secretário Municipal de Atividades Urbanas

PORTARIA SMSA-SUS/BH N°035/96, DE 23 DE
DEZEMBRO DE 1996

Institui o APPCC como método de inspeção dos estabelecimentos de produção/comercialização de alimentos de Belo Horizonte.

INTEGRAMENTE REVOGADA PELO INCISO IV DA PORTARIA SMSA-SUS/BH N° 035/98, DE 09 DE NOVEMBRO DE 1998.

PORTARIA SMSA-SUS/BH N° 036/96, DE 23 DE
DEZEMBRO DE 1996

Aprova Norma Técnica Especial referente às exigências sanitárias para açougues, peixarias e entrepostos, na forma do anexo à presente Portaria.

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS/BH, no uso de suas atribuições legais e, considerando:

A Portaria SMSA-SUS/BH n° 035/96;

O disposto no art.69 da Lei Municipal n° 7.031/96,

RESOLVE:

I - Fica aprovada a Norma Técnica Especial referente às exigências sanitárias complementares ao Regulamento da Lei n° 4.323/86, aprovado pelo Decreto n° 5.616/87, para açougues, peixarias e entrepostos, na forma do anexo à presente Portaria.

II - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Belo Horizonte, 23 de dezembro de 1996.

Cézar Rodrigues Campos
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do sUS/BH

NORMA TÉCNICA ESPECIAL SMSA/SVVS

Art.1º - A presente Norma Técnica Especial institui a Avaliação de Boas Práticas de Prestação de Serviços em açougues, peixarias e entrepostos, visando orientar consumidores e prestadores na obtenção e fornecimento de produtos e serviços com qualidade, que não ofereçam risco à saúde, bem como promover maior interação entre as partes interessadas.

Art.2º - Os estabelecimentos definidos no art,1º serão avaliados pelo Serviço de Vigilância Sanitária, em formulário definido por ato do Departamento de Planejamento e Coordenação das Ações de Saúde, de acordo com a seguinte escala:

AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO
Excelente	10
Muito Bom	8-9
Bom	6-7
Regular	3-4-5
Ruim	0-1-2

§ 1º - A avaliação será realizada a cada 4(quatro) meses, ou quando solicitada formalmente pelo estabelecimento, no caso de correção de irregularidades em prazo inferior a este.

§ 2º - Após cada avaliação será emitido relatório, em formulário apropriado, descrevendo as irregularidades das Boas Práticas de Prestação de Serviços detectadas, sugestões de ações corretivas, frequência e tipo de irregularidades e o número de pontos obtidos pelo estabelecimento.

§ 3º - Ao final de cada avaliação as irregularidades serão discutidas com os responsáveis pela unidade.

Art.3º - Poderão ser incluídos outros tipos de estabelecimentos à listagem prevista no art.1º, conforme normas específicas que vierem a ser regulamentadas.

Art.4º - O Serviço de Vigilância Sanitária fará o monitoramento da correção das irregularidades de acordo com o disposto no Código Sanitário Municipal.

Art.5º - A avaliação do estabelecimento será afixada no mesmo, na forma de selo confeccionado pelo Serviço de Vigilância Sanitária, em escala de cores de acordo com a pontuação obtida.

Parágrafo Único - Os padrões de tamanho, forma e cores do selo de identificação do estabelecimento serão definidos por ato do Departamento de Planejamento e Coordenação de Ações de Saúde.

Art.6º - Esta Norma Técnica entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 23 de dezembro de 1996

Cézar Rodrigues Campos
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS/BH

LEI Nº 7.274, DE 17 DE JANEIRO DE 1997

Dispõe sobre a fiscalização sanitária do transporte de alimentos para consumo humano.

O Povo do Município de Belo Horizonte, por seus representantes, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art.1º - Para os efeitos desta Lei considera-se:

I - Transporte aberto: o realizado em veículo aberto, destinado a transportar leite cru em vasilhames metálicos fechados, bebidas e similares;

II - Transporte aberto com proteção: o realizado em veículo aberto protegido com lonas, plásticos e outros, destinado ao transporte de alimentos acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas e similares;

III - Transporte fechado: o realizado em veículo fechado (baú e containers) à temperatura ambiente, destinado ao transporte de pão e produtos de panificação, produtos cárneos salgados, curados ou defumados, pescado defumado, produtos de confeitaria e similares;

IV - Transporte fechado, isotérmico ou refrigerado: o realizado em veículo fechado, dotado de revestimento isotérmico ou equipamento de refrigeração, destinado ao transporte de carnes e derivados, sucos e outras bebidas a granel, creme vegetal e margarina, alimentos congelados, sorvetes, gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação e refeições prontas para consumo e similares;

Art.2º - Os veículos utilizados nos transportes descritos no artigo anterior devem garantir a integridade e a qualidade dos produtos, impedindo a perda do seu valor nutritivo, a contaminação e a deterioração dos mesmos.

§ 1º - É proibido manter ou transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias que possam contaminá-lo ou romper suas embalagens.

§ 2º - Excetua-se da exigência do parágrafo anterior os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, com substâncias embaladas nas mesmas condições, salvo produtos tóxicos.

§ 3º - É proibido transportar pessoas e animais juntamente com alimentos.

§ 4º - A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

§ 5º - Os veículos de transporte de alimentos devem constar, nas laterais, de forma visível, as seguintes informações:

I - Nome, endereço e telefone da empresa transportadora;

II - A frase: “Transporte de Alimentos”, seguida da palavra “perecível”, quando for o caso;

Art.3º - Os veículos de transporte de alimentos das empresas instaladas no Município devem possuir Certificado de Vistoria Sanitária, mediante inspeção realizada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Municipal competente.

§ 1º - Os veículos referidos no caput deverão ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.

§ 2º - A limpeza do compartimento de carga dos veículos deve ser realizada em conformidade com as Normas Técnicas Especiais expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde e atender aos seguintes requisitos:

I - Não causar dano aos produtos e ser eficiente em relação às características estruturais do compartimento de carga;

II - Deve ser feita com água potável, quando se tratar de resíduos gordurosos, mediante a utilização de detergente neutro.

§ 3º - A desinfecção do compartimento de carga deve ser realizada após sua limpeza, utilizando-se, dentre as técnicas listadas a seguir, a mais adequada às especificidades estruturais de seus componentes:

I - Com água aquecida a não menos de 80º C(oitenta graus centígrados), por contato ou imersão de seus componentes destacáveis, durante 5(cinco) minutos;

II - Com vapor à temperatura não inferior a 96º C(noventa e seis graus centígrados), por meio de mangueiras durante 2(dois) ou 3(três) minutos, e mais próximo da superfície de contato;

III - Com produtos químicos, registrados no Ministério da Saúde, utilizados de acordo com as instruções do fabricante, e de modo a não deixar resíduos e odores que possam ser incorporados aos alimentos.

Art.4º - O compartimento do veículo utilizado para o transporte de produtos alimentícios, deve ser de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável, e possuir:

I - Dispositivos de segurança que impeçam os alimentos e resíduos sólidos e líquidos de derramarem nas vias públicas durante o transporte;

II - Prateleiras e estrados removíveis para a deposição de alimentos que, por suas características, assim o exigirem;

III - Materiais utilizados para proteção e afixação da carga(cordas, encerados, plásticos e outros) compostos por materiais que não constituam

fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados da mesma forma como prescrito no art. 3º desta Lei.

Art.5º - A carga e a descarga deve ser realizada de forma a não acarretar dano ao produto ou à matéria prima alimentar.

Art. 6º - Não é permitido o transporte concomitante de matéria prima ou produtos alimentícios crus, com os alimentos prontos para o consumo, e de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar perigo de contaminação para os demais.

Art.7º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículos fechados e, respeitada a sua classificação, sob as seguintes condições:

I - Refrigerados: na faixa de 6º C(seis graus centígrados);

II - Resfriados: entre 4º C (quatro graus centígrados) e 10º C(dez graus centígrados), ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

III - Aquecidos: acima de 65º C(sessenta e cinco graus centígrados);

IV - Congelados: próximo a -18º C(dezoito graus centígrados negativos) e nunca superior a -15º C(quinze graus centígrados negativos).

Art.8º - O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após seu acondicionamento em recipiente de material adequado, hermeticamente fechado, mantida a temperatura do produto entre 4ºC(quatro graus centígrados) e 6ºC(seis graus centígrados) ou acima de 65ºC(sessenta e cinco graus centígrados).

Art.9º - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos de termômetros adequados e de fácil leitura.

Art.10 - Os resíduos provenientes do processamento de alimentos(ossos, bagaços e similares) deverão ser transportados sob condições que não provoquem agravos à saúde e poluição ambiental.

Art.11 - A infração a qualquer dispositivo desta Lei será punida com multas previstas no Anexo desta Lei.

Parágrafo Único- Os recursos provenientes das multas referidas no caput deste artigo serão repassados integralmente ao Fundo Municipal de Saúde.

Art.12 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Belo Horizonte, 17 de janeiro de 1997.

Célio de Castro
Prefeito de Belo Horizonte

A N E X O

DAS MULTAS A SEREM APLICADAS PELA INFRAÇÃO AOS DISPOSITIVOS ABAIXO RELACIONADOS

DISPOSITIVOS	VALOR EM UFIR
Art.2º	1.100
§ 1º	660
§2º	660
§3º	660
§4º	660
§5º	880
Art.3º	880
§1º	660
§2º	660
§3º	660
Art.4º	
Inc.I	660
Inc.II	660
Inc.III	660
Art.5º	880
Art.6º	880
Art.7º	1000
Art.8º	1000

Art.9º	1000
Art.10	880

LEI Nº 7.279, DE 23 DE JANEIRO DE 1997

Dispõe sobre a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal no Município.

O Povo do Município de Belo Horizonte, por seus representantes, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art.1º - Passam a ser obrigatórias a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no Município,

Art.2º - A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal têm por objetivo:

I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

II - proteger a saúde do consumidor;

III - estimular o aumento da produção.

Art.3º - Para cumprir o disposto nesta Lei, O município desenvolverá, entre outras, ações que visem a:

I - promover a integração entre órgãos de fiscalização municipal, com vista à troca de informações e a definição de ações conjuntas;

II - formular diretrizes técnico normativas, com base nas diretrizes da União e do Estado de Minas Gerais, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária:

III - regulamentar o registro e o cadastro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal;

IV - realizar a inspeção periódica das indústrias de laticínios e de carnes ou que venham a se instalar no Município, e efetuar o controle sanitário dos animais e do procedimento de abate, conforme as normas legais vigentes;

V - promover a divulgação dos resultados das análises dos produtos, com a finalidade de orientar o consumidor;

VI - Investir em recursos humanos e materiais, como forma de garantir a continuidade das ações propostas.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos mencionados só poderão funcionar mediante vistoria do órgão fiscalizador sanitário do Município, que, após atendidas todas as exigências legais, fornecerá o Alvará de Autorização Sanitária.

Art.4º - Estão sujeitos à inspeção e à fiscalização:

I - as matérias primas, os produtos e os subprodutos de origem animal;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel, a cera de abelha e seus derivados.

Art.5º - O Regulamento desta Lei, a ser expedido no prazo de 60(sessenta) dias, contados de sua publicação, disporá sobre:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - o exame das condições para o funcionamento dos estabelecimentos, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias;

III - a fiscalização da higiene dos estabelecimentos;

IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis ou prepostos dos estabelecimentos;

V - a inspeção e reinspeção dos produtos, dos subprodutos e das matérias primas de origem animal, em todas as fases, da produção à comercialização;

VI - a aprovação de tipos, padrões e fórmulas de produtos e subprodutos de origem animal em trânsito no Município;

VII - o Registro Municipal de produto e subproduto de origem animal, bem como a aprovação de rótulo e embalagem, conforme disposições legais em vigor;

VIII - o trânsito no Município de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal;

IX - a coleta de material para análise em laboratório;

X - a verificação de documentação fiscal que comprove a origem do produto colocado à venda, com o intuito de coibir a comercialização de produtos e subprodutos de origem animal clandestinos;

XI - a aplicação de multas e outras penalidades decorrentes de infração às normas sanitárias previstas em Lei;

XII - outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal.

Art.6º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando disposições em contrário.

Belo Horizonte, 23 de janeiro de 1997.

Célio de Castro
Prefeito de Belo Horizonte

DECRETO Nº 9.168, DE 16 DE ABRIL DE 1997

Fixa os preços dos serviços não compulsórios prestados pela fiscalização e vigilância sanitária municipal.

INTEGRALMENTE REVOGADO PELO
DECRETO Nº 9.687, DE 21 DE AGOSTO DE 1998.

PORTARIA SMSA-SUS/BH Nº 11/97, DE 02 DE JUNHO DE 1997

Aprova Norma Técnica Especial referente às exigências sanitárias para salões de beleza, barbearias, manicures, pedicures e similares, na forma do anexo à presente Portaria.

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde de Belo Horizonte - SUS/BH, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando o disposto no art.69 da Lei 7.031/96,

RESOLVE:

I - Fica aprovada a Norma Técnica Especial referente às exigências sanitárias complementares ao Regulamento da Lei nº 4.323/86, para salões de beleza, barbearias, manicures, pedicures e similares, na forma do Anexo à presente Portaria.

II - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Belo Horizonte, 02 de junho de 1997.

Athos de Carvalho
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS/BH

A N E X O

NORMA TÉCNICA ESPECIAL SMSA/SVVS

CAPÍTULO I - DOS MÉTODOS DE ESTERILIZAÇÃO E DESINFECÇÃO

Art.1º - Os instrumentos utilizados nos salões de beleza(tesoura, alicates, afastadores de cutícula e demais objetos metálicos) são considerados artigos emicríticos, uma vez que podem provocar solução e continuidade, devendo portanto, sofrer processos de esterilização ou desinfecção de médio ou alto nível para ter a segurança de uso.

SEÇÃO I - DA ESTERILIZAÇÃO

Art.2º - Os métodos de esterilização física devem ser utilizados da seguinte forma:

I - em autoclave a 121°C(cento e vinte e um graus centígrados) por minuto;

II - em estufa, dotada de termostato e termômetro, à temperatura de 170° C(cento e setenta graus centígrados) por duas horas, devendo o material ser colocado na estufa quando sua temperatura atingir os 170°C, iniciando-se daí a contagem de tempo de esterilização.

Art.3º - Os produtos empregados para esterilização química devem ser utilizados conforme os incisos abaixo:

I - utilizar-se somente de produtos registrados no Ministério da Saúde e que tenham como princípio ativo os aldeídos ou outras substâncias que atendam à legislação específica;

II - respeitar a concentração e tempo de exposição constantes no rótulo do produto;

III - observar a data de validade do produto antes e após sua ativação;

IV - a diluição deverá ser feita por profissional já orientado para que se garanta a eficiência do processo;

V - o produto deve ser mantido tampado, conservado em local fresco e ao abrigo da luz;

VI - seguir as recomendações do rótulo no que se relaciona ao uso de EPI'S(Equipamentos de Proteção Individual);

VII - o manuseio do produto deve ser feito em local ventilado.

Parágrafo Único - A esterilização química só deverá ser utilizada quando for possível a esterilização em autoclave ou estufa.

SEÇÃO II - DA DESINFECÇÃO

Art.4º - A desinfecção física deverá ser feita através de imersão em água fervente e ser efetuada da seguinte forma:

I - fervura prévia da água a ser utilizada no processo por 10(dez) minutos, a fim de se obter a precipitação do óxido de cálcio;

II - após decorrido o prazo estabelecido no inciso anterior, o instrumental deverá ser imerso na água fervente a, no mínimo, 2,5 cm(dois e meio centímetros) da linha d'água e deixado por 30(trinta) minutos em ebulição;

III - após término do processo o material deverá ser retirado com auxílio de pinça, seco com pano limpo e guardado em recipiente com tampa, limpo e seco.

Art. 5º - Os produtos empregados para desinfecção química, além de atender ao disposto no art.3º desta Lei, devem ser utilizados conforme os incisos abaixo:

I - fazer uso somente de produtos registrados no Ministério da Saúde e que tenham como princípio ativo os aldeídos, fenólicos, quaternários de amônio, compostos orgânicos libertadores de cloro ou outras substâncias que atendam à legislação específica;

II - ao fazer uso de hipoclorito de sódio a 1%(um por cento de cloro ativo) para desinfecção de superfícies não metálicas(pedra, cerâmica, artigos de vidro, borracha, plástico e tecidos brancos), aguardar por 30(trinta) minutos para seu uso e enxague;

III - ao usar glutaraldeído, fazer imersão por 30(trinta) minutos numa solução aquosa a 2%(dois por cento).

CAPÍTULO II - DAS RECOMENDAÇÕES GERAIS

Art.6º - Todo material deverá ser lavado com água e sabão e seco antes de ser desinfetado e esterilizado.

Art.7º - Na esterilização por autoclave ou estufa, devem ser seguidas todas as normas e recomendações já existentes sobre estes métodos.

Art.8º - Todos os produtos químicos devem ser usados rigorosamente dentro do prazo de validade.

Art.9º - Os materiais ou equipamentos esterilizados ou desinfetados devem ser guardados em recipientes limpos, tampados e em locais frescos e secos.

Art.10 - Todos os produtos químicos utilizados para esterilização, desinfecção ou para qualquer outro procedimento realizado dentro do estabelecimento, deverão ter registro no Ministério da Saúde.

Art.11 - Antes de cada procedimento, o profissional deve lavar as mãos com água corrente e sabão, bem como as mãos e pés dos clientes a ser atendido.

Art.12 - Caso sejam utilizadas bacias para lavagem, estas deverão ser desinfetadas, obedecendo as seguintes fases:

I - lavagem com água e sabão;

II - secagem com pano seco e limpo;

III - imersão em solução de hipoclorito de sódio a 1% por 30(trinta) minutos;

IV - enxague em água corrente;

V - secagem com pano limpo.

Art.13 - Não será permitida a desinfecção ou esterilização em aparelhos que utilizem lâmpadas ultravioleta.

Belo Horizonte, 02 de junho de 1997

Athos de Carvalho
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS/BH

DECRETO Nº 9.687 DE 21 DE AGOSTO DE 1998

Fixa os preços dos serviços não compulsórios prestados pelo Município de Belo Horizonte.

O prefeito de Belo Horizonte, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto no art.40 da Lei nº 5,641, de 22 de dezembro de 1989,

DECRETA:

Art.1º - Os preços dos serviços não compulsórios prestados pelo Município de Belo Horizonte às pessoas físicas e jurídicas que venham a utilizá-los são os constantes do Anexo deste Decreto.

§ 1º - Os preços dos serviços fixados para os sub-itens 3.2, 3.3, 3.4, e 3.8 do item 3 do Grupo II, correspondem aos valores mínimos a serem cobrados, podendo, para efeito de processo licitatório, ser definido como critério de julgamento, no respectivo edital, o melhor preço ofertado em propostas apresentadas pelos licitantes.

§ 2º - Excepcionalmente, para facilitar a cobrança dos preços dos serviços previstos no item 7 do Grupo II, poderá ser autorizado, por ato do Secretário competente, o arredondamento da segunda casa dos centavos para o múltiplo de 05(cinco) imediatamente anterior, sempre que a aplicação da UFIR resultar em valor fracionado.

Art.2º - O pagamento dos preços fixados no Anexo deste Decreto, será efetuado no ato da solicitação ou prestação do serviço público, de acordo com a natureza do respectivo serviço.

§ 1º - À exceção das guias para recolhimento de preços devidos pela apreensão e diárias de animais, previstos no item 5 do Grupo VI, que terão seus prazos de validade disciplinados por ato do Secretário competente, as guias para recolhimento dos demais preços constantes do Anexo deste Decreto terão validade de 7(sete) dias após sua emissão.

§ 2º - Tratando-se de preços a serem pagos por exercício, a quitação deverá ser efetivada até o último dia do mês de março do ano em curso, ou de acordo com o caput deste artigo, quando o serviço prestado pelo Município venha a ocorrer em data posterior à fixada neste parágrafo.

§ 3º - Tratando-se de preços a serem pagos por ano civil, a quitação deverá ser efetivada de conformidade com o previsto no caput deste artigo.

§ 4º - Para os efeitos deste artigo, os preços fixados no Anexo deste Decreto são devidos integralmente, vedado o fracionamento a qualquer título.

Art.3º - O pagamento dos preços após os prazos previstos no artigo anterior, sujeita-se à incidência de:

I - Correção monetária, nos termos da legislação específica;

II - Multa monetária sobre o valor corrigido do preço, no seguintes percentuais:

a) 2%(dois por cento), se quitado em até 10(dez) dias contados da data do seu vencimento;

b) 5%(cinco) por cento, se quitado no prazo de 11(onze) até 30(trinta) dias contados da data do seu vencimento;

c) 10%(dez por cento), se quitado no prazo de 31(trinta e um) até 60(sessenta) dias contados da data do seu vencimento;

d) 20%(vinte por cento), se quitado após 60(sessenta) dias contados da data de seu vencimento.

III - Juros de mora de 1%(um por cento) ao mês ou fração sobre o valor corrigido do preço.

Art.5º - O fornecimento de exemplares do Diário Oficial do Município, previsto no sub-item 7.2 do item 7 do Grupo VII, poderá ser efetuado através de consignação de vendas a banca de jornais e revistas, com desconto de 30%(trinta por cento) sobre o preço do exemplar.

Art.6º - A Taxa de Fiscalização de Obras Particulares prevista na Lei nº 5.641/89 será exigida por obra e seu valor calculado por metro quadrado(m²) de área líquida de construção ou acréscimo, ou por metro quadrado de loteamento, excluídas as áreas a serem incorporadas ao Patrimônio Público.

Parágrafo Único - Para os casos em que houve recolhimento da taxa mencionada no caput deste artigo em data anterior a 23 de dezembro de 1989, o preço da vistoria para baixa e habite-se de construção será cobrado de acordo com o item 7, do Grupo I.

Art.7º - Mediante despacho fundamentado do Secretário Municipal competente, nos casos de interesse social relevante, a cobrança dos preços previstos neste Decreto poderá ser suspensa temporariamente ou dispensada total ou parcialmente.

Art.8º - Revogadas as disposições em contrário, especialmente os Decretos nº 8.452, de 19 de outubro de 1995, nº 8.590, de 05 de fevereiro de 1996 e o nº 9.168, de 16 de abril de 1997, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 21 de agosto de 1998

Célio de Castro
Prefeito de Belo Horizonte

Paulo Emílio Coelho Lott
Secretário Municipal de governo

Fernando Damata Pimentel
Secretário Municipal da Fazenda

Décio Antonio Duarte
Secretário Municipal de Atividades Urbanas

Rogério Colombini Moura Duarte
Secretário Municipal de Abastecimento

Fernando Almeida Alves
Secretário Municipal de Administração

Juarez Amorim
Secretário Municipal de Meio Ambiente

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde

ANEXO A QUE SE REFERE O DECRETO Nº 9.687/98

I ...

-
-
-

VI - SERVIÇOS PERTINENTES À HIGIENE E À SAÚDE PÚBLICAS

1 - Livros Fiscais Sanitários:

1.1 - Autenticação de Caderneta de Inspeção Sanitária CIS 33,98 UFIR por caderneta;

1.2 - Autenticação de Livros de Registro:

1.2.1 - Estabelecimentos de Apoio Diagnóstico/Terapêutico 33,98 UFIR por livro autenticado;

1.2.2 - Estabelecimentos de Assistência Complementar à Saúde 33,98 UFIR por livro autenticado.

2 - Alvará de Autorização Sanitária:

2.1 - Fornecimento ou renovação de Alvará de Autorização Sanitária 45,30 UFIR por ano;

2.1.1 - Fornecimento de 2º via 45,30 UFIR por ano.

3 - Registro Municipal de Alimentos e Outros Produtos de Interesse da Saúde 45,30 UFIR por Registro.

4 - Exames Laboratoriais para Controle, Orientação e Perícia de Alimentos 33,98 UFIR por Laudo.

5 - Apreensão e diárias de animais:

5.1 - Animais de pequeno porte:

5.1.1 - apreensão 5,20 UFIR

5.1.2 - diárias 5,20 UFIR

5.2 - Animais de médio porte:

5.2.1 - apreensão 10,40 UFIR

5.2.2 - diárias 8,33 UFIR

5.3 - Animais de grande porte:

5.3.1 -apreensão 20,81 UFIR

5.3.2 - diárias 15,61 UFIR

PORTARIA SMSA/SUS -BH N° 026/98
08 DE SETEMBRO DE 1998

“Aprova Norma Técnica Especial visando o controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos no âmbito do município de Belo Horizonte”.

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde-SUS-BH, no uso de suas atribuições legais e regulamentares, e considerando:

- o disposto nas **Leis Federais** n°s 5.991, de 17 de dezembro de 1973; 6.360, de 23 de setembro de 1976 e 6.437, de 20 de agosto de 1977;
- o disposto **nos Decretos Federais** n°s 74.170, de 10 de junho de 1974; 78.992, de 21 de dezembro de 1976; 79.094, de 05 de janeiro de 1977 e 793 de 05 de abril de 1993;
- o disposto **nas Resoluções Estaduais-SES** n° 144, de 06 de janeiro de 1992 e 1.098, de 20 de março de 1998;
- o disposto no artigo 155 e demais disposições da Lei Municipal n° 7.031, de 12 de janeiro de 1996;
- o disposto na proposta de consolidação de legislação sanitária na área, visando o controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos no âmbito do município, elaborado pela equipe composta por Fiscais Sanitários Municipais, com formação escolar superior em Farmácia, nomeados pela Portaria SMSA/SUS n° 024, de 06 de agosto de 1998, em conjunto com o Serviço de Atividades de Fiscalização e Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;
- o disposto no Ofício STA n. 419/98, de 04 de setembro de 1998, do Conselho Regional de Farmácia do Estado de Minas Gerais,

RESOLVE:

I - Fica aprovada a Norma Técnica Especial n° 001/98, integrante do Anexo constante desta Portaria, complementar à Lei Municipal n° 7.031, de 12 de janeiro de 1996, Código Sanitário Municipal, nos termos do seu artigo 155 e demais disposições, visando o controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos no âmbito do município de Belo Horizonte.

II - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 08 de setembro de 1998.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e
Gestor do SUS -BH

ANEXO
NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 001/98
REGULAMENTA O COMÉRCIO DE DROGAS, MEDICAMENTOS, INSUMOS
FARMACÊUTICOS E CORRELATOS NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE BELO
HORIZONTE

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, no âmbito de ação da fiscalização e vigilância sanitária municipal, se regerá nos termos desta Norma Técnica Especial e **abrangerá**:

I - os estabelecimentos, ou locais de comércio, especializados, definidos no Art. 2º, desta Norma Técnica Especial, quais sejam, Farmácia, Drogeria, Ervanaria, Dispensário, Distribuidor, Representante, Importador e Exportador de Medicamentos.

II - as unidades congêneres do serviço público, civil ou militar, da administração direta ou indireta que estejam operando no município de Belo Horizonte;

III - as unidades similares, privativas de instituições particulares, hospitalares ou de qualquer outra natureza, inclusive as de caráter filantrópico ou beneficente, sem fins lucrativos;

IV - estabelecimentos não especificados nos itens anteriores, mas que sejam autorizados através de legislação específica a comercializar os produtos regulamentados nesta Norma Técnica Especial.

Art. 2º - Para efeito do controle sanitário serão observadas as seguintes definições:

I- Droga - substância ou matéria-prima que tenha finalidade medicamentosa ou sanitária;

II- Medicamento - produto farmacêutico, tecnicamente obtido ou elaborado, com finalidade profilática, curativa, paliativa ou para fins de diagnóstico;

III- Insumo farmacêutico - droga ou matéria-prima aditiva ou complementar de qualquer natureza, destinada a emprego em medicamentos, quando for o caso, e seus recipientes;

IV- Correlato - a substância, produto, aparelho ou acessório não enquadrado nos conceitos anteriores, cujo uso ou aplicação esteja ligado à defesa e proteção da saúde individual ou coletiva, à higiene pessoal ou de ambientes, ou a fins diagnósticos e analíticos, os cosméticos e perfumes, e, ainda, os produtos dietéticos, óticos, de acústica médica, odontológicos e veterinários;

V- Órgão fiscal sanitário competente - o órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os órgãos fiscais sanitários competentes das Administrações Regionais, no âmbito municipal, e os demais órgãos fiscais sanitários do Estado e da União;

VI- Laboratório oficial - o laboratório do Ministério da Saúde ou congênere da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e dos Territórios, com competência delegada através de convênio ou credenciamento, destinado à análise de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;

VII- Análise fiscal - a efetuada em drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, destinada a comprovar a sua conformidade com a fórmula que deu origem ao registro;

VIII- Empresa - pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, que exerça como atividade principal ou subsidiária o comércio, venda, fornecimento e distribuição de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, equiparando-se à mesma, para os efeitos da Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, e deste regulamento, as unidades dos órgãos da administração direta ou indireta, da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Territórios, dos Municípios e de suas entidade para - estatais, incumbidas de serviços correspondentes;

IX- Estabelecimento - unidade da empresa destinada ao comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;

X- Farmácia - estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficinais, de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidade hospitalar ou de qualquer outra equivalente de assistência médica;

XI- Drogaria - estabelecimentos de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos em suas embalagens originais;

XII- Ervanaria - estabelecimentos que realize dispensação de plantas medicinais;

XIII- Dispensário de medicamentos - setor de fornecimento de medicamentos industrializados, privativo de pequena unidade hospitalar ou equivalente;

XIV- Dispensação - ato de fornecimento ao consumidor de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a título remunerado ou não;

XV- Distribuidor, representante, importador e exportador - empresa que exerça direta ou indiretamente o comércio atacadista de drogas, medicamentos em suas embalagens originais, insumos farmacêuticos e de correlatos;

XVI- Produto dietético - produto tecnicamente elaborado para atender às necessidades dietéticas de pessoas em condições fisiológicas especiais;

Art. 3º - O comércio de drogas, medicamentos e de insumos farmacêuticos é privativo dos estabelecimentos definidos no artigo 1º, devidamente autorizados pelo órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996 e desta Norma Técnica Especial, sendo que a dispensação de medicamentos somente será permitida em:

I- farmácias;

II- drogarias;

III- dispensário de medicamentos.

Parágrafo único - É igualmente privativa dos estabelecimentos enumerados nos itens I, II e III deste artigo, a venda dos produtos dietéticos definidos no item XVI do artigo anterior, e de livre comércio, a dos que não contenham substâncias medicamentosas.

CAPÍTULO II DO ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 4º - Os estabelecimentos sediados no município, e que se enquadram nas disposições desta Norma Técnica Especial, somente funcionarão quando devidamente autorizados pelo órgão sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, que após atendidas todas as exigências previstas neste instrumento legal, expedirá o Alvará de Autorização Sanitária, sem prejuízo da fiscalização e vigilância sanitária exercida pelos órgãos fiscais sanitários competentes das esferas estaduais e federais.

Art. 5º - O requerimento para solicitação do Alvará de Autorização Sanitária poderá ser feito em qualquer órgão fiscal sanitário competente da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte.

§ 1º - Para requerer o Alvará de Autorização Sanitária, o requerente deverá apresentar:

I - requerimento firmado pelo técnico responsável e pelo representante legal da empresa, dirigido ao órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, requerendo o Alvará de Autorização Sanitária, com endereço completo, inclusive Código de Endereçamento Postal-CEP e telefone, Inscrição Municipal e Código Geral de Contribuinte-CGC;

II - Certificado de Responsabilidade Técnica-CRT, expedido pelo Conselho Regional de Farmácia do Estado de Minas Gerais;

III - prova de relação contratual entre o técnico responsável e a empresa, quando for o caso;

IV - projeto e planta das instalações físicas do estabelecimento, em cópia heliográfica;

V - horário de funcionamento do estabelecimento, equipamentos existentes, recursos humanos com a respectiva jornada e regime de trabalho;

VI - 01(um) exemplar da última Farmacopéia Brasileira, no caso de Farmácia.

§ 2º - A concessão do Alvará de Autorização Sanitária será da alçada do órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, que considerará em sua análise visando a liberação, o Roteiro de Vistoria em Estabelecimentos Farmacêuticos e Congêneres, parte integrante deste documento, acrescido das informações quanto às ações efetuadas, e preenchido pelo órgão fiscal sanitário da respectiva Administração Regional, consoante os quesitos expressos nesta Norma Técnica Especial.

§ 3º - Os Alvarás de Autorização Sanitária concedidos serão publicados no Diário Oficial do Município-D.O.M, para conhecimento público, sendo obrigatório o nome do estabelecimento, seu endereço completo, administração regional a que pertence, número do processo administrativo gerado pelo requerimento, bem como a data de validade do mesmo.

§ 4º - O Alvará de Autorização Sanitária terá validade de 12(doze) meses, a contar de sua expedição, sendo que a sua renovação deverá ser requerida até 31 de março de cada ano e ficará sujeita ao atendimento dos dispositivos pertinentes constantes desta Norma Técnica Especial.

§ 5º - Os estabelecimentos sediados no município, regulamentados por esta Norma Técnica Especial **e que atualmente possuam a licença de funcionamento expedida pela Superintendência de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde**, dentro da validade exigida, serão considerados regularizados para os termos do art. 4º, até o seu vencimento.

§ 6º- Após o vencimento do prazo de validade da licença de funcionamento estadual, o estabelecimento deverá requerer o Alvará de Autorização Sanitária nos termos desta Norma Técnica Especial.

§ 7º - Independente da existência da licença de funcionamento estadual, serão verificados, em todos os estabelecimentos ora normatizados, os demais quesitos instituídos por este Diploma legal.

CAPÍTULO III

DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º - Os estabelecimentos de que trata esta Norma Técnica Especial deverão ser instalados em locais adequados, de forma que a sua localização não traga risco de contaminação aos produtos e equipamentos, e que preferencialmente não se localizem em vias que tenham esgoto a céu aberto e possuam o Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Atividades Urbanas.

Art. 7º - Para concessão do Alvará de Autorização Sanitária, os estabelecimentos definidos nesta Norma Técnica Especial deverão observar as seguintes condições mínimas:

I - construção sólida, sem defeitos de edificação, tais como rachaduras que comprometam a sua estrutura física, vazamentos ou outros que desaconselhem a sua autorização sanitária, e área mínima de 36 metros quadrados para as farmácias e drogarias;

II - iluminação e ventilação adequados;

III - pisos com material de acabamento resistentes, impermeáveis, em bom estado de conservação e que permitam fácil limpeza;

IV - paredes e tetos com material de acabamento resistentes, lisos, de cores claras, impermeáveis e laváveis, em bom estado de conservação;

V - instalações sanitárias adequadas, com paredes e tetos pintados com tinta impermeável de cor clara, que poderá ser acrílica, óleo ou esmalte, lisos e laváveis, em bom estado de conservação, dispendo de pequena área de acesso, também pintada e provida de lavatório, com toalha descartável e sabão líquido, não se aceitando aqueles que se comuniquem diretamente com outras seções do estabelecimento, ressalvadas as administrativas;

VI - ficam desobrigadas de manutenção de instalações sanitárias, nos termos do inciso anterior, aqueles estabelecimentos que sejam instalados em "shopping centers" sediados no município;

VII - cômodo para aplicação de injeções, quando existente, com área mínima de 2,5(dois e meio) metros quadrados e dispendo de lavatório privativo, com paredes e tetos impermeabilizados com material adequado, lisos e laváveis, de cor clara e em bom estado de conservação, contendo obrigatoriamente um toalheiro de papel descartável e sabão líquido;

VIII - cofre ou armário fechado a chave para a guarda de produtos sujeitos a regime especial;

IX - condições adequadas para armazenamento das drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos;

X - controle periódico das prateleiras e estoques de forma a se evitar a dispensação de medicamentos vencidos ou constantes de listas oficiais de medicamentos falsificados;

XI - conferência e controle diário de medicamentos sob regime especial;

XII - existência de livros de registro exigidos em lei para o controle dos medicamentos sob regime especial;

XIII - existência de carimbos adequados, e exigidos em lei para utilização no receituário de medicamentos sob regime especial;

XIV - bom acondicionamento e disposição final de lixo e descarte de resíduos sépticos produzidos no estabelecimento;

XV - existência de indumentários de cor clara e em boas condições de higiene, em número suficiente para todos os funcionários do estabelecimento;

XVI - geladeira(s) em número adequado e em condições de estocar os produtos, que exigirem baixa temperatura para conservação, mantidos com termômetro aferido em seu interior.

XVII - autorização especial para manipulação de substâncias entorpecentes e/ou piscoterápicas, quando for o caso.

CAPÍTULO IV DAS FARMÁCIAS E DROGARIAS

Art. 8º - As **farmácias** deverão, obrigatoriamente, manter laboratório para manipulação de fórmulas magistrais e oficinais, com área mínima de 12(doze) metros quadrados, paredes e tetos impermeabilizados com material adequado, de cor clara, lisos e laváveis, em bom estado de conservação.

§ 1º - O laboratório definido no *caput* é exclusivo das farmácias, sendo vedada a sua instalação nos demais estabelecimentos regulamentados nesta Norma Técnica Especial.

§ 2º - São obrigatórios nos laboratórios previstos neste artigo:

I - pia com água corrente, de aço inox e inteiriças, a fim de se evitar o rejuntamento dos bojos;

II - filtro para água, de vela sob pressão, sendo que para a manipulação será exigido o uso de água especificada na farmacopéia ou literatura correlata;

III - armários adequados para a guarda e conservação dos produtos utilizados na manipulação de fórmulas farmacêuticas;

IV - cofre ou armário fechado a chave para a guarda de produtos sujeitos a regime especial de controle;

V - mesa adequada para manipulação de fórmula farmacêutica, de material liso, resistente e impermeável;

VI - livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento assinados pela fiscalização e vigilância sanitária da administração regional a que pertence, e por esta devidamente rubricado, destinado ao registro diário de todos os trabalhos

realizados, indicando, obrigatoriamente, a data, o nome do técnico responsável e do profissional requisitante, que deverá permanecer obrigatoriamente no laboratório, assinado por seu responsável técnico e exibido à autoridade sanitária sempre que solicitado.

VII - balanças granatária e de precisão, devidamente aferidas a cada 6(seis) meses, mediante comprovação escrita do órgão competente aferidor;

VIII - geladeira(s) em condições de estocar produtos para os estabelecimentos que comercializam mercadorias que exijam baixa temperatura para conservação, mantidos com termômetro aferido em seu interior;

IX - equipamentos e acessórios apropriados para manipulação farmacêutica, em quantidade suficiente e devidamente aferidos.

Art. 9º - Os cômodos para aplicação de injeções, quando existentes, deverão estar providos dos equipamentos necessários, tais como cadeiras, braçadeiras, armários, pia com água corrente, assentada em banca de granito ou material impermeável e lavável, toalha descartável e sabão líquido.

§ 1º - É obrigatório o uso de seringas e agulhas descartáveis, sendo expressamente proibido o seu reaproveitamento, em quaisquer circunstâncias.

§ 2º - As embalagens de seringas, agulhas e escalpos descartáveis, deverão ser apresentadas em embalagens individuais e originais, e serão abertas na presença dos usuários.

§ 3º - Em todos os estabelecimentos regulamentados nesta Norma Técnica Especial, deverá ser afixado, em local visível ao usuário, um quadro nas medidas 0,40 x 0,30 metros, em letras proporcionais ao tamanho do quadro, com os seguintes dizeres:

“É expressamente proibido o reaproveitamento de seringas, agulhas e escalpos descartáveis.

Reclamações: Vigilância Sanitária Municipal/PBH
Endereço: Av. Afonso Pena, 2.336 5º andar
Telefone: (031) 277 - 7790”

§ 4º - Nas drogarias e farmácias este quadro deverá ser afixado na entrada do cômodo destinado à aplicação de injetáveis.

Art. 10 - É proibida a coleta e recebimento de materiais, bem como a execução de exames laboratoriais, nas dependências de quaisquer dos estabelecimentos de dispensação farmacêutica, exceto nos laboratórios de análises clínicas instalados anexos às farmácias, em dependências distintas e separadas, sob a assistência de técnico responsável.

Art. 11 - É proibido fazer propaganda de médicos, laboratórios, ópticas e outros, seja através de cartões, cartazes, bonificações e outras formas, nas dependências dos estabelecimentos de dispensação de produtos farmacêuticos.

§ 1º - É vedado o uso de aparelhos ou o exercício de atividades paramédicas de atribuição exclusiva de outros profissionais de saúde e em desacordo com a legislação vigente.

§ 2º - O comércio e dispensação de produtos de manipulação de fórmulas oficinais e magistrais é privativo de farmácia, não podendo esta aviar receitas de tais produtos sem a presença de responsável técnico, sendo proibida a sublocação dessa atividade e comércio entre estabelecimentos de assistência à saúde, em quaisquer circunstâncias.

§ 3º - É proibida a dispensação e o comércio de drogas e medicamentos manipulados a partir de fórmulas magistrais e oficinais, sem a respectiva receita médica.

§ 4º - É proibido o comércio de produtos manipulados magistrais e oficinais, quando fabricados em série, sem o prévio registro no órgão competente do Ministério da Saúde, ressalvadas as fórmulas de produtos previstas na farmacopéia brasileira.

Art.12 - Os estabelecimentos enquadrados nesta Norma Técnica Especial não poderão dispensar medicamentos sujeitos a regime especial de controle sem a respectiva receita médica.

Art. 13 - As farmácias e drogarias serão obrigadas a exercer plantão, pelo sistema de rodízio, para atendimento ininterrupto à comunidade, cabendo ao Diretor do Departamento de Distrito Sanitário da respectiva administração regional o estabelecimento de escala periódica.

CAPÍTULO V

DAS DISTRIBUIDORAS, REPRESENTANTES, IMPORTADORES E EXPORTADORES DE MEDICAMENTOS

Art. 14 - As Distribuidoras, Representantes, Importadores e Exportadores de Medicamentos e Empresas Congêneres, sediadas no município, somente poderão funcionar após atendidas as determinações desta Norma Técnica Especial.

Art. 15 - As empresas regulamentadas neste capítulo somente poderão comercializar medicamentos, no âmbito municipal, a estabelecimentos enquadrados nesta Norma Técnica Especial.

Art. 16 - Na efetuação das vendas, toda nota fiscal, duplicata ou pedido deverá obrigatoriamente conter o número do Alvará de Autorização Sanitária.

Art. 17 - Observado as disposições desta Norma Técnica Especial, as Distribuidoras de produtos médico hospitalares e de produtos correlatos poderão comercializar medicamentos de venda livre, desde que os mantenha em um cômodo separado e faça suas vendas somente para farmácias, drogarias, hospitais e clínicas.

Parágrafo Único - O cômodo separado previsto neste artigo deverá observar as condições mínimas de higiene e conservação, nos termos desta Norma Técnica Especial.

Art. 18 - Todos os estabelecimentos, deverão estar adaptados com geladeira(s) em condições de estocar os produtos, que exigem baixa temperatura para conservação, mantidas com termômetro aferido em seu interior.

CAPÍTULO VI DO COMÉRCIO DE MEDICAMENTOS HOMEOPÁTICOS

Art. 19 - O comércio dos medicamentos homeopáticos estarão sujeitos ao mesmo controle dos medicamentos alopatas, na forma desta Norma Técnica Especial, observadas as suas peculiaridades.

§ 1º - A farmácia homeopática poderá manipular fórmulas oficinais e magistrais, com obediência da farmacotécnica homeopática.

§ 2º - A manipulação de medicamento homeopático que não conste das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos depende de aprovação do Ministério da Saúde.

Art. 20 - Dependerá da receita médica a dispensação de medicamentos homeopáticos, cuja concentração de substância ativa corresponda às doses máximas farmacologicamente estabelecidas.

Art. 21 - É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos não homeopáticos, em ambiente distinto, desde que estejam em suas embalagens originais.

CAPÍTULO VII DA ASSISTÊNCIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 22 - Os estabelecimentos sediados no município e regulamentados por esta Norma Técnica Especial terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável.

Parágrafo único - O técnico responsável de que trata este artigo será o farmacêutico inscrito no Conselho Regional de Farmácia do Estado de Minas Gerais, na forma da Lei.

Art. 23 - Contarão também, obrigatoriamente, com a assistência de técnico responsável os setores de dispensação dos hospitais, distribuidores de medicamentos, casas de saúde, clínicas de repouso e similares sediados no município, e que dispensem, distribuam ou manipulem medicamentos sob controle especial ou sujeitos a prescrição médica.

Art. 24 - A presença do técnico responsável será obrigatória durante todo o horário de funcionamento dos estabelecimentos mencionados no parágrafo anterior e no *caput* deste artigo.

§ 1º - Os estabelecimentos de dispensação de medicamentos poderão manter técnico responsável substituto, para suprir os casos de ausência do titular.

§ 2º - Todos os estabelecimentos de dispensação de medicamentos, incluindo os serviços ambulatoriais e hospitalares da rede pública e do setor privado, sediados no município, ficam obrigados a fixar, de modo visível, no principal local de atendimento ao público, e de maneira permanente, placa padronizada, com metragens de 0,50 metros de largura por 0,40 metros de comprimento, com inscrições de forma e tamanho legíveis indicando o nome do estabelecimento, o nome do farmacêutico responsável, o número de seu registro no Conselho Regional de Farmácia, seu horário de trabalho no estabelecimento, bem como os números dos telefones da Vigilância Sanitária Municipal e do Conselho Regional de Farmácia, para receberem reclamações ou sugestões sobre infrações à Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996 e a esta Norma Técnica Especial.

CAPÍTULO VI DO RECEITUÁRIO

Art. 25 - Somente será aviada a receita que:

I- estiver escrita à tinta, de modo legível, observadas a nomenclatura e o sistema de pesos e medidas oficiais, indicando a posologia e a duração total do tratamento;

II- contiver o nome do paciente;

III- contiver a data, assinatura e carimbo do profissional, endereço do seu consultório ou residência, e o número de inscrição no respectivo Conselho Regional.

Parágrafo Único - O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equiparados e os demais sob regime de controle especial, de acordo com a sua classificação, obedecerão as disposições da legislação federal específica.

Art. 26 - A receita de medicamentos magistrais e oficinais preparados na farmácia, deverá ser registrada em livro de receituário.

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

Art. 27 - A farmácia, a drogaria e o dispensário de medicamentos terão livros, segundo modelo oficial, destinado ao registro do receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 28 - A farmácia disporá de rótulos impressos para uso nas embalagens dos produtos aviados, deles constando nome, o endereço do estabelecimento, data de validade, número do Alvará sanitário, nome do responsável técnico e o número de seu registro no Conselho Regional de Farmácia.

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

Art. 29 - Os dizeres da receita serão transcritos integralmente no rótulo aposto ao continente ou invólucro do medicamento aviado, com a data de sua manipulação, data de validade, número de ordem do registro de receituário, nome do paciente e do profissional que a prescreveu.

Parágrafo único - O responsável técnico pelo estabelecimento rubricará os rótulos das fórmulas aviadas e bem assim a receita correspondente para devolução ao cliente ou arquivo, quando for o caso.

Art. 30 - A receita, em código, para aviamento na farmácia privativa de instituição hospitalar, somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

Art. 31 - Quando a dosagem do medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidades, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.

Art. 32 - Na ausência do responsável técnico pela farmácia ou de seu substituto, será vedado o aviamento de fórmula que dependa de manipulação na qual figure substância sob regime de controle sanitário especial.

Art.33 - O registro do receituário e dos medicamentos sob regime do controle sanitário especial não poderá conter rasuras, emendas ou irregularidades que possam prejudicar a verificação da sua autenticidade.

CAPÍTULO VIII DA ANÁLISE FISCAL

Art. 34 - Nos termos do art.142 da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996, os procedimentos para efetuação de análises fiscais, de rotina e coleta de amostras serão os constantes deste artigo.

§ 1º - Para efeito de análise fiscal, proceder-se-á, periodicamente, à colheita de amostras dos produtos e materiais, nos estabelecimentos compreendidos nesta Norma Técnica Especial, devendo a autoridade fiscalizadora competente, como medida preventiva, em caso de suspeita de alteração ou fraude, apreender em depósito o estoque existente no local, até o prazo máximo de 60(sessenta) dias, findo os quais o estoque ficará automaticamente liberado, salvo se houver notificação em contrário.

§ 2º - No caso de apreensão e depósito do estoque, devidamente lacrado, a autoridade fiscalizadora competente lavrará o Auto de Apreensão e Depósito correspondente, que assinará, com o representante legal da empresa e o possuidor ou detentor do produto, ou substituto legal, nomeados fiéis depositários, e na ausência ou

recusa destes, quando possível, por 2(duas) testemunhas, especificadas no Auto a natureza e demais características do produto apreendido e o motivo da apreensão.

§ 3º - Os produtos apreendidos em estoque não poderão ser dados ao consumo, desviados, alterados ou substituídos no todo ou em parte, sob pena de ser sumariamente apreendidos, independente da multa e ação penal cabível.

§ 4º - Para análise fiscal serão colhidas amostras que serão colocadas em 03(três) invólucros, lavrando a autoridade fiscalizadora competente o Auto de Colheita de Amostras, em 03(três) vias, que será assinado pelo autuante, pelo representante legal da empresa, pelo possuidor ou detentor do produto, ou seu substituto legal, e, na ausência ou recusa destes, quando possível, por 02 (duas) testemunhas, especificadas no Auto a natureza e outras características do material coletado.

§ 5º - O número de amostras será limitado à quantidade necessária e suficiente às análises e exames.

§ 6º - Dos 03(três) invólucros, tomados individualmente invioláveis e convenientemente lacrados, no ato de Colheita, 01(um) ficará em poder do detentor do produto, com a 2ª (segunda) via do Auto para efeito de recursos; a 1ª(primeira) via remetida ao Laboratório oficial, no prazo máximo de 05(cinco) dias; e a 3ª(terceira) via ficará em poder da autoridade fiscalizadora competente, que será responsável pela integridade e conservação da amostra.

§ 7º - O laboratório oficial terá o prazo de 30(trinta) dias, contados da data do recebimento da amostra, para efetuar a análise e os exames.

§ 8º - Quando se tratar de amostras de produtos perecíveis em prazo inferior ao estabelecido no § anterior, a análise deverá ser feita de imediato.

§ 9º - O prazo previsto no § 7º poderá ser prorrogado, excepcionalmente, até 15 (quinze) dias, por razões técnicas devidamente justificadas.

Art. 35- Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial remeterá imediatamente o laudo respectivo à autoridade fiscalizadora competente, que procederá de acordo com a conclusão do mesmo.

§ 1º - Se o resultado da análise não comprovar alteração do produto, este será desde logo liberado.

§ 2º - Comprovada a alteração, falsificação, adulteração ou fraude, será lavrado, de imediato, Auto de Infração e intimada a empresa para o início do processo.

§ 3º - O infrator terá 20(vinte) dias, contados da lavratura do Auto de Infração, para apresentar defesa escrita ou contestar o resultado da análise, requerendo, na segunda hipótese, perícia de contraprova.

§ 4º - A comunicação do resultado da análise será feita por meio de carta registrada(AR), e no caso de não ser localizado ou encontrado o infrator, por meio de edital a ser publicado no Diário Oficial do Município-D.O.M.

§ 5º - Decorrido o prazo de que trata o § 3º deste artigo, sem que o infrator apresente defesa ou contestação ao resultado da análise, o laudo será considerado definitivo e proferida a decisão pela autoridade sanitária competente, nos termos da Lei Municipal 7.031, de 12 de janeiro de 1996 e desta Norma Técnica Especial.

Art. 36 - A perícia de contraprova será realizada no laboratório oficial que expedir o laudo condenatório, com a presença do perito que efetuou a análise fiscal, do perito indicado pela empresa e do perito indicado pelo órgão fiscalizador, utilizando-se as amostras constantes do invólucro em poder do detentor.

§ 1º - A perícia de contraprova será iniciada até 15(quinze) dias após o recebimento da defesa apresentada pelo infrator, e concluída 15(quinze) dias subsequentes, salvo se condições técnicas exigirem prazo maior.

§ 2º - Na data fixada para a perícia de contraprova, o perito do infrator apresentará o invólucro de amostras em seu poder.

§ 3º - A perícia de contraprova não será realizada se houver indício de alteração ou violação dos invólucros, lavrando-se ata circunstanciada sobre o fato, assinada pelos peritos.

§ 4º - Na hipótese do § anterior, prevalecerá, para todos os efeitos, o laudo da análise fiscal condenatória.

§ 5º - Aos peritos serão fornecidos todos os informes necessários à realização da perícia de contraprova.

§ 6º - Aplicar-se-á à perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, podendo, porém, ser adotado outro método de reconhecida eficácia, se houver concordância dos peritos.

§ 7º - Os peritos lavrarão termo e laudo do ocorrido na perícia de contraprova, que ficarão arquivados no laboratório oficial, remetendo a conclusão ao órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 37 - Nos termos do art.150 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva, em razão de laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova.

Art. 38 - O resultado definitivo da análise condenatória de produtos de interesse da saúde, objetos desta Norma Técnica Especial, e que oriundos de unidades federativas e municipais, será obrigatoriamente comunicado ao órgão de fiscalização e vigilância sanitária respectivo.

Art. 39 - Configurada infração por inobservância de preceitos ético-profissionais, o órgão sanitário fiscalizador competente da Secretaria Municipal de Saúde comunicará o fato ao Conselho Regional de Farmácia do Estado de Minas Gerais.

Art. 40 - No caso de dúvida quanto aos rótulos, bulas e ao acondicionamento de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a fiscalização lavrará o competente Auto de Apreensão para 03 (três) unidades do produto, das quais uma será remetida para exame no órgão sanitário competente, uma ficará em poder do órgão fiscalizador municipal e a outra em poder do detentor do produto. de Apreensão.

Parágrafo único - Constatada a irregularidade pelo órgão sanitário competente, será lavrado auto de infração, aplicando-se as disposições constantes da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

CAPÍTULO IX **DA DESTINAÇÃO FINAL DOS RESÍDUOS SÉPTICOS E FARMACÊUTICOS**

Art. 41 - O descarte de resíduos sépticos deverá ser efetuado em lixeira com tampa e pedal, forrada com sacos plásticos padrão ABNT, sendo que o material pérfuro-cortante deverá, primeiramente, ser descartado em coletor rígido padrão ABNT.

Parágrafo único - A disposição final do lixo e resíduos seguirão a regulamentos constantes nas normas da ABNT e legislação pertinente.

Art. 42 - As drogas, medicamentos, correlatos e insumos farmacêuticos previstos nesta Norma Técnica Especial, alterados, deteriorados ou com prazo de validade expirado, e que apresentam riscos à saúde individual ou coletiva, deverão ser encaminhados pelo órgão sanitário fiscalizador competente da Secretaria Municipal de Saúde e das Administrações Regionais ao aterro sanitário da Superintendência de Limpeza Urbana de Belo Horizonte- S.L.U para efetiva destruição.

§ 1º - Os proprietários, locatários, responsáveis, administradores ou seus procuradores das empresas, estabelecimentos e congêneres sediados no município, e regulamentados nesta Norma Técnica Especial, deverão recolher os produtos referidos no § anterior, relacioná-los em lista própria, e armazená-los em local adequado, até a visita do Fiscal Sanitário Municipal.

§ 2º - O Fiscal Sanitário Municipal, em sua inspeção rotineira nos estabelecimentos regulamentados nesta Norma Técnica Especial, encontrando produtos que se enquadrem nos termos do parágrafo anterior, se estiverem na prateleira ou no estoque, os apreenderão com capitulação de multa. Estando os mesmos previamente separados, procederá apenas a sua apreensão.

§ 3º - Todos os produtos apreendidos serão enviados ao Serviço de Vigilância Sanitária das Administrações Regionais ou da Secretaria Municipal de Saúde, que mediante escala os encaminharão à Superintendência de Limpeza Urbana de Belo Horizonte- S.L.U, para a sua devida destruição.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 43 - A Fiscalização e Vigilância Sanitária dos estabelecimentos e empresas regulamentados nesta Norma Técnica Especial, nos termos do artigo 107 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, será de competência dos Fiscais Sanitários Municipais, em ação individualizada ou em conjunto com as demais autoridades sanitárias definidas em Lei.

§ 1º - O gerenciamento e distribuição dos Fiscais Sanitários Municipais para fiscalização e vigilância sanitária nos estabelecimentos previstos nesta Norma Técnica Especial, será de competência do órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, através de ato interno de serviço.

§ 2º - A composição de equipes multidisciplinares ou grupos de fiscalização profissional sanitária e técnica, para vistoria nos estabelecimentos regulamentados nesta Norma Técnica Especial, quando necessário, será de exclusiva competência do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 44 - As penalidades às infrações aos dispositivos fixados nesta Norma Técnica Especial serão capitulados observados os preceitos contidos na Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, em especial do art. 97 e de seus incisos que forem compatíveis.

Art. 45 - Toda a legislação sanitária federal, estadual e municipal em vigor referente ao assunto ora regulamentado, não conflitante com esta Norma Técnica Especial, serão plenamente utilizadas pelas autoridades sanitárias competentes, nos termos do art.107 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art. 46 - Em anexo à esta Norma Técnica Especial, encontra-se um modelo para um roteiro de inspeção fiscal sanitária em estabelecimentos farmacêuticos e congêneres, objetivando uniformização de procedimentos para concessão do Alvará de Autorização Sanitária.

Art. 47 - A presente Norma Técnica Especial poderá ser revista a qualquer tempo, e será atualizada de acordo com a necessidade, segundo normas legais regulamentares supervenientes.

Belo Horizonte, 08 de setembro de 1998.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS-BH

ANEXO À PORTARIA Nº 026/98

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE/PBH
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL**

**ROTEIRO DE VISTORIA EM ESTABECIMENTOS FARMACÊUTICOS E
CONGÊNERES**

I - INTRODUÇÃO:

Nome do Estabelecimento	
Razão Social	
Atividade	
CGC	
Endereço	Nº
Bairro	
Cidade	CEP
TELEFONE	
DISTRITO SANITÁRIO	
.....	
.....	
Responsável Técnico	
CRFMG	
Horário de Assistência: : às : e de : às :	
Responsável Técnico Substituto	CRFMG
Horário de Assistência: : às : e de : às :	
Proprietário	

Horário da Visita Funcionamento	Horário de
: às :	: às :

II - DOCUMENTAÇÃO

1 – Possui Alvará de funcionamento da Vigilância Sanitária? () *SIM* () *NÃO*

Número e data do último Alvará: _____ /___/___

Se **não possui**, lavrar TI, 30 dias, art.5º, da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98.

22 – Possui Certificado de Responsabilidade Técnica do CRFMG para o presente exercício?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não possui**, lavrar TI, 30 dias, art.5º, § 1º, inc. II, da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98.

3 – Possui placa padronizada conforme decreto 793/93 e () *SIM* () *NÃO*

Portaria 93/93 – SVS/MS?

Se **não possui**, lavrar TI, 30 dias, art.24, § 2º, da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

4 – Possui autorização especial para manipulação de Substância entorpecentes e/ou psicoterápicos? () *SIM* () *NÃO*

Se **não possui**, e manipule tais substâncias, lavrar TI, 30 dias, art.7º, inc. XVII da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

5 – Possui Alvará de localização expedido pela Secretaria Municipal de Atividades Urbanas da PBH?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não possui**, lavrar TI, 30 dias, art. 6º, da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

III - AVALIAÇÃO

1 – Farmacêutico responsável técnico presente?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art. 24, da Portaria SMSA/SUS -BH nº: 026/98

2 – Farmacêutico responsável técnico substituto presente?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavar TI, 30 dias, art.24, § 1º da Portaria SMSA/SUS -BH nº: 026/98

3 – Condições higiênico-sanitárias adequadas?

() *SIM* () *NÃO*

(Se **não**, lavar TI, 30 dias, art. 7º, Portaria SMSA /SUS-BH nº: 026/98

4 – Instalações sanitárias adequadas?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavar TI, 30 dias, art.7º, inc. V, da Portaria SMSA/SUS -BH nº: 026/98.

5– Possui cômodo para aplicações de injetáveis adequado?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavar TI, 30 dias, art. 7º, inc. VII, da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

5.1– Possui quadro de aviso de uso obrigatório de artigos

() *SIM* () *NÃO*

descartáveis, afixado no cômodo de aplicação de injeção, conforme Portaria 03/86 – SVS/MS?

Se **não**, lavar TI, 30 dias, art.9º, § 3º, da Portaria SMSA/SUS -BH nº: 026/98

6 – LABORATÓRIO DE MANIPULAÇÃO

6.1 – Condições higiênico-sanitárias adequadas?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não forem**, lavar TI, 30 dias, art.8º, § 2º da Portaria SMSA/SUS -BH nº: 026/98

6.2 – Área mínima de 12 m²?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavar Termo de Interdição, art. 8º, Portaria SMSA/SUS-BH nº 026/98, ou prazo de 30 dias)

6.3 – Equipamentos e mobiliários necessários?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art. 8º, § 2º, da Portaria SMSA/SUS -BH nº: 026/98

6.4 – Existe livro de Receituário Geral para registro de receituário de manipulação?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art. 8º, § 2º, inc. VI Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

IV – CONDICÕES DE FUNCIONAMENTO

1 – Condições de armazenamento dos medicamentos adequada?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art.7º, inc. IX da Portaria SMSA/SUS-BH nº:026/98

2 – Existe um controle para se evitar a dispensação de medicamentos vencidos?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art. 7º, inc.X da Portaria SMSA/SUS -BH nº: 026/98

3 – Conferência e controle de medicamentos sob regime especial adequada?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art.7º, inc.XI da Portaria SMSA/SUS -BH nº: 026/98

3.1 – Armário fechado com tranca para guarda de medicamentos sob especial controle?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art.7º,inc.VIII, Portaria SMSA/SUS-BH nº:026/98

3.2 – Livros para registro de medicamentos sob especial controle?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art.7º, inc.XII da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

3.3 – Escrituração atualizada e confere com estoque de medicamentos controlados?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art.7º, inc. XI 5 , da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

3.4 – Existem carimbos adequados utilizados no receituário de medicamentos controlados?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art. 7º, inc.XIII da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

4 – Possui geladeira para uso exclusivo no armazenamento de imunobiológicos que exijam baixa temperatura para conservação?

() *SIM* () *NÃO*

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art.7º, inc. XVI, da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

5 – São utilizados instrumentos para fins diagnósticos e/ou terapêutico?

() *SIM* () *NÃO*

Se **sim**, lavrar TI para sua cessação, 30 dias, art.11, § 1º da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

6 – Existe coleta e recebimento de materiais e execução de exames laboratoriais na dependência do estabelecimento?

() *SIM* () *NÃO*

Se **sim**, e o estabelecimento não for Farmácia, lavrar TI suspendendo tal atividade, 30 dias, Art.10 da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

7 – Existe propaganda de médicos, laboratórios, óticas e outros nas dependências do estabelecimento?

() *SIM* () *NÃO*

Se **sim**, lavrar TI, proibindo-a, 30 dias, art. 11 da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

8 – Existe dispensação e produtos farmacêuticos contrariando

() *SIM* () *NÃO*

normas legais e técnicas?

Se **sim**, lavrar TI, 30 dias, art.3º da Portaria SMSA/SUS-BH nº: 026/98

9 – Executa práticas de acondicionamento e disposição final do () *SIM* () *NÃO*

lixo e resíduos produzidos no estabelecimento farmacêutico?

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art.41 da Portaria SMSA/SUS -BH nº 026/98

10 – Utilização de indumentária de cor clara e boas condições de () *SIM* () *NÃO*

higiene pelos atendentes no estabelecimento?

Se **não**, lavrar TI, 30 dias, art 7º, inciso XV da Portaria SMSA/SUS -BH nº: 026/98

Belo Horizonte,

RESPONSÁVEL TÉCNICO

OU

RESPONSÁVEL TÉCNICO SUBSTITUTO

REPRESENTANTE DO ESTABELECIMEN-

TO OU DA EMPRESA

FISCAL SANITÁRIO MUNICIPAL

(NOME / BM/ REGIONAL)

OBS.: ESTE ROTEIRO DEVERÁ SER PREENCHIDO PELO FISCAL SANITÁRIO MUNICIPAL, NO ÂMBITO DA ADMINISTRAÇÃO REGIONAL ONDE FOR LOTADO, DENTRO DE SUA ROTINA NORMAL DE TRABALHO.

EM CASO DE LAVRATURA DE TERMO DE INTIMAÇÃO-TI, QUANDO DA SUA CONFERÊNCIA, EM CASO DE NÃO ATENDIMENTO DEVERÁ SER LAVRADO AUTO DE INFRAÇÃO(MULTA).

O PROCESSO DE REQUERIMENTO DE ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA, QUE DER ENTRADA NA REGIONAL, SOMENTE DEVERÁ SER ENCAMINHADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, PARA OS FINS DE CONCESSÃO OU NÃO DO MESMO, FINDO O PRAZO PARA ATENDIMENTO OU NÃO DOS TERMOS DE INTIMAÇÃO LAVRADOS, NO PROCESSO DEVERÃO SER ANEXADOS O

ROTEIRO DE VISTORIA E UMA CÓPIA DE TODOS OS DOCUMENTOS FISCAIS LAVRADOS.

TODOS OS TT'S DEVERÃO SER LAVRADOS CONJUGANDO-SE OS ARTIGOS DA PRESENTE PORTARIA COM O ART.113 DA LEI 7.031, DE 12 DE JANEIRO DE 1996.

OS AUTOS DE INFRAÇÃO DEVERÃO SER LAVRADOS CONJUGANDO-SE OS ARTIGOS DA PRESENTE PORTARIA COM O ART. 111 E O INCISO ADEQUADO DO ART. 97, AMBOS DA LEI 7.031, DE 12 DE JANEIRO DE 1996.

PORTARIA SMSA/SUS -BH N° 031/98
30 DE SETEMBRO DE 1998

“Aprova Norma Técnica Especial sobre Fiscalização
Sanitária do Transporte de Alimentos para Consumo Humano
no âmbito do município de Belo Horizonte e dá outras
providências.”

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde-SUS/BH, no uso de suas atribuições legais e regulamentares, e considerando:

O disposto na Lei Municipal nº 7.274, de 17 de janeiro de 1997;

O disposto no “Manual de Boas Práticas de Transporte e Armazenagem de Alimentos”, editado pela Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos-SBCTA, em 1993,

RESOLVE:

I - Fica aprovada a Norma Técnica Especial nº 002/98, o Roteiro de Vistoria Sanitária em Veículos de Transporte de Alimentos para Consumo Humano e o Certificado de Vistoria Sanitária, integrantes dos Anexos I, II e III desta Portaria, visando a fiscalização sanitária do transporte de alimentos para consumo humano no âmbito do município de Belo Horizonte, conforme dispõe a Lei Municipal nº 7.274, de 17 de janeiro de 1997.

II - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 30 de setembro de 1998.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e
Gestor do SUS -BH

ANEXO I

NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/98

Regulamenta a Fiscalização Sanitária do Transporte de Alimentos para Consumo Humano e normatiza o Certificado de Vistoria Sanitária.

Art.1º - A vistoria fiscal sanitária em veículos de transporte de alimentos, normatizados pela Lei Municipal nº 7.274, de 17 de janeiro de 1997, no âmbito do município de Belo Horizonte, se regerá, no que for compatível, nos termos desta Norma Técnica Especial, objetivando a garantia da integridade e a qualidade dos produtos transportados de forma a impedir a perda do valor nutritivo, a contaminação e deterioração dos mesmos.

Art. 2º- As empresas transportadoras, distribuidoras, atacadistas e varejistas devem atender aos procedimentos descritos nesta Norma Técnica Especial para manutenção da qualidade dos alimentos.

§ 1º - O prazo ou data de validade e a temperatura de conservação, quando estas forem estabelecidas pelo fabricante e constantes dos rótulos, devem ser rigorosamente respeitadas e os produtos em desacordo com os mesmos não devem ser comercializados.

§ 2º - As instruções sobre o empilhamento, quando existentes, devem ser rigorosamente respeitadas.

Art. 3º - Além das disposições constantes da Lei Municipal nº 7.274, de 17 de janeiro de 1997, na vistoria de veículos de transporte de alimentos para consumo humano, deverá ser observado:

I - compartimento de carga limpo, sem odores e pontas(pregos, lascas,etc) que possam danificar as embalagens;

II - piso e latarias da carroceria isentos de frestas ou buracos que permitam a passagem de umidade e/ou poeira para a carga;

III - ausência de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores intensos;

IV - quando o veículo destinado ao transporte de alimentos para consumo humano for de carroceria aberta, deverá atender as seguintes disposições:

a) possuir lonas e forrações impermeáveis, isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água ou sujeira, devendo estar limpas, secas e sem odores ou resíduos que possam contaminar a carga ou sujar as embalagens;

b) a totalidade da carga deve ser envelopada, revestida e coberta com lona impermeável por fora das guardas da carroceria;

c) o emblocamento deve ser firme e a amarração deve ser bem feita, usando cantoneira para evitar danos ocasionais pelas cordas;

d) as lonas devem ser dispostas bem esticadas para evitar eventual acúmulo de água em superfície.

Art. 4º - O veículo destinado ao transporte de alimentos resfriados ou congelados deve ser dotado de instrumentos que permitam controle(e preferencialmente também registro) das condições de temperatura e umidade.

§ 1º - Os equipamentos de refrigeração devem ser conservados e mantidos em perfeitas condições de funcionamento.

§ 2º - Os equipamentos de refrigeração devem ser degelados e higienizados com frequência apropriada.

§ 3º - No veículo dotado de equipamentos de refrigeração, o empilhamento deve ser efetuado de maneira a permitir circulação do ar frio.

Art. 5º - As operações de carga e descarga do veículo devem ser executadas em local protegido de chuva.

Art. 6º - As embalagens não deve ser pisoteadas, nem servir de assento quando do carregamento.

Art. 7º - Os estrados, se utilizados, devem estar secos, limpos e isentos de odores e infestações.

Art. 8º - Os alimentos não devem ser transportados juntamente com produtos tóxicos, perigosos ou susceptíveis de contaminá-los ou alterar suas características organolépticas.

Art.9º - O Certificado de Vistoria Sanitária, instituído pelo Art. 3º da Lei Municipal 7.274, de 17 de janeiro de 1997 será expedido após vistoria do Serviço de Vigilância Sanitária

onde for requerido, observadas todas as exigências constantes da Lei e desta Norma Técnica Especial.

§ 1º - O modelo padronizado do Certificado de Vistoria Sanitária passa a ser o constante do Anexo II, integrante desta Portaria.

§ 2º - A concessão do Certificado de Vistoria Sanitária será de competência do Serviço de Atividades de Fiscalização e Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, que considerará em sua análise o Roteiro de Vistoria, preenchido no âmbito Regional, bem como o atendimento de todos os quesitos expressos na Lei 7.274/97 e nesta Norma Técnica Especial.

Art. 10 - O Roteiro do Vistoria Sanitária em Veículos de Transporte de Alimentos, constante do Anexo III, integrante desta Portaria, objetiva uniformizar os procedimentos de inspeção para concessão do Certificado de Vistoria Sanitária instituído pelo Art. 3º da Lei Municipal 7.274, de 17 de janeiro de 1997.

Parágrafo Único - As irregularidades detectadas nas vistorias fiscais nos veículos de transporte de alimentos para o consumo humano, deverão ser coibidas com a aplicação da Lei 7.274, de 17 de janeiro de 1997 e demais normas sanitárias vigentes na área, **sendo obrigatório** a lavratura de Auto de Infração, no caso de não atendimento da Advertência lavrada nos termos da lei, e indicados no Roteiro.

Art. 11 - As penalidades às infrações aos dispositivos fixados nesta Norma Técnica Especial serão capitulados, observados os preceitos contidos na Lei Municipal nº 7.274, de 17 de janeiro de 1997, em especial de seu Anexo.

Art. 12 - A presente Norma Técnica Especial poderá ser revista a qualquer tempo, e será atualizada de acordo com a necessidade, segundo normas legais regulamentares supervenientes.

Belo Horizonte, 30 de setembro de 1998.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e
Gestor do SUS-BH

ANEXO II

CERTIFICADO DE VISTORIA SANITÁRIA DE VEÍCULOS DE TRANSPORTES DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

O Serviço de Atividades de Fiscalização e Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, por requerimento da empresa: _____, situada à Rua/Av.: _____ n° _____, Bairro: _____ CEP: _____, CGC n°: _____, Inscrição Municipal n°: _____, após vistoria e análise dos procedimentos de limpeza e desinfecção, CERTIFICA que o veículo placa n°: _____, encontra-se em conformidade com o disposto na Portaria SMSA-SUS/BH n° /98 e na Lei Municipal n° 7.274, de 17 de janeiro de 1997.

Belo Horizonte,

Chefe do Serviço de Atividades de Fiscalização e Vigilância Sanitária-SMSA-SUS/BH

ANEXO III

ROTEIRO DE VISTORIA SANITÁRIA EM VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ROTEIRO DE VISTORIA SANITÁRIA EM VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE- SUS/ PBH SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA			
EMPRESA TRANSPORTADORA:		DISTRITO:	
CGC:		INSCRIÇÃO MUNICIPAL:	
PLACA DO VEÍCULO:	AAS/CIS:	TIPO DE VEÍCULO: (BAÚ FECHADO/ABERTO/ABERTO LONADO/FECHADO ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO)	
ENDEREÇO:		N ^o	BAIRRO:
RAMO DE ATIVIDADE:			
NOME DO RESPONSÁVEL (Presente no local):			CPF / IDENTIDADE:

AVALIAÇÃO SANITÁRIA

1- CONDIÇÕES DO VEÍCULO	SITUAÇÃO
1.1- Possui Certificado de Vistoria Sanitária ? Se não, lavrar ADV., art.9º da Portaria SMSA-SUS/BH nº combinado com o art. 3º da Lei 7.274/97.	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
1.2 - Possui vestígios/resíduos de que transportou produtos químicos tóxicos ou qualquer outro que possa contaminar o produto? Se sim, lavrar ADV, art. 8º da Portaria SMSA-SUS/BH nº combinado com o art. 2º, § 1º da Lei 7.274/97.	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
1.3- Possui boas condições de higiene e limpeza da carroceria? Se não, lavrar ADV., Art. 3º da Portaria SMSA-SUS/BH nº combinado com o art. 3º, § 2º da Lei 7.274/97.	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO

1.4- Possui boas condições do assoalho, paredes, tetos e guardas do veículo? SIM NÃO

Se não, lavrar ADV., Art. 3º da Portaria SMSA-SUS/BH nº combinado com o art. 3º, § 3º da Lei 7.274/97.

1.5- A lona/corda utilizada está em bom estado de conservação e higiene? SIM NÃO

Se não, lavrar ADV., art. 3º da Portaria SMSA-SUS/BH nº combinado com o art. 4º, inciso III da Lei 7.274/97.

1.6- É transportado pessoas e animais junto com os alimentos? SIM NÃO

Se sim, lavrar ADV., Art. 2º, § 3º da Lei 7.274/97.

1.7- A cabine do motorista está totalmente isolada da Parte que contém os alimentos? SIM NÃO

Se não, lavrar ADV., Art. 2º, § 4º da Lei 7.274/97.

1.8- Constam nas laterais do veículo as informações quanto ao nome, endereço e telefone da empresa transportadora, bem como os dizeres: “Transporte de Alimentos, e perecível, quando for o caso” SIM NÃO

Se não, lavrar ADV., Art. 2º, § 5º da Lei 7.274/97.

1.9- O veículo possui dispositivo de segurança que impeça o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos durante o transporte? SIM NÃO

Se não, lavrar .ADV., Art.3º, inciso IV, da Portaria SMSA-SUS/BH nº combinado com Art. 4º, inciso I da Lei 7.274/97.

1.10 - Os recipientes utilizados no transporte de produtos perecíveis são confeccionados de material liso, resistente, atóxico e lavável? SIM NÃO

Se não, lavrar ADV., Art. 8º da Portaria SMSA-SUS/BH nº , combinado com Art. 4º, da Lei 7.274/97.

1.11- Os equipamentos de refrigeração estão em perfeito estado de funcionamento e garantem a manutenção da temperatura recomendada pelo fabricante? SIM NÃO

Se não, lavrar ADV., Art. 4º, § 1º da Portaria SMSA-SUS/BH nº , combinado com Art. 7º da Lei 7.274/97.

1.12 - Os termômetros e registradores de temperatura estão em perfeito estado de conservação e funcionamento? SIM NÃO

Se não, lavrar ADV., Art. 4º da Portaria SMSA-SUS/BH nº , combinado com Art. 9º da Lei 7.274/97.

1.13 - Existe separação no transporte de alimentos crus e alimentos prontos para o consumo? SIM NÃO

Se não, lavrar ADV., Art. 6º da Lei 7.274/97.

1.14 - As refeições prontas para o consumo imediato estão sendo SIM NÃO

transportadas em veículo isotérmico fechado, e conservados a temperatura em torno de 4° C, e não superiores a 6° C, ou acima de 65° C, quando for o caso?

Se não, lavrar ADV., Art. 8º da Lei 7.274/97.

1.15 - Os alimentos congelados estão sendo transportados a temperaturas em torno de -18°C e nunca superior a -15°C ?

SIM NÃO

Se não, lavrar ADV, Art. 7, inciso IV da lei 7274/97.

1.16 - O transporte de alimentos resfriados está sendo realizado entre 4 e 10° C, ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem?

SIM NÃO

Se não, lavrar ADV., Art. 2º, § 1º da Portaria SMSA-SUS/BH nº , combinado com Art. 7º, inciso II da Lei 7.274/97.

1.17 - O transporte de alimentos refrigerados está sendo realizado na faixa de 6°C?

SIM NÃO

Se não, lavrar ADV., Art. 7º da Lei 7.274/97.

2- OBSERVAÇÕES

3- PARECER DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

FISCAL SANITÁRIO MUNICIPAL / BM:

ASS. DO RESPONSÁVEL:

LOCAL:

DATA:

HORA:

OBS: 1) GLOSSÁRIO:

ADV: Advertência.

OBS: 2) Este roteiro de vistoria sanitária em veículos de transporte de alimentos para consumo humano, objetiva uma uniformização de procedimentos fiscais e contempla situações básicas previstas, de um modo geral. O Fiscal Sanitário Municipal, deverá aplicar a Lei Municipal 7.274, de 17 de janeiro de 1997, conforme direcionado pelo roteiro, lavrando os documentos próprios lá indicados para as irregularidades identificadas, no momento vistoria. Quando do seu retorno, deverá relatar no espaço reservado para tal, a situação atualizada, ou seja, o cumprimento ou não das exigências feitas anteriormente, aplicando as sanções devidas, indicadas na Lei, em caso de não cumprimento. Outras ações aqui não identificadas, mas que se tornarem necessárias, e previstas nas demais legislações sanitárias em vigor, deverão ser plenamente utilizadas e aplicadas pelo Fiscal Sanitário.

OBS.3 - Todos os Autos de Infração, quando lavrados, deverão estar conjugados com os artigos da presente Portaria, da Lei 7.274/97 e o art. 111 da Lei 7.031/96.

INSTRUÇÃO DE SERVIÇO VISA/JJF1SA/001/98

O Serviço de Atividades de Fiscalização e Vigilância Sanitária e a Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância administrativa da Secretaria Municipal de Saúde, objetivando uma padronização dos procedimentos necessários à interposição dos procedimentos necessários à interposição de recursos junto às Juntas de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª e 2ª Instâncias, bem como o recebimento de documentação necessários para autenticação de Caderneta de Inspeção Sanitária-CIS e para o requerimento de Alvará de Autorização Sanitária-AAS,

RESOLVEM:

I - Os recursos deverão ser formulados através de requerimento ao órgão atuante, em 2(duas) vias, firmados pelo responsável e/ou representante legal;

II – Deverá ser apresentado junto com o requerimento cópia xerográfica legível do documento fiscal que gerou o recurso, CGC, Inscrição Municipal e CPF, atualizados;

III – As impugnações, conforme dispõe a Lei Municipal nº 7.036/96, só poderão ser aceitas para cancelamentos de Autos de Infração, Termo de Intimação e Termo de Interdição;

IV – Os autos de Infração só deverão ser lançados no sistema informatizado, após o vencimento do prazo de 20(vinte) dias para recurso. Tal determinação deve ser cumprida imediatamente, para que sejam evitados os problemas advindos do envio de cobrança ao infrator, pela Secretaria Municipal da Fazenda, antes do vencimento do prazo para recurso a que o infrator legalmente tem direito;

V – O prazo para recursos em 2ª Instância, após o resultado do julgamento em 1ª Instância, é de 10(dez) dias, conforme dispõe o art.130 da Lei nº 7.031/96, sendo necessário para efetivação dos recursos, a apresentação dos mesmos documentos descritos nos itens I, II;

VI – A suspensão de interdição, de quaisquer espécie, seja de estabelecimentos, produtos, seja de equipamentos, etc, nos termos do art.125 da Lei nº 7.031/96, é de competência exclusiva da Junta de Julgamento Fiscal Sanitário de 1ª Instância, devendo a ela ser endereçado o requerimento fundamentado do interessado, sendo expressamente proibido tal desinterdição por parte dos Serviços de Vigilância Sanitária ou por qualquer outro órgão.

VII – Autenticação de Cadernetas de Inspeção Sanitária:

- a) Para Estabelecimentos Novos: apresentar 1(uma) Caderneta de Inspeção Sanitária, que pode ser adquirida em qualquer papelaria/banca de jornais e revistas do município, acompanhada de cópia xerox do CPF/CGC atualizados; Contrato Social e GAM-Guia de Arrecadação Municipal quitada;
- b) Para atualização de endereço: apresentar uma nova Caderneta, junto com a antiga, com cópia xerox de documento que comprove a mudança de endereço e GAM quitada;
- c) Para mudança de Razão Social: apresentar uma nova Caderneta, junto com a antiga, com documento que comprove a mudança de razão social, cópia xerox do CGC/CPF, atualizados; Contrato Social e GAM quitada.

VIII – Requerimento de Alvará de Autorização Sanitária:

- a) Estabelecimentos Novos: requerimento em 2(duas) vias, com cópia xerox do CGC/CPF; Inscrição Municipal,

atualizados; Contrato Social da Empresa e GAM quitada, além da CIS autenticada;

- b) Segunda Via: requerimento em 2(duas) vias, com cópia xerox do CGC/CPF; Inscrição Municipal, atualizados; Contrato Social da Empresa, além da Caderneta de Inspeção Sanitária. Não é necessário cópia da GAM quitada, caso o Alvará Sanitário esteja dentro do prazo de validade;
- c) Renovação: requerimento em 2(duas) vias, com cópia xerox do CGC/CPF.; Inscrição Municipal atualizados, Contrato Social da Empresa e GAM quitada.

IX – É proibido, nos termos do Decreto nº 9.687/98, artigo 2º, o recebimento dos Serviços(requerimentos de AAS e autenticação de CIS) sem o pagamento do preço público fixado.

Portanto, no ato da solicitação, o requerente deve apresentar cópia da GAM, cópia esta que deve ficar arquivada no Serviço, para os fins administrativos que se fizerem necessários.

Esta Instrução de Serviço entra em vigor na data de sua publicação, sendo da responsabilidade dos Serviços de Vigilância Sanitária, integrantes dos Departamentos de Distrito Sanitário das Administrações Regionais a ulatimação de providências para o seu fiel cumprimento.

Belo Horizonte, 28 de outubro de 1998

Langlebert Domingues de Sousa neto
Presidente Interino da JJF1AS

João Batista de Souza
Chefe da Vigilância Sanitária Municipal

RESOLUÇÃO DPCAS/VISA-SUS/BH N° 001/98, de 28 de outubro de 1998.

CONSULTA PÚBLICA

REVOGADO pela Portaria SMSA-SUS/BH n° 017, de 03 de março de 1999.

**PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 035/98
06 DE NOVEMBRO DE 1998**

“Institui o “Roteiro de Vistoria Fiscal Sanitária -RVFS” a ser utilizado na inspeção de estabelecimentos de produção e/ou comercialização de alimentos sediados no município de Belo Horizonte e dá Outras Providências.”.

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde – SUS-BH, no uso de suas atribuições legais e regulamentares, e considerando:

- disposto nos artigos 51, 52 e 54 da Lei Municipal n° 6.352, de 15 de junho de 1993;
- disposto nas Leis Municipais n° 4.323, de 13 de janeiro de 1986 e nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;
- disposto no Decreto Municipal n° 5.616, de 15 de maio de 1987;
- disposto nos artigos 14, 17 e 19 do Decreto Municipal n° 9.003, de 26 de novembro de 1996, com as novas redações dispostas no Decreto Municipal n° 9.364, de 26 de setembro de 1997;
- disposto no “Manual para inspeção de estabelecimentos que comercializam e/ou produzam alimentos”, editado em dezembro de 1995 pelo Serviço de Atividades de Fiscalização e Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;
- A necessidade de se estabelecer critérios que permitam uma ação coordenada, ágil e eficiente na fiscalização de estabelecimentos que produzam e/ou comercializem alimentos no município, *priorizando* aqueles que sejam de maior risco epidemiológico;

- A necessidade de padronização dos procedimentos, evitando assim ações diferenciadas no âmbito dos Serviços de Vigilância Sanitária das Administrações Regionais,

RESOLVE:

I – Fica instituído o Roteiro de Vistoria Fiscal Sanitária -RVFS, anexo a esta Portaria, objetivando uniformizar procedimentos de vistoria fiscal sanitária em estabelecimentos que produzam e/ou comercializam alimentos, no âmbito do município de Belo Horizonte, tendo como referência técnica os critérios de risco à saúde e complexidade de inspeção preconizados pelo “Manual para Inspeção de Estabelecimentos que Comercializam e/ou Produzam Alimentos”, editado em dezembro de 1995 pelo Serviço de Atividades de Fiscalização e Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, e a legislação sanitária municipal em vigor.

II – As irregularidades que forem detectadas nas vistorias fiscais sanitárias deverão ser coibidas com a aplicação da legislação sanitária em vigor, em especial a Lei Municipal 4.323/86, o Decreto Municipal nº 5.616/87 e a Lei Municipal nº 7.031/96, Código Sanitário Municipal, sendo obrigatório a lavratura dos documentos fiscais previstos em tais legislações e indicados no Roteiro de Vistoria.

§ 1º - O Roteiro de Vistoria Fiscal Sanitária – RVFS, instituído nesta Norma Técnica Especial será utilizado, *prioritariamente*, nos estabelecimentos de interesse da saúde pública municipal classificados nos Grupos I e II, dos incisos I e II do art. 14 do Decreto Municipal nº 9.003, de 26 de novembro de 1996 com a redação dada pelo Decreto Municipal nº 9.364, de 1997, quais sejam: Restaurantes tipo *self service*, *à la carte*, prato feito, executivo e similares; Cozinhas Industriais; Fábricas de Alimentos; Cantinas (Escolas, Creches, Asilos e similares); Lanchonetes com preparo significativo de alimentos; Confeitarias; Bares com preparo significativo de alimentos; *Buffet's*; Depósitos de alimentos.

§ 2º - Para os demais estabelecimentos classificados nos Grupos III a VI, constantes dos Decretos citados no parágrafo anterior, as inspeções deverão ser realizadas nos termos da legislação sanitária municipal em vigor, emitindo-se para cada inspeção uma Ficha de Vistoria Fiscal, ou o formulário próprio definido no art. 2º da Norma Técnica Especial que instituiu a avaliação de boas práticas de prestação de serviços em açougues, peixarias e entrepostos, parte integrante da Portaria SMSA-SUS/BH nº 036 de 23 de dezembro de 1996.

III – Ficam inalteradas as disposições constantes dos Anexos I e II do Decreto Municipal nº 9.364, de 26 de setembro de 1997.

§ 1º - O “Roteiro de Vistoria em Estabelecimentos Farmacêuticos e Congêneres”, instituído pelo Anexo à Portaria SMSA-SUS/BH nº 026/98, será classificado, para efeito de pontuação fiscal, quando utilizado pelos Serviços de Vigilância Sanitária das Administrações Regionais, como cumprimento de Meta Coletiva determinada pela

Secretaria Municipal de Saúde, e ser lançado no Boletim Mensal de Apuração e Controle de Pontos – BOLMAP com os códigos 01.01.01 e 01.01.03 do Anexo I do Decreto Municipal nº 9.364, de 26 de setembro de 1997, caso a ação seja desenvolvida em equipe ou individualizada, respectivamente.

§ 2º - As inspeções emergenciais definidas no art. 18 do Decreto Municipal nº 9.003/96 ou outras que venham a ser determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, e que se enquadrem dentro do processo de municipalização das ações de fiscalização e vigilância sanitária, deverão ser classificadas, para efeito de pontuação fiscal, como “Atividades Técnico-Fiscais” e serem lançadas no BOLMAP pelo código 01.00.00, constante do Anexo do Decreto Municipal nº 9.364/97.

IV – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o inciso I da Portaria SMSA/SUS-BH Nº 035, de 23 de dezembro de 1996.

Belo Horizonte, 03 de novembro de 1998.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e
Gestor do SUS-BH

ANEXO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE- SMSA-SUS/BH
DEPTO DE PLANEJAMENTO E COORD. DAS AÇÕES DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL SANITÁRIA – R. V. F. S.

RAZÃO SOCIAL:

DISTRITO:

CGC:

INSCRIÇÃO MUNICIPAL:

CIS:

AAS:

ÁREA DE ABRANGÊNCIA:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

RAMO DE ATIVIDADE:

NOME DO RESPONSÁVEL(PRESENTE NO MOMENTO DA VISTORIA):

CPF/IDENTIDADE:

AVALIAÇÃO SANITÁRIA

1 – CONDIÇÕES FÍSICAS

1.1 – Possui piso, paredes e teto revestidos com material adequado, na cor clara e em bom

estado de conservação?
NÃO: ()

SIM: ()

Se não, deverá ser lavrado Termo de Intimação-T.I, com um ou mais dos seguintes artigos:

Salão de Vendas: art.75(I) para piso; art.75(II) para paredes; art.75(III) para teto; todos do Decreto 5616/87.

Sala de manipulação: art.76(I)- para piso; art.76(II)- para paredes; art.76(III) para teto; todos do Decreto 5616/87.

Instalações Sanitárias: art.77(I)- para piso; art.77(II) para paredes; art.77(III) para teto; todos do Decreto 5616/87.

Ante-sala: art.78 (I) para piso; art. 78(II) para paredes; todos do Decreto 5616/87.

Depósito de alimentos: art.79 (I) para piso; art.79(III) para paredes; art.79(IV) para teto; todos do Decreto 5616/87.

Vestiário: art.80(II) para paredes; art.80(III) para piso; art.80(IV) para teto; todos do Decreto 5616/87.

Outras dependências: art.74 do Decreto 5616/87.

1.2 – A rede hidráulica e de esgoto está ligada à rede oficial, em perfeitas condições de funcionamento?

SIM: () NÃO: ()

Se não, deverá ser lavrado T.I, art.83 da Lei 7.031/96 para ligação à rede oficial; art.83, § 1º da Lei 7.031/96 se a rede de água ou de esgoto está danificada. Se a rede de esgoto estiver danificada e implicar em elevado risco epidemiológico, deverá ser lavrado Termo de Interdição-T.Interd., art.83, § 1º da Lei 7.031/97, combinado com os artigos 97(XXXI) e 122 da Lei 7.031/96.

1.3 – O piso, quando existente e necessário, possui inclinação suficiente para o escoamento adequado das águas de lavagem, e são providos de ralos?

SIM: () NÃO: ()

Se não, deverá ser lavrado T.I.: art.70(IV) para piso com inclinação; art.70(V) para ralo; todos do Decreto 5616/87.

1.4 – A ventilação e a iluminação são adequadas? SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar T.I. com art.70(VI) do Decreto 5616/87.

1.5 – Possui lixeira adequada, provida de tampa? SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar T.I. com art. 70(VIII) do Decreto 5616/87.

1.6 – Os vasilhames, utensílios e equipamentos utilizados no preparo, transporte e/ou acondicionamento dos alimentos são de material inócuo, estão em bom estado de conservação e/ou funcionamento?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar T.I. com art.70(IX) para vasilhames; art. 35 para equipamentos, utensílios e maquinários, todos do Decreto 5616/87. Quando a situação representar risco iminente à saúde, lavrar Auto de Infração- A. I.

1.7 – Possui armários ou outros dispositivos que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos de material inócuo e lavável?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar T.I., art.70(XII) do Decreto 5616/87.

1.8 – Existem equipamentos, maquinários, utensílios ou outros produtos alheios à atividade?

SIM: () NÃO: ()

Se sim, lavrar T.I., art. 71(IV) do Decreto 5616/87.

2- CONDIÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO

2.1 – Possui perfeita limpeza, conservação e higienização obedecendo aos requisitos mínimos de proteção à saúde?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar T.I., art. 70(XIV) do Decreto 5616/87, ou A . I., art. 97(XXXI) da Lei 7.031/96.

2.2 – Possui pia e lavabo com água corrente, toalha descartável e sabão?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar T.I., art. 70(III) ou 78(III) para água corrente potável ou lavabo com água corrente; art.75(V) para pia com água corrente; art. 76(V) para água corrente quente e fria; art.78(IV) para sabão; art. 78(V) para toalha descartável.

2.3 – Possui utensílios, recipientes e maquinários limpos e livres de sujidades, insetos e outras contaminações?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar ADVERTÊNCIA-ADV. com art. 35 do Decreto 5616/87.

2.4 – Possui produtos de limpeza e desinfecção devidamente registrado no órgão competente?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar ADV. com art. 31 § ÚNICO do Decreto 5616/87.

3- ALIMENTO

3.1- Existem área separadas para preparação de alimentos cru e cozidos, ou, se a manipulação for realizada na mesma bancada, esta é lavada e seca antes da manipulação de alimentos cozidos?

SIM: () NÃO: ()

Se não, ou se a bancada utilizada não for lavada e seca antes da manipulação, deverá ser lavrado ADV. ou A.I. com artigo 46(VIII) do Decreto 5616/87 combinado com art.97(XXXIII) da Lei 7.031/96.

3.2 – Existem alimentos perecíveis, quentes e/ou frios, acondicionados de acordo com a temperatura adequada?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar ADV., art. 97(XXXIII) da Lei 7.031/96 ou A.I., art. 28, § 2º do Decreto 5616/87, combinado com o art.111 da Lei 7.031/96.

3.3 – Os alimentos estão afastados dos produtos de limpeza?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar ADV., A.A ou A. I., art. 32 do Decreto 5616/87, combinado com os artigos 117(III); 119(I),(II) da Lei Municipal 7.031/96.

3.4 – Possui em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos? SIM: () NÃO: ()

Se sim, lavrar A.I. e/ou A.A com art.71(I) do Decreto 5616/87, com destruição no próprio local para pequenas quantidades, art. 119(II) da Lei 7.031/96.

3.5 – Os alimentos estão dentro do prazo de validade e sem alteração visível de suas características organolépticas? SIM: () NÃO: ()

Se não, lavra A.A. com artigos 97(X); 117(III); 119(I ou II) da Lei 7.031/96 ou A.I. com artigos 97(X) e 111 da Lei 7.031/96.

3.6 – Possui equipamentos para conservação dos alimentos, quentes e/ou frios, em capacidade proporcional à demanda e em perfeito estado de conservação e funcionamento? SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar T.I. ou A.I. com artigos 54; 70(XI) do Decreto 5616/87 e 97(XI) da Lei 7.031/96.

3.7 – Possui produto alimentício preparado com sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos à mesa? SIM: () NÃO: ()

Se sim, lavrar A.A. e/ou A.I. com art. 51(I) do Decreto 5616/87 combinado com art.117(II), 119(I ou II) da Lei 7.031/96.

3.8 – Possui gordura ou óleo utilizado em frituras, com sinais evidentes de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados? SIM: () NÃO: ()

Se sim, lavrar A.A. e/ou A.I. com art.51(IV) do Decreto 5616/87, art. 117(II); 119(II) da Lei 7.031/96.

3.9 – Os alimentos perecíveis estão acondicionados adequadamente, protegidos de contaminações e deteriorações e de modo a permitir a livre circulação do ar? SIM: () NÃO: ()

Se não, lavrar ADV. ou A.I. com art. 28, § 2º do Decreto 5616/87.

3.10 – Possui alimentos e matéria prima alimentar proveniente de estabelecimentos autorizados, com embalagens e rótulo de acordo com a legislação? SIM: () NÃO: ()

Se não lavrar ADV., A.A. ou A.I. com art. 97(VI), 117(I), 118, 119(I ou II) da Lei 7.031/96.

4 -MANIPULADOR

4.1 – Possui asseio corporal e faz uso de uniforme completo? SIM: () NÃO: ()

Se não, lavar ADV. ou A . I com art. 181(I,II,III,IV e V) do Decreto 5616/87.

4.2 – Possui manipuladores com bons hábitos de higiene durante o trabalho de produção?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavar ADV. ou A . I com art.181(VIII,IX,X) do Decreto 5616/87.

4.3 – Possui dispositivo apropriado para pegar alimentos, evitando tocá-los diretamente com as mãos, pelo manipulador ou pelo consumidor?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavar ADV. ou A . I. com art. 34, 181(VI) do Decreto 5616/87.

4.4 – Possui manipuladores aparentemente saudáveis, isentos de lesões de pele e outros sintomas?

SIM: () NÃO: ()

Se não, lavar ADV. ou A . I. com art.180, 181(VII) do Decreto 5616/87.

1ª VISITA

FISCAL SANITÁRIO/BM:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:

LOCAL:

DATA:

HORA:

2ª VISITA

DATA:

HORA:

OBSERVAÇÃO:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:

3ª VISITA

DATA:

HORA:

OBSERVAÇÃO:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:

Este Roteiro de Vistoria Fiscal Sanitária objetiva uma uniformização de procedimentos fiscais e contempla situações básicas previstas para estabelecimentos de gêneros alimentícios, de um modo geral. O Fiscal Sanitário Municipal, deverá aplicar o Código Sanitário Municipal, conforme direcionado no Roteiro, lavrando obrigatoriamente os documentos próprios lá indicados para irregularidades identificadas na 1ª visita. Quando do retorno, nas 2ª e 3ª visitas, deverá relatar no espaço de observações reservado para tal, a situação atualizada, ou seja, o cumprimento ou não das exigências feitas anteriormente, aplicando as penalidades devidas e indicadas no Código Sanitário Municipal, em caso de não cumprimento. Outras ações aqui não identificadas, mas que se tornam necessárias e previstas no Código Sanitário, deverão ser plenamente utilizadas e aplicadas pelo Fiscal Sanitário.

Após a 3ª vistoria, o presente Roteiro de Vistoria deverá ser encaminhado para o nível central da vigilância sanitária, separado por Fiscal Sanitário, para conhecimento e fins administrativos que se fizerem necessários.

PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 039/98
09 DE DEZEMBRO DE 1998

“Dispõe sobre Norma Técnica Especial que trata dos procedimentos para efetuação de análises fiscais, de apoio ou de rotina e coleta de amostras de alimentos, matérias primas alimentares, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação”.

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde-SUS/BH, no uso de atribuições legais, e considerando o disposto nos artigos 142 e 155 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996,

RESOLVE,

I - Os procedimentos para efetuação de análises fiscais, de apoio ou de rotina e de coleta amostras, relativo aos alimentos, matérias primas alimentares, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, se regerão conforme a Norma Técnica Especial nº 003/98, disposto no Anexo, parte integrante desta Portaria.

II - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Belo Horizonte, 09 de dezembro de 1998.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e
Gestor do SUS-BH

ANEXO À PORTARIA SMSA-SUS/BH N° 039/98

NORMA TÉCNICA ESPECIAL N°003/98 QUE DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS PARA EFETUAÇÃO DE ANÁLISES FISCAIS, DE APOIO OU DE ROTINA E DE COLETA DE AMOSTRAS, PARA ALIMENTOS, MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTARES, ADITIVOS INTENCIONAIS OU INCIDENTAIS E COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO.

Art.1º - Os procedimentos pertinentes a efetuação de análises fiscais, de apoio ou de rotina e de coleta de amostras, no que concerne a alimentos, matérias primas alimentares, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, serão regulados em nível municipal pelas disposições desta Norma Técnica Especial.

Art. 2º - Para os efeitos desta Norma Técnica Especial, considera-se que:

Alimento: Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Matéria prima alimentar: Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

Aditivo intencional: Toda substância ou mistura de substância dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento.

Aditivo incidental: Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria prima alimentar e o alimento *in natura* e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.

Alimento in natura: Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exijam, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

Coadjuvante da tecnologia de fabricação: Substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e deles retiradas, inativadas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

Análise de apoio ou de rotina: Aquela efetuada pela Vigilância Sanitária Municipal, e realizada no Laboratório de Bromatologia da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte-PBH, sem apreensão do alimento, matéria prima alimentar, aditivo e coadjuvantes, e sem que se atribua suspeita à sua qualidade, e que servirá para avaliação e acompanhamento da sua qualidade, de forma a determinar o planejamento das intervenções fiscais, cujos resultados são de uso exclusivamente interno.

Análise fiscal: A efetuada pela Vigilância Sanitária Municipal sobre o alimento, matéria prima alimentar, aditivo e coadjuvantes, com a necessária apreensão cautelar, realizada em Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde, e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais sanitários em vigor.

Art.3º - Compete à autoridade sanitária competente realizar periodicamente, ou quando necessário, coletas de amostras de alimentos, matérias primas alimentares, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, para efeito de análises de apoio ou de rotina e fiscais.

Art.4º - A coleta de amostras será feita sem apreensão do produto, e sem a necessidade de contra prova, quando se tratar de análise de apoio ou de rotina.

Parágrafo Único - Se o resultado da análise de apoio ou de rotina for condenatório, a autoridade sanitária competente poderá realizar nova coleta de amostras, para análise fiscal, com a apreensão cautelar obrigatória do alimento, matéria prima alimentar, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, lavrando-se para tanto o Auto de Apreensão e Depósito.

Art.5º - A coleta de amostras para análise de apoio ou de rotina ou fiscal, com ou sem apreensão do alimento, matéria prima alimentar, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, relacionados, será feita pela autoridade sanitária competente, que lavrará o Auto de Coleta de Amostras em 3(três) vias assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo alimento, matéria prima alimentar, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação e, na ausência ou recusa deste,

por 2(duas) testemunhas, se possível, especificando-se no Auto a natureza e outras características.

§ 1º - A amostra representativa do alimento, matéria prima alimentar, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação, para efeito de análise fiscal, será dividida em 3(três) partes, tornadas individualmente invioláveis no ato da coleta, sendo 1(uma) delas entregue ao proprietário ou responsável pelo alimento, matéria prima alimentar, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação para servir de contraprova, e as 2(duas) outras encaminhadas imediatamente ao Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde, sendo que 1(uma) será utilizada para a análise fiscal e a outra como contra prova para a Vigilância Sanitária, caso necessário.

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

§ 3º - Se a quantidade do produto ou sua alterabilidade não permitir a coleta de amostras de que trata o § 1º deste artigo ou a sua conservação nas condições em que foram coletadas, será a mesma levada de imediato para o Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde, onde na presença de possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou, na sua falta, de 2(duas) testemunhas, será efetuada a análise fiscal.

§ 4º - A análise fiscal prevista no art.3º deverá ser feita no prazo máximo de 30(trinta) dias a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a 24(vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

Art.6º - Concluída a análise fiscal, o Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde remeterá o laudo respectivo, em 3(três) vias no mínimo, à autoridade sanitária competente, a qual, por sua vez, encaminhará 1(uma) das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor do alimento, e com a 3ª(terceira) via instruirá o processo administrativo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito da legislação sanitária em vigor, a autoridade sanitária competente lavrará Auto de Infração, além da imputação de outras penalidades legalmente instituídas.

§ 2º - Constará do Auto de Infração o prazo de 20(vinte) dias para que o infrator interponha impugnação, podendo neste caso, e também, se assim o desejar, requerer perícia de contraprova.

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

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

§ 5º - Se o resultado da análise for condenatório e se referir a análise de apoio ou de rotina, sem apreensão do produto, efetuar-se-á a apreensão e depósito do produto ainda

existente, podendo neste caso, ser procedido nova coleta de amostras, e realizada análise fiscal.

§ 6º - A autoridade sanitária competente dará ciência do resultado da análise ao possuidor ou responsável pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não tiver sido caracterizado a infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 7º - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito do Laboratório que expediu o laudo condenatório, do perito indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade sanitária competente.

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

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

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

§ 4º - A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o § anterior apresentar indícios de violação.

§ 5º - Na hipótese do § anterior, será lavrado Auto de Infração e efetuada nova coleta, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 6º - Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.

§ 7º - A ata de que trata o § anterior ficará arquivada no Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.

§ 8º - O requerente receberá 1(uma) cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Art. 8º - Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 9º - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto, em razão de laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova.

§ 1º - Para os efeitos do artigo, considerar-se-á condenação definitiva do produto, aquela análise que for confirmada como condenatória em perícia de contraprova.

§ 2º - Se o resultado da perícia de contraprova não for condenatório, divergindo assim do resultado da análise fiscal inicial, a autoridade sanitária competente procederá a solicitação de nova análise com a 2ª(segunda) contraprova colhida nos termos do § 1º do art. 5º desta Norma Técnica Especial.

§ 3º - O resultado da análise realizado nos termos do § anterior, será considerado definitivo.

Belo Horizonte, 09 de dezembro de 1998.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e
Gestor do SUS-BH

RETIFICAÇÃO

No art.24 da Norma Técnica Especial nº 001/98, integrante do Anexo à Portaria SMSA-SUS/BH nº 026, de 08 de setembro de 1998, onde se lê: “ ... mencionados no parágrafo anterior e no caput deste artigo”, leia-se: “ ... mencionados nos artigos 22 e 23 desta Norma Técnica Especial.”

Belo Horizonte, 22 de dezembro de 1998

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS/BH

PORTARIA SMSA/SUS -BH N° 041/98 **21 DE DEZEMBRO DE 1998**

“Aprova Norma Técnica Especial que dispõe sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos que extraiam, produzam, fabriquem, transformem, preparem, manipulem, purifiquem, fracionem, embalem ou reembalem, armazenem, expeçam, transportem, comprem e/ou vendam gêneros alimentícios, sediados no Município, de possuírem Responsável Técnico com habilitação relativa às “Boas Práticas de Produção e/ou de Prestação de Serviços”, seus programas, diretrizes e regulamentos técnicos aprovados e previstos na Portaria Federal nº 1.428 de 26 de novembro de 1993, e na Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, em número suficiente para cobertura da produção, da comercialização de produtos e

substâncias e dos diversos setores de prestação de serviços.”

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde - SUS/BH no uso de suas atribuições legais e regulamentares, consoante o previsto no artigo 155 da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996, e considerando:

- O disposto na Lei Federal nº 8.080/90;
- O disposto na Lei Municipal nº 4.323/86;
- O disposto no Decreto Municipal nº 5616/87;
- O disposto na Lei Municipal nº 7.031/96;
- A necessidade do cumprimento das exigências previstas no artigo 2º da Portaria Federal nº 1.428 de 23 de novembro de 1993;
- A necessidade do estabelecimento de critérios que permitam o alcance da qualidade na produção, elaboração, manipulação e prestação de serviços na área de alimentos, visando a segurança alimentar e a proteção da saúde do consumidor,

RESOLVE:

I - Fica aprovada a Norma Técnica Especial Nº004/98, contida no Anexo, parte integrante desta Portaria, que dispõe sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos que extraíam, produzam, fabriquem, transformem, preparem, manipulem, purifiquem, fracionem, embalem ou reembalem, armazenem, expeçam, transportem, comprem, e/ou vendam gêneros alimentícios, sediados no Município, de possuírem Responsável Técnico com habilitação relativa às “Boas Práticas de Produção e/ou de Prestação de Serviços”, seus programas, diretrizes e regulamentos técnicos aprovados e previstos na Portaria Federal nº 1.428 de 26 de novembro de 1993, em número suficiente para cobertura da produção, da comercialização de produtos e substâncias e dos diversos setores de prestação de serviços.

II - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Belo Horizonte, 21 de dezembro de 1998.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e
Gestor do SUS-BH

A N E X O À PORTARIA Nº 041/98.

NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 004/98

Regulamenta o § 1º do artigo 19 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, nos termos que menciona, e estabelece meios para o seu fiel cumprimento.

Art. 1º. - Todos os estabelecimentos, sediados no Município, que extraiam, produzam, fabriquem, transformem, preparem, manipulem, purifiquem, fracionem, embalem ou reembalem, armazenem, expeçam, transportem, comprem e/ou vendam gêneros alimentícios deverão se ajustar às determinações expressas nesta Norma Técnica Especial.

Art. 2º - Para o atendimento desta Norma Técnica Especial os estabelecimentos deverão:

I - Instituir a metodologia de Avaliação por Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC como meio sistemático de identificação, avaliação e controle dos perigos de contaminação dos alimentos.

II - Adotar as “Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços e os Regulamentos Técnicos de Padrões de Identidade e Qualidade - PIQ’s”, nos termos dos textos aprovados pela Portaria Federal nº 1.428 de 26 de novembro de 1993.

III - Possuir Responsável Técnico, com habilitação específica, nos termos do artigo 19, § 1º, da Lei Municipal nº 7.031 de 12 de janeiro de 1996, em número suficiente para a cobertura da produção, da comercialização de produtos e substâncias e dos diversos setores de prestação de serviços.

§ 1º - A habilitação requerida do Responsável Técnico, para os efeitos desta Norma Técnica Especial, deverá ser capaz de capacitá-lo visando o atendimento das exigências previstas na legislação sanitária em vigor e, ainda fazê-lo:

I - Compreender a metodologia APPCC;

II - Identificar e localizar os Pontos Críticos de Controle-PCCs, em fluxogramas de processos;

III - Definir procedimentos eficazes e efetivos para os controles dos PCCs;

IV - Conhecer a ecologia de microorganismos patogênicos e deterioradores;

V - Conhecer de uma maneira geral a toxicologia alimentar ;

VI - Selecionar métodos apropriados para monitorar PCCs, incluindo recomendações quanto ao destino final de produtos que não satisfaçam aos requisitos legais;

VII - Elaborar as Boas Práticas de Fabricação na área de alimentos;

VIII - Aprovar ou rejeitar matérias-primas, insumos, produtos semi-elaborados e produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos ou utensílios, de acordo com as normas estabelecidas nas Boas Práticas de Fabricação;

IX - Avaliar a qualquer tempo registros de produção, inspeção e controle para assegurar-se de que não foram cometidos erros, e se esses ocorrerem, que sejam devidamente corrigidos e investigadas suas causas;

X - Supervisionar os procedimentos de fabricação para certificar-se de que os métodos de produção estabelecidos nas Boas Práticas de Fabricação estão sendo seguidos;

XI - Adotar métodos de controle de qualidade adequados, bem como procedimentos a serem seguidos no ciclo de produção para garantir a identidade e qualidade dos produtos;

XII - Adotar o método APPCC no estabelecimento em que for responsável, de forma a garantir a qualidade dos produtos e serviços ofertados.

§ 2º - A Secretaria Municipal de Saúde, poderá credenciar ou firmar convênio, com órgão ou entidade pública ou privada que opere na formação de mão-de-obra qualificada, objetivando o atendimento das disposições especificadas nesta Norma Técnica Especial.

Art. 3º - A Secretaria Municipal de Saúde poderá disponibilizar, a seu critério, para o órgão ou entidade pública ou privada de que trata o § 2º do artigo anterior, dados que possibilitem o levantamento da quantidade de estabelecimentos que extraíam, produzam, fabriquem, transformem, preparem, manipulem, purifiquem, fracionem, embalem ou reembalem, armazenem, expeçam, transportem, comprem e/ou vendam gêneros alimentícios, sediados no Município, separados por ramo de atividade e devidamente classificados por complexidade de inspeção e risco à saúde.

Art. 4º - O órgão ou entidade responsável em ministrar o curso de qualificação técnica referido nesta Norma Técnica Especial, após o conhecimento do levantamento citado no artigo anterior, caso queira se credenciar ou firmar convênio com a Secretaria Municipal de Saúde, deverá apresentar à Secretaria Municipal de Saúde, documento fundamentado contendo proposta mínima com a previsão do nº de turmas, nº de participantes por turmas e a carga horária necessária, de forma a qualificar o Responsável Técnico nos termos deste Diploma Legal.

§ 1º - Na análise do documento fundamentado previsto neste artigo, a Secretaria Municipal de Saúde, avaliará a proposta mínima do curso específico de habilitação, apresentada.

§ 2º - A proposta mínima deverá conter:

- a) Número de Responsáveis Técnicos a serem treinados;
- b) Estimativa do prazo de atendimento à demanda;
- c) Conteúdo programático;
- d) Metodologia teórica e prática;
- e) Carga horária;
- f) Avaliação de aprendizagem;
- g) Certificado de habilitação.

§ 3º - O curso deverá ser aplicado ao Responsável Técnico pelo estabelecimento que apresente risco potencial à saúde e complexidade de inspeção, nos termos desta Norma Técnica Especial e de acordo com a classificação dada pelo art.1º do Decreto Municipal nº 9.364, de 26 de setembro de 1997.

§ 4º - O Conteúdo programático deverá atender as disposições legais contidas nas legislações sanitárias em vigor, em especial as da Portaria Federal nº 1.428/93, seus regulamentos e diretrizes; da Lei Municipal nº 4.323/86; do Decreto Municipal nº 5.616/87; da Lei Municipal nº 7.031/96; da Portaria SMSA/SUS-BH nº 31 de 30 de setembro de 1998 e da Portaria SMSA-SUS/BH nº 35, de 09 de novembro de 1998, além de outras relativas ao assunto em pauta que forem posteriormente baixadas.

Art. 5º - A habilitação em curso específico, exigida pelo art. 19 da Lei Municipal nº 7.031/96, e regulamentada nesta Norma Técnica Especial, será atestada através de Certificado de habilitação, sendo o mesmo de uso e caráter pessoal, que independerá do estabelecimento em que for responsável, e que deverá conter a frequência e a avaliação de aprendizagem do interessado.

§ 1º - Além dos dados pessoais do interessado, o Certificado deverá conter o título do curso e os dados previstos nas letras “e” e “f” do artigo 4º, desta Norma Técnica Especial.

§ 2º - O Certificado de habilitação deverá possuir o timbre da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte/Secretaria Municipal de Saúde e do Órgão ou entidade que ministrou o curso, devidamente assinado e rubricado pelos seus responsáveis, e terá validade de 2(dois) anos, findo o qual a Vigilância Sanitária exigirá curso de reciclagem.

Art. 6º - Competem ao Serviço de Atividades de Fiscalização e Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e aos Serviços de Vigilância Sanitária das Administrações Regionais fiscalizar o cumprimento desta Norma.

Art. 7º - O Certificado de habilitação técnica deverá ser apresentado à autoridade sanitária sempre que solicitado, devendo o mesmo permanecer exposto no estabelecimento em local visível, de preferência no salão principal de atendimento ao público.

Art. 8º - Após o vencimento dos prazos previstos para os ajustes e adequação desta Norma Técnica Especial, os Responsáveis Técnicos pelos estabelecimentos que extraíam, produzam, fabriquem, transformem, preparem, manipulem, purifiquem, fracionem, embalem ou reembalem, armazenem, expeçam, transportem, comprem e/ou vendam gêneros alimentícios, serão intimados a se regularizarem.

Parágrafo Único – Fica concedido o prazo de 06(seis) meses a contar da publicação desta Norma Técnica Especial para o cumprimento das exigências previstas.

Art. 9º - O não cumprimento do disposto no artigo 2º, após o vencimento do prazo concedido no parágrafo único do artigo anterior, acarretará aplicação de multa em UFIR, nos termos dos artigos 19, § 1º e art.97, XXV, da Lei 7.031/96.

Art. 10º - Esta Norma Técnica entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Belo Horizonte, 21 de dezembro de 1998.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e
Gestor do SUS-BH

LEI Nº 7.634, DE 30 DE DEZEMBRO DE 1998

Dispõe sobre as condições de comercialização de carnes e miúdos no varejo.

O Povo do Município de Belo Horizonte, por seus representantes, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art.1º - A comercialização de carnes e miúdos no varejo, no Município, obedecerá às normas e disposições desta Lei.

Art.2º - Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos somente poderão oferecer carnes e miúdos para a comercialização com temperatura que não exceda a 7º C(sete graus centígrados).

§ 1º - As carnes mencionadas no caput serão desossadas, distribuídas em cortes padronizados e devidamente embaladas à vácuo e identificadas.

§ 2º - A estocagem e a entrega no comércio varejista observarão condições que assegurem a temperatura não superior a 7º C(sete graus centígrados) no centro de cada peça.

Art.3º Os cortes de carne conterão as marcas e carimbos oficiais com rotulagem de identificação.

Parágrafo Único – Os cortes originários de carcaças tipificadas serão embalados e identificados por meio de rotulagem aprovada pelo órgão competente, na qual constarão a identificação de sua classificação e a tipificação.

Art.4º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 30 de dezembro de 1998

Célio de Castro
Prefeito de Belo Horizonte

INSTRUÇÃO DE SERVIÇO VISA Nº 002/99

Fixa critérios para afixação de placa com programação médica em estabelecimentos de assistência à saúde.

O Chefe do Serviço de Atividades de Fiscalização e Vigilância Sanitária, no uso de suas atribuições, consoante o disposto no art.28 da Lei 7.031/96, e considerando a

necessidade de se baixar parâmetros definido a forma da afixação da programação médica e dos serviços técnicos que compõem a estrutura técnica dos estabelecimentos de assistência à saúde, sediados no Município,

RESOLVE:

I - As informações deverão estar escritas em placa de tamanho suficiente para conter todos os dados, escritos com letras legíveis, de cor e contrastes suficientes para serem lidos a uma distância de 10(dez) metros.

II – A placa acima referida deverá ser afixada em local de destaque na entrada principal de público e pacientes do estabelecimento e conter as informações atualizadas definidas pelos incisos I, II e III do art.28 da Lei 7.031/96.

III – A cor da placa e das letras serão de livre escolha do estabelecimento, desde que atendidas as disposições desta Instrução de Serviço.

Esta Instrução de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 22 de fevereiro de 1999.

João Batista de Souza
Chefe da Vigilância Sanitária Municipal

PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 017/99
DE 02 DE MARÇO DE 1999

“Aprova Norma Técnica Especial visando a fiscalização dos Laboratórios Clínicos, sediados no Município de Belo Horizonte e dá outras Providências”.

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde de Belo Horizonte - SUS-BH, no uso de suas atribuições legais e regulamentares, e considerando

- O disposto no artigo 155, e demais disposições da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;
- A Resolução DPCAS/VISA-SUS-BH nº 001/98, dispondo sobre Consulta Pública sobre Fiscalização e Vigilância Sanitária dos Laboratórios de Análises Clínicas sediados no Município;
- As sugestões apresentadas pelo Comitê Interprofissional –CIP, constituído pela Sociedade Brasileira de Análises Clínicas-SBAC, Regional de Minas Gerais; Sociedade Brasileira de Patologia Clínica-SBPC; Conselho Regional de Farmácia de Minas Gerais-CRF/MG; Conselho Regional de Medicina de Minas Gerais-CRM/MG; Sindicato dos Proprietários de Laboratórios de Minas Gerais-SINDLAB; Sindicato dos Farmacêuticos de Minas Gerais- SINFARMIG e Associação Médica de Minas Gerais/Depto de Patologia Clínica- AMMG),

RESOLVE:

I - Fica aprovada a Norma Técnica Especial nº 001/99, integrante do ANEXO I, desta Portaria, complementar à Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, nos termos que menciona, visando a fiscalização e vigilância sanitária dos Laboratórios Clínicos sediados no município.

II - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 02 de março de 1999.

Marílio Malagutti Mendonça
**Secretário Municipal de Saúde e
Gestor do SUS-BH**

ANEXO I

NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 001/99 QUE DISPÕE SOBRE A FISCALIZAÇÃO E VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LABORATÓRIOS CLÍNICOS SEDIADOS NO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Esta Norma Técnica Especial dispõe sobre a Fiscalização e Vigilância Sanitária em Laboratórios Clínicos, Públicos, Privados ou de Economia Mista, sediados no município de Belo Horizonte, suas unidades, extensões e serviços.

Parágrafo Único - Para todos os efeitos deste artigo, esta Norma Técnica Especial disporá sobre um conjunto de medidas que visam disciplinar a organização, o funcionamento e as condições sob as quais os exames clínicos laboratoriais serão planejados, registrados, realizados, monitorados, assinados e liberados, abrangendo também o armazenamento das amostras e o arquivamento dos dados.

Art. 2º - Todos os Laboratórios Clínicos deverão ter uma descrição de sua estrutura organizacional, abrangência, funcionamento e horário, e dispor de lista dos exames que realize à disposição da autoridade fiscal sanitária competente, sempre que solicitado.

§ 1º - A construção, dimensões e localização dos Laboratórios Clínicos devem ser adequadas para atender às necessidades da realização dos exames e minimizar interferências que possam comprometer as análises.

§ 2º - O projeto arquitetônico dos Laboratórios Clínicos deve possibilitar um grau adequado de separação das diferentes atividades, a fim de garantir segurança, ergonomia e praticabilidade dos exames, devendo os mesmos dispor de áreas, com instalações, equipamentos e suprimentos necessários para assegurar o armazenamento correto de materiais, reagentes, documentos e tudo o mais que requeira adequação à função.

§ 3º - Os reagentes utilizados nos exames devem ser registrados no órgão competente do Ministério da Saúde, devendo o seu uso respeitar as recomendações do fabricante.

§ 4º - Os equipamentos devem ser em quantidade suficiente à demanda e ter configuração, capacidade e localização adequados, devendo ser periodicamente aferidos, limpos, inspecionados e submetidos a manutenção preventiva.

CAPÍTULO II DO ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 3º - Os Laboratórios Clínicos sediados no município, e que se enquadrem nas disposições desta Norma Técnica Especial, somente funcionarão quando devidamente autorizados pelo órgão sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, que após atendidas todas as exigências previstas neste instrumento legal, sem prejuízo da fiscalização e vigilância sanitária exercida pelos órgãos fiscais sanitários competentes da esfera estadual e federal, expedirá o Alvará de Autorização Sanitária.

Art. 4º - O requerimento para solicitação do Alvará de Autorização Sanitária poderá ser apresentado em qualquer órgão fiscalizador sanitário e competente, da Secretaria Municipal de Saúde ou das Administrações Regionais da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte.

§ 1º - A concessão do Alvará de Autorização Sanitária será da alçada do órgão sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, que considerará em sua análise a vistoria fiscal realizada e consoante os quesitos expressos nesta Norma Técnica Especial.

§ 2º - Os Alvarás de Autorização Sanitária concedidos serão publicados no Diário Oficial do Município - DOM, para conhecimento público, sendo obrigatório o número do Alvará, o nome do estabelecimento, seu endereço completo, Administração Regional a que pertence, número do processo administrativo gerado pelo requerimento, bem como a data de validade do mesmo.

§ 3º - O Alvará de Autorização Sanitária terá validade de 12(doze) meses, a contar da data de sua expedição, sendo que sua renovação deverá ser requerida até 31 de março de cada ano e sujeita à comprovação do cumprimento dos dispositivos pertinentes integrantes desta Norma Técnica Especial.

Art. 5º - Os Laboratórios Clínicos sediados no município, regulamentados por esta Norma Técnica Especial e que atualmente possuem a licença de funcionamento expedida pela Superintendência de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde, dentro da validade exigida, serão considerados regularizados para os termos do art. 3º, até o seu vencimento.

§ 1º - Após o vencimento do prazo de validade da licença de funcionamento estadual, o Laboratório Clínico sediado no município, deverá requerer o Alvará de Autorização Sanitária nos termos desta Norma Técnica Especial.

§ 2º - Independente da existência da licença de funcionamento estadual, serão verificados, em todos os Laboratórios Clínicos ora normalizados, os demais quesitos instituídos por esta Norma Técnica Especial.

Art. 6º - O pedido de concessão do Alvará de Autorização Sanitária será instruído com os seguintes documentos:

- I - Requerimento firmado pelo técnico responsável que deverá, obrigatoriamente, ser Médico Patologista Clínico ou Farmacêutico Bioquímico, com Especialização em Análises Clínicas, dentro de suas respectivas áreas de competência e que atenda a legislação profissional vigente, e pelo representante legal da empresa, dirigido ao órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, requerendo o Alvará de Autorização Sanitária, com endereço completo, inclusive Código de Endereçamento Postal - CEP, telefone e fax, Inscrição Municipal e Estadual, Código Geral de Contribuinte - CGC, atualizados;
- II - Cópia do contrato social da empresa, registrado e atualizado, ou documento equivalente;
- III - Cópia do documento de identificação profissional do técnico responsável ou

do Certificado de Responsabilidade Técnica, emitidos pelo Conselho Regional respectivo;

- IV - Prova de relação contratual entre o técnico responsável e a empresa, quando for o caso;
- V - Projeto e planta física das instalações do estabelecimento, em escala 1:50, elaborada por profissional habilitado da área, com todas as especificações necessárias, em cópia heliográfica, que deverá ser aprovada pelo órgão fiscal sanitário competente antes do início da construção, reforma ou adaptação do imóvel;
- VI - Declaração constando o horário de funcionamento, equipamentos existentes, recursos humanos e relação dos exames que realiza;
- VII - Guia de Arrecadação Municipal-GAM quitada, comprovando pagamento do serviço não compulsório exigido;
- VIII- Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Atividades Urbanas.

CAPÍTULO III

DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Art. 7º - Os Laboratórios Clínicos regulamentados nesta Norma Técnica Especial deverão ser instalados em locais adequados, não sendo permitido a sua localização próxima a fontes poluidoras que possam trazer riscos de contaminação aos produtos e equipamentos do laboratório, nem em vias que tenham esgoto a céu aberto, e de forma a não contaminarem, ainda que eventualmente, outras áreas.

Art. 8º - Para concessão do Alvará de Autorização Sanitária, os estabelecimentos definidos nesta Norma Técnica Especial deverão observar as seguintes condições mínimas:

- I - Área mínima construída de 40 m²;
- II - Construção sólida, sem defeitos de edificação, tais como rachaduras que comprometam a sua estrutura física, vazamentos ou outros que desaconselhem a sua autorização sanitária;
- III - Boas condições de iluminação e ventilação, naturais ou artificiais;
- IV - Pisos com material de acabamento resistentes, impermeáveis, em bom estado de conservação e que permitam fácil limpeza;
- V - Paredes e tetos com material de acabamento resistentes, lisos, de cores claras, impermeáveis e laváveis, em bom estado de conservação;

VI - Instalações sanitárias adequadas, independentes e distintas, para uso de funcionários e pacientes, com paredes e tetos impermeabilizados com material eficiente, de cor clara, em bom estado de conservação e provida de lavatório, com toalheiro de papel descartável e sabão líquido e lixeira com tampa, pedal e saco plástico branco, leitoso;

VII - Rede elétrica segura, organizada e suficiente para os equipamentos existentes;

VIII - Áreas distintas para:

- a - Secretaria/espera e recepção de pacientes e materiais e entrega de resultados, compatível com a demanda dos serviços;
- b - Coleta de material ou de amostra, conforme a necessidade;
- c - Execução dos exames laboratoriais, adequadas à complexidade e capacitação técnica do laboratório;
- d - Preparo de amostras para análises parasitológicas;
- e - Preparo de reagentes, lavagem, preparo e esterilização de material;
- f - Depósito de material de limpeza;
- g - Expurgo.

IX - Possuam procedimentos de organização, higiene e limpeza e medidas preventivas de saúde e segurança à serem aplicadas, de acordo com a regulamentação técnica pertinente.

Art. 9º - O Laboratório Clínico deve possuir geladeiras em número suficiente e em condições de garantir a qualidade das amostras, materiais e reagentes, sendo a temperatura controlada individualmente por termômetros.

Art. 10 - Nos Laboratórios Clínicos regulamentados por esta Norma Técnica Especial, deverá ser afixado um quadro nas medidas 0,40 x 0,30 metros, em letras proporcionais ao tamanho do quadro, com os dizeres seguintes:

“É expressamente proibido o reaproveitamento de seringas, agulhas e escalpos descartáveis.”

Reclamações: Serviço de Atividades de Fiscalização e Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Endereço: Av. Afonso Pena, 2336 - 5º andar - Fone: 277-7790/7833

CAPÍTULO IV DOS SISTEMAS DE REGISTRO E DO LAUDO

Art. 11 - Os registros oriundos dos testes analíticos devem ser claros, não ambíguos e completos em relação ao desempenho do teste, além de permitirem que seja garantida a rastreabilidade da operação.

Parágrafo Único - Os registros devem permanecer legíveis, originais e adequadamente armazenados pelo prazo mínimo de 6 meses, e serem facilmente recuperáveis.

Art.12 - O Laboratório Clínico deve conservar as amostras pelo tempo de estabilidade dos analitos pesquisados de acordo com as técnicas de exame utilizadas e conforme os meios de armazenamento disponíveis.

Art. 13 – O Laboratório Clínico deve cumprir a legislação pertinente ao armazenamento de dados e amostras em respeito ao Código Civil, ao Código do Consumidor, Resoluções dos Conselhos Profissionais de Medicina e de Farmácia e outras aplicáveis.

Art. 14 - O laudo referente ao resultado das análises deverá ser redigido de modo legível, sem rasuras, escrito na língua portuguesa, exceto para nomes de substâncias químicas que devem estar de acordo com a nomenclatura internacional;

Art. 15 - O laudo emitido pelo Laboratório Clínico deve conter:

- I - Nome, endereço e telefone do laboratório;
- II – Nome completo e número de registro do paciente;
- III – Nome completo e registro do médico solicitante, quando houver;
- IV - Qualificação do material;
- V - Nome, resultado, metodologia utilizada no exame, valores de referência, e comentários elucidativos quando for o caso;
- VI - Nome, registro no respectivo conselho profissional e assinatura do responsável pelo laudo.

Art. 16 – Os laudos devem estar disponíveis no prazo acertado com o paciente.

§ 1º - Se por algum motivo isto não for possível, deverá haver uma justificativa e o paciente deverá ser informado no mais curto prazo possível.

§ 2º - Em caso de laudo com resultado confirmando risco de vida iminente à vida do paciente, o Laboratório deverá empregar todos os recursos disponíveis para informar ao médico assistente e/ou responsável pelo paciente, devendo estes atos serem registrados.

§ 3º - Recomenda-se o uso de sistema internacional de unidades para uso nos resultados de Laboratório.

§ 4º - O laudo deverá ser datado e assinado por profissional legalmente habilitado, com o seu nome completo e legível, e o número do registro no Conselho Profissional.

CAPÍTULO V DO ATENDIMENTO AO CLIENTE

Art. 17 - O Laboratório Clínico deve fornecer aos pacientes instruções claras, orientando-os como preparar-se para a realização dos exames.

Art. 18 - O Laboratório Clínico deve fornecer aos pacientes a comprovação do atendimento contendo as seguintes informações:

I – Identificação do Laboratório:

- a - Nome do estabelecimento;
- b - Endereço completo e telefone;
- c - Nome do responsável pelo atendimento;

II – Identificação do Paciente:

- a - Nome do paciente ou responsável;
- b - Número de registro no laboratório;
- c - Idade e sexo;
- d - Endereço completo e telefone;

III – Coleta ou recebimento do material:

- a - Data da coleta ou do recebimento do material;
- b - Relação dos exames a serem realizados;
- c - Procedência do material;
- d - Data provável da entrega dos resultados;
- e - Nome do responsável pela coleta.

CAPÍTULO VI DO CONTROLE DE QUALIDADE

Art. 19 – Os Laboratórios Clínicos, regulamentados nesta Norma Técnica Especial, deverão possuir um Programa de Garantia Interno de Qualidade para assegurar que os procedimentos laboratoriais sejam realizados de forma segura e confiável.

§ 1º – O Programa de Garantia Interno de Qualidade referido neste artigo, deverá ser definido claramente, documentado, dotado de normas gerais e delegação de tarefas, com supervisão do Responsável Técnico.

§ 2º - Os Laboratórios Clínicos poderão ainda participar regularmente de programa de controle externo da qualidade para a avaliação da exatidão.

Art.20 – A água utilizada nos Laboratórios Clínicos deverão ser purificadas utilizando-se métodos adequados para as finalidades de uso.

Parágrafo Único - O controle da qualidade da água reagente deverá ser realizada de acordo com os usos, preferencialmente por condutividade..

CAPÍTULO VII DA SEGURANÇA E DO DESCARTE DE RESÍDUOS

Art. 21 – O Laboratório Clínico deve possuir extintores de incêndio em quantidade suficiente para a sua área, adequados aos tipos de risco presentes e de acordo com a legislação municipal;

Parágrafo Único - Os extintores de incêndio devem estar claramente identificados e a carga deve ser verificada de acordo com as especificações da ABNT.

Art. 22 – O Laboratório Clínico deve disponibilizar para o seu pessoal os seguintes equipamentos de proteção individual (EPI):

I - Para quem coleta material ou amostra de paciente, separa material ou amostra de paciente e realiza exames:

- a - Avental descartável ou de uso múltiplo de mangas longas;
- b - Luvas;
- c - Óculos ou outro tipo de protetor para os olhos;
- d - Máscara;

II - Para quem realiza a limpeza de superfícies, a limpeza de materiais ou preparo de insumos:

- a - Avental impermeável;
- b - Luva de borracha;
- c - Botas impermeáveis;
- d - Protetor facial.

Art. 23 - O Laboratório Clínico deve manter normas por escrito especificando as situações onde se recomenda o uso de cada EPI, sendo que o pessoal deve receber o treinamento adequado ao uso destes EPI.

Art. 24 - O Laboratório Clínico deve proibir:

I - Que seja armazenado qualquer tipo de alimento, inclusive água, , mesmo que momentaneamente, em geladeira que se utiliza para armazenar reagente ou material ou amostra. Estas geladeiras devem ser sinalizadas na parte externa com os dizeres “É proibido colocar alimentos” ;

II - O fumo nos setores técnicos, onde deve ser afixada esta proibição;

III - O uso da boca para pipetagem de reagentes, materiais, amostra ou qualquer outra substância.

Art. 25 – Deve haver informações disponíveis para o corpo técnico e administrativo quanto às substâncias químicas e reagentes utilizados no Laboratório Clínico que oferecem qualquer tipo de risco à saúde humana e ao meio-ambiente. Estas informações devem incluir as medidas de primeiros socorros.

Art. 26 – O Laboratório Clínico deve manter registro da vacinação contra Hepatite B do seu corpo técnico e administrativo que possa ter contato com fluidos corporais ou da recusa em recebê-la por parte do funcionário.

Art. 27 – Em caso de acidente que exponha o profissional de laboratório a risco de contaminação parenteral com agentes como por exemplo HIV, vírus da Hepatite B e vírus da Hepatite C, deve haver procedimentos definidos para avaliação do risco, profilaxia e acompanhamento do acidentado.

Art. 28 – O corpo técnico e administrativo do laboratório deve receber treinamento ao ser admitido e depois anualmente, cobrindo os tópicos da segurança. Deve haver registro destes treinamentos.

Art. 29 - Deverá haver procedimento escrito para descarte de resíduos gerados nos Laboratórios Clínicos, e que apresentem características de toxicidade e/ou atividade biológica que possam afetar direta ou indiretamente os seres vivos ou causar contaminação das águas, do ar e do solo, em conformidade com a legislação vigente.

Art. 30 – As fezes e urina utilizados para exames devem ser desprezados em esgoto sanitário;

Parágrafo Único - Os recipientes utilizados para conter amostras de fezes e urina, referidos no caput do artigo, devem ser descartados em saco plástico branco leitoso e encaminhados à coleta hospitalar.

Art. 31 - O descarte de agulhas e materiais perfuro-cortantes deve ser realizado em recipiente de paredes rígidas, como por exemplo de metal ou plástico, devidamente identificado com o símbolo internacional de “Risco Biológico” e contendo solução de hipoclorito de sódio a 2% até a sua metade. O vasilhame pode ser preenchido até $\frac{3}{4}$ de sua capacidade, devendo ser vedado, acondicionado em saco plástico branco leitoso e encaminhado à coleta hospitalar.

Art. 32 - O descarte de seringas deve ser feito em recipiente de paredes rígidas com tampa a prova de vazamento devidamente identificado com o símbolo internacional de “Risco Biológico” e contendo hipoclorito de sódio a 2%. O vasilhame pode ser preenchido até $\frac{3}{4}$ de sua capacidade, devendo ser vedado, acondicionado em saco plástico branco leitoso e encaminhado à coleta hospitalar.

Art. 33 - Os demais materiais utilizados na coleta devem ser descartados em sacos plásticos branco leitoso contidos em lixeiras com tampa e pedal, reservadas e sinalizadas para material potencialmente contaminado. Estes sacos de lixo devem ser diariamente lacrados e encaminhados para a coleta hospitalar.

Art. 34 - As amostras de sangue, líquido e outros líquidos biológicos devem ser descartadas em tubos ou frascos bem vedados e à prova de vazamentos em recipientes de paredes rígidas, como por exemplo de metal ou plástico, e devidamente identificados com o símbolo internacional de “Risco Biológico”. O vasilhame deve ser lacrado, acondicionado em saco plástico branco leitoso e encaminhado para a coleta hospitalar.

Art. 35 - Os meios de cultura utilizados e demais resíduos originados dos procedimentos de microbiologia devem ser esterilizados por autoclavação, acondicionados em recipiente a prova de vazamentos e devidamente identificados com o símbolo internacional de “Risco Biológico”. Em seguida este vasilhame deve ser descartado em saco plástico branco leitoso e encaminhado à coleta hospitalar.

Art. 36 - O Laboratório Clínico deve dispor de dois sistemas de descarte de resíduos, sendo um deles para resíduos potencialmente contaminados, conforme parágrafos anteriores e outro para lixo comum (restos de alimentos, papéis de secretaria, papéis de instalações sanitárias, etc.). As lixeiras, com pedal e tampa, e os sacos de lixo utilizados para cada um dos sistemas devem ser diferenciados e o pessoal do laboratório deve receber treinamento relativo à segregação adequada destes resíduos.

CAPÍTULO VIII DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 37 - Os Laboratórios Clínicos sediados no município e regulamentados por esta Norma Técnica Especial terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável, registro no Conselho Regional competente;

Art. 38 - Quando a responsabilidade técnica corresponder a Postos de Coleta, o responsável técnico deve assegurar a adequação do estabelecimento às normas sanitárias em vigor.

CAPÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 39 - A Fiscalização e Vigilância Sanitária dos Laboratórios Clínicos, regulamentados nesta Norma Técnica Especial, será de competência dos Fiscais Sanitários Municipais, conforme gerenciamento e distribuição do órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, em ação individualizada ou em conjunto com as demais autoridades sanitárias municipais definidas na Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art. 40 - As penalidades às infrações aos dispositivos fixados nesta Norma Técnica Especial serão capitulados observados os preceitos contidos na Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, em especial do art. 97 e de seus incisos que forem mais compatíveis.

Art. 41 - Toda a legislação federal, estadual e municipal em vigor, referente ao assunto ora regulamentado, não conflitante com esta Norma Técnica Especial, e que a complementa serão plenamente utilizados pelas autoridades sanitárias competentes, nos termos do art.107 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art. 42 - Em anexo a esta Norma Técnica Especial, encontra-se o Roteiro de Vistoria em Laboratórios Clínicos, objetivando a padronização de procedimentos para concessão do Alvará de Autorização Sanitária.

Art. 43 - A presente Norma Técnica Especial poderá ser a qualquer tempo revista e será atualizada de acordo com a necessidade, segundo normas legais e regulamentares supervenientes.

Belo Horizonte, 02 de março de 1999.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde -SUS/BH

A N E X O Á PORTARIA SMSA-SUS Nº 017/99
LABORATÓRIO CLÍNICO
ROTEIRO DE VISTORIA

1 – INFORMAÇÕES GERAIS

NOME DO ESTABELECIMENTO: _____ CNPJ: _____

ATIVIDADE: PATOLOGIA CLÍNICA ANÁLISES CLÍNICAS POSTO DE COLETA

ENDEREÇO: _____ Nº: _____ COMPLEMENTO: _____

BAIRRO: _____ CIDADE: _____ UF: _____ CEP: _____

TELEFONE:

()

DISTRITO SANITÁRIO:

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

INSC. CONSELHO:

PROPRIETÁRIO(S):

VISITA:

DATA: / /

HORÁRIO:

:

FUNCIONAMENTO:

: hs às : hs e de : hs às : hs

2 – DOCUMENTAÇÃO

2.1) POSSUI ALVARÁ SANITÁRIO EMITIDO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA ? SE NÃO, LAVRAR T.I-TERMO SIM NÃO DE INTIMAÇÃO, 30 DIAS, ART.4º DESTA PORTARIA.

ÚLTIMO ALVARÁ : NÚMERO

DATA / /

2.2) POSSUI PLACA PADRONIZADA CONFORME ART. 28, DA LEI 7.031/96 ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO ART.28 DA LEI 7.031/96.

2.3) POSSUI ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO EXPEDIDO PELA PREFEITURA ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO ART.6º, INCISO VIII, DESTA PORTARIA.

3 – CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

3.1) POSSUI ÁREA MÍNIMA CONSTRUÍDA DE 40 m² ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.8º, INCISO I, SIM NÃO

DESTA PORTARIA.

3.2) POSSUI CONSTRUÇÃO ADEQUADA ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART. 8º. INC.II, DESTA PORT. SIM NÃO

3.3) POSSUI CONDIÇÕES DE ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO ADEQUADOS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO
ART. 8º. INC.III, DESTA PORT.

3.4) POSSUI PISOS ADEQUADOS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART. 8º. INC.IV, DESTA PORT. SIM NÃO

3.5) POSSUI PAREDES E TETOS ADEQUADOS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART. 8º. INC.V, DESTA SIM NÃO
PORT.

3.6) POSSUI INSTALAÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART. 8º. INC.VI, SIM NÃO
DESTA PORT.

3.7) POSSUI REDE ELÉTRICA ADEQUADA ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART. 8º. INC.VII, DESTA SIM NÃO
PORT.

3.8) POSSUI ÁREAS DISTINTAS E ADEQUADAS PARA :

a) secretaria/espera e recepção de pacientes e materiais e entrega de resultados ? SE NÃO, SIM NÃO
LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.8º, INC.VIII, LETRA A, DESTA PORTARIA.

b) Coleta de Material de amostra ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.8º, INC.VIII, SIM NÃO
LETRA B, DESTA PORTARIA.

c) Execução de exames laboratoriais ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.8º, INC.VIII, SIM NÃO
LETRA C, DESTA PORTARIA.

d) Preparação de amostras para parasitologia ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.8º, SIM NÃO
INC.VIII, LETRA D, DESTA PORTARIA.

e) Preparo de reagente, lavagem, preparo e esterilização de Materiais ? SE NÃO, LAVRAR T.I, SIM NÃO
30 DIAS, ART.8º, INC.VIII, LETRA E, DESTA PORTARIA.

f) Depósito de Material de Limpeza ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.8º, INC.VIII, SIM NÃO
LETRA F, DESTA PORTARIA.

g) Expurgo ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.8º, INC.VIII, LETRA G, DESTA SIM NÃO
PORTARIA.

3.9) POSSUI CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO
ART.8º, INC.IX, DESTA PORTARIA.

3.10) POSSUI GELADEIRAS EM NÚMERO SUFICIENTE, EM BOAS CONDIÇÕES, COM TERMÔMETRO ? SE SIM NÃO

NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.9º, DESTA PORTARIA.

4 - DOS SISTEMAS DE REGISTRO E DO LAUDO

4.1) OS REGISTROS DAS ANÁLISES SÃO CLAROS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.11, SIM NÃO DESTA PORTARIA.

4.2) OS REGISTROS SÃO ARQUIVADOS POR NO MÍNIMO 6 MESES ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO ART.11, P.ÚNICO, DESTA PORTARIA.

4.3) AS AMOSTRAS SÃO ADEQUADAMENTE CONSERVADAS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO ART.12, DESTA PORTARIA.

4.4) LAUDOS ADEQUADOS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.14 OU ART.15, DESTA SIM NÃO PORTARIA.

5 - DO ATENDIMENTO AO CLIENTE

5.1) EXISTEM INSTRUÇÕES ADEQUADAS PARA O PREPARO ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO ART.17, DESTA PORTARIA.

5.2) É FORNECIDO COMPROVANTE DE ATENDIMENTO AO PACIENTE ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 SIM NÃO DIAS, ART. 18, DESTA PORTARIA.

6 - DA SEGURANÇA E DO DESCARTE DE RESÍDUOS

6.1) POSSUI EXTINTORES DE INCÊNCIO ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.20, DESTA SIM NÃO PORTARIA.

6.2) HÁ DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ? SIM NÃO

a) PARA COLETADORES E TÉCNICOS :

➤ AVENTAL ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.21, INC.I,LETRA A DESTA SIM NÃO PORTARIA. SIM NÃO

➤ LUVAS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.21, INC.I,LETRA B, DESTA PORTARIA. SIM NÃO

➤ ÓCULOS OU PROTETOR NOS OLHOS? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.21, INC.I,LETRA SIM NÃO C DESTA PORTARIA.

➤ MÁSCARA? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.21, INC.I,LETRA D DESTA

PORTARIA.

b) PARA O PESSOAL DA LIMPEZA:

- AVENTAL IMPERMEÁVEL? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.21, INC.II,LETRA A SIM NÃO
DESTA PORTARIA. SIM NÃO
- LUVA DE BORRACHA? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.21, INC.II,LETRA B DESTA SIM NÃO
PORTARIA. SIM NÃO
- BOTAS IMPERMEÁVEIS? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.21, INC.II,LETRA C DESTA
PORTARIA.
- PROTETOR FACIAL? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.21, INC.II,LETRA D DESTA
PORTARIA.

6.3) POSSUI NORMAS POR ESCRITO PARA USO DE EPI E REGISTRO DE TREINAMENTO DO PESSOAL ? SE NÃO, SIM NÃO
LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.22, DESTA PORTARIA.

6.4) POSSUI GELADEIRAS SINALIZADAS COM:

- a) “É PROIBIDO COLOCAR ALIMENTOS”. SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.23, SIM NÃO
INC.I, DESTA PORTARIA. SIM NÃO

b) “CONTENDO EXCLUSIVAMENTE REAGENTES E AMOSTRAS”. SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS,
ART.23, INC.I, DESTA PORTARIA.

6.5) O FUMO É PROIBIDO NOS SETORES TÉCNICOS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.23, SIM NÃO
INC.II, DESTA PORTARIA.

6.6) É PROIBIDA A PIPETAGEM COM A BOCA ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.23, INC.III SIM NÃO
DESTA PORTARIA.

6.7) POSSUI INFORMAÇÕES DISPONÍVEIS QUANTO ÀS SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E REAGENTES QUE
OFERECEM RISCOS À SAÚDE HUMANA E AO MEIO AMBIENTE ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO
ART.24, DESTA PORTARIA.

6.8) FOSSUI REGISTRO DE VACINAÇÃO CONTRA HEPATITE “B” ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO
ART.25, DESTA PORTARIA.

6.9) POSSUI PROCEDIMENTOS PARA AVALIAÇÃO DE RISCO, PROFILAXIA E ACOMPANHAMENTO DE
ACIDENTADOS COM EXPOSIÇÃO A RISCO DE CONTAMINAÇÃO PARENTERAL? SE NÃO, LAVRAR T.I, SIM NÃO
30 DIAS, ART.26, DESTA PORTARIA.

6.10) POSSUI REGISTRO DE TREINAMENTO ANUAL EM SEGURANÇA DO PESSOAL ? SE NÃO, LAVRAR SIM NÃO

T.I, 30 DIAS, ART.27, DESTA PORTARIA.

6.11) POSSUI PROCEDIMENTO ESCRITO PARA O DESCARTE DE RESÍDUOS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 SIM NÃO DIAS, ART.28 DESTA PORTARIA.

6.12) FEZES E URINA SÃO DESPREZADAS EM ESGOTO SANITÁRIO? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO ART.29 DESTA PORTARIA.

6.13) REALIZA O DESCARTE ADEQUADO DE RECIPIENTES DE AMOSTRAS DE FEZES E URINA ? SE NÃO, SIM NÃO LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.29, P.ÚNICO DESTA PORTARIA.

6.14) REALIZA O DESCARTE ADEQUADO DE AGULHAS E DE MATERIAIS PÉRFURO-CORTANTES ? SE SIM NÃO NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.30,DESTA PORTARIA.

6.15) REALIZA O DESCARTE ADEQUADO DE SERINGAS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, SIM NÃO ART.31,DESTA PORTARIA.

6.16) REALIZA O DESCARTE ADEQUADO DOS DEMAIS MATERIAIS USADOS NA COLETA? SE NÃO, SIM NÃO LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.32,DESTA PORTARIA.

6.17) REALIZA O DESCARTE ADEQUADO DE SANGUE, LÍQUOR, E OUTROS LÍQUIDOS BIOLÓGICOS? SE SIM NÃO NÃO, LAVRAR T.I, 30 DIAS, ART.33,DESTA PORTARIA.

6.18) REALIZA O DESCARTE ADEQUADO DE RESÍDUOS MICROBIOLÓGICOS ? SE NÃO, LAVRAR T.I, SIM NÃO 30 DIAS, ART.34, DESTA PORTARIA.

6.19) POSSUI LIXEIRAS COM PEDAL E TAMPA, DEVIDAMENTE SINALIZADAS? SE NÃO, LAVRAR T.I, SIM NÃO 30 DIAS, ART.35, DESTA PORTARIA.

INSTRUÇÃO DE SERVIÇO VISA/DPCAS/ N° 003/99

Dispõe sobre a documentação fiscal sanitária a ser exigida às atividades que menciona e dá outras providências.

O Chefe da Vigilância Sanitária Municipal, no uso de suas atribuições legais, e considerando:

I – O disposto nos artigos 108 a 111 do Regulamento da Inspeção e Fiscalização Sanitária do Município de Belo Horizonte, integrante do Decreto Municipal n° 5616, de 15 de maio de 1987;

II – A necessidade de padronização da exigência de documentos para estas atividades,

RESOLVE:

Art.1º - As feiras-livres, feiras de comidas típicas, de arte e artesanato e o comércio ambulante de alimentos e congêneres, deverão apresentar à autoridade fiscal sanitária, sempre que solicitado, a Caderneta de Inspeção Sanitária, devidamente autenticada no órgão fiscal sanitário competente.

§ 1º - Para os efeitos desta Instrução de Serviço e, em atendimento ao disposto no art.20 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, as atividades previstas no caput ficam desobrigadas de requerer e apresentar o Alvará de Autorização Sanitária.

§ 2º - A Caderneta de Inspeção Sanitária referida neste artigo será de porte obrigatório por parte do responsável pela atividade, e terá validade em todo o território do município.

Art.2º - Esta Instrução de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 9 de março de 1999.

João Batista de Souza
Chefe da Vigilância Sanitária Municipal

PORTARIA SMSA/SUS -BH N° 024/99
29 DE MARÇO DE 1999

“Dispõe sobre Norma Técnica Especial a ser observada pelos Estabelecimentos de Assistência à Saúde sediados no município de Belo Horizonte, nos termos que menciona, e dá Outras Providências.”

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde de Belo Horizonte-SUS/BH, no uso de suas atribuições legais, e considerando o disposto nos artigos 29, 69 e 155 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, e ainda a necessidade de se estabelecer critérios objetivos que padronizem a Fiscalização e Vigilância Sanitária dos Estabelecimentos de Assistência à Saúde sediados no município de Belo Horizonte,

RESOLVE:

Art.1º - Fica aprovada a **Norma Técnica Especial nº 002/99**, prevista no Anexo I, parte integrante desta Portaria, que trata da Fiscalização e Vigilância Sanitária dos Estabelecimentos de Assistência à Saúde definidos nos incisos II, III, IV, V, VII e VIII do Parágrafo Único do art. 25 da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996, sediados no município de Belo Horizonte.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 24 de março de 1999.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do
SUS/BH

ANEXO I

NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99

Dispõe sobre a Fiscalização e Vigilância Sanitária dos Estabelecimentos de Assistência à Saúde definidos nos incisos, II, III, IV, V, VII e VIII do Parágrafo Único do art. 25 da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996, sediados no município de Belo Horizonte.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º - A Fiscalização e Vigilância Sanitária dos Estabelecimentos de Saúde definidos nos incisos II, III, IV, V, VII e VIII do Parágrafo Único do art. 25 da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996, sediados no município de Belo Horizonte, reger-se-á nos termos desta Norma Técnica Especial, que abrange os seguintes setores:

I - Almoxarifado;

II - Ambulatório;

III - Central de Material de Esterilização - CME;

IV - Central de Material de Esterilização a Óxido de Etileno;

V - Centro Cirúrgico;

VI - Centro Obstétrico;

VII - Controle de Infecções Hospitalares;

VIII - Farmácia;

IX - Laboratório de Patologia Clínica/Análises Clínicas/Posto de Coleta;

X - Lactário;

XI - Lixo;

XII - Lavanderia;

XIII - Manipulação de Antineoplásicos;

XIV - Maternidade;

XV - Nutrição Parenteral - NP;

XVI - Unidade Geral de Recém-Nascido - UGRM;

XVII - Unidade de Internação;

XVIII - Unidade de Pediatria;

XIX - Recursos Humanos;

XX - Serviço de Nutrição e Dietética- SND.

Par. Único – Os setores referidos pelos incisos VIII e IX serão vistoriados nos termos da Portaria SMSA/SUS/BH 026/98 e Portaria SMSA/SUS/BH 001/99, respectivamente.

CAPÍTULO II DO ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 2º - Os Estabelecimentos de Assistência à Saúde, aqui regulamentados, deverão manter, diariamente atualizado, livro de registro, ou outro meio de arquivamento de dados sobre pacientes, onde constará, obrigatoriamente:

I - Nome do paciente e seu endereço completo;

II - Vínculo sócio-previdenciário com especificação de convênio e/ou seguro saúde;

III - motivo do atendimento;

IV - conclusão diagnóstica;

V - tratamento instituído;

VI - nome e inscrição no Conselho Regional do profissional de saúde responsável pelo atendimento.

Parágrafo Único - Esse livro ou outro meio de registro, permanecerá, obrigatoriamente, no estabelecimento, e exibido à autoridade sanitária competente, sempre que solicitado.

Art. 3º - Os Estabelecimentos de Assistência à Saúde, sediados no município, e regulamentados por esta Norma Técnica Especial, somente funcionarão quando devidamente autorizados pela Secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão fiscalizador competente, nos termos da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, que após atendidas todas as exigências legais, expedirá o Alvará de Autorização Sanitária, sem prejuízo da fiscalização e vigilância sanitária exercida pelos órgãos fiscais sanitários competentes das esferas estaduais e federais.

Art. 4º - O requerimento para solicitação do Alvará de Autorização Sanitária poderá ser feito em qualquer órgão fiscal sanitário competente da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte.

Parágrafo Único - Para requerer o Alvará de Autorização Sanitária, o requerente deverá apresentar:

I - Requerimento firmado pelo técnico responsável e pelo representante legal da empresa, dirigido ao órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde,

requerendo o Alvará de Autorização Sanitária, com endereço completo, inclusive Código de Endereçamento Postal - CEP e telefone, Inscrição Municipal e inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes - CGC, atualizados;

II - Carteira de Identificação Profissional ou Certificado de Responsabilidade Técnica - CRT do responsável técnico, expedido pelo Conselho Regional competente;

III - Prova de relação contratual entre o técnico responsável e a empresa, quando for o caso;

IV - Projeto e planta das instalações físicas do estabelecimento;

V - Horário de funcionamento, equipamentos existentes, recursos humanos com a respectiva jornada e regime de trabalho;

Art 5º - A concessão do Alvará de Autorização Sanitária será da alçada do órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, que considerará em sua análise visando a liberação, os Roteiros de Vistorias, integrantes dos Anexos a esta Norma Técnica Especial e a legislação sanitária vigente, obedecidos os seguintes critérios de classificação:

I - Roteiros de Vistoria Não Críticos - Serviços Administrativos, Almoxarifado, Saúde e Segurança do Trabalhador e Lixo;

II - Roteiros de Vistoria Semi-Críticos - Unidade de Internação, Pediatria, Lactário, Ambulatório, Farmácia, Serviço de Radiologia por Imagem, Odontologia, Maternidade, SND, Lavanderia, Laboratório de Patologia e Análises Clínicas;

III - Roteiros de Vistoria Críticos - Comissões de Controle e Infecção Hospitalar - CCIH, CME, Centro Cirúrgico, Centro Obstétrico, Unidade de Recém Nascido, Óxido de Etileno.

§ 1º - O termo "crítico" define a importância quantitativa em percentual no mínimo a ser atingido, em cada Roteiro de Vistoria.

§ 2º - Será liberado Alvará de Autorização Sanitária ao Estabelecimento de Assistência à Saúde, regulamentado por esta Norma Técnica Especial, que obtiver concomitantemente a seguinte pontuação mínima:

I - 50 % (cinquenta por cento) dos pontos respectivos das áreas não críticas e para o Lixo. O total de pontos refere-se à soma dos valores respectivos aos itens obrigatórios e recomendados, conforme definido nos Anexos integrantes a esta Portaria..

II - 55 % (cinquenta e cinco por cento) dos pontos respectivos das áreas semi-críticas e Recursos Humanos. O total de pontos refere-se à soma dos valores respectivos aos itens obrigatórios e recomendados, conforme definido nos Anexos integrantes a esta Portaria..

III - 60 % (sessenta por cento) dos pontos respectivos das áreas críticas e para o CCIH. O total de pontos refere-se à soma dos valores respectivos aos itens obrigatórios e recomendados, conforme definido nos Anexos integrantes a esta Portaria..

§ 3º - Os Alvarás de Autorização Sanitária concedidos serão publicados no Diário Oficial do Município- D.O.M, para conhecimento público, sendo obrigatório o número do Alvará, o nome do Estabelecimento, seu endereço completo, administração regional a que pertence, número do processo administrativo gerado pelo requerimento, bem como a data de validade do mesmo.

§ 4º - O Alvará de Autorização Sanitária terá validade de 12(doze) meses , a contar de sua expedição, sendo que a sua renovação deverá ser requerida até o dia 31 de março de cada ano e ficará sujeito ao atendimento dos dispositivos pertinentes desta Norma Técnica Especial.

§ 5º - Os Estabelecimentos de Assistência à Saúde sediados no município, regulamentados por esta Norma Técnica Especial e que atualmente possuam a licença de funcionamento expedida pela Superintendência de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde, dentro da validade exigida, serão considerados regularizados para os termos do art.4º, até o seu vencimento.

§ 6º - Após o vencimento do prazo de validade da licença de funcionamento estadual, o Estabelecimento de Assistência à Saúde sediado no município, deverá requerer o Alvará de Autorização Sanitário nos termos desta Norma Técnica Especial,

§ 7º - Independente da existência da licença de funcionamento estadual, serão verificados em todos os Estabelecimentos de Assistência à Saúde ora normatizados, os quesitos instituídos por este Diploma legal.

CAPÍTULO III DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Art. 6º - Os Estabelecimentos de Assistência à Saúde, regulamentados nesta Norma Técnica Especial deverão ser instalados em locais adequados, de forma que a sua localização não tragam risco de contaminação aos produtos, equipamentos, pacientes e pessoal, e que possuam o Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Atividades Urbanas.

Art. 7º - Os Estabelecimentos de Assistência à Saúde definidos nesta Norma Técnica Especial deverão atender a todas as disposições contidas nesta Norma Técnica Especial, aos artigos 27 a 38 da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996, e ainda:

I - construção sólida, sem defeitos de edificação, tais como rachaduras que comprometam a sua estrutura física, vazamentos ou outros que desaconselhem a sua autorização sanitária;

II - iluminação e ventilação adequados;

III - pisos com materiais de acabamento resistentes, antiderrapantes, de cores claras, impermeáveis e facilmente laváveis, em bom estado de conservação;

IV - paredes e tetos com materiais de acabamento resistentes, lisos, de cores claras, impermeáveis e laváveis, em bom estado de conservação;

V - instalações sanitárias adequadas, com paredes impermeabilizados com material adequado e tetos pintados com tinta, de cor clara, que poderá ser acrílica, óleo ou esmalte, lisos e laváveis, em bom estado de conservação, dispendo de pequena área de acesso, também pintada e provida de lavatório, com toalha descartável e sabão, quando for o caso.

VI - possuir rampas com declividade máxima de 10 % (dez por cento), bate-macas e corrimão;

CAPÍTULO IV DA ASSISTÊNCIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 8º - Os estabelecimentos de assistência à saúde, sediados no município e regulamentados por esta Norma Técnica Especial terão, obrigatoriamente, a assistência de técnico responsável para cada área específica.

Parágrafo único - O técnico responsável de que trata este artigo deverá estar inscrito no respectivo Conselho Regional respectivo, na forma da Lei.

Art. 9º - Contarão também, obrigatoriamente, com a assistência de técnico responsável os Laboratórios Clínicos e Setores de Dispensação dos estabelecimentos de assistência à saúde regulamentados nesta Norma Técnica Especial, sediados no município, e que dispensem, distribuam ou manipulem medicamentos sob controle especial ou sujeitos a prescrição médica, observados nestes casos as disposições das Portarias SMSA-SUS/BH nº 001/99 e SMSA/SUS/BH nº 026/98

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 10 - Os Roteiros de Vistorias, integrantes dos Anexos à esta Norma Técnica Especial, serão preenchidos com marcação das respostas SIM ou NÃO.

§ 1º - As letras “O” e “R”, constantes dos Roteiros de Vistoria significam respectivamente, Obrigatório e Recomendável, nos termos da legislação sanitária vigente.

§ 2º - Para a resposta SIM serão somados os pontos definidos no item. Para a resposta NÃO, sendo o item "O", além da subtração dos pontos, deverá ser lavrado Termo de Intimação para correção das irregularidades, no prazo máximo de 30(trinta) dias, prorrogável mediante pedido fundamentado.

§ 3º - Ao assinalar a resposta NÃO em um item com letra "R", a autoridade sanitária competente deverá consignar orientação ao estabelecimento quanto a necessidade do atendimento das recomendações do item.

§ 4º - No campo "Outros" do Roteiro de Vistoria Fiscal nº 001 – Cadastramento, integrante do Anexo I à esta Norma Técnica Especial, deverão ser considerados os leitos dos Berçários, Pré-Parto, Observação e Isolamento, não devendo ser computados os leitos de CTI e Hemodiálise.

Art.11- A Fiscalização e Vigilância Sanitária dos estabelecimentos de assistência à saúde regulamentados nesta Norma Técnica Especial, nos termos do artigo 107 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, será de competência dos Fiscais Sanitários Municipais, em ações individualizadas, em equipe ou conjuntas com as demais autoridades sanitárias definidas na Lei.

§ 1º - O gerenciamento e distribuição dos Fiscais Sanitários Municipais para fiscalização e vigilância sanitária nos estabelecimentos previstos nesta Norma Técnica Especial, será de competência do órgão fiscal sanitário competente da Secretaria Municipal de Saúde, através de ato interno de serviço.

§ 2º - A composição de equipes multidisciplinares ou grupos de fiscalização profissional sanitária e técnica, para vistoria conjuntas nos estabelecimentos regulamentados nesta Norma Técnica Especial, quando necessário, será de exclusiva competência do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 12 - As infrações aos dispositivos fixados nesta Norma Técnica Especial serão capituladas observados os preceitos contidos na Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996, em especial do art. 97 e de seus incisos que forem compatíveis.

Art. 13 - Toda a legislação sanitária federal, estadual e municipal em vigor referente ao assunto ora regulamentado, não conflitante com esta Norma Técnica Especial, será plenamente utilizada pelas autoridades sanitárias competentes, nos termos do art.107 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 janeiro de 1996.

Art. 14 - Em anexo à esta Norma Técnica Especial, encontram-se os Roteiros de Vistoria Fiscal, objetivando uma uniformização dos procedimentos para concessão do Alvará de Autorização Sanitária.

Art. 15 - A presente Norma Técnica Especial poderá ser revista a qualquer tempo, e será atualizada de acordo com a necessidade, e outras determinações legais.

Belo Horizonte, 24 de março de 1999.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS/BH

ANEXO I À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 001-CADASTRAMENTO

1 – Levantamento de Dados:			
Razão Social: _____		CGC: _____	
Nome Fantasia: _____			
Endereço:			
Rua/Av. _____		Nº _____	
Bairro _____		CEP _____	
DDD: _____		Telefone: _____ FAX: _____	
Cidade: _____		Estado: _____	
Data da Inspeção: _____			
Diretor Clínico:			
CPF: _____			
Diretor Administrativo:			
CPF: _____			
Responsável Técnico do Serviço de Enfermagem:			
COREN: _____			
Alvará de Autorização Sanitária Atualizado: Sim Não - Ano do último Alvará: _____			
Capacidade de Planejamento: Nº de Leitos: _____			
Capacidade de Operação: Nº de Leitos: _____		AIHs/Mês: _____	
Classificação da Unidade Mantenedora:			
Governamental Municipal		Governamental Estadual	
Governamental Federal		Privada	
Natureza Jurídica da Instituição:			
Fundação	Autarquia	Empresa Pública	Administração Direta
Empresa Patronal	Sindicato	Beneficiário	Filantrópica
Não lucrativa	Universidade	Próprio SES/SUS	Privado
Conveniada			
Classificação da Instituição:			
Geral	Pediátrica	Maternidade	Especializada
Especialidades: _____			
Número de Leitos por Especialidade:			
Clínica Médica: _____		Clínica Cirúrgica: _____	
Clínica Pediátrica: _____		Clínica Obstétrica: _____	
CTI: _____		Outros: _____	

2 - Edificação:	SIM	NÃO
- Área total construída: _____ m ²		
- Área do terreno (área construída + áreas livres): _____ m ²		

- Construção:			
- Específica			3
- Adaptada			1
- Mista			2
- Planta aprovada pela Vigilância Sanitária Municipal	R		1
3 - Distribuição da Área Física:			
- Pavilhonar			
- Monobloco			
- Outros			
4 - Estágio da Construção:			
- Concluída			
- Em reforma			
- Semi-concluída			
- Em ampliação			
5 - Abastecimento de Água:			
- Sistema público:	R		1
- COPASA			
- Municipal			
- Tratamento próprio			
- Água em quantidade suficiente (500 l/dia/leito)	O		1
- Realiza limpeza e desinfecção periódica dos reservatórios	O		2
- Realiza controle bacteriológico semestral	R		3
- Data do último controle: _____			
6 - Circulação			
- Entradas e saídas independentes	R		1
- Saídas para:			
- Público	R		1
- Emergência	R		1
- Ambulatório	R		1
- Funcionários	R		1
- Gêneros	R		1
- Resíduos (lixo)	R		1
- Cadáveres	R		1
- Fácil acesso para ambulância	R		1
- Corredores para pacientes, com largura mínima 1,80m	R		1
- Bate-macas na área de circulação	R		1
- Escadas:			
- Com largura mínima de 1,20m	R		01
- Com corrimão	R		01
- Rampas			
- Com declividade máxima de 10%	R		01
- Com largura mínima de 2,00m	R		01
- Com piso antiderrapante	R		01
- Com corrimão	R		01
7 - Elevadores:			
- Número:			
- Exclusivo para pacientes com capacidade para macas	R		01
- Exclusivo para passageiros	R		01
- Exclusivo para cargas e serviços	R		01
- Único para passageiros, cargas e serviços			01
- Monta cargas			

- Exclusivo para alimentos	R		01
- Exclusivo para roupas	R		01
8 - Tubo de Queda			
9 – Unidades Administrativas:			
- Hall de entrada	R		01
- Área de registro e matrícula de pacientes	R		01
- Sala ou área de espera para o público	R		01
- Sanitários privativos para o pessoal dos serviços administrativos com separação por sexo	R		01
- Sanitário para público, com separação por sexo	R		1
- Sanitário único para público e funcionários			
- Área específica para copa	R		1
- Área específica para auditório	R		1
- Área específica para Centro de Estudos	R		1
- Área específica para Biblioteca	R		1
- Área específica para DML (Depósito de Material de Limpeza)	R		1
- Sala para Serviço Social	R		1
- Sala para Chefia de Enfermagem	R		1
- Sala para Diretor Clínico	R		1
- Sala para Diretor Administrativo	R		1
- Sala para Diretor Clínico e Administrativo	R		1
- Sala para Serviços Administrativos (tesouraria, contabilidade, faturamento etc)	R		01
- Sala para Serviço de Pessoal	R		01
10 – Organização:			
- Diretor Administrativo:			
- Com curso de Administração Hospitalar	R		01

- Serviço de Enfermagem com termo de responsabilidade técnica do enfermeiro atualizado	R		01
11 - Do Corpo Clínico:			
- Diretor Clínico			
- Regulamento Próprio	R		01
- Relação atualizada dos componentes	R		01
- Fixação dos padrões mínimos para contrato de SADT	R		01
- Reuniões regulares registradas em livros de atas	R		01
- Atualização através de palestras/reuniões	R		01
- Programa de residência/especialização			
12 - Da Comissão de Ética Médica			
- Livro de atas	R		01
- Eleição a cada 02 anos	R		01
- Secretaria com arquivos próprios	R		01
- Reuniões mensais	R		1
13 - Serviço Médico (SPP)			
- Área física individualizada	R		1
- Ventilação e iluminação satisfatórias	R		1
- Higienização satisfatória	R		1
- Arquivo médico de prontuários	R		1
- Arquivo Inativo	R		1
- Arquivo integrado com numeração única para cada paciente	R		1
- Fichário de pacientes:	R		1
- Manual			
- Informatizado			
- Microfilmado			
- Fichário nosológico atualizado	R		1

14 - Serviço Estatístico			
- Levantamento de indicadores de qualidade	R		03
- Taxa de mortalidade geral			
- Taxa de mortalidade materna			
- Taxa de nartimortalidade			
- Taxa de mortalidade neonatal			
- Taxa de mortalidade operatória			
- Taxa de cesárea			
- Taxa de Infecção Hospitalar			
- Levantamento de indicadores de produtividade	R		02
- Taxa de ocupação			
- Média de permanência			
- Índice de giro de rotatividade do leito			

15 - Análise do Prontuário			
- Único para todos os profissionais	R		02
- Legibilidade das anotações	R		02
- Folhas devidamente preenchidas (data, hora e assinatura) e os demais requeridos:	R		02
- Anamnese	R		02
- Evolução clínica (diária)	R		02
- Prescrição médica (diária)	R		02
- Evolução, cuidados de enfermagem e registro da medicação administrada nas 24 horas.	R		02
- Cirurgia (relatório)	R		02
- Anestesia	R		02
- Parto	R		02
- Exames complementares	R		02
- Sumário de alta com cópia	R		02

**ANEXO II À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 002-ALMOXARIFADO**

ALMOXARIFADO

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM NÃO		
- Localização adequada	R		2

- Plataforma coberta para descarga de caminhão	R		1
- Área de recepção, inspeção e registro	O		2
. Carrinho para carga/descarga	R		1
. Balança industrial	R		1
. Calculadoras	O		1
. Máquina datilografia	O		1
. Computador	R		2
. Lavabos com acessórios	O		2
- Área de estocagem	O		2
. Armários/prateleiras/estantes	O		1
. Estrados	O		1
. Escada	O		1
. Setorização para estocagem do material:			
.. Hospitalar	O		1
.. Expediente	O		1
.. Limpeza	O		1
.. Gêneros alimentícios	O		1
. Lavabos com acessórios(1)	R		2
- Área específica para estocagem de substâncias tóxicas, corrosivas e inflamáveis	O		1
- Área de distribuição	R		1
- Sala para administração	R		2
- Ventilação adequada	O		1
- Iluminação adequada	O		1
- Janelas teladas	O		1
- Pisos, paredes e tetos:			
. Laváveis	O		1
. Bom estado de conservação	O		1
. Bom estado de higienização	O		1
- Ralos com tampa rotativa	O		1
- Proteção contra roedores	R		1
2 - RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO			
- Chefia do serviço	O		2
- Escala de pessoal	O		1
- Funcionários devidamente uniformizados	O		1
- Manual de normas e rotinas	O		2
- Controle de estoque	O		1
- Estoque mínimo estabelecido	O		1
- Padronização de material	O		1
- Saída de material através de requisições	R		1

(1) Obrigatório dependendo do porte/complexidade do serviço.

ANEXO III À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99 ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 003-AMBULATÓRIOS

AMBULATÓRIO 1

**Prestação de atendimento eletivo de assistência à Saúde em Regime Ambulatorial
Data da inspeção .../.../... Local:**

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM NÃO		
- Entrada independente	O		1
- Fácil acesso para ambulância	O		1
- Sala de espera de pacientes e acompanhantes	O		2
- Sanitário para público:			
. Único	O		1
. Com separação por Sexo	R		2
- Sanitário para funcionários:			
. Único	O		1
. Com separação por Sexo	R		2
- Área para registro de pacientes (recepção/matrícula)	O		1
- Arquivo médico (SPP)	O		1
- Sala de utilidades	O		2
. Bancada com tanque/pia	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
. Depósito de Material de Limpeza (DML)	O		1
. Tanque	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Depósito de equipamentos(1)	R		2
- Sala(s) administrativa(s)	O		2
- Copa	O		2
. Bancada com pia	O		1
- Área para guarda de macas e cadeiras de rodas	R		1
- Armário para roupa	O		1

(1) Obrigatório dependendo do porte do serviço.

- Sala de demonstração e educação em saúde(1)	O		2
. Lavabo com acessórios	O		2
- Sala de armazenagem e distribuição de alimentos(1)	O		2
- Sala de aplicação de medicamentos(1)	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
- Sala de reidratação (oral e intravenosa)(1)	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sanitário anexo ou exclusivo	R		2
- Sala de inalação(1)	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
- Setor imunização(1):			
. Sala/áreas de triagem	R		1
. Arquivo	O		2
. Sala de vacina	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
. Geladeria exclusiva para vacina	O		2
. Termômetro dupla escala	O		1
. Mapas de controle de temperatura	O		1
- Sala de Curativos/Suturas/Coleta de Material(1)	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1

. Mesa de exames	O		1
- Consultórios:			
. Consultório indiferenciado	O		1
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios:	O		1
. Consultório diferenciados (de acordo com atividades desenvolvidas):			
. Consultório de Oftalmologia(1)	R		2
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Consultório de otorrinolaringologia(1)	R		2
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios:	O		1

(1) Todos estes ambientes obrigatórios dependendo da atividade a ser desenvolvida/Port. 1884/94

. Consultório Odontológico(1) (preencher ROTEIRO DE VISTORIA específico)	R		2
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios:	O		1
. Consultório Odontológico Coletivo(1) (preencher ROTEIRO DE VISTORIA específico)	R		2
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Consultório de Ortopedia (1)	R		2
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Bancada com pia	O		1
. Consultório de ginecologia(1)	R		2
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sanitário anexo/exclusivo	O		1
. Consultório de Proctologia(1)	R		2
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sanitário anexo/exclusivo	O		1
. Consultório de Urologia(1)	R		2
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sanitário anexo/exclusivo	O		1

(1) Todos estes ambientes obrigatórios dependendo da atividade a ser desenvolvida/Port. 1884/94

AMBULATÓRIO 2 UNIDADE FUNCIONAL 1

Ações Básicas de Saúde/ Unidades Básicas de Saúde

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM	NÃO
- Entrada independente	O	1
- Sala de espera de pacientes e acompanhantes	O	2
- Sanitário para público:		
. Único	O	1

. Com separação por Sexo	R		2
- Sanitário para funcionários:			
. Único	O		1
. Com separação por Sexo	R		2
- Área para registro de pacientes (recepção/matricúla)	O		1
- Arquivo médico (SPP)	O		1
- Sala de utilidades	O		2
. Bancada com tanque/pia	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
. Depósito de Material de Limpeza (DML)	O		2
. Tanque	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Copa	O		2
- Sala administrativa	R		2
- Sala de atendimento individualizado	O		2
. Lavabo com acessórios	O		1
- Sala de demonstração e educação em saúde	O		2
. Lavabo com acessórios	O		1
- Setor de Imunização			
. Sala/área para triagem	R		1
. Arquivo	O		2
- Sala de vacina			
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
. Geladeira exclusiva para vacina	O		2
. Termômetro de dupla escala	O		1
. Mapas de controle de temperatura	O		1
- Sala de armazenamento e distribuição de alimentos	O		2

2 - RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO			
- Chefia da Unidade por Enfermeiro:	O		3
- Plantão médico	O		3
- Escala de médicos	O		2
- Escala de Pessoal	O		1
- Manual de Normas e Rotinas Técnicas atualizado e compatível com as práticas	O		3
- Funcionários devidamente uniformizados	O		1
- Livros de ordens e ocorrências	O		1
- Livro de registro de atendimentos	O		1

ANEXO IV Á NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 004 – CENTRO CIRÚRGICO
AMBULATORIAL

CENTRO CIRÚRGICO AMBULATORIAL (1)

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS		SIM NÃO	
- Unidade isolada da circulação geral	R		1
- Área de recepção e preparo do paciente	R		1
- Vestiários/Banheiros para funcionários (1)			

. Único	O	1
. Separados por sexo	R	2
- Vestiários/Banheiros para pacientes (1)		
. Único	O	1
. Separados por sexo	R	2
- Área para higienização das mãos	O	1
. Lavabo de fácil limpeza e desinfecção	O	1
. Torneiras acionadas sem comando das mãos	O	1
. Suportes para degermantes/anti-sépticos com dispensador a pedal	O	1
- Sala/área para arsenal de material esterilizado (1)	R	2
- Sala/área para guarda de equipamentos/materiais (1)	R	2
. Suporte com papel toalha	O	1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O	1
- Depósito de Material de Limpeza (DML)	O	2
. Tanque	O	2
- Sala de Utilidades	O	2
. Bancada com tanque/pia	O	1
- Sala de Recuperação (1)	R	2
. Assistência Respiratória/Anestésica:		
. Sistema canalizado, ou	R	2
. Através de cilindro/torpedo	O	1
. Oxigênio	O	1
. Ar Comprimido(1)	O	1
. Óxido Nitroso(1)	R	1
. Vácuo ou,	O	1
. Aspirador portátil	O	1
. Carro de emergência com desfibrilador (1)	R	4
. Material de emergência organizado e de fácil acesso	O	2
. Posto de Enfermagem ou bancada com pia	O	1
- Salas de Cirurgia:	O	2
. Número de salas de pequena cirurgia:		
. Número de salas de média cirurgia:		

(1) Obrigatório dependendo do porte/complexidade do serviço

. Tipos de cirurgias realizadas:		
. Dimensionamento mínimo 20 m ² para salas de pequenas cirurgias	O	1
. Dimensionamento mínimo 25 m ² para salas de médias cirurgias	O	1
. Ventilação mecânica:		
. Ar condicionado central	R	2
. Aparelho ar condicionado	O	1
. Assistência Respiratória/Anestesia/outros		
. Oxigênio	O	1
. Vácuo	R	1
. Aspirador portátil	O	1
. Ar comprimido (1)	R	1
. Óxido Nitroso (1)	R	1
- Sala de Utilidades:	O	2
. Bancada com pia/tanque	O	1
. Suporte com papel toalha	O	1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O	1
- Carro de anestesia(1)	R	2

. Material completo para anestesia do próprio serviço(1)	R		2
- Mobiliários/Equipamentos necessários para realização dos procedimentos: (computar por amostragem)	O		
. Mesa(s) para cirurgia	O		3
. Mesa(s) auxiliar(es)	O		2
. Mesa(s) de Mayo	O		1
. Bisturi elétrico	O		2
. Negatoscópio	R		1
. Suporte(s) com hamper	O		1
. Balde com ou sem rodízios	O		1
. Suporte(s) de soro	O		1
. Escada de dois degraus	O		1
. Foco(s) cirúrgico fixo	R		3
. Foco(s) cirúrgico com pedestal/móvel	O		2
. Foco(s) cirúrgico a bateria(1)	R		2
. Banqueta(s) giratória(s)	O		1
. Maca(s) para transporte	O		1
. Relógio(s) de parede	R		1
. Instrumental cirúrgico em condições adequadas para uso: (verificar por amostragem embalagem/acondicionamento/data/ processo de esterilização, conservação))	O		3

(1) Obrigatório dependendo do porte/complexidade do serviço.

2 – RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO			
- Chefia da Unidade por Enfermeiro:	O		3
- Plantão médico	O		3
- Escala de médicos	O		2
- Escala de Pessoal	O		1
- Manual de Normas e Rotinas Técnicas atualizado e compatível com as práticas	O		3
- Funcionários devidamente uniformizados	O		1
- Livros de ordens e ocorrências	O		1
- Livro de registro de atendimentos	O		1

**ANEXO V À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 005– URGÊNCIA E EMERGÊNCIA**

**ATENDIMENTO DE EMERGÊNCIA E URGÊNCIA
EMERGÊNCIA DE BAIXA E MÉDIA COMPLEXIDADE**

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS		SIM	NAO	
- Entrada independente	O			1
- Fácil acesso para ambulância	O			1

- Sala de espera de pacientes e acompanhantes	O		2
- Sanitário para público:			
. Único	O		1
. Com separação por sexo	R		2
- Sanitário para funcionários:			
. Único	O		1
. Com separação por sexo	R		2
- Área para registro de pacientes (recepção/matrícula)	O		1
- Arquivo médico (SPP)	O		1
- Sala de utilidades	O		2
. Bancada com tanque/pia	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
. Depósito de Material de Limpeza (DML)	O		1
. Tanque	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Depósito de equipamentos(1)	R		2
- Sala(s) administrativa(s)	O		2
- Copa	O		2
. Bancada com pia	O		1
- Área para guarda de macas e cadeiras de rodas	R		1
- Armário para roupa	O		1
- Sala de demonstração e educação em saúde(1)	O		2
. Lavabo com acessórios	O		2
- Sala de armazenagem e distribuição de alimentos(1)	O		2
- Sala de aplicação de medicamentos(1)	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
- Sala de reidratação (oral e intravenosa)(1)	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sanitário anexo ou exclusivo	R		2

(1) Obrigatório dependendo do porte/complexidade do serviço.

- Sala de inalação(1)	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
- Setor imunização(1):			
. Sala/áreas de triagem	R		1
. Arquivo	O		2
. Sala de vacina	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
. Geladeria exclusiva para vacina	O		2
. Termômetro dupla escala	O		1
. Mapas de controle de temperatura	O		1
- Sala de Curativos/Suturas/Coleta de Material(1)	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
. Mesa de exames	O		1
- Consultórios:			

. Consultório indiferenciado	O		
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Consultório diferenciados (de acordo com atividades desenvolvidas):			
. Consultório de Oftalmologia(1)			2
. Número de consultórios: _____			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Consultório de otorrinolaringologia(1)			2
. Número de consultórios: _____			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Consultório Odontológico(1) (preencher ROTEIRO DE VISTORIA específico)			2
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Consultório Odontológico Coletivo(1) (preencher ROTEIRO DE VISTORIA específico)			2
. Número de consultórios:			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Consultório de Ortopedia (1)			2
. Número de consultórios: _____			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Bancada com pia	O		1

(1) Obrigatório dependendo do porte/complexidade do serviço

. Consultório de ginecologia(1)			2
. Número de consultórios: _____			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sanitário anexo/exclusivo	O		1
. Consultório de Proctologia(1)			2
. Número de consultórios: _____			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sanitário anexo/exclusivo	O		1
. Consultório de Urologia(1)			2
. Número de consultórios: _____			
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sanitário anexo/exclusivo	O		1
. Sala de triagem médica e ou de enfermagem	O		2
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sala de higienização	O		
. Bancada com pia	R		
. Banheiro/Ducha	R		
. Lavabo com acessórios	O		
. Sala de gesso e redução de fraturas (Redução de fraturas poderá ser realizada no Centro Cirúrgico)	O		
. Bancada com pia	R		1
. Bancada com pia para gesso	R		1
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sala de espera própria	O		2
Emergências de Alta Complexidade e Urgências			
. Sala de Isolamento	O		2
. Sala coletiva de observação de pediatria/adolescente	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1

. Número de Leitos: _____			
. Sala coletiva de observações de adulto	O		2
. Sala para pacientes femininos			
. Número de leitos: _____			
. Sala para pacientes masculinos	O		2
. Número de leitos: _____			
. Bancada com pia	O		1
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sala de procedimentos especiais (invasivos)	O		
. Bancada com pia	R		1
. Lavabo com acessórios	O		1
. Sala de urgências (politraumatismos, paradas cardíacas)	O		2
. Bancada com pia	R		1
. Lavabo com acessórios	O		1

(1) Obrigatório dependendo do porte/complexidade do serviço.

. Área para higienização das mãos (Poderá ser comum para apoio às salas de gesso, sala de procedimentos especiais e sala de urgências)	R		2
. Lavabo de fácil limpeza e desinfecção	O		1
. Torneiras acionadas sem comando das mão(s)	O		1
. Suporte para degermantes/anti-sépticos	O		1
. Ambientes de Apoio(1)			
. Área para notificação médica de pacientes	O		2
. Área para guarda de pertences de pacientes	O		2
. Quarto de plantão	O		2
. Banheiro para funcionários (plantão)	O		2
. Posto Policial(1)	R		2
- Unidade isolada da circulação geral	R		1
- Área de recepção e preparo do paciente	R		1
- Vestiários/Banheiros para funcionários (1)			
. Único	O		1
. Separados por sexo	R		2
- Vestiários/Banheiros para pacientes (1)			
. Único	O		1
. Separados por sexo	R		2
- Área para higienização das mãos	O		1
. Lavabo de fácil limpeza e desinfecção	O		1
. Torneiras acionadas sem comando das mãos	O		1
. Suportes para degermantes/anti-sépticos com dispensador a pedal	O		1
- Sala/área para arsenal de material esterilizado (1)	R		2
- Sala/área para guarda de equipamentos/materiais (1)	R		2
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Depósito de Material de Limpeza (DML)	O		2
. Tanque	O		2
- Sala de Utilidades	O		2
. Bancada com tanque/pia	O		1
- Sala de Recuperação (1)	R		2
. Assistência Respiratória/Anestésica:			
. Sistema canalizado, ou	R		2
. Através de cilindro/torpedo	O		1
. Oxigênio	O		1
. Ar Comprimido(1)	O		1
. Óxido Nitroso(1)	R		1

. Vácuo ou,	O		1
. Aspirador portátil	O		1
. Carro de emergência com desfibrilador (1)	R		4
. Material de emergência organizado e de fácil acesso	O		2
. Posto de Enfermagem ou bancada com pia	O		1

(1) Obrigatório dependendo do porte/complexidade do serviço.

- Salas de Cirurgia:	O		
. Número de salas de pequena cirurgia: _____			2
. Número de salas de média cirurgia: _____			2
. Tipos de cirurgias realizadas:			
. Dimensionamento mínimo 20 m ² para salas de pequenas cirurgias	O		1
. Dimensionamento mínimo 25 m ² para salas de médias cirurgias	O		1
. Ventilação mecânica:			
. Ar condicionado central	R		2
. Aparelho ar condicionado	O		1
. Assistência Respiratória/Anestesia/outros			
. Oxigênio	O		1
. Vácuo	R		1
. Aspirador portátil	O		1
. Ar comprimido (1)	R		1
. Óxido Nitroso (1)	R		1
- Sala de Utilidades:	O		2
. Bancada com pia/tanque	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Carro de anestesia(1)	R		2
. Material completo para anestesia do próprio serviço(1)	R		2
- Mobiliários/Equipamentos necessários para realização dos procedimentos: (computar por amostragem)	O		
. Mesa(s) para cirurgia	O		3
. Mesa(s) auxiliar(es)	O		2
. Mesa(s) de Mayo	O		1
. Bisturi elétrico	O		2
. Negatoscópio	R		1
. Suporte(s) com hamper	O		1
. Balde com ou sem rodízios	O		1
. Suporte(s) de soro	O		1
. Escada de dois degraus	O		1
. Foco(s) cirúrgico fixo	R		3
. Foco(s) cirúrgico com pedestal/móvel	O		2
. Foco(s) cirúrgico a bateria(1)	R		2
. Banqueta(s) giratória(s)	O		1
. Maca(s) para transporte	O		1
. Relógio(s) de parede	R		1
. Instrumental cirúrgico em condições adequadas para uso: (verificar por amostragem embalagem/acondicionamento/data/ processo de esterilização, conservação))	O		3

2 – RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO			
- Chefia da Unidade por Enfermeiro:	O		3

- Plantão médico	O		3
- Escala de médicos	O		2
- Escala de Pessoal	O		1
- Manual de Normas e Rotinas Técnicas atualizado e compatível com as práticas	O		3
- Funcionários devidamente uniformizados	O		1
- Livros de ordens e ocorrências	O		1
- Livro de registro de atendimentos	O		1

**ANEXO VI À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 006- CCIH**

CONTROLE DE INFECÇÕES HOSPITALARES

Data da inspeção .../.../... Local:

ESTRUTURA DA CCIH	SIM NÃO		
- Comissão de Controle de Infecções Hospitalares (CCIH)			
- CCIH composta por profissionais de nível superior dos serviços:			
- Médico	O		04
- Enfermagem	O		04
- Farmácia	R		04
- Laboratório de Microbiologia	R		04
- Administração	R		04
- Representante dos médicos residentes	R		03
- Membros da CCIH nomeados através de ato próprio pela direção do Hospital	R		02
- Regimento da CCIH conforme Port. MS 2616/98	O		02
ESTRUTURA DO SCIH			
- Serviço de Controle de Infecções Hospitalares (SCIH)	R		05
- SCIH integrado por profissionais e técnicos:			
- Um enfermeiro com dedicação exclusiva	R		05
- Um enfermeiro com formação epidemiológica:			
- Curso de especialização	R		01
- Curso de mestrado	R		01
- Curso de doutorado	R		01
- Enfermeiro com formação em áreas afins:			
- Curso de especialização	R		01
- Curso de mestrado	R		01
- Curso de doutorado	R		01
- Enfermeiro com curso(s) na área de Controle de Infecções Hospitalares	R		05
- Médico para com dedicação exclusiva	R		05
- Médico com formação epidemiológica:			
- Curso de especialização ou residência	R		01
- Curso de mestrado	R		01
- Curso de doutorado	R		01
- Médico com formação em áreas afins:			
- Curso de especialização ou residência	R		01
- Curso de mestrado	R		01
- Curso de doutorado	R		01

- Médico com Curso(s) na área de Controle de Infecções Hospitalares	R		05
- Outros profissionais de Nível Superior exclusivos para o SCIH:			
- Farmacêutico com Curso de Farmácia Hospitalar	R		01
- Farmacêutico	R		01
- Estatístico	R		01
- Microbiologista	R		01
- Infectologista	R		01

		SIM	NÃO
- Profissionais de nível médio exclusivos para o SCIH:			
- Secretária	R		02
- Outros	R		02
- Membros da SCIH nomeados através de ato próprio pela direção do Hospital	R		02
- Regimento do SCIH conforme Port. MS 2616/98	R		02
- Recursos			
- Sala própria com espaço, iluminação e ventilação adequados	R		02
- Mobiliário suficiente e adequado	R		02
- Máquina de escrever	R		02
- Computador	R		03
- Recursos didáticos para treinamento (Projetor de Slides, Retroprojetor, TV, Vídeo, etc)	R		01
- Literatura especializada	R		02
Vigilância Epidemiológica			
- Tipo			
- Total			
- Parcial			
- Metodologia			
- Investigação de caso ou surto com implantação de medidas imediatas	R		03
- Relatórios elaborados e divulgados com regularidade	R		03
- Realiza notificação de casos e surtos de doenças sob vigilância epidemiológica	R		01
- Sistema de Coleta de Dados			
- Busca Ativa	R		03
- Educação Permanente pela CCIH/SCIH			
- Contínua incluindo rotinas escritas	R		03
- Esporádica com rotinas escritas	R		02
- Levantamento Microbiológico			
- Laboratório identifica até espécie e obtém-se o perfil de sensibilidade microbiano do Hospital com periodicidade máxima de um ano	R		02
- Programa			
- Programa de trabalho com diretriz estabelecido e ratificada pela CCIH, elaborado e executado pelo SCIH	R		03

**ANEXO VII À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 007 – CENTRO CIRÚRGICO**

CENTRO CIRÚRGICO

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM NÃO		
- Unidade isolada da circulação geral	R		1
- Sala de Espera	R		2
. Sanitário(s)	R		1
- Sala/área individualizada pra serviços administrativos	R		1
- Área para recepção do paciente (suficiente para o recebimento de uma maca)	O		1
- Bloqueio físico entre circulação externa e o Centro Cirúrgico	O		1
- Vestiário e sanitário:			
. Único	O		1
. Separados por sexo	R		2
. Vestiário e sanitário de barreira(1)	R		3
. Armários individualizados	O		1
. Espelhos, hamper, banquetas	R		1
- Sala de Estar/Descanso da Equipe	R		2
- Sala/Área de prescrição médica	R		1
- Copa(1)	R		2
. Com abastecimento externo (Barreira)	R		1
. Lavabo com acessórios	O		2
. Geladeira/bebedouro	R		1
- Depósito de Material de Limpeza (DML)	O		2
. Tanque	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa a pedal e saco plástico	O		1
- Sala de Utilidades	O		2
. Bancada com tanque/pia	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira(s) com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Área para higienização e escovação das mãos	O		1
. Lavabo de fácil limpeza e desinfecção	O		1
. Torneira(s) acionadas sem comando das mãos (pedal/cotovelo/fotocelular/outras)	O		1
. Suporte para degermantes com dispensador a pedal	O		1
. Suporte para solução antisséptica com dispensador a pedal	O		1
. Soluções padronizadas pelo MS	O		1
. Escovas autoclavadas, em embalagens unitárias	O		1
. Compressas autoclavadas para mãos	R		1
- Sala/área para arsenal de material esterilizado(1)	R		2
- Sala/área para guarda de anestésicos e preparo de equipamentos/material de anestesia(1)	R		1
- Sala para guarda de equipamentos/materiais(1)	R		1
- Laboratório para revelação de chapas (in loco ou não)	R		1

- Salas de Cirurgia:			
. Sala de pequena cirurgia (Oftalmologia, Otorrinolaringologia,) (Dimensionamento mínimo 20m2)	O		1
. Sala de média cirurgia (geral) (Dimensionamento mínimo 25m2)	O		2
. Sala de grande cirurgia(1) (Ortopedia, Neurologia, Cardiologia) (Dimensionamento mínimo de 36m2)	R		2
.. Sala de apoio às cirurgias especializadas(1) (Dimensionamento mínimo de 12m2)	R		1
. Ventilação mecânica:			
.. Ar condicionado central	R		2

.. Aparelho de ar condicionado	O		1
. Paredes, pisos, tetos:			
.. Laváveis	O		1
.. Bom estado de conservação	O		1
.. Bom estado de higienização	O		1
. Assistência Respiratória de Parede ou Coluna Retrátil			
.. Oxigênio	R		2
.. Ar comprimido	R		2
.. Vácuo	R		2
.. Óxido Nitroso	R		2
. Assistência Respiratória através de Cilindros/Torpedos:			
.. Oxigênio	O		1
.. Aspirador portátil	O		1
.. Óxido Nitroso	R		1
. Foco Central fixo	O		3
. Foco Móvel auxiliar	R		2
. Foco Móvel a bateria	O		2
. Mesa/cirúrgica com acessórios	O		3
. Mesas auxiliares	O		2
. Mesas de Mayo	O		1
. Banqueta ajustável	O		1
. Escada de dois degraus	O		1
. Balde com rodízio	O		1
. Hamper	O		1
. Suportes para soro	O		1
. Negatoscópio	R		1
. Relógio de parede	R		1
. Instrumental cirúrgico suficiente	O		3
. Desfibrilador	O		3
. Monitor ECG(1)	R		3
. Bisturi elétrico	O		2
. Oxímetro de pulso(1)	R		2

- Materiais e Equipamentos para Anestesia:			
. Carro de anestesia sem respirador e ventilador	R		2
. Carro de anestesia com respirador, ventilador e outros acessórios(1)	R		3
. Materiais completos para anestesia do próprio serviço	O		2
. Materiais e medicamentos de emergência	O		2
- Sala de Recuperação pós-anestésica	O		2
. Mínimo de 2 leitos para cada sala cirúrgica	R		2
. Metragem por leito de acordo com as normas do MS (2 leitos=8,5m2/leito; acima 2 leitos=6,5m2/leito)	O		2
. Leitos Fowler com grade	O		2
. Assistência respiratória de parede ou coluna retrátil:			
.. Oxigênio	R		2
.. Vácuo	R		2
. Assistência respiratória através de cilindros/torpedos:			
.. Oxigênio	O		1
.. Aspirador portátil	O		1
. Carro de emergência com desfibrilador(1)	R		4
. Respirador	R		3
. Monitor cardíaco	R		3

. Oxímetro de pulso	R		2
. Bomba de infusão	R		2
. Suporte de soro/leito	O		1
. Foco Móvel auxiliar	R		2
. Lavabo com acessórios	O		2
. Posto de enfermagem/bancada	O		1
. Iluminação para cada leito	R		1
2 – PROCEDIMENTOS BÁSICOS			
- Produtos padronizados pelo MS, para:			
. Preparo do campo operatório	O		2
. Antissepsia nos procedimentos invasivos	O		2
- Luvas de uso único para procedimentos cirúrgicos	O		2
- Material descartável de uso único (seringas, agulhas, sondas, escalpes, etc)	O		3
3 – RECURSOS HUMANOS			
- Chefia da unidade por enfermeiro(1)	R		3
- Plantão nas 24 horas (escala)	O		3
- Escala de pessoal de enfermagem	O		1
- Manual de normas e rotinas técnicas	O		1
	O		1
Livro de Ordens e Ocorrências			
- Livro de registro de cirurgias	O		1
- Funcionários devidamente uniformizados	O		1

**ANEXO VIII À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 008–CME**

CENTRAL DE MATERIAL E ESTERILIZAÇÃO (C.M.E.)

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM NÃO	
- Unidade centralizada	R	2
- Acesso independente	O	2
- Fluxograma correto: recepção, lavagem, preparo, esterilização, armazenamento distribuição	O	3
- Barreira física entre áreas limpas (preparo, esterilização e distribuição) e suja (recepção e lavagem)	O	2
- Área para secretaria da unidade	R	1
- Sala para recepção e lavagem	O	1
. Bancada com tanque/pia	O	1
. Lavabo com acessórios	O	2
. Monta carga	R	1
. Carro fechado para transporte de material	R	1
. Lavadora esterilizadora	R	2
- Sala para lavagem e preparo de luvas:	R	2
. Bancada com tanque/pia	R	1
. Lavabo com acessórios	R	2
. Conjunto processadora de luvas:	-	-
.. Processadora automática (lavar, secar, entalçar)	R	2

.. Máquina de lavar	R		1
.. Máquina de secar	R		1
.. Máquina de entalcar	R		1
. Máquina testadora de luvas	R		1
- Sala de preparo de materiais:	O		2
. Bancada/mesa	O		1
. Armário/prateleiras	R		1
- Sala/área de esterilização	O		2
. Carro de transporte/transferência	R		2
. Autoclave horizontal	O		2
. Autoclave de barreira	R		3
. Estufa com termometro e termostato (aceitável)	-		1
- Sala/área para guarda e distribuição de material	O		2
. Bancada	R		1
. Armários/prateleiras	O		2
. Carro fechado para distribuição externa do material	R		2
- Vestiário (com ou sem barreiras)e sanitários:	-		
. Único ou separado por sexo (1)	R		2
. Armários individualizados (in loco ou não)	O		1
. Espelhos, hamper, banquetas	R		1

. Uniformes privativos	R		1
- Depósito de Material de Limpeza (DML)	O		2
. tanque	O		1
. suporte com papel toalha	O		1
. lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Condições do ambiente:	-		-
. ventilação adequada	O		1
. iluminação adequada	O		1
. janelas teladas	O		1
. pisos, paredes e tetos:	-		-
.. laváveis	O		1
.. bom estado de conservação	O		1
.. bom estado de higienização	O		1
. ralos com tampa rotativa	O		1
. mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O		1
2 - RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO	-		-
- Chefia da unidade por enfermeira	R		3
- Escala de pessoal de enfermagem	O		1
- Funcionários devidamente uniformizados	O		1
- Uso de Equipamento de Proteção Individual – EPI	O		1
- Controle de entrada e saída do material	R		1
- Manual de normas e rotinas técnicas	O		1
- Empacotamento do material:			
. em invólucro adequado e integro	O		1
. embalagem unitária para gazes, compressas, entre outros artigos	O		1
. rotúlo contendo identificação, data de esterilização e assinatura	O		1
. rotúlo contendo número de lote	R		1
- Controle de esterilização:	-		-
. indicador biológico	O		3
. indicador químico	O		1
- Uso de soluções/produtos padronizados de acordo com o MS (Port.2616 /98)	O		2

ANEXO IX À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 009–UNIDADE DE INTERNAÇÃO

UNIDADE DE INTERNAÇÃO

Data de inspeção .../.../... Local:

Total de Leitos: Unidade.....Enfermarias.....Apartamentos.....

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS		SIM	NÃO
- Posto de Enfermagem:			
. atende no máximo 30 leitos	O		2
. atende no máximo 40 leitos	O		1
. sala/área para prescrição	O		2
. sala/área para serviço de enfermagem	O		2
. Bancada	O		1
. Lavabo com acessórios	O		2
. Armário para guarda de medicamentos	O		1
. Geladeira para guarda de medicamentos e biológicos	R		1
. Material para cuidados de enfermagem (básicos e especializados)	O		2
. Material descartável (agulhas, escalpe, sondas, equipos e outros)	O		2
. Sistema de drenagem urinária, fechado	O		2
. Carro de Emergência, devidamente equipado (ambú com máscaras, laringoscópio completo, tubos endotraqueais com cuff, cânulas de Guedel, fio guia, tábua para massagem cardíaca, medicamentos) Obs.: Aceita-se um por andar.	O		3
- Sala de exames e curativos	R		2
. lavabo com acessórios	O		2
. almofolias tampadas, com data de validade	O		1
. uso de soluções de acordo com a Port. 2616/98-MS	O		1
- Sala de utilidades:	O		2
. bancada com tanque/pia	O		1
. suporte com papel toalha	O		1
. lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Rouparia/armário	O		2
- Depósito de Material de Limpeza – DML:	O		2
. Tanque	O		2
. Suporte de papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Sala para guarda de equipamentos (macas, cadeiras de rodas)	R		2
. Cadeiras de rodas (aceita-se 1 por andar)	O		1
. Maca (aceita-se 1 por andar)	O		1
. Biombo	O		1
- Sanitário para funcionários:	-		-
. Único	O		1
. Separados por sexo	R		2
- Sala de estar	R		2
- Copa	R		2
. Bancada com pia	R		2
- Refeitório	R		2
. Lavabo com acessórios	O		2
ENFERMARIAS	-		-
. Número máximo de 6 leitos por enfermaria	O		2

. Área por leito de acordo com as normas do MS (10m ² /1-quarto de 1 leito:7m ² /1 - quarto de 2 leitos: 6m ² /1 - quarto de 3 a 6 leitos)	O		2
. Conjunto Sanitário anexo a cada enfermaria	R		3
. Conjunto Sanitário coletivo (um vaso sanitário, um lavabo, para cada 6 leitos e um chuveiro para cada 12 leitos)	O		2
. Tipos de leitos	-		-
.. Acima de 50% - Fowler	R		2
.. Acima de 50% - Encosto móvel	O		1
. Uma mesinha de cabeceira/armário por leito	O		1
. Oxigênio canalizado	R		2
. Vácuo canalizado	R		2
- Torpedo de Oxigênio	O		1
- Aspirador Portátil	O		1
- Ventilação adequada	O		1
- Pisos, paredes e tetos:	-		-
. Laváveis	O		1
. Bom estado de conservação	O		1
. Bom estado de higienização	O		1
- Ralos com tampa rotativa	O		1
- Mobiliários de fácil limpeza e desinfecção	O		1
- Isolamento (aceita-se 1 por andar e quarto reversível)	O		2
. Ante-câmara com lavabo e visor	O		2
. Lavabo com acessórios	O		2
. Conjunto sanitário anexo	O		3
2 - RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO	-		-
- Chefia da Unidade por Enfermeiro	R		3
- Escala de Pessoal de Enfermagem	O		1
- Manual de Normas e Rotinas Técnicas	O		2
- Livro de Ordens e Ocorrências	O		1

**ANEXO X À NORMA TÉCNICA ESPECIAL
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 010 – LACTÁRIO**

LACTÁRIO

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM NÃO	
- Unidade independente	R	2
- Barreira física entre áreas	O	2
- Ante-Câmara/vestiário de acesso a área limpa (aceitável um lavabo se houver limitação de área)	R	2
. Lavabo com acessórios	O	2
- Sala para recepção e lavagem das mamadeiras	O	2
. Bancada com tanque/pia	O	2
. Lavabo com acessórios	O	2
- Área/setorização para desinfecção/esterilização de mamadeiras	O	2
- Área/setorização para preparo e envase de formas lácteas e não lácteas	O	2

- Área/setorização para estocagem e distribuição das mamadeiras	O		2
. Bancada com pia	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
. Desinfecção de mamadeiras	O		2
.. Máquina para lavagem e termo -desinfecção/ou	R		2
.. Termo desinfecção (fervura)/ou	R		1
.. Desinfecção química com produto preconizado pelo MS	R		1
. Autoclave	R		3
. Fogão	O		1
. Liquidificador	O		1
. Balança de pequeno porte	O		1
. Mamadeiras em números suficientes (6 mamadeiras/criança)	R		2
. Utensílios adequados, sem higienizados e suficientes para o preparo de mamadeiras	O		1
. Geladeira	O		1
. Aquecedor de mamadeiras	R		1
. Recipiente seguro e adequado para transporte de mamadeiras	R		1
- Ventilação adequada	O		1
- Iluminação adequada	O		1
- Janelas teladas	O		1
- Pisos, paredes e tetos:			
. Laváveis	O		1
. Bom estado de conservação	O		1
. Bom estado de higienização	O		1
- Ralos com tampa rotativa	O		1
- Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O		2

2 – RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO			
- Nutricionista responsável pela unidade	R		3
- Escala de pessoal	O		1
- Manual de normas e rotinas técnicas	O		2
- Manual de dietas/fórmulas lácteas	O		1
- Exame periódico dos funcionários	R		2
- Funcionários devidamente uniformizados	O		1

ANEXO XI À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 011 - LAVANDERIA

SERVIÇO DE LAVANDERIA

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM	NÃO	
- Localização adequada	R		2
- Área suficiente:	R		2
Até 50 leitos=60m ²			
de 51 a 149 leitos=100m ²			
acima de 150 leitos=150m ²			
- Fluxo racional de trabalho/entrada e saída distintas	O		2
- Área para recepção, separação e pesagem	O		2
. Balança plataforma(1)	O		2
. Carro fechado para transporte de roupa suja(1)	O		2

- Área para lavagem da roupa	O		2
. Lavadora	O		2
. Lavadora com barreira	R		3
. Carro para roupa molhada	R		1
- Barreira física entre áreas: suja e limpa	O		2
- Área para acabamento (centrifugação, secagem e passagem da roupa)	O		2
. Centrifuga	O		2
. Secadora	O		
. Calandra	R		2
. Carro para transporte de roupa seca	R		1
. Ferro elétrico	O		1
. Mesa para dobradura das roupas	R		1
- Área para rouparia e distribuição	O		2
. Armário/Prateleiras	O		2
. Escada (para acesso as prateleiras)	R		1
. Carro fechado para transporte da roupa(1)	O		2
. Roupas em bom estado de conservação	O		1
. Número suficiente de roupas (vide cálculo)	O		1
⇒ PRP = $\frac{TL \times KLD \times 7 \text{ dias}}{NDT}$			
TL = Total de Leitos KLD = Kilos/Leito Dia NDT = Número de Dias Trabalhados por semana PRP = Peso (Kg) de Roupas Processadas por dia.			
- Sala/área para costura	R		2
. Máquina de costura	R		2
- Sala administrativa	R		2
- Depósito de Material de Limpeza - DML:			
. Exclusivo para sala de recepção de roupas sujas	R		2
. Geral da unidade	O		2
. Tanque	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Conjunto sanitário:			
. Exclusivo para sala de recepção de roupas sujas	R		2
. Exclusivo para pessoal da lavanderia (in loco ou não)	O		2
- Ventilação adequada	O		1
- Iluminação adequada	O		1
- Janelas teladas	O		1
- Pisos, paredes e tetos:			
. Laváveis	O		1
. Bom estado de conservação	O		1
. Bom estado de higienização	O		1
- Ralos com tampa rotativa	O		1
- Escoamento satisfatório das águas servidas	O		1
- Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O		1
- Equipamentos:			
. Bom estado de conservação	O		1
. Bom estado de higienização	O		1
2 - RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO			
- Chefia ou responsável pelo setor(1)	O		2
- Escala de pessoal	O		1

- Manual de normas e rotinas	O		1
- Funcionários devidamente uniformizados	O		1
- Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI):			
. Aventais impermeáveis	O		1
. Luvas	O		1
. Calçados impermeáveis	O		1
. Máscara	O		1
. Gorro	O		1
. Protetor de ouvido(1)	O		1
- Padronização dos produtos de lavagem	O		1
- Controle de estoque (da roupa)	R		1
- Limpeza/Desinfecção diária dos equipamentos e ambiente	O		2

ANEXO XII À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 012 - LIXO

LIXO

Data da inspeção .../.../... Local:

1- Separação dos Resíduos na Fonte:	SIM	NÃO	
- Resíduos comuns (resíduos administrativos e provenientes de restos de preparo de alimentos, de jardins, pátios, de enfermarias, ambulatório desde que conhecido o seu conteúdo)	R		01
- Resíduos infectantes:			
- De locais de isolamento	R		01
- De material microbiológico (Vacinas, Culturas)	R		01
- Sangue e Hemoderivados (Bolsas de sangue, Amostras de Sangue)	R		01
- Cirúrgicos e anátomo -patológicos (Tecidos, Órgãos, Peças, Fetos, Placentas)	R		01
- Pérfuro cortantes (Aglhas, Pipetas, Lâminas)	R		01
- Curativos e secreções	R		01
- Resíduos especiais:			
- Radioativos (materiais radioativos ou contaminados com radionuclídeos)	R		01
- Farmacêuticos (medicamentos e soluções vencidas ou contaminados)	R		01
- Químicos (Quimioterápicos, Antineoplásicos)	R		01
Acondicionamento dos Resíduos:			
- Pérfuro-cortantes em recipientes de paredes rígidas	R		02
- Material potencialmente infectante, em saco branco leitoso conforme norma da ABNT	R		02
- Material de áreas altamente contaminadas (isolamento, laboratório) ensacamento duplo em saco branco leitoso	R		02
- Resíduos radioativos em recipientes blindados (Res. CNEN/6/73)	R		02
Transporte dos Resíduos (Intra-Hospitalar):			
- Carros fechados de material de fácil limpeza e desinfecção	R		02
- Carro de lixo sem tampa, lixo acondicionado em saco plástico	R		01
Tratamento de Resíduos Infectantes:			
- Esterilização em autoclave antes do destino final:			
- Resíduos microbiológicos	R		02
- Resíduos pérfuro-cortante	R		02
- Resíduos sangue e hemoderivados	R		02
- Resíduos de curativos, secreções	R		02

- Incineração:			
- No próprio hospital			
- Sob a responsabilidade do Município			
- Tipo de lixo incinerado: _____			
Armazenamento Final:			
- Container:			
- Local adequado (fácil acesso à coleta urbana e restrito ao público)	R		01
- Ponto de água acessível para limpeza	R		01
- Drenagem de água usada diretamente no esgoto	R		01
- Acúmulo de resíduos por um período inferior a 72 horas	R		01
- Abrigo de lixo:			
- Área bem dimensionada em função da quantidade de volume dos resíduos produzidos	R		01
- Área coberta, fechada e bem ventilada	R		01
- Paredes impermeáveis e laváveis	R		01
- Pisos impermeáveis e laváveis	R		01
- Ralo com tampa rotativa	R		01
- Fácil acesso de veículos para transporte público	R		01
- Acúmulo de resíduos por um período inferior a 72 horas	R		01
Destino Final do Lixo:			
- Coleta municipal especializada (hospitalar)			
- Coleta municipal comum			
- Reciclagem			
- Destino dos resíduos anátomo-patológicos:			
- Fetos:			
- Placentas:			
- Órgãos			
- Membros:			
Organização:			
- Normas e rotinas para:			
- Separação, acondicionamento e transporte dos resíduos	R		01
- Tratamento dos resíduos infectantes	R		01
- Lavagem e desinfecção da lixeira (container ou abrigo)	R		01
- Horário programado para a coleta intra-hospitalar	R		01
- Funcionários fazem uso de EPI (botas, luvas, máscara)	R		01
- Treinamento em serviço	R		01
Esgoto:			
- Lançamento direto na rede pública			
- Tratado e jogado na rede pública			
- Jogado em fossa séptica			
- Jogado em curso d'água			

**ANEXO XIII À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 013 - MATERNIDADE**

MATERNIDADE

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM		NÃO	
- Posto de Enfermagem				
. Atende no máximo 30 leitos	R			2
. Atende no máximo 40 leitos	O			1
. Sala/área para prescrição	O			2
. Sala/área para serviço de enfermagem:	O			2
.. Bancada	O			1
.. Lavabo com acessórios	O			2
.. Armário para guarda de medicamentos	O			1
.. Material para cuidados de enfermagem (básico e específico)	O			2
.. Material descartável (agulhas, escalpes, sondas equipos e outros)	O			2
.. Sistema de drenagem urinário fechado	O			2
.. Carro de emergência devidamente equipado (ambú com máscaras, laringoscópio completo, tubos endotraqueais com cuff, cânulas de guedel, fio guia, tábua para massagem cardíaca e medicamentos)	O			3
- Sala de exames e curativos				
. Lavabo com acessórios	O			2
. Almotolias tampadas com data de validade	O			1
. Uso de soluções de acordo com a Port. 2616/98-MS	O			1
Sala de utilidades	O			2
.. bancada com tanque/pia	O			1
.. suporte com papel toalha	O			1
.. lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O			1
- Rouparia/armário	O			2
- Depósito de Material de Limpeza – DML	O			2
. Tanque	O			2
. Suporte de papel toalha	O			1
. Lixeira com tampa pedal e saco plástico	O			
- Sala para guarda de equipamentos (macas, cadeiras de rodas)	R			1
. cadeira de rodas (aceita-se 1 por andar)	O			1
. Maca (aceita-se 1 por andar)	O			1
. Biombo	O			
Sanitário para funcionários:	-			-
. Único	O			1
. Separado por Sexo	R			2
- Sala de estar	R			2
- Copa	R			2
. Bancada com pia	R			2
- Refeitório	R			2
. Lavabo com acessórios	O			2
- ENFERMARIAS				
. Número máximo de 6 leitos por enfermaria	O			2
. Área por leito, de acordo com as normas do MS (10m2/leito-quarto de 1 leito; 7m2/leito - quarto 2 leitos; 6m2/leito – quarto de 3 e 6 leitos)	O			2
. Conjunto sanitário anexo a cada enfermaria	R			3
. Conjunto sanitário coletivo (um vaso sanitário, um lavabo para cada 6 leitos e 1 chuveiro para cada 12 leitos)	O			2
. Tipos de leitos	-			-
.. Acima de 50%=Fowler	R			2
.. Acima de 50%=encosto móvel	O			2
. Uma mesinha de cabeceira/armário por leito	O			1
. Oxigênio canalizado	R			2

. Vácuo canalizado	R			2
. Torpedo de oxigênio	O			1
. Aspirador portátil	O			1
. Ventilação adequada	O			1
. Iluminação adequada	O			1
. Pisos, paredes e tetos:	-			-
.. Laváveis	O			1
.. Bom estado de conservação	O			1
.. Bom estado de higienização	O			1
. Ralos com tampa rotativa	O			1
. Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O			1
- Isolamento (aceita-se quarto reversível)	O			2
. Ante câmara com lavabo e visor	R			2
. Lavabo com acessórios	O			2
. Conjunto sanitário anexo	O			2
- Alojamento Conjunto	-			-
. Conjunto leito materno berço (metragem de 6m2)	O			2
. distanciamento mínimo de dois metros entre um conjunto e outro	O			2
. em cada enfermaria:	-			-
.. Lavabo com acessórios (aceita-se o do sanitário se localizado na própria enfermaria)	R			2
.. Recipiente tampado com saco plástico para recolhimento de roupa do RN	R			1
.. Berços:	-			-
- em acrílico reversível em banheira	R			1
- comum de fácil limpeza e desinfecção	O			1
. Sala/área para higienização do RN (na própria enfermaria)-Se a unidade dispõe de berços de acrílico reversível em banheira, a sala/área de higienização deixa de ser um item obrigatório.	O			2
. Bancada com pia e água quente	O			2
. Balança e materiais/artigos específicos para cuidados com o RN	O			
. Sala para orientações, equipada com os recursos materiais específicos.	R			2

ANEXO XIV À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 014 - ANTINEOPLÁSICOS

MANIPULAÇÃO DE ANTINEOPLÁSICOS

Data da inspeção .../.../... Local.....

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM NÃO	
<u>LOCALIZAÇÃO ADEQUADA DE ACESSO FÁCIL E RESTRITO</u>	O	2
<u>SALA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE PRODUTOS</u>	O	2
- Bancada com pia e acessórios	O	1
- Ecran para revisão de partículas (Aparelho)	O	2
- Janelas teladas	O	1
<u>ANTE-CAMARA:</u>	O	2
- Porta com visor de vidro	R	1
- Guichê	R	1
- Vedação da Janela (1)	R	1

- Lavabo com torneira tipo pedal, cotovelo ou fotocelular	R		1
SALA ASSÉPTICA:			
- Sistema de ar filtrado com pressão positiva	R		2
- Porta com visor de vidro	R		1
- Bancada de fácil limpeza e desinfecção	O		1
- Termômetro de máximo e mínimo e mapa de controle da temperatura	O		1
- Câmara de fluxo laminar vertical	O		3
- Recipiente de plástico rígido, resistente a derramamentos e perfuração para descarte do lixo contaminado	O		1
- Banqueta de fácil limpeza e desinfecção	R		1
- Pia com lava olhos	R		1
BIOSSEGURANÇA:			
- Avental com proteção impermeável	O		1
- Gorro	O		1
- Máscara com filtro	R		2
- Máscara sem filtro	O		1
- Luvas estéreis de primeiro uso (enluvamento duplo)	O		1
- Óculos	O		1
ARMAZENAMENTO DAS SOLUÇÕES ANTINEOPLÁSICAS PREPARADAS			
- Câmara refrigerada ou refrigerador exclusivo (2)	O		2
- Termômetro de máximo e mínimo e mapa de controle de temperatura	O		1
DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)			
- Tanque	O		1
- Suporte com papel toalha	O		1
- Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
VENTILAÇÃO ADEQUADA			
	O		1
ILUMINAÇÃO ADEQUADA			
	O		1
PISOS TETOS E PAREDES:			
- Laváveis	O		1
- Bom estado de conservação	O		1
- Bom estado de higienização	O		1
- Ralo com tampa rotativa	O		1
- Lixeira com tampa, pedal e saco plástico duplo(3)	O		1
MOBILIÁRIO DE FÁCIL LIMPEZA E DESINFECÇÃO			
	O		1
2 – RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO:			
Número de:			
⇒Farmacêuticos: _____			
⇒ Enfermeiros: _____			
⇒Auxiliares de limpeza: _____			
⇒ Secretária: _____			
⇒ Outros: _____			
SERVIÇO SOB RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO FARMACÊUTICO			
	O		3
FORMULÁRIO PADRONIZADO PARA PRESCRIÇÃO DE SOLUÇÕES			
	R		2
MANUAL DE NORMAS E ROTINAS TÉCNICAS DE PROCEDIMENTOS			
	O		2

LAUDO COMPROBATÓRIO DA MANUTENÇÃO DA CAMARA DE FLUXO LAMINAR	O		1
LIVRO DE REGISTRO DAS SOLUÇÕES ANTINEOPLÁSICAS PREPARADAS (Res nº 288/96 do Conselho Federal de Farmácia)	O		1
LIVRO DE ORDENS E OCORRÊNCIAS	O		1
EXAME MÉDICO PERIÓDICO (Res.288/96)	O		1
BIBLIOGRAFIA ADEQUADA	R		1

- (1) Registrar o ponto mesmo na ausência da janela.
(2) Poderá estar localizado na farmácia
(3) (3) Registrar o ponto se presente em todas as salas.

**ANEXO XV À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 015 – OBSTETRICO**

CENTRO OBSTÉTRICO

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM NÃO		
- Unidade isolada da circulação geral	R		1
- Unidade independente do Centro Cirúrgico	R		1
- Sala de Espera	R		2
. Sanitário(s)	R		1
- Sala/área individualizada para serviços administrativos	R		1
- Área de recepção de parturiente (suficiente para recebimento de um maca)	O		1
- Sala de exames, admissão e higienização de parturiente	O		2
. Sanitário anexo	O		1
- Sala de pré-parto	O		2
. Contígua/anexa ao Centro Obstétrico	R		2
. Banheiro anexo	O		1
. Um leito para até 10 leitos obstétricos	O		1
. Máximo de 2 leitos por sala	O		1
. Metragem por leito de acordo com as normas do MS (9m2/quarto individual; 4m2/2 leitos)	O		1
. Leitos tipo Fowler	O		1
. Uma mesinha de cabeceira por leito	O		1
. Assistência respiratória de parede ou coluna retrátil:			
.. Oxigênio	R		2
.. Vácuo	R		2
. Assistência respiratória através de cilindros/torpedos:			
.. Oxigênio			
.. Aspirador portátil			
. Relógio de parede	R		1
. Estetoscópio de Pinard	O		1
. Sonar Dopler(1)	R		2
. Monitor fetal(1)	R		3
. Bomba de infusão(1)	R		2
. Lavabo com acessórios	R		2
- Bloqueio físico entre a circulação externa e o Centro Obstétrico	O		1
- Vestiários e Sanitários:			
. Único	O		1
. Separado por sexo	R		2
. Vestiários e sanitários de barreira(1)	R		3

. Armários individualizados	O		1
. Espelhos, hamper, banquetas	R		1
- Sala de Estar/descanso da equipe	R		2
- Sala/área de prescrição médica	R		1
- Copa(1)	R		2
. Com abastecimento externo/com barreira	R		1
. Lavabo com acessórios	O		1
. Geladeira/bebedouro	R		1
- Depósito de Material de Limpeza - DML	O		2
. Tanque	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa a pedal e saco plástico	O		1
- Sala de Utilidades	O		2
. Bancada com tanque/pia	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa a pedal e saco plástico	O		1
- Área para higienização e escovação das mãos	O		1
. Lavabo de fácil limpeza e desinfecção	O		1
. Torneira(s) acionadas sem comando das mãos (pedal/cotovelo/focelular/outras)	O		1
. Suporte para degermante com dispositivos a pedal	O		1
. Suporte para solução antisséptica com dispositivos a pedal	O		1
. Soluções padronizadas pelo MS	O		1
. Escovas autoclavadas, em embalagens unitárias	O		1
. Compressas autoclavadas para mãos	R		1
- Sala/área para arsenal de material esterilizado(1)	R		2
- Sala/área para guarda de anestésicos e preparo de equipamentos/material de anestesia(1)	R		1
- Sala para guarda de equipamentos/materiais(1)	R		1
- Sala de parto normal:			
. Número de salas (1 sala para até 20 leitos obstétricos)	R		1
. Dimensionamento mínimo de 20m2, com medida linear mínima de 4m	R		2
. Ventilação mecânica:			
.. Ar condicionado central	R		2
.. Aparelho de ar condicionado	O		1
. Ventilação natural(2)	O		1
.. Janela telada(2)	O		1
. Paredes, Pisos, Tetos:			
.. Laváveis	O		1
.. Bom estado de conservação	O		1
.. Bom estado de higienização	O		1
. Assistência respiratória de parede ou coluna retrátil:			
.. Oxigênio	R		2
.. Ar comprimido	R		2
.. Vácuo	R		2
.. Óxido nitroso	R		2
. Assistência respiratória através de cilindros/torpedos:			
.. Oxigênio	O		1
.. Aspirador portátil	O		1
.. Óxido nitroso	R		1
. Foco central fixo	R		3
. Foco móvel auxiliar	R		2
. Foco móvel a bateria	O		2
. Mesa obstétrica	O		3

. Mesas auxiliares	O		2
. Mesa de Mayo	O		1
. Banquetas com mocho giratório	O		1
. Escadas de 2 degraus	O		1
. Balde com rodízio	O		1
. Hamper	O		1
. Suportes de soro	O		1
. Relógio de parede	R		1
. Instrumental obstétrico suficiente	O		2
. Berço aquecido ou similar	O		2
. Material completo para identificação do RN	O		1
. Material completo para reanimação do RN	O		2
. Material completo para reanimação materna	R		2
- Sala para parto cirúrgico/curetagem:			
. Dimensionamento mínimo de 25m2, com medida linear mínima 4,7m	R		2
. Ventilação mecânica:			
.. Ar condicionado central	R		2
.. Aparelho de ar condicionado	O		1
. Paredes, pisos, tetos:			
.. Laváveis	O		1
.. Bom estado de conservação	O		1
.. Bom estado de higienização	O		1
. Assistência respiratória de parede ou coluna retrátil:			
.. Oxigênio	R		2
.. Ar comprimido	R		2
.. Vácuo	R		2
.. Óxido nitroso	R		2
. Assistência respiratória através de cilindros/torpedos:			
.. Oxigênio	O		1
.. Aspirador portátil	O		1
.. Óxido nitroso	R		1
. Foco central fixo	O		3
. Foco móvel auxiliar	R		2
. Foco móvel a bateria	O		2
. Mesa cirúrgica com acessórios	O		3
. Mesas auxiliares	O		2
. Mesa de Mayo	O		1
. Banquetas ajustável	O		1
. Escada de dois degraus	O		1
. Balde com rodízio	O		1
. Hamper	O		1
. Suporte para soro	O		1
. Relógio de parede	R		1
. Bisturi elétrico	O		2
. Detector de batimento cardio-fetal(2)	R		2
. Monitor fetal(2)	R		3
. Monitor ECG(2)	R		3
. Oxímetro de pulso	R		2
. Instrumental obstétrico suficiente	O		2
. Berço aquecido ou similar	O		2
. Material completo para identificação do RN	O		2
- Materiais e Equipamentos para anestesia:			
. Carro de anestesia sem respirador e ventilador	R		2

. Carro de anestesia com respirador, ventilador e outros acessórios(1)	R		3
. Materiais completos para anestesia do próprio serviço	O		2
- Incubadora de transporte	R		2
- Sala de recuperação pós-anestésica	O		2
. Mínimo de 2 leitos para cada sala de parto	R		2
. Metragem por leito de acordo com as normas do MS (2 leitos=8,5m2/leito;acima 2 leitos=6,5m2/leito)	O		2
. Leitos Fowler, com grade	O		2
. Assistência respiratória de parede ou coluna retrátil:			
.. Oxigênio	R		2
.. Vácuo	R		2
. Assistência respiratória através de cilindros/torpedos:			
.. Oxigênio	O		1
.. Aspirador portátil	O		1
. Carro de emergência com desfibrilador(1)	R		4
. Respirador(1)	R		3
. Monitor cardíaco(1)	R		3
. Oxímetro de pulso	R		2
. Bomba de infusão(1)	R		2
. Foco móvel auxiliar	R		2
. Suporte de soro/leito	O		1
. Lavabo com acessórios	O		2
. Posto de enfermagem/bancada	O		1
. Iluminação para cada leito	R		1
2 – PROCEDIMENTOS BÁSICOS			
- Produtos padronizados pelo MS para:			
. Preparo do campo operatório	O		2
. Antissepsia nos procedimentos invasivos	O		2
- Luvas de uso único para procedimentos cirúrgicos	O		2
- Material descartável de uso único (seringas, agulhas, sondas, escalpes, etc)	O		2
3 – RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO:		<i>SIM NÃO</i>	
- Chefia da unidade por enfermeiro(1)	R		3
- Plantão de obstetra nas 24 horas (escala)	O		3
- Plantão pediatra nas 24 horas (escala)	O		3
- Escala de pessoal de enfermagem	O		1
- Manual de normas e rotinas técnicas	O		2
- Livro de ordens e ocorrências	O		1
- Livro de registro de partos	O		1
- Funcionários devidamente uniformizados	O		1

**ANEXO XVI À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 016 – CENTRAL DE MATERIAL E ESTERILIZAÇÃO A
OXIDO DE ETILENO**

CENTRAL DE MATERIAL E ESTERILIZAÇÃO A ÓXIDO DE ETILENO

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM	NÃO
- Localização da Unidade:		
- Independente, fora do corpo do estabelecimento	O	02
- Acesso exclusivo restrito as pessoas do Serviço	O	01
- Protegida de fonte de calor (distante de cadeiras)	O	01
- Unidade de Conforto dos Funcionários:		
- Vestiário exclusivo	R	01
- Sanitários separados por sexo	R	02
- Sanitário único	R	01
- Copa	R	01
- Sala exclusiva para chefia	R	01
- Áreas para secretaria e atividades afins	R	01
- DML(Depósito de Material Limpeza):	O	02
- Tanque	O	01
- Suporte com papel toalha	O	01
- Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O	01
- Das áreas específicas:		
- Área para Recepção e Expurgo dos Artigos:	O	3
- Recepção dos artigos:		
- Previamente submetidos à limpeza e desinfecção	O	01
- Limpeza e desinfecção reprocessada na unidade	O	02
- Bancada com tanque	O	01
- Lavadora ultrassônica	R	02
- Lavadora de luvas	O	02
- Transporte de material limpo para preparo:		
- Em carros de transporte, caixas ou gôndulas	O	01
- Com superfícies internas lisas	O	01
- Providas de tampas	O	01
- De plástico atóxico	O	01
- Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O	01
- Lavabo com acessórios	O	02
- Área para Preparo e Rotulagem:	O	02
- Bancada	O	01
- Armário/prateleiras para material já empacotado	O	01
- Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O	01
- Lavabo com acessórios	O	02
- Empacotamento dos Artigos:		
- Com invólucro adequado (papel grau cirúrgico ou com a combinação deste com filme plástico)	O	01
- Fechamento dos pacotes por Termosselagem	O	01
- Identificação do material com fita para ETO	O	01
- Área Exclusiva para Preparo de Luvas:	O	02
- Bancada	O	01
- Lavabo com acessórios	R	01
- Processador de luvas:	O	01
- Máquina de secar	O	01
- Máquina de testar	O	01
- Máquina de entalcar	O	01
- Rotulagem:		
- Rótulo contendo a especificação se o material foi:		
- Reprocessado (artigo médico hospitalar, que já foi utilizado, exceto os de único uso)	O	01
- Reesterilização (artigo médico-hospitalar que não foi usado, mas teve sua data de validade vencida, embalagem violada ou danificada etc)	O	01

- Esterilizado (artigo médico hospitalar, que esta sendo esterilizado pela primeira vez)	O		01
- Rótulo contendo:			
- Data de esterilização	O		01
- Prazo de validade	O		01
- Número de lote ou partida	O		01
- Nome do responsável técnico	O		01
- Área exclusiva para preparo de luvas:	O		02
- Área para Ante Câmara:	O		02
- Independente do corpo do estabelecimento	O		02
- Acesso restrito	O		01
- Separada da área de esterilização por parede com visor	O		01
- Painel com controle automáticos dos ciclos dos equipamentos	O		02
- Ventilação:			
- Natural adequada	O		01
- Mecânica	O		02
- Independente dos demais setores não monitorados e que possibilitem que as trocas de ar sejam mantidas em torno de 25(vinte e cinco) trocas de ar por hora			02
- Iluminação:			
- Natural adequada	R		01
- Artificial adequada	R		01
- Paredes, pisos e tetos:			
- Laváveis			01
- Bom estado de conservação	R		01
- Bom estado de higienização	R		01
- Área de Esterilização:	O		02
- Independente do corpo do Estabelecimento	O		02
- Com acesso restrito	O		01
- Protegida de fonte de calor	O		01
- Ventilação:			
- Natural adequada	O		01
- Mecânica independente dos demais setores não monitorados que possibilitem que as trocas de ar sejam mantidas em torno de 25(vinte e cinco) trocas de ar por hora	O		02
- Sistema de exaustão localizados nos pontos próximos ou imediatamente superiores aqueles onde haja possibilidade de escape de gás	O		02
- Sistema de ventilação de emergência e exaustão rápida	O		02
- Temperatura ambiente controlada, a nível de conforto (24 a 25°C)	O		02
- Paredes:			
- A prova de explosão (concreto armado)	O		02
- Impermeáveis ao ETO	O		01
- Laváveis	O		01
- Bom estado de conservação	O		01
- Bom estado de higienização	O		01
- Teto:			
- À prova de explosão	O		02
- Impermeável ao ETO	O		01
- Laváveis	O		01
- Bom estado de conservação	O		01
- Bom estado de higienização	O		01
- Piso			
- Lavável	O		01
- Bom estado de conservação	O		01
- Bom estado de higienização	O		01
- Sistema elétrico:			

- À prova de explosão	O		01
- Dispositivo automático de proteção contra sobrecorrentes e subretensão	O		01
- Tomadas protegidas, entre 1,20 e 1,50m acima do piso	O		01
- Sistema hidráulico, proteção contra incêndios e acidentes:			
- Rede independente de água para casos de emergência (vazamento excessivo de gás ou incêndio)	O		02
- Instalação de chuveiros em locais de fácil acesso, fora das instalações sanitárias	O		01
- Instalações de lava-olhos em local de fácil acesso e visualização	O		01
- Lavabo com acessórios	O		02
- Dispensador com sabão líquido	R		01
- Saboneteira vazada com sabão em tablete	R		01
- Suporte para papel toalha	R		01
- Toalhas descartáveis	R		01
- Lixeira com tampa pedal e saco plástico	R		01
- Dispositivos/Meios/Processos para Recolhimento do Óxido de Etileno durante a esterilização:			
- Processo de borbulhamento em água	O		01
- Água com controle de pH (2 e 3)	O		01
- Tratamento neutralizante dos resíduos antes de serem desprezados na rede de esgoto	O		01
- Sistema de combate a incêndio composto por extintores de dióxido de carbono (CO ₂)	O		02
- Sistemas gráficos de sinalização nas áreas de risco	O		01
- Portas:			
- Com saída desbloqueada	O		01
- Sem possibilidade de ser trancada com chaves, (o sentido de abertura da porta é no sentido da fuga)			01
- Com dispositivos automáticos que garantem a manutenção da pressão negativa no ambiente	O		01
- Câmaras de Esterilização:			
- Aeração mecânica com ar filtrado estéril e ou nitrogênio seco de alta pureza	O		05
- Manutenção adequada, assistência técnica permanente	O		02
- Programas de aferição e calibragem do equipamento utilizados: manômetros, termômetros, termopares e registradores:			
- Programa periódico	O		03
- Quando ocorre troca de equipamento	O		01
- Quando ocorre modificação do processo	O		01
- Controle de Esterilização:			
- Uso de indicador biológico	O		01
- A cada ciclo	O		04
- Validade do processo de esterilização:			
- Anualmente	O		01
- Na modificação do processo ou equipamento	O		01
- Ao término de todas manutenções preventivas e corretivas	O		01
- Área para Armazenamento dos Cilindros:	O		02
- Exclusiva para armazenamento dos cilindros que alimentarão as câmaras			01
- Ventilação natural adequada	O		01
- Janelas teladas	O		01
- Protegida de calor e das intempéries	O		01
- Sistema gráfico de sinalização de risco	O		01
- Sistema sonoro e luminoso para os casos de vazamento de gás ou incêndio	O		02
- Rede de águas exclusiva para casos de vazamento de gás ou incêndio	O		02
- Extintores de Dióxido de Carbono (CO ₂)	O		02
- Tubulações de conexões dos cilindros ao equipamento de acordo com as normas da ABNT	O		01
- Área de Aeração Ambiental:	O		02
- Exclusiva para receber os materiais esterilizados após a aeração mecânica na câmara de			01

esterilização			
- Com acesso restrito	R		01
- Com acesso independente e através de portas com dispositivo automático para manutenção da pressão negativa no ambiente	R		01
- Protegida de fonte de calor	R		01
- Ventilação:	R		
- Natural	R		01
- Mecânica independente dos demais setores não monitorados que possibilitam que as trocas de ar sejam mantidas em torno de 25 (vinte e cinco) trocas de ar por hora	R		01
- Temperatura ambiente controlada, a nível de conforto (24 a 25°C)	R		01
- Paredes, Pisos e Tetos	R		
- Laváveis	R		01
- Bom estado de conservação	R		01
- Bom estado de higienização	R		01
- Acondicionamento dos materiais após aeração mecânica na câmara de esterilização:			
- Em local que permita a fácil circulação de ar nos materiais	O		01
- Em local em condições que permitam a manutenção da esterilidade do produto	O		01
- Estocagem separada por espécie e lote, observando-se o tempo de permanência e a temperatura ambiente	O		01
- Transporte e embalagem adequada de forma a garantir a integridade do produto	O		01
- Controle analítico dos resíduos de Óxido de Etileno e seus subprodutos nos materiais esterilizados reesterilizados ou reprocessados após a aeração	O		02
2 - Programa Mínimo de Segurança do Pessoal:			
- Realização de exames médico-laboratoriais (Hemograma Completo, Dosagem de Transaminases e da Desidrogenase Láctica, Contagem de Plaquetas na Urina Tipo I):			
- Na Admissão	O		01
- A cada seis meses	O		01
- Nos casos de transferências de função	O		01
- Nos casos de demissão dos trabalhos envolvidos direta ou indiretamente com o ETO	O		01
- Resultados arquivados por vinte e cinco anos	O		01
- Exclusão de funcionários gestantes ou em idade fértil (aceitável apenas se comprovadamente esteréis)	O		01
- Treinamento:			
- Por ocasião da admissão	O		02
- Reciclagens semestrais (manuseio e leitura de equipamentos, informações sobre riscos à saúde, sua prevenção e conduta nos casos de emergência etc)	O		02
- Uso de EPI:			
- Dispõe de equipamentos em número suficiente	O		01
- Dispõe de equipamentos adequados:			
- Luvas de PVC	O		01
- Óculos de proteção	O		01
- Máscaras contendo filtros químicos para vapores orgânicos	O		01
- Botas e roupas de PVC utilizados durante a troca de cilindros, abertura da câmaras, carga e descarga do material	O		01
- Dispõe de equipamento portátil com máscara alimentada por ar comprimido, para os casos de emergência, localizado externamente às áreas de esterilização	O		01
- Monitoração obrigatória (na presença de seres humanos) do teor de Óxido de Etileno:			
- Da área de esterilização	O		01
- Da área de aeração	O		01
- Durante a troca de cilindros	O		01
- Observando o teor máximo de 1 ppm de concentração para um dia normal de trabalho (8 horas)	O		01
- Observando o teor máximo de 10 ppm de concentração por período de 15 minutos	O		01

3 - Recursos Humanos e Organização:			
- Chefia da unidade por profissional de nível superior	O		03
- Número de:			
- Enfermeiros: _____			
- Técnicos de Enfermagem: _____			
- Auxiliares de Enfermagem: _____			
- Atendentes de Enfermagem com COREN: _____			
- Operadores de Máquinas: _____			
- Outros profissionais: _____			
- Funcionário exclusivo de limpeza: _____			
- Manual de normas e rotinas (rotinas escritas para todas as atividades do Setor Limpeza e Desinfecção das Unidades, Recepção, Preparo, Acondicionamento, Esterilização, Armazenamento, Transporte e Distribuição dos Artigos)	O		02
- Escala de Pessoal	O		01

**ANEXO XVII À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 017 – NUTRIÇÃO PARENTERAL**

**NUTRIÇÃO PARENTERAL
SALA PARA MISTURAS ENDOVENOSAS
Data da inspeção .../.../... Local:**

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM	NÃO	
- Localização adequada, de acesso fácil e restrito	O		2
- Sala de Limpeza e Desinfecção de Produtos	O		2
. Bancada com pia e acessórios	O		1
. Ecran para revisão de partículas (aparelho)	O		2
. Janelas teladas	O		1
- Ante-Câmara	O		2
. Porta com visor de vidro	R		1
. Guichê	O		1
. Vedação da janela (1)	O		1
. Lavabo com torneira tipo pedal, cotovelo ou fotocelular	O		1
- Sala Asséptica (de preparo)	O		2
. Sistema de ar filtrado com pressão positiva	R		2
. Porta com visor de vidro	O		1
. Bancada de fácil limpeza e desinfecção	O		1
. Termômetro de máximo e mínimo e mapa de controle de temperatura	O		1
. Câmara de fluxo laminar horizontal com filtro absoluto hepa	O		3
. Banqueta de fácil limpeza e desinfecção	R		1
- Biossegurança:			
. Avental	O		1
. Gorro	O		1
. Máscara	O		1
. Luvas estéreis de primeiro uso	O		1
- Armazenamento das Soluções Aditivadas			
. Câmara refrigerada ou refrigerador exclusivo (2)	O		2
. Termômetro de máximo e mínimo e mapa de controle de temperatura	O		1

- Depósito de Material de Limpeza – DML	O		2
. Tanque	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
- Pisos, Paredes e Tetos:			
. Laváveis	O		1
. Bom estado de conservação	O		1
. Bom estado de higienização	O		1
- Ralo com tampa rotativa	O		1
- Lixeira com tampa, pedal e saco plástico (3)	O		1
- Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O		1
2 – CONTROLE DE QUALIDADE	O		2
- Controle microbiológico:			
. Matéria-prima	R		1
. Solução de Nutrição Parenteral (0,4x vn):			
.. Diário	O		1
.. Semanal			
.. Mensal			
- Câmara de fluxo laminar	O		2
- Controle Físico-químico da matéria-prima	R		1
3 – RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO			
Número de:			
- Farmacêuticos:.....			
- Enfermeiros:.....			
- Médicos:.....			
- Nutricionista:.....			
- Auxiliar de Laboratório:.....			
- Auxiliar de Limpeza:.....			
- Secretária:.....			
- Serviço sob a responsabilidade técnica do farmacêutico	O		3
- Equipe multiprofissional:			
. Designada (em ata ou regimento pelo Diretor do Hospital)	O		2
. Equipe constituída por:			
.. Enfermeiro	O		3
.. Médico	O		3
.. Nutricionista	O		3
- Formulário padronizado para prescrição das soluções	R		1
- Manual de normas e rotinas técnicas de procedimento	O		2
- Laudo comprobatório da manutenção da câmara de fluxo laminar	O		1
- Livro de registro das soluções de nutrição parenteral aditivadas (Resol. nº292/96 do Conselho Federal de Farmácia)	O		1
- Livro de ordens e ocorrências	O		1
- Exame médico periódico dos funcionários (Port. M.S. 3214/78-NR-7)	O		1
- Bibliografia adequada	R		1

- (1) Registrar o ponto mesmo na ausência da janela
(2) Poderá estar localizado na farmácia
(3) Registrar o ponto se presente em todas as salas.

ANEXO XVIII À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99

ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 018 – PEDIATRIA

UNIDADE DE PEDIATRIA

Data da Inspeção/...../...../ Local.....

Total de Leitos: Unidade..... Enfermarias..... Apartamentos.....

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM NÃO	
- Posto de Enfermagem	-	-
. Atende no máximo 30 leitos	R	2
. Atende no máximo 40 leitos	O	1
. Sala/área para prescrição	O	2
. Sala/área para serviço de enfermagem	O	2
.. Bancada	O	1
.. Lavabo com acessórios	O	2
.. Armário para guarda de medicamentos	O	1
.. Armário para guarda de materiais e artigos hospitalares	O	1
.. Geladeira para guarda de medicamentos e biológicos	R	1
.. Material para cuidados de enfermagem (básico e especializado)	O	2
.. Material descartável (agulhas, escalpes, sondas, equipos e outros)	O	2
.. Sistema de drenagem urinária fechado	O	2
.. Carro de emergência devidamente equipado (ambú com máscaras, laringoscópio completo, tubos endotraqueais com cuff, canulas de guedel, fio guia, tábua para massagem cardíaca e medicamentos)	O	3
- Sala de exames e curativos		
. Lavabo com acessórios	R	2
. Almotolias (com tampa e data de validade) contendo soluções padronizadas, de acordo com a portaria 2616/98-MS	O	2
- Sala de utilidades	O	2
. Bancada com tanque/pia	O	1
. Suporte com papel toalha	O	1
. Lixeira com tampa pedal e saco plástico	O	1
- Rouparia/Armário		
- Depósito de Material de Limpeza – DML	O	2
. Tanque	O	1
. Suporte para papel toalha	O	1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O	1
- Sala para guarda de equipamentos, maca, cadeira de rodas	R	2
. Maca	O	1
. Cadeira de rodas	O	1
. Biombo	O	1
- Sanitários para funcionários:		
. Único	O	1
. Separados por sexo	R	2
- Sala de Estar	R	2
- Copa	R	2
. Bancada com pia	O	2
- Refeitório/recreação	O	2
. Lavabo com acessórios	O	2
- Solário	R	2
- ENFERMARIAS		
. Separados por faixa etária (lactentes - 0 a 2 anos; infantes e pré-escolares - até 7 anos; escolares - acima de 7 anos)	R	2
. Número de leitos/berços por enfermaria, de acordo com as normas do MS (máximo de 12	O	2

leitos para lactentes e de 6 leitos para crianças)			
. Área adequada por leito/berço (4,5m2 por berço/lactente e 5m2 para crianças	O		2
. Áreas adequadas por leito para crianças/acompanhantes	R		2
. Painéis de vidro nas paredes divisórias com a circulação (visores)	R		2
. Conjunto sanitário anexo a cada enfermaria	R		1
. Conjunto sanitário coletivo (um vaso sanitário, um lavabo para cada seis leitos e um chuveiro para cada doze leitos).	O		2
.. Conjunto sanitário apropriado para crianças	R		2
.. Bancada com banheira e chuveiro para higienização do lactente	O		2
. Conjunto sanitário exclusivo para acompanhante	O		2
. Tipos de leitos/berços:			
.. Acima de 50% - Fowler	R		2
.. Acima de 50% - Encosto móvel	O		1
. Berços Aquecidos	R		2
. Incubadoras	R		2
. Fototerapia	R		2
. Uma mesinha de cabeceira/armário por leito	R		1
. Oxigênio canalizado	R		2
. Vácuo canalizado	R		2
- Torpedo de Oxigênio	O		1
- Aspirador Portátil	O		1
- Ventilação adequada	O		1
- Pisos, Paredes e Tetos:			
. Laváveis	O		1
. Bom estado de conservação	O		1
. Bom estado de higienização	O		1
- Ralos com tampa rotativa	O		1
- Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O		1
- Isolamento (aceita-se quarto reversível)	O		2
. Ante-câmara com lavabo e visor	O		2
. Lavabo com acessórios	O		2
. Conjunto sanitário anexo	O		2
2 – RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO			
- Chefia da unidade por enfermeiro	R		3
- Escala de pessoal de enfermagem	O		1
- Manual de normas e rotinas técnicas	O		2
- Livro de ordens e ocorrências	O		1

**ANEXO XIX À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 019 – RECURSOS HUMANOS.**

RECURSOS HUMANOS

Data da inspeção .../.../... Local:

	SIM NÃO		
- Capacidade Operacional:..... (Nº de leitos, exceto leitos da UTI e Hemodiálise)			
- Número total de Serviços do Hospital:..... (exceto médicos)			

- Número de profissionais de nível superior: . Médicos..... . Enfermeiros.....			
- Responsável do Es tabeimento:.....			
- Número de enfermeiros segundo sua lotação: . UTI/CTI..... . Hemodiálise..... . Centro Cirúrgico..... . Centro Obstétrico..... . CME..... . Ambulatório..... . Pronto Socorro..... . SCIH..... . Unidades de Internação: .. Berçário(s)..... .. Clínicas ginecológica/obstétrica/alojamento conjunto:..... .. Clínica médico-cirúrgica:.....			
- Número de enfermeiros para supervisão noturna:..... - Farmacêutico:..... - Farmacêutico/bioquímico clínico:..... - Nutricionista:..... - Psicólogo:..... - Assistente Social:..... - Odontólogo:..... - Fisioterapeuta:..... - Terapeuta ocupacional:..... - Fonaudólogo:..... - Engenheiro:.....			
- Número de pessoal de área técnica: . Técnicos/Auxiliares de Enfermagem:..... . Atendentes de enfermagem: .. Com autorização do COREN:..... .. Sem autorização do COREN:..... . Técnico de laboratório:..... . Auxiliar de laboratório:..... . Técnico de Raio X..... . Auxiliar/Operador de Raio X..... . Auxiliar de Farmácia.....			
- Número de pessoal administrativo:.....			
- Número de pessoal da área de apoio: . Faxineira..... . Cozinha..... . Auxiliar de cozinha/copeira..... . Auxiliar de lavanderia..... . Serviço de manutenção.....			
- Proporção de Pessoal:			
. A proporção mínima de servidores por leito é de:			
.. Maior ou igual a 1.5	R		5
.. Maior ou igual a 1.2	O		3
.. Maior ou igual a 1.0	R		1
. Percentual mínimo de pessoal de enfermagem com relação ao número total de servidores do Hospital (excetuando médicos)			
.. 50% ou mais	R		5

.. 40% a 49%	O		4
. Percentual mínimo de pessoal de enfermagem por categoria:			
.. Enfermeiro:			
... 10% e mais	R		5
... 7% a 9,9%	O		3
.. Técnico/Auxiliar de Enfermagem:			
... 60% e mais	R		5
... 50% a 59%	O		3
... 40% a 49%	R		1
.. Atendente de enfermagem com autorização do COREN:			
... 40% e mais	R		3
...30%	O		5
. Percentual do pessoal administrativo e técnico com relação ao número total de servidores do Hospital:			
.. 20% e mais	R		3
.. 10%	O		2
. Percentual do pessoal do Serviço de Apoio com relação ao número total de servidores do Hospital:			
.. 30% e mais	R		3
.. 20% a 29%	O		2

**ANEXO XX À NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 002/99
ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 020 – NEONATOLOGIA**

UNIDADE GERAL DE RECÉM NASCIDO – NEONATOLOGIA

Data da inspeção .../.../... Local:

	SIM NÃO		
1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS			
*. Unidade comunicando-se diretamente com o Centro Obstétrico	R		2
. Unidade no mesmo andar do Centro Obstétrico	R		1
. Posto de Enfermagem Obrigatório para berçários de recém normais com 24 leitos.			
. Área para secretaria/prescrição médica	O		2
. Área para serviços administrativos	O		2
. Sala de utilidades(1)	O		2
. Bancada com tanque/pia	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
. Depósito de Material de Limpeza - DML(1)	O		2
. Tanque	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
. Rouparia/Armário	O		2
. Sala para guarda de equipamentos (1)	O		2
. Sala para coleta de leite(2)	R		2
. Sala administrativa(2)	R		2
. Copa de distribuição(2)	R		2

. Quarto de plantão (“in loco” ou não) (2)	O		2
. Vestiários com sanitários para funcionários (1)	R		2
. Sala de estar para visitantes(2)	R		2
. Sanitários para público(2)	R		2

* Preencha esta lâmina básica para qualquer porte de Unidade Geral de Recém-Nascido.

(1) Obrigatório dependendo do porte do serviço

(2) Recomendável dependendo do porte do serviço

SUB UNIDADES DISTINTAS PARA RECÉM NASCIDOS

I – Berçário de Observação/Sadios(1)			
. Constitui Unidade distinta dos berçários de prematuro e patológicos	R		2
. Área de vestíbulo ou ante-câmara de acesso a Unidade:			
. Lavabo	O		1
. Torneiras comandadas sem uso das mãos	O		1
. Dispensador de anti-séptico/degermante	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
. Suportes, cabides para aventais	O		1
. Número total de berços: _____ . Deverá ser igual ao número de leitos obstétricos, ou, 30% deste número quando houver alojamento conjunto. . Número máximo de berços permitidos = 12 . Do total de berços: . Número de berços aquecidos: _____ . Deverá ser igual ou superior a 20% do total de leitos obstétricos. . Número de berços acrílico/comum: _____ . Deverá corresponder a 80% do total de berços			
. Área por berço:			
. Área de 2,20 m ²	O		2
. Afastamento mínimo de 60 cm entre os berços, paredes, exceto entre cabeceiras do berço e parede	O		2
. Assistência respiratória:			
. Sistema canalizado, ou,	R		2
. Através de cilindros/torpedo	O		1
. Oxigênio	O		1
. Ar comprimido	O		1
. Vácuo, ou	O		1
. Aspirador portátil	O		1
. Área de trabalho e higienização: (Prevista uma para cada sub-unidade)	O		2
. Bancada com pia com bojo adequado	O		1
. Água quente	O		1
. Colchonete revestido de material lavável	O		1
. Material para cuidados básicos (Credeização, curativo umbilical, identificação fita métrica, antropometro, termômetros)	O		1
. Balança infantil	O		2
. Ventilação e iluminação:			
. Natural adequada	O		1
. Janelas teladas/protegidas	O		1
. Pisos, paredes e tetos:			
. Laváveis	O		1
. Bom estado de conservação	O		1

. Bom estado de higienização	O		1
. Ralos com tampa rotativa	O		1
. Painéis de vidro nas paredes divisórias com a circulação	O		1
. Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O		1

SUB UNIDADES DISTINTAS PARA RECÉM NASCIDOS

II – Berçário de Prematuros			
- Constitui unidade distinta(1)	R		
- Área de vestíbulo ou ante-câmara de acesso à unidade			
. Lavabo	O		1
. Torneiras comandadas sem uso das mãos	O		1
. Dispensador de anti-séptico/degermante	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
. Suportes, cabides para aventais	O		1
- Número total de berços:			
. Os berços destinados aos recém-nascidos prematuros poderão estar no berçário observação/sádio.			
. A proporção mínima necessária é de 20% do total de leitos obstétricos			
. Número máximo permitido por berçário = 06 leitos.			
. Número de berços comuns:			
. Número de berços aquecidos: _____			
. Número de incubadoras:			
- Área por berço/incubadora			
. Área de 2,20m ²	O		2
. Afastamento mínimo de 60 cm entre berços, paredes, exceto entre cabeceiras do berço e parede	O		2
- Assistência respiratória			
. Sistema canalizado, ou,	R		2
. Através de cilindros/torpedo	O		1
. Oxigênio	O		1
. Ar comprimido	O		1
. Vácuo, ou	O		1
. Aspirador portátil	O		1
- Área de trabalho e higienização: (Prevista uma para cada sub-unidade)	O		2
. Bancada com pia com bojo adequado	O		1
. Água quente	O		1
. Colchonete revestido de material lavável	O		1
. Material para cuidados básicos (Credeização, curativo umbilical, identificação, fita métrica, antopômetro, termômetros)	O		1
. Balança infantil	O		2

(1) Obrigatório dependendo do porte do serviço, ou quando existir na unidade de neonatologia mais de 24 berços de sádios.

- Ventilação e iluminação:			
. Natural adequada	O		1
. Janelas teladas/protegidas	O		1
- Pisos, paredes e tetos:			
. Laváveis	O		1
. Bom estado de conservação	O		1

. Bom estado de higienização	O		1
- Ralos com tampa rotativa	O		1
- Paines de vidro nas paredes divisórias com a circulação	O		1
- Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O		1

SUB UNIDADES DISTINTAS PARA RECÉM NASCIDOS

III – Berçário de Patológicos:			
. Unidades distintas dos demais berçários(1)	R		
- Área de vestíbulo ou ante-câmara de acesso à unidade			
. Lavabo	O		1
. Torneiras comandadas sem uso das mãos	O		1
. Dispensador de anti-séptico/degermante	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
. Suportes, cabides para aventais	O		1
- Número total de berços:			
. Os berços destinados aos recém-nascidos patológicos podem estar no berçário de observação sadio.			
. A proporção mínima necessária é de 10% do total de leitos obstétricos			
. Do total de berços:			
. Número de berços comuns: _____			
. Número de berços aquecidos: _____			
. Número de incubadoras: _____			
- Área por berço:			
. Área de 2,20m ²	O		2
. Afastamento mínimo de 60cm entre os berços, paredes, exceto entre cabeceiras do berço e parede. (Em berçário único para recém-nascidos em observação, sádios, prematuros e patológicos)	O		2
. Área de 4,50m ²	O		2
. Afastamento mínimo de 1,00 m entre berços, paredes, exceto entre cabeceira do berço e paredes. (Em sub unidade distinta de patológicos)	O		2
- Assistência respiratória			
. Sistema canalizado, ou,	R		2
. Através de cilindros/torpedo	O		1
. Oxigênio	O		1
. Ar comprimido	O		1
. Vácuo, ou	O		1
. Aspirador portátil	O		1

(1) Obrigatório dependendo do porte do serviço ou quando existir na unidade de neonatologia mais de 24 berços de sádios.

- Área de trabalho e higienização: (Prevista uma para cada sub-unidade)	O		2
. Bancada com pia com bojo adequado	O		1
. Água quente	O		1
. Colchonete revestido de material lavável	O		1
. Material para cuidados básicos (Credeização, curativo umbilical, identificação, fita métrica, antopômetro, termômetros)	O		1
. Balança infantil	O		2
- Ventilação e iluminação:			

. Natural adequada	O		1
. Janelas teladas/protegidas	O		1
- Pisos, paredes e tetos:			
. Laváveis	O		1
. Bom estado de conservação	O		1
. Bom estado de higienização	O		1
- Ralos com tampa rotativa	O		1
- Painéis de vidro nas paredes divisórias com a circulação	O		1
- Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O		1

SUB UNIDADES DISTINTAS PARA RECÉM NASCIDOS

IV – Berçário de Isolamento			
. Unidade distinta das demais berçários	O		2
- Área de vestíbulo ou ante-câmara de acesso à unidade			
. Lavabo	O		1
. Torneiras comandadas sem uso das mãos	O		1
. Dispensador de anti-séptico/degermante	O		1
. Suporte com papel toalha	O		1
. Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O		1
. Suportes, cabides para aventais	O		1
- Número total de berços: _____ (A proporção mínima necessária é de 10% do total de leitos obstétricos)			
- Do total de berços:			
. Número de berços comuns:			
. Número de berços aquecidos: _____			
. Número de incubadoras:			
- Área por berço:			
. Área de 4,50m ²	O		2
. Afastamento mínimo de 1,0 m entre berços, paredes, exceto entre cabeceira do berço e parede	O		2
- Assistência respiratória			
. Sistema canalizado, ou,	R		2
. Através de cilindros/torpedo	O		1
. Oxigênio	O		1
. Ar comprimido	O		1
. Vácuo, ou	O		1
. Aspirador portátil	O		1
- Área de trabalho e higienização: (Prevista uma para cada sub-unidade)	O		2
. Bancada com pia com bojo adequado	O		1
. Água quente	O		1
. Colchonete revestido de material lavável	O		1
. Material para cuidados básicos (Credeização, curativo umbilical, identificação, fita métrica, antopômetro, termômetros)	O		1
. Balança infantil	O		2
- Ventilação e iluminação:			
. Natural adequada	O		1
. Janelas teladas/protegidas	O		1
- Pisos, paredes e tetos:			
. Laváveis	O		1
. Bom estado de conservação	O		1

. Bom estado de higienização	O		1
- Ralos com tampa rotativa	O		1
- Paineis de vidro nas paredes divisórias com a circulação	O		1
- Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O		1
2 – Recursos Humanos e Organização			
- Chefia da unidade por enfermeiro(1)	O		3
- Plantão médico nas 24 horas	O		2
- Plantão neonatologista nas 24 horas(1)	O		3
- Escala de pessoal	O		1
- Manual de normas e rotinas técnicas (atualizado e compatível com as práticas)	O		3
- Funcionários devidamente uniformizados	O		1
- Livro de ordens e ocorrências	O		1

(1) Obrigatório dependendo do porte do serviço.

3 - Equipamentos médico-assistênciais

Tipo	Quantidade	Classificação
- Berço comum		O
- Berço acrílico		R
- Berço calor irradiante, aquecido		O
- Incubadora		O
- Incubadora de transporte(1)		O
- Incubadora dupla parede		R
- Fototerapia		O
- Balança Infantil		O
- Balança eletrônica(1)		O
- Negatoscópio		O
- Estetoscópio infantil		O
- Esfigmomanômetro para Recém Nascido		O
- Monitor		R
- Carro para transporte de Recém Nascidos(1)		O
- Aspirador		O
- Capacete de acrílico		O
- Bomba de infusão(1)		O
- Ventilador neonatal e pediátrico(1)		O
- Oxímetro de pulso(1)		O
- Carro de emergência com desfibrilador e monitor (1)		O
- Laringoscópio infantil com lâminas		O
- Reanimador pulmonar, manual, infantil (ambu)		O
- Régua antropométrica		O
- Oto-oftalmoscópio (bateria)		O

(1) Obrigatório dependendo do porte e/ou localização do serviço.

ROTEIRO DE VISTORIA FISCAL Nº 021 – SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Data da inspeção .../.../... Local:

1- ÁREA FÍSICA EQUIPAMENTOS E OUTROS ELEMENTOS	SIM		NÃO	
	Área para recepção e inspeção de alimentos:	R		
Balança para carga	R			1
Área para estocagem	O			-
Área para alimentos em temperatura ambiente/despensa	O			1
Área ou câmara para alimentos resfriados:	O			-
Geladeira comercial	O			-
Geladeira Doméstica, nos serviços de pequeno porte	O			2
Câmara frigorífica	R			3
Freezer (1)	O			2
Área de preparo:	O			-
Bancadas com pias	O			2
Atividades setorizadas (área distintas para preparo de verduras, massas, carnes e sobremesa)	R			2
Equipamentos processadores de alimento (1) (descascadores de legumes, cortadores de carnes, cafeteira elétrica, liquidificador, extrato de suco, forno elétrico, cortador de frios)	O			2
Área de Cocção:	O			-
Cozinha geral (dietas normais, desjejum, lanche)	O			2
Cozinha dietética (dietas especiais) (1)	O			2
Fogão industrial	O			2
Fogão doméstico (em serviços de pequeno porte)	O			1
Coifa/exaustor	O			2
Painéis basculantes, caldeiras a vapor, chapa elétrica (1)	O			2
Área de porcionamento e distribuição:	O			-
Bancada/mesa	O			1
Balcão térmico	R			2
Carro térmico para transporte	R			2
Área para recepção e lavagem de utensílios	O			-
Área/bancada/pia exclusiva para funcionários	O			1
Área específica para lavagem de painéis	O			1
Carros de transporte	R			1
Desinfecção de utensílios:				
Máquina para lavagem e termo-desinfecção (1)	R			2
Desinfecção térmica ou química com produtos padronizados pelo MS	O			1
Área para recepção, lavagem e guarda de carros para transporte de alimentos(1)				
Área para guarda de utensílios:	O			-
Armário/prateleiras	O			1
Sala Administrativa	R			2
Refeitório para funcionários:	O			2
Lavabo com acessórios	O			2
Bebedouro ou similar	O			1
Depósito para material de Limpeza	O			2
Tanque	O			1
Suporte para papel toalha	O			1
Lixeira com tampa, pedal e saco plástico	O			1

Ventilação adequada	R		1
Iluminação adequada	O		1
Janelas teladas	O		1
Pisos, paredes e tetos:	-		-
Laváveis	O		1
Bom estado de conservação	O		1
Bom estado de higienização	O		1
Ralos com tampa rotativa	O		1
Mobiliário de fácil limpeza e desinfecção	O		1
Equipamentos	-		-
Bom estado de conservação	O		1
Bom estado de higienização	O		1
2 – RECURSOS HUMANOS E ORGANIZAÇÃO	-		-
-Chefia da Unidade por Nutricionista	R		3
Escala de pessoal	O		1
Plantão Noturno	R		1
Funcionários devidamente uniformizados, com EPI	O		1
Elaboração de cardápio semanal	O		1
Manual de dietas especiais	O		1
Manual de normas e rotinas	O		2
Controle de estoque de gêneros	R		1

INSTRUÇÃO DE SERVIÇO Nº 004/99

O Chefe da Vigilância Sanitária Municipal, no uso de suas atribuições legais, e considerando a necessidade de se padronizar os pedidos de prorrogação de prazo, bem como a lavratura de Autos de Infração, após o vencimento dos Termos de Intimação,

RESOLVE:

I – Os prazos fixados nos Termos de Intimação – T.I. lavrados, não poderão exceder a 30(trinta) dias, conforme disciplina o § 3º do art.113 da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996. Caso o infrator necessite de mais prazo para cumprimento das exigências capituladas, deverá requerer a prorrogação do prazo inicial, fixado no T.I. , no prazo de 20(vinte) dias, a contar de sua lavratura.

II – Uma vez lavrado Termo de Intimação – T.I., e vencido o prazo lá fixado, sem interposição de pedido de prorrogação de prazo, e permanecendo as irregularidades, DEVERÁ SER LAVRADO OBRIGATORIAMENTE AUTO DE INFRAÇÃO, conforme disciplina o § 1º do art.113 da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996. Não cabe a lavratura de nenhuma outra penalidade, a não ser esta.

Belo Horizonte, 13 de maio de 1999.

João Batista de Souza
Chefe da Vigilância Sanitária Municipal

INSTRUÇÃO DE SERVIÇO Nº 005/99

O Chefe da Vigilância Sanitária Municipal, no uso de suas atribuições legais, e considerando a proliferação de assadeiras de frangos/frangueiras e o preparo de churrascos nas dependências de Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e demais estabelecimentos congêneres varejistas e atacadistas de carnes, ou em área frontal à estes estabelecimentos e que estejam sob sua responsabilidade,

RESOLVE:

I – A salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carnes, aves e peixes é expressamente proibido nos Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e demais estabelecimentos varejistas e atacadistas de carnes, aves, peixes e congêneres, de acordo com o disposto no inciso III do art. 82 do Regulamento do Decreto Municipal nº 5616, de 15 de maio de 1987.

II – Desta forma, e em cumprimento às disposições legais acima assinaladas, fica terminante proibido a existência de assadeiras de frangos/frangueiras e o preparo de churrascos nas dependências de Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e demais estabelecimentos congêneres varejistas e atacadistas de carnes, ou em área frontal aos mesmos, sendo tais equipamentos de sua responsabilidade.

III – A Fiscalização Sanitária Municipal deverá lavrar Termo de Intimação, com prazo de 30(trinta) dias, art.82, inciso III do Regulamento do Decreto nº 5616, de 15 de maio de 1987, combinado com o art.113, § 3º da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996, determinando a retirada de tais equipamentos dos locais.

IV – O não cumprimento da exigência contida no inciso anterior deverá ser coibida pela Fiscalização Sanitária Municipal, na sequência, com:

- a) Lavratura de Auto de Infração;
- b) Interdição do Equipamento;
- c) Interdição do Estabelecimento.

Belo Horizonte, 17 de maio de 1999.

João Batista de Souza
Chefe da Vigilância Sanitária Municipal

INSTRUÇÃO DE SERVIÇO Nº 006/99

O Chefe da Vigilância Sanitária Municipal, no uso de suas atribuições legais, e considerando a necessidade de cumprimento do Regulamento do Decreto 5616, de 15 maio de 1987 e da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996, no que concerne à rotulagem dos produtos alimentícios, em especial do nº de seu registro no órgão competente,

RESOLVE:

I – De acordo com o art.18 do Regulamento do Decreto 5616, de 15 de maio de 1996 e com o inciso IV do art.15 da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996, os rótulos de alimentos deverão mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis, dentre outros:

“ NÚMERO DE REGISTRO DO ALIMENTO(OU DO PROTOCOLO, EM CARÁTER PROVISÓRIO, DE ACORDO COM ATO DO SENHOR SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE) NO ÓRGÃO COMPETENTE DA UNIÃO.”

II – Nestes termos, e em face ao grande volume de produtos alimentícios encontrados em mercados, super e hipermercados sediados no município, em especial: pizzas, massas semi-prontas para pizzas, salgados tipo pastéis, coxinhas, empadas, etc, batatas fritas semi-prontas e demais produtos alimentícios similares importados, pães de queijo, lasanhas, canelones, todos sem registro do produto no órgão competente do Ministério da Saúde, nem o nº de protocolo de solicitação de tal registro, determinamos à Fiscalização Sanitária Municipal que procedam vistorias fiscais nos mercados, supermercados, hipermercados e demais estabelecimentos congêneres, sediados no município, **ADVERTINDO-OS a retirar tais produtos do local no prazo de 30(trinta) dias, sob pena de apreensão dos mesmos e multa, na próxima vistoria fiscal.**

III – Priorizar as vistorias fiscais, inicialmente, nos mercados, supermercados e hipermercados, sediados no município.

Belo Horizonte, 18 de maio de 1999.

João Batista de Souza

Chefe da Vigilância Sanitária Municipal

Portaria SMSA-SUS/BH nº 031, DE 19 DE MAIO DE 1999

Dispõe sobre Norma Técnica Especial que restringe a comercialização de medicamentos para uso humano, sem exigência de prescrição médica, em supermercados, hipermercados, mercearias, restaurantes, bares e demais estabelecimentos que comercializem alimentos sediados no município de Belo Horizonte.

O Secretário Municipal de Saúde e Gestor do Sistema Único de Saúde-SUS/BH, no uso de suas atribuições, e considerando,

- O disposto na Portaria MS nº 344, de 12 de maio de 1998;
- O disposto no artigo 18, IV,b, e XII da Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990;
- O disposto na Lei Federal nº 9.069, de 29 de junho de 1995;
- O disposto na Portaria MS nº 2, de 24 de janeiro de 1995;
- O disposto no art. 6º da Lei Federal nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973;
- O disposto nos artigos 8º e 55 do Decreto Federal nº 74.170, de 10 de junho de 1974;
- O disposto na Resolução SES/MG nº 531, de 12 de abril de 1993;
- O disposto nos artigos 14, I, VI; 18, I, Parágrafo Único; e 155 da Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;
- O disposto no art. 3º da Portaria SMSA-SUS/BH nº 026, de 8 de setembro de 1998;

- A necessidade de se efetivar permanente controle fiscal sanitário sobre a comercialização indiscriminada de medicamentos para uso humano, sem exigência de prescrição médica, em supermercados, hipermercados, mercearias, restaurantes, bares e demais estabelecimentos que comercializem alimentos sediados no município de Belo Horizonte;
- O número crescente de reclamações quanto a venda de medicamentos para uso humano, com ou sem exigência de prescrição médica, inclusive aqueles sujeitos à controle especial, em tais estabelecimentos,

RESOLVE:

I- Fica aprovada a Norma Técnica Especial nº 003/99, integrante do Anexo integrante desta Portaria, que restringe a comercialização de medicamentos para uso humano em supermercados, hipermercados, mercearias, restaurantes, bares e demais estabelecimentos que comercializem alimentos, sediados no município de Belo Horizonte.

II - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando disposições em contrário.

Belo Horizonte, 19 de maio de 1999.

Marílio Malagutti Mendonça
Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS/BH

ANEXO **NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 003/99**

Define a relação de produtos farmacêuticos e correlatos para uso humano que poderão ser comercializados em supermercados, hipermercados, mercearias, restaurantes, bares e demais estabelecimentos que comercializem alimentos, sediados no município de Belo Horizonte.

Art.1º - Só poderão ser comercializados em supermercados, hipermercados, mercearias, restaurantes, bares e demais estabelecimentos que comercializem alimentos, sediados no município de Belo Horizonte, os produtos farmacêuticos e correlatos para uso humano, abaixo discriminados:

- I - Água oxigenada;

II - Algodão;
III- Ataduras;
IV - Bandagens;
V - Compressas;
VI- Curativos protetores;
VII – Profiláticos da acne;
VIII – Anti-sépticos bucais;
IX – Bicarbonato de sódio;
X – Vitamina B1;
XI- Vitamina B6;
XII - Vitamina C;
XIII - Associações de Vitamina B1 com até três Vitaminas do Complexo B;
XIV - Associações do Complexo B com até outras três Vitaminas;
XV – Complexo B;
XVI – Polivitamínicos com cinco ou mais Vitaminas;
XVII- Polivitamínicos com minerais;
XVIII – Hidrantes eletrolíticos orais, exceto os injetáveis;
XIX – Esparadrapos;
XX – Gazes;
XXI – Mercúrio cromo(solução);
XXII – Merthiolate(solução);
XXIII – Vaselina;
XXIV – Cosméticos;
XXV – Perfumes;
XXVI – Produtos dietéticos não medicamentosos;
XXVII – Saneantes;
XXIX – Produtos destinados à higiene pessoal;
XXX – Preservativos.

Art.2º - Fica proibido a comercialização das demais drogas, medicamentos, correlatos e demais produtos e insumos farmacêuticos para uso humano, nos estabelecimentos objeto desta Norma Técnica Especial, não constantes da relação definida no artigo anterior.

Art. 3º - O não cumprimento das exigências desta Norma Técnica Especial constituirá infração de natureza sanitária, ficando o infrator sujeito às penalidades previstas na Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

§ 1º - Na primeira vistoria a Fiscalização Sanitária lavrará ADVERTÊNCIA, concedendo um prazo de 20(vinte) dias para correção da irregularidade.

§ 2º - Em caso de não cumprimento, após o vencimento do prazo estipulado no parágrafo anterior, além da apreensão dos produtos, ficará o infrator sujeito à multa, nos termos do inciso VI, do art. 97 da Lei 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Art. 4º - A presente Norma Técnica Especial poderá ser revista a qualquer tempo, e será atualizada de acordo com a necessidade, segundo normas legais e regulamentares supervenientes.

Belo Horizonte, 19 de maio de 1999.

Marílio Malagutti Mendonça

Secretário Municipal de Saúde e Gestor do SUS/Bh