



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE LUZERNA**

**LEI Nº 1296 de 21 de outubro de 2014.**

**“OFICIALIZA O ‘PROGRAMA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA E PREVENÇÃO DE DTA - DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - A BOA ALIMENTAÇÃO ESTÁ EM SUAS MÃOS’ NO MUNICÍPIO DE LUZERNA(SC) E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.**

**MOISÉS DIERSMANN**, Prefeito Municipal de Luzerna(SC),

Faço saber a todos os habitantes deste Município, que a Câmara de Vereadores aprovou e eu sanciono a seguinte,

**LEI:**

**Art.1º** - Fica oficializado no **MUNICÍPIO DE LUZERNA(SC)**, através da Secretaria Municipal de Saúde e Bem Estar Social o **“PROGRAMA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA E PREVENÇÃO DE DTA - DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - A BOA ALIMENTAÇÃO ESTÁ EM SUAS MÃOS’**.

**Parágrafo Único** - O **“PROGRAMA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA E PREVENÇÃO DE DTA - DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - A BOA ALIMENTAÇÃO ESTÁ EM SUAS MÃOS’**, visa promover ações educativas e preventivas nas áreas da saúde e educação para os escolares e pais.

**Art.2º** - O Programa será desenvolvido por prazo indeterminado.

**Art.3º** - As despesas decorrentes da aplicação desta Lei correrão a conta de dotações orçamentárias consignadas nos respectivos orçamentos anuais, e suplementadas se necessário.

**Art.4º** - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Luzerna(SC), 21 de outubro de 2014.

**MOISÉS DIERSMANN**  
Prefeito Municipal



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE LUZERNA

**PROGRAMA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA E PREVENÇÃO DE DTA-DOENÇAS  
TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- A BOA ALIMENTAÇÃO ESTA EM SUAS MÃOS**

**I - Justificativa**

O PROGRAMA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA E PREVENÇÃO DE DTA-DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- A BOA ALIMENTAÇÃO ESTA EM SUAS MÃOS, de Luzerna, iniciou em cumprimento Resolução Normativa nº 003 DIVS 2010, da Diretoria de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Estado da Saúde. Considerando:

- A necessidade de complementação e visando a abrangência dos requisitos inerentes as realidades locais.
- Promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.
- Necessidade de um instrumento genérico de verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Estes são considerados itens importantes nas causas de intoxicação alimentar no Município.

**II - Objetivo Geral**

Organizar um serviço de assistência à comunidade com ações da promoção de saúde, prevenção e controle de agravos, reduzindo os índices de intoxicação alimentar em Luzerna.

**III - Objetivos Específicos**

- Sensibilizar gestores, profissionais de diversas áreas de atuação, comunidade em geral sobre a problemática;
- Estabelecer parcerias com os setores organizados da sociedade para juntos desenvolverem ações de promoção e prevenção dos referidos agravos;
- Capacitar tecnicamente os profissionais dos serviços de manipulação de alimentos;
- Viabilizar o acesso aos materiais educativos e informativos pertinentes;
- Estabelecer um plano de trabalho junto a comunidade com vistas a participação popular;
- Estimular e auxiliar a criação de conselhos de segurança alimentar, comissões afins para fortalecer as ações do Programa Municipal, diminuindo as ocorrências de DTA na Comunidade.

**IV - Metodologia**

- Atividades educativas em pequenos grupos e na coletividade, promoção de campanhas para informações e sensibilizações.
- Distribuição de material educativo/ informações a população em geral.
- Capacitação técnica de profissionais dos diversos setores de manipulação de alimentos.
- Proporcionar Cursos de reciclagem de conhecimentos ao profissional da Vigilância Sanitária para realização do trabalho com excelência.

**V - Detalhamento das Ações**

- Viabilizar capacitação técnica nessa área de atuação ao profissional de saúde.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE LUZERNA**

- Concluir o cadastro de 100% de todos os estabelecimentos de manipulação de alimentos no sistema pharos do Setor de Vigilância Sanitária.
- Priorizar fiscalizações nestes estabelecimentos;
- Firmar convênios com o SENAI, SENAC e outros centros educacionais que realizam cursos profissionalizantes em manipulação de Alimentos.
- Manter parcerias com a CIDASC, Secretária de Agricultura Municipal através do **SIM** - Serviço de Inspeção Municipal, para coibir a prática de comercialização clandestina de produtos de origem animal;
- Ações educativas em todas as festividades que ocorrerem no Município, quando solicitado pelos organizadores do evento com data definida.
- Favorecer e auxiliar a formação de redes de apoio;
- Estimular e auxiliar iniciativas nessa área, como as escolares, por exemplo;
- Confeccionar e/ou adquirir de material educativo e informativo e distribuição a comunidade em geral (folders, cartilhas, informativos, bottons, chaveiros, adesivos, camisetas);

**VI - Recursos Humanos**

- Fiscal Técnico Sanitarista da Vigilância Sanitária;
- Equipe da Estratégia Saúde da Família;
- Secretaria Municipal de Saúde;
- Prefeitura Municipal;
- Profissionais contratados e ou através de parcerias.

**VII - Recursos Materiais**

- Todos os materiais e objetos necessários ao desenvolvimento de todas as ações descritas neste Programa, estas vão desde divulgações na mídia até mesmo aquisição de serviços não disponíveis na Secretária de Saúde e Bem Estar Social, como viabilização de pesquisas, alimentação, premiação e ou outros;
- Materiais de Consumo;
- Insumo de Escritório;
- Equipamentos;
- Aquisição de serviço para a capacitação da equipe que auxiliará no programa; e de empresas que trabalham na atividade econômica de manipulação de alimentos;
- Material Educativo informativo.

**VIII - Metas Quantitativas**

- Redução de 90% nos casos de intoxicação por doenças transmitidas por alimentos- **DTA** em 02 anos;
- 100% das famílias devem receber 01 exemplar de material educativo até 01 ano após a implementação do programa;

**IX - Avaliação**

Secretária Municipal de Saúde e Bem Estar Social;  
Indicadores de Saúde / CMS;  
SINAN.