



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
MUNICÍPIO DE VASSOURAS

Autógrafo

Lei nº Complementar 18 de 08 de novembro de 2001

Dispõe sobre o Código Sanitário do
Município de Vassouras e dá outras
correlatas providências

A CÂMARA MUNICIPAL DE VASSOURAS decreta e eu sanciono
e promulgo a seguinte

LEI:

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - A defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, no tocante a alimentos e as disposições de engenharia sanitária específica, serão, disciplinadas neste Município pelos princípios desta lei, ressalvadas as competências Federal e Estadual:

Art. 2º - Somente poderão ser expostos á venda alimentos enriquecidos, dietéticos, congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, irradiados, bem como aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - tenham sido previamente registrados nos órgãos Federal, Estadual e Municipal competentes;

II - tenham sido embalados, reembolsados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal e estadual;

IV - obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, mesmo quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda, não padronizado.

CÂMARA MUNICIPAL DE VASSOURAS
1ª Discussão
Aprovado em 22/10/2001

Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DE VASSOURAS
2ª Discussão
Aprovado em 24/10/2001

Presidente



Art. 3º - Aplica-se o disposto nesta lei às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e as substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”.

Art. - 4º - Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro, obedecerão à Legislação Federal que dispõe a respeito de “Normas Básicas sobre Alimentos”.

Art. 5º - Os maquinários, aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e vendas dos mesmos, deverão ser de material que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária poderá interditar, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências desta lei e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 6º - O emprego de produtos destinados a higienização de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura” ou de recipientes e utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

Art. 7º - A autoridade sanitária sempre que julgar necessário, poderá exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios, bem como dos seus componentes através de laboratórios oficiais e credenciados.

Art. 8º - A Secretaria Municipal de Saúde incumbe-se da aplicação do disposto nesta lei através dos seus órgãos específicos, incumbindo-se-lhes, também, coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias constantes das Legislações Federal, Estadual e Municipal.

Art. 9º - A autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem de hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como dos veículos destinados à distribuição e comércio.

Parágrafo Primeiro - No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária fica obrigada a exhibir a “Carteira de Fiscalização”, expedida segundo os modelos oficiais.

Parágrafo Segundo - Será necessária a presença do médico veterinário ou do engenheiro quando a fiscalização incidir sobre matéria relativa às respectivas profissões.

Parágrafo Terceiro - Aquele que dificultar, de qualquer forma, o trabalho da autoridade incumbida de inspeção e fiscalização sanitária, será punido na forma da legislação em vigor.



TÍTULO II

REGISTRO E CONTROLE

Art. 10 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado nos órgãos Federal, Estadual e Municipal na forma da lei.

Parágrafo Único - Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Art. 11 - O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e o de coadjuvantes de tecnologia de fabricação, declarado obrigatório, serão sempre precedidos de análise prévia, na forma da Lei Federal.

TÍTULO III

ROTULAGEM

Art. 12 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a Legislação Federal e Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo Único - Aplicam-se as disposições deste artigo 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. 13 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observado a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade, em conformidade com o rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, bem como no caso de alimentos de fantasia ou artificial e de alimentos não padronizados.

II - nome e marca do alimento;

III - nome do fabricante ou produtor;

IV - sede da fábrica ou local de produção;

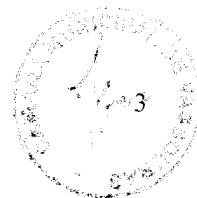
V - número de registro do alimento no órgão competente.

VI - indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente, com a especificação da classe a que pertence;

VII - número de identificação da partida, lote, data de fabricação e prazo de validade;

VIII - o peso, o volume e o líquido;

IX - a temperatura máxima permitida para perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração.



Parágrafo Primeiro - Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um dos seus componentes normais, deverá mencionar a alteração autorizada.

Parágrafo Segundo - Os nomes científicos que forem escritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 14 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação, ou, ainda, que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 15 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer a declaração "Colorido Artificialmente".

Art. 16 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dietéticos e 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. 17 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento, que não sejam as estabelecidas por esta lei e Normas Técnicas Especiais.

Art. 18 - As disposições da lei se aplicam aos textos e matérias de propagandas de alimentos, quaisquer que sejam os veículos utilizados para sua divulgação.

Art. 19 - Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem.

TÍTULO IV

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 20 - O Padrão de Identidade e Qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá o disposto na Legislação Federal sobre:

I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, 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;

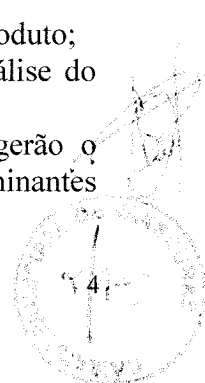
III - aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - métodos de coleta de amostra, embalagem e análise do alimento.

Parágrafo Único - Os requisitos de higiene abrangerão o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas contaminantes tolerado.



TÍTULO V
INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

Art. 21 - A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade municipal, nos limites de sua competência.

Art. 22 - A inspeção e a fiscalização de que trata este de título, se estenderão à publicidade e a propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Art. 23 - O poder de polícia sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula, sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 24 - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 25 - No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Art. 26 - É proibido manter no mesmo recipiente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art. 27 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 28 - Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas, ou portadoras de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art. 29 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se acondicionam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais, ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 30 - Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra a poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo Único - Exclui-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura".



Art. 31 - Será proibida a venda, por ambulantes ou em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objetos desse tipo de comércio.

Art. 32 - A venda por ambulantes ou em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizado pelo Poder Público Municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 33 - A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, se devidamente protegidos.

Parágrafo Único - Exclui-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 34 - A critério da autoridade sanitária que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá a título precário, autorizar a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local, com outro ramo de atividade.

Art. 35 - Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, e lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e coletas de amostras.

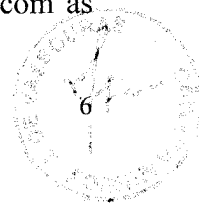
CAPITULO II

COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 36 - Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

Art. 37 - Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

Parágrafo Primeiro - Próprios para o consumo serão unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza composição, fabrico, manipulação, procedência e acondicionamento, estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.



Parágrafo Segundo - Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades, ou que demonstrem descuido na manipulação ou acondicionamento:

- a) que forem alterados ou deteriorados, ou ainda, contaminados ou infectados por parasitas;
- b) que forem fraudados, adulterados ou falsificados;
- c) que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- d) que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação, por qualquer motivo;
- e) que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

Art. 38 - Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e microorganismos patológicos ou saprófitas, capazes de transmitir doenças aos homens ou aos animais, que contenham microorganismos indicativos de contaminação de origem fecal, ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estofamento do vasilhame.

Art.39 - Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que pela ação de umidade, luz, temperaturas, microorganismos, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado, ou por qualquer outra causa, tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

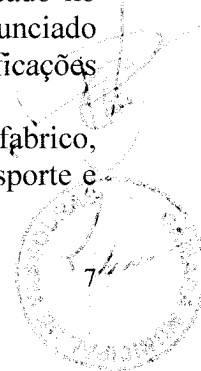
Art.40 - Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

- a) quando tiver sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;
- b) quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;
- c) quando contiver substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;
- d) que tiver sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;
- e) que tiver sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeito de ocultar qualquer fraude, alteração ou aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente;

Parágrafo Único - As disposições das alíneas “a” e “b” não compreendem o leite preparado, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

Art. 41 - Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado no recipiente, ou que na composição, peso ou medida diversifiquem do anunciado nos invólucros ou rótulos, e não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

Art. 42 - O asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e



Art. 43 - É considerada matéria-prima alimentar toda substância de origem vegetal ou animal em estado bruto, que para se transformar em alimento deva sofrer tratamento ou transformação de natureza físico-química.

Parágrafo Primeiro - Alimento “in natura” é todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato seja necessária apenas a remoção da parte não comestível.

Parágrafo Segundo - Alimento de fantasia ou artificial é todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural, em cuja composição entrem substâncias não encontradas no alimento a ser imitado.

Art. 44 - Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam as exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO III

COLETA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Art. 45 - Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, coleta de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes para efeito de análise fiscal.

Art. 46 - A coleta de amostra será feita sem interdição da mercadoria quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo Único - Se a análise fiscal de amostra, colhida em fiscalização de rotina, for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova coleta de amostra com a interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 47 - A coleta de amostra para fins de análise será feita mediante a lavratura de termo de coleta de amostra e esta deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 3 (três) invólucros, tornadas invioláveis para assegurar sua autenticidade, e conservadas adequadamente de modo a assegurar suas características originais.

Parágrafo Primeiro - Das 3 (três) amostras colhidas, as duas primeiras serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal e a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento, servindo esta última para eventual perícia ou contraprova.

Parágrafo Segundo - Se a qualidade ou a natureza do alimento não permitir a coleta de amostra na forma prevista nesta lei e em Normas Técnicas Especiais, o alimento será apreendido mediante lavratura do termo respectivo e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada de imediato a análise fiscal.

Art. 48 - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e o laudo analítico resultante deverá ser fornecido à autoridade sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias e no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível a contar da data do recebimento da amostra.



Art. 49 - Da análise fiscal condenatória o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 50 - Serão encaminhadas cópias do laudo analítico aos detentores do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

Art. 51 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias.

Parágrafo Primeiro - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de uma via do laudo analítico, e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

Parágrafo Segundo - Decorrido o prazo referido no “caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

CAPÍTULO IV

INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 52 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraude por alteração, adulteração ou falsificação, serão interditados pela autoridade sanitária como medida cautelar e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 53 - Na interdição de alimentos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o termo respectivo, assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, bem como por seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo Único - O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 (quatro) vias, destinando-se uma delas ao infrator.

Art. 54 - A interdição do produto ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e não poderá exceder o prazo de 10 (dez) dias quando se tratar de produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.

Parágrafo Primeiro - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

Parágrafo Segundo - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 61 desta lei, mantendo a interdição até decisão final, a qual não ultrapassará 90 (noventa) dias.



Art. 55 – O possuidor ou responsável pelo alimento 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, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 56 - Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização, e, se for o caso, a interdição do setor, seção ou estabelecimento, lavrando-se o termo de interdição respectivo.

CAPÍTULO V

APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 57 - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los de pronto impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Parágrafo Primeiro - A autoridade sanitária lavrará o auto da infração com imposição da penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste por duas testemunhas.

Parágrafo Segundo - Se o interessado não se conformar com a inutilização, protestará no termo respectivo, devendo neste caso ser feita a coleta de amostra do produto para análise fiscal.

Parágrafo Terceiro - Quando o valor da mercadoria for ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, desde que, o infrator concorde por escrito.

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

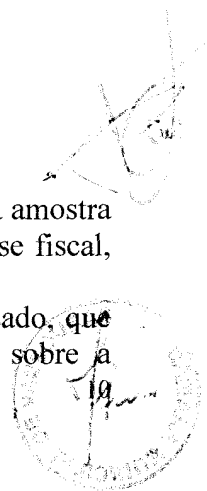
Art. 58 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO VI

PERÍCIA DE CONTRAPROVA

Art. 59 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito indicado pelo interessado.

Parágrafo Primeiro - Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a



perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória e de mais elementos por ele julgados indispensáveis.

Parágrafo Segundo - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia de contraprova.

Art. 60 - Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso em que a amostra em poder do infrator apresente indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade, e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 61 - Não sendo comprovada através dos exames periciais a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

CAPÍTULO VII

DAS PENALIDADES E DOS RECURSOS

Art. 62 - Não caberá recurso, na hipótese de condenação definitiva do alimento, em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 63 - Os alimentos sem origem serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Parágrafo Primeiro - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

Parágrafo Segundo - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 64 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, beneficentes, filantrópicos, a critério do Secretário Municipal de Saúde.

Art. 65 - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de outro Estado será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária Federal e aos Estado interessados.

Art. 66 - O cancelamento da autorização para o funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento, somente ocorrerá após a publicação na imprensa oficial de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.



TÍTULO VI

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 67 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, deverá possuir Certificado de Inspeção Sanitária, Alvará de Localização e Caderneta Sanitária.

Parágrafo Primeiro - O Certificado de Inspeção Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária, obedecidas as especificações desta lei e Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo Segundo - Para cada supermercado ou congêneres, a repartição sanitária fornecerá um único certificado de inspeção sanitária, e para os mercados um certificado para cada box.

Parágrafo Terceiro - A caderneta sanitária conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária nas visitas de inspeção rotineiras, bem como as anotações das penalidades.

Parágrafo Quarto - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária "A", o qual será concedido pela autoridade sanitária após a inspeção.

Art. 68 - Nos locais em que fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 69 - Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando neles existir recinto isolado, em local de difícil acesso às crianças, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente de acordo com a legislação específica.

Parágrafo Único - Os produtos mencionados no "Caput" deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Art. 70 - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelamento nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

Parágrafo Único - A critério da autoridade sanitária, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transportes.

Art. 71 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedada as pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I - fumar;

II - varrer à seco;

III - permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Art. 72 - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios, haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.



Art. 73 - Será obrigatório o rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único - Nos gabinetes sanitários deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em lei, recebendo luz natural ou artificial, bem como ventilação e isolados dos locais de venda; será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente e com aviso fixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado, sem tampa.

Art. 74 - As pessoas que manipulem alimentos, quando no exercício da atividade, devem:

- I** - manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestiário;
- II** - fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;
- III** - fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;
- IV** - ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado ou dinheiro, e após a utilização do gabinete sanitário;
- V** - ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;
- VI** - abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais de que o absolutamente necessário, desde que possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;
- VII** - abster-se de fumar e mascar gomas, bem como de usar adornos nos braços;
- VIII** - apresentar à fiscalização sanitária o Certificado de Vacinação Anti-tetânica atualizado, sempre que for exigido;
- IX** - usar somente calçados fechados.

Parágrafo Primeiro - O responsável pela caixa deverá receber diretamente dos fregueses o dinheiro e dar-lhes o troco, sendo absolutamente vedado ao manipulador tocar o dinheiro.

Parágrafo Segundo - As pessoas mencionadas no “caput” deste artigo, não podem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza do estabelecimento ou asseio dos alimentos.

Parágrafo Terceiro - As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados, de qualquer forma, à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.



TÍTULO VII

DISPOSIÇÕES GERAIS PARA TODOS OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS ALIMENTÍCIOS

Art. 75 - É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Art.76 - Os estabelecimentos industriais e comércios de gêneros alimentícios deverão:

I - dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos;

II - manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como área de circulação para residência ou moradia;

III - impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

IV - possuir iluminação por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessária luz artificial, esta deverá ser fria e protegida contra acidentes;

V - evitar a presença de roedores e insetos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de alimentos, e desde que realizadas por empresas devidamente registradas e credenciadas pela autoridade competente, de conformidade com a lei e normas vigentes.

VI - dispor de adequado abastecimento de água para atender às necessidades do trabalho industrial ou comercial e as exigências sanitárias;

VII - dispor de adequado sistema de esgotamento ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral público, quando existentes, ou a fossas sépticas;

VIII - dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IX - possuir instalações de frio dotadas de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

X - armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo 15 (quinze) centímetros do piso e das paredes;

XI - possuir mesas de manipulação revestidas na superfície de material liso, impermeável e resistente;

XII - possuir pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgoto e paredes conveniente impermeabilizadas com material adequado, liso e resistente, até a altura mínima de 2 (dois) metros, salvo no caso das cozinhas onde tal material será estendido até o teto;

XIII - possuir recipientes metálicos com tampos e capacidade suficiente para recolher todo lixo acumulado durante o dia.

XIV - manter os produtos alimentares em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

Parágrafo Primeiro - Nos estabelecimentos comerciais não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

Parágrafo Segundo - Nos locais de elaboração de alimentos, é proibida a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.

Parágrafo Terceiro - Nos locais onde se manipulam ou armazenam produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível, a entrada de insetos e de impurezas.

Art. 77 - As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todos os produtos que enviem ao comércio, e quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração das disposições vigentes, deverão inutilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento autorizado pela autoridade sanitária.

Parágrafo Primeiro - Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes de lixo, já inutilizados ou em locais isolados com a indicação de “impróprio para consumo”.

Parágrafo Segundo - A amostra para fins de análise fiscal que permanecer nos estabelecimentos pelo prazo necessário da referida análise, deverá ficar em recipiente fechado, isolado e sob refrigeração, quando for o caso.

Art. 78 - Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, só poderão existir dormitórios quando o prédio dispuser de aposentos especiais para este fim, adequadamente separados da parte industrial ou comercial.

Parágrafo Único - Nos casos a que se refere o presente artigo os compartimentos de habitação não poderão ter comunicação direta com as dependências ou locais destinados a manipulação, preparo ou fabrico, depósito ou venda de gêneros alimentícios.



TÍTULO VIII

ESTABELECIMENTOS ESPECIAIS

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTO DE BENEFICIAMENTO E MOAGEM DE TRIGO, MILHO, MANDIOCA E PRODUTOS CONGÊNERES

Art.79 - Os estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres:

I - dependências de moagem, ensacamento e estocagem com piso compacto, resistente e liso, paredes revestidas de material também liso e impermeável, de modo a facilitar a limpeza permanente da pintura sempre que necessário;

II - dependência de lavagem de matérias-primas compacto, liso e resistente, provido de escoamento das servidas e paredes revestidas de azulejos claros, de preferência, até a altura mínima de 2 (dois) metros.

Parágrafo Primeiro - Os silos observarão as exigências específicas de construção e tecnologia de armazenamento.

Parágrafo Segundo - A operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se, quanto possível, o manual.

CAPÍTULO II

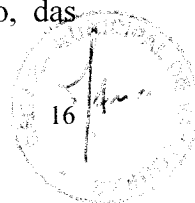
FÁBRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS, BISCOITOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 80 - As fábricas de massas alimentícias, biscoitos e estabelecimentos congêneres terão locais para dependências reservadas:

- a) ao preparo e elaboração dos produtos;
- b) ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) a exposição e venda;
- d) ao refeitório;
- e) a vestiários;
- f) as instalações sanitária;
- g) aos depósitos de combustíveis.

Art. 81 - As dependências destinadas ao preparo e transformação dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinários e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos.

Parágrafo Primeiro - Os fornos e caldeiras serão instalados em locais apropriados e ficarão afastados cinquenta centímetros, no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos.



Parágrafo Segundo - Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimentos, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos outros agentes nocivos à saúde.

Art. 82 - Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

Parágrafo Único - As câmaras de secagem terão, obrigatoriamente, paredes e tetos revestidos de material liso, compacto, resistente e impermeável, com visores para observação do interior.

Art. 83 - As massas, durante a operação de secagem deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

Art. 84 - Os produtos alimentícios fabricados, que por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser abrangidos em vitrinas.

CAPÍTULO III

PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

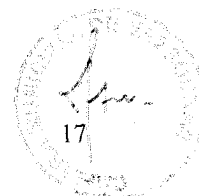
Art. 85 - As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinar também à indústria panificadora, terão:

- a) sala de manipulação;
- b) sala de expedição;
- c) loja de vendas;
- d) vestiários;
- e) instalações sanitárias;
- f) depósitos de combustíveis.

Parágrafo Único - A sala de manipulação, com área total mínima de 35 (trinta e cinco) metros quadrados, deve ser constituída de forno, câmara termo-reguladora, fermentação, depósito de farinha, maquinário, mesa de manipulação e assentos.

Art. 86 - Os depósitos de farinha deverão ter:

- a) paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável;
- b) piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;
- c) ventilação e iluminação suficientes;
- d) proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.



Art. 87 - Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos, vidrados ou de outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

Art. 88 - As dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de dois metros, piso de superfície lisa, balcões com tampos de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto ou acima do piso, no mínimo, trinta centímetros e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art. 89 - As dependências destinadas à confecção de doces e salgados deverão observar os seguintes requisitos:

- a) área total interna com o mínimo de doze metros quadrados;
- b) paredes revestidas de azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente;
- c) fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e de vapores;
- d) armários para louças e utensílios;
- e) bancadas com tampos de material liso e impermeável;
- f) pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providos de água corrente quente e fria.

Art. 90 - Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas "iscas" de massa.

Art. 91 - Nos casos em que o pão deva ser embalado, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome e o domicílio da firma produtora, bem como a data de sua fabricação e validade.

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Saúde determinará os casos e condições em que o pão deva ser embalado.

Art. 92 - As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

- a) à elaboração ou preparo dos produtos;
- b) ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- d) à venda;
- e) às máquinas, fornos e caldeiras.

Art. 93 - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação, deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 94 - Os produtos serão protegidos por invólucros adequados ao abrigo dos insetos e poeiras, e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.



CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ

Art. 95 - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café, serão instalados em locais próprios, em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Art. 96 – Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

- a) na dependência de torrefação, paredes revestidas até o teto de azulejos brancos ou outro material liso, compacto e resistente, em cores claras, com cantos arredondados;
- b) nas dependências de moagem, acondicionamentos, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até o teto;
- c) chaminé de material adequado, com vazão suficiente para o exterior;
- d) máquinas e utensílios tipo aprovado pela tecnologia específica;
- e) local apropriado para depósito de café cru, provido com estrados de material apropriado, afastados do piso pelo menos quinze centímetros, de forma a assegurar a conservação do produto e protegê-lo contra a umidade.

CAPÍTULO V

FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICO E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

Art. 97 - Nos estabelecimentos de que trata este capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio, instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

Art. 98 - Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

Parágrafo Primeiro - Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

Parágrafo Segundo - Ao entrar ou sair dos frigoríficos ou armazéns frigoríficos, os gêneros alimentícios receberão carimbos próprios, assinalando as respectivas datas nas unidades de embalagem.

Parágrafo Terceiro - No eventual retorno da mercadoria que esteja em perfeitas condições sanitárias, não havendo decorrido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a empresa frigorífica poderá aceitá-la, observando o disposto no parágrafo anterior.



Parágrafo Quarto - Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 6 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

Parágrafo Quinto - Decorrido o prazo de que trata o parágrafo anterior e não tendo sido entregues ao consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária.

Art. 99 - O gelo será fabricado com água potável, em forma de material inócuo e desenformado por processos higiênicos.

CAPÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM LEITE E LATICÍNIOS

Art. 100 - Sob a designação genérica de “leite” só é permitida a comercialização de leite de vaca.

Parágrafo Único - O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito as mesmas exigências previstas para o leite de vaca.

Art. 101 - Todo o leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de suas características organolépticas normais.

Parágrafo Único - As usinas de pasteurização estão sujeitas à fiscalização sanitária permanente.

Art. 102 - Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios, são os estabelecidos nos dispositivos da Legislação Federal.

Art. 103 - A conservação do leite “in natura” será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

Parágrafo Primeiro - Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmara frigorífica, que garantam uma temperatura não superior a 5°C (cinco graus centígrados).

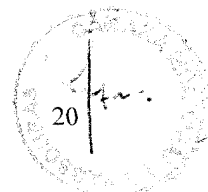
Parágrafo Segundo - Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a 7°C (sete graus centígrados), temperatura que satisfaça as condições sanitárias e higiênicas.

Art. 104 - O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem anualmente.

Parágrafo Primeiro - Nessas viaturas, não será permitida a condução de outros produtos, exceto os derivados do leite.

Parágrafo Segundo - As viaturas, de que trata este artigo, deverão sofrer vistoria pela autoridade sanitária.

Art. 105 - O leite e seus derivados destinados ao consumo público, serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.



Art. 106 - Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 107 - É proibido a abertura de embalagem do leite para venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

Art. 108 - O leite cuja análise revelar fraude em sua composição, sujeitará o responsável, além das cominações previstas nesta lei, a imediata apreensão do produto, que servirá como prova para representar à autoridade judicial competente, no sentido de se obter ação penal cabível.

Art. 109 - O leite vendido em desacordo com as normas desta lei, será apreendido e inutilizado de imediato.

CAPÍTULO VII

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUB-PRODUTOS

Art. 110 - São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovina, suína, eqüina, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças, animais aquáticos e anfíbios.

Art. 111 - Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados e entregues até 24 (vinte e quatro) horas após o abate do animal.

Parágrafo Primeiro - Ultrapassadas as 24 (vinte e quatro) horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelação e transportada, dessa forma, dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

Parágrafo Segundo - As carnes conservadas, na forma do parágrafo anterior, denominam-se carnes resfriadas e congeladas, respectivamente.

Art. 112 - Carnes preparadas e conservas de carnes, são todas as carnes e vísceras que, nas condições prescritas nesta lei, tenham sido tratadas pelo calor ou por dissecação, cura, defumação ou adicionadas de outros alimentos ou condimentos especiais, ou substâncias conservadoras permitidas.

Parágrafo Primeiro - Esses produtos quando envolvidos por serosas ou tecidos dos próprios animais, ou outros perdidos, poderão ter nomes especiais, ficando reservados de lingüiça, fiambre, presunto, exclusivamente para os produtos provenientes de suínos.

Parágrafo Segundo - O preparo das carnes deverá ser feito por meio de máquinas apropriadas, ficando restritos, ao mínimo possível, os processos manuais.



Parágrafo Terceiro - Não serão empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos, sem certificado de procedência e inspeção, em que se mencione a hora da matança, ficando ressalvadas desta exigência as fábricas anexas a matadouros e entrepostos fiscalizados pela autoridade competente.

Parágrafo Quarto - É proibido utilizar carnes conservadas pelo processo de congelação, no preparo de salames, mortadelas, linguiças e demais produtos de carnes.

Parágrafo Quinto - As tripas, que se destinarem ao preparo de produtos, enquanto não utilizadas, serão conservadas em cloreto de sódio.

Parágrafo Sexto - Não é permitido colorir as carnes, ou pastas de carne, destinadas ao preparo e produtos derivados.

Parágrafo Sétimo - É proibido adicionar às salsichas e nos demais produtos de carnes, polvilhos, féculas, farinha, massas ou ingredientes destinados a ligar as carnes.

Parágrafo Oitavo - É proibido empregar qualquer antisséptico como agente conservador dos produtos de carne.

Art. 113 - Não será permitido em açougues o fabrico dos produtos mencionados no artigo anterior.

Art. 114 - A matança de animais só poderá ser feita em matadouros licenciados e fiscalizados pela autoridade sanitária competente.

Art. 115 - Ao solicitar licença para funcionar, a empresa ou firma que se propuser à fabricação dos produtos mencionados no artigo 112, deverá especificar com precisão o que pretende fabricar e os processos que irão utilizar.

Parágrafo Primeiro - Se o processo de fabricação proposto não for aprovado, não será permitida a sua aplicação sem as modificações que assegurem a conservação dos produtos.

Parágrafo Segundo - Os processos de fabricação aprovados, não poderão ser modificados sem prévia autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 116 - Será necessária a autorização prévia da autoridade sanitária competente para que as firmas que se propuserem à fabricação desses produtos, possam coloca-los no consumo.

Parágrafo Único - Os proprietários dessas firmas ficarão obrigados a facilitar e custear as visitas de inspeção a seus estabelecimentos, por parte da autoridade sanitária competente, quando se fizer necessário, a bem do interesse da saúde pública.

Art. 117 - Somente será permitido expor à venda e ao consumo, as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art. 118 - Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo e julgados pela fiscalização em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos à instituições com fins filantrópicos, de preferência municipais.



Art. 119 - Nos estabelecimentos que comercializam carne, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada neste estado.

Art. 120 - Nos estabelecimentos que comercializarem carnes, será permitida a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

Art. 121 - É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

Parágrafo Primeiro - Será facultado vender carnes conservadas e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo possuam balcão com vitrina frigorificada, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

Parágrafo Segundo - As carnes preparadas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializam carnes, excetuados os casos do parágrafo anterior, serão sumariamente apreendidas.

Art. 122 - Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

a) área de vinte metros quadrados, com testada nunca inferior a quatro metros;

b) paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos brancos ou de outro material equivalente de cor clara, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;

c) piso de superfície lisa, compactado na cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento da águas de lavagem, através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgoto;

d) teto pintado na cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;

e) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo na parte inferior, almofadas em chapas metálica com altura de vinte centímetros.

Parágrafo Único - Os açougues já estabelecidos, até a data da promulgação desta lei, estarão isentos de cumprir as exigências contidas no disposto neste artigo.

Art. 123 - Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural, sendo proibida a coloração vermelha mediante quaisquer artifícios.

Art. 124 - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louças com sifão, ligados diretamente à rede de esgoto.

Parágrafo Único - Nas localidades onde não haja rede de esgoto, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico.

Art. 125 - Todo equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, e será instalado a uma altura mínima de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas, não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Parágrafo Único – Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável e o uso de machadinhas será permitida, bem como a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

Art. 126 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

Parágrafo Primeiro - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Parágrafo Segundo - Os balcões serão equipados com vitrinas frigorificadas, com altura de um metro e temperatura nunca inferior a 7°C (sete graus centígrados) onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

Art. 127 - Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C (zero grau centígrado), equipadas com estrados do material apropriado e destinados, exclusivamente, à conservação das carnes.

Art. 128 - Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 129 - As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigorífico ou em vitrinas frigorificadas.

Art. 130 - A carne encontrada em contato direto com o gelo será apreendida.

Art. 131 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos, para embrulhar carnes e vísceras.

Art. 132 - Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílios, quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixas fechadas revestidas interna e externamente de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a 7°C (sete graus centígrados).

Art. 133 - É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 134 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio. O transporte dos mesmos deverá ser realizado em veículos apropriados, ou seja, fechados.

CAPÍTULO VIII

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO

Art. 135 - As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

Parágrafo Primeiro - As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de vinte e cinco centímetros.

Parágrafo Segundo - Será facultada às peixarias a venda de peixes, moluscos crustáceos e outras espécies aquáticas congeladas, oriundas de estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

Art. 136 - É proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 137 - As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

a) área mínima total de vinte metros quadrados, sendo que a largura não deverá ser inferior a três metros, nos estabelecimentos específicos, excetuados os localizados em mercados e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a quinze metros quadrados;

b) paredes impermeabilizadas até o teto, com azulejos brancos ou outro material equivalente, sendo proibida a cor vermelha e suas matizes;

c) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagens através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, e ligados à rede de esgoto;

d) teto pintado na cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;

e) portas de frente garantidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação do ar, tendo na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de vinte centímetros;

f) instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

Art. 138 - A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

Art. 139 - As peixarias terão água corrente em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidável e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgoto.

Parágrafo Único - Nas localidades onde não haja rede de esgoto, as águas servidas terão destino conveniente de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico competente.



Art. 140 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras e terão altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso em base de concreto.

Parágrafo Único - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, e deverão ficar afastados do piso, no mínimo, quinze centímetros, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Art. 141 - As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C (zero graus centígrados), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 142 - É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

Parágrafo Primeiro - O pescado fresco ou resfriado só pode ser exposto à venda desde que conservado sob a ação direta do gelo ou balcão frigorificado.

Parágrafo Segundo - O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorífico.

Art. 143 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Art. 144 - Somente será permitida a entrada do pescado em domicílio, quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada, interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto à temperatura não superior a 0°C (zero grau centígrados).

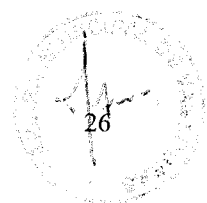
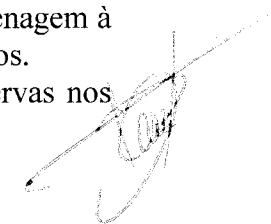
Art. 145 - É obrigatória a limpeza diária das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 146 - As peixarias terão em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, revestidas interna e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente ou conservadas sob refrigeração, devidamente separadas dos produtos destinados à venda.

Art. 147 - Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos, vistoriados pela autoridade sanitária.

Art. 148 - Consideram-se entrepostos do pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas às disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializam, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior a 25°C (vinte e cinco graus centígrados) negativos.

Art. 149 - É proibido o preparo ou o fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.



Art. 150 - O peixe magoado ou deteriorado será apreendido e inutilizado de imediato.

CAPÍTULO IX

MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 151 - O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições seguintes:

a) área livre para circulação correspondente a 40% (quarenta por cento) da área total;

b) pé direito mínimo de 6m (seis metros), medidos da parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos do comércio;

c) paredes, mesmos as divisórias de boxes, impermeabilizadas até a altura mínima de 2m (dois metros), com azulejos ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

d) as paredes acima, pintadas em cores claras, com tinta à óleo, plástica ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, e mantidas permanentemente íntegras e limpas.

Art. 152 - Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

Parágrafo Único - A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, não deverá ultrapassar o prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 153 - As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art. 154 - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 155 - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art. 156 - Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos.

Parágrafo Único - Serão dispostos em locais próprios recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos.

Art. 157 - São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouro de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.



CAPÍTULO X

EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 158 - Os empórios, mercearias, armazéns depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

- a) piso ladrilhado e paredes revestidas com material liso, impermeável e resistente, até a altura de dois metros, no mínimo;
- b) mesas ou balcões com tampos lisos impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto.

Art. 159 - É proibido:

- a) manter em depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas, cujas embalagens se prestem à confusão com alimentos;
- b) expor à venda ou ter em depósito entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

Art. 160 - Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração, ou que possam ser ingeridos sem cocção.

Art. 161 - As quitandas, casas e depósitos de frutos, deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outras animais, assim como a de combustíveis.

Art. 162 - Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo ainda evitar-se a ação direta dos raios solares.

Art. 163 - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituam riscos à saúde.

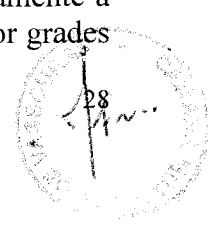
Art. 164 - É proibido expor à venda ou manter em depósitos frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 165 - Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

CAPÍTULO XI

CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

Art. 166 - As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos, poderão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, devendo as portas da frente serem guarnecidas por grades



de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20 (vinte) centímetros.

Parágrafo Único – O transporte de ave em pé, deve ser feito em caixas teladas, e o horário de carga e descarga no comércio deverá atender às normas previstas pela Legislação Municipal.

Art. 167 - As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art. 168 - É expressamente proibido por à venda, ou manter no estabelecimento, aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaços insuficientes.

Art. 169 - É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

Art. 170 - O abate de aves só é permitido em matadouros destinados exclusivamente para este fim, sujeito à fiscalização da autoridade sanitária e assistido permanentemente por um veterinário.

Parágrafo Primeiro - As aves abatidas deverão ser postas à venda limpas de plumagens, vísceras e partes não comestíveis, em saco plástico transparente, e mantidas em câmaras ou balcões frigoríficos, com vitrina que possibilite a escolha por parte de comprador.

Parágrafo Segundo - O transporte de aves abatidas deve ser feito em câmaras frigoríficas, de forma a evitar sua deterioração ou contaminação.

Art. 171 - Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que na ovoscopia se mostrarem embrionados, infectados ou mofados.

Parágrafo Único - Tanto os ovos estragados ou quebrados, quanto às aves abatidas deterioradas ou contaminadas, serão apreendidas e inutilizadas de imediato.

CAPÍTULO XII

RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES, ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES, HOTÉIS E PENSÕES

Art. 172 - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

a) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;

b) cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em numero suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.



Parágrafo Primeiro - As cozinhas, quando instaladas em edifícios de mais de dois pavimentos, deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento, o viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes da cocção e fritura de alimentos.

Parágrafo Segundo - Não serão licenciados os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo, se as cozinhas não estiverem ajustadas à capacidade operacional instalada, de acordo com o código de obras em vigor.

Art. 173 - Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições, poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Art. 174 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente, quente e fria, em quantidade suficiente aos seus misteres.

Art. 175 - Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-á o seguinte:

I - Os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos, serão de material inócuo;

II - É expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosos;

III - Os açucareiros serão de tipo higiênicos e providos de tampa de fechamento suficiente;

IV - As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo, aprovado previamente pela autoridade sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;

V - As louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas limpos e secos;

VI - As substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição, serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

VII - As toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras limpas;

VIII - Nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e os artigos necessários à confecção dos alimentos, e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação;

IX - Uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 (vinte e quatro) horas após o preparo, nem serem utilizados para elaboração de novos pratos;

X - As sobras e os restos de comidas que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para coleta dos resíduos de alimentos;

XI - É proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor;

XII - Os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas, só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo obtido de água filtrada e água gelada filtrada;

XIII - O uso de gelo em contato direto com a bebida, somente poderá ser feito quando obtido de água filtrada;

XIV - O uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado;

XV - A lavagem prévia, em água corrente e fria, das xícaras e colheres, que serão conservados em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a 90°C (noventa graus centígrados).

Art. 176 - As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 177 - É facultado às churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível.

Art. 178 - Nos hotéis, pensões e motéis, será obrigatório:

I - O uso de roupa de cama individual;

II - A desinfecção periódica de todas as instalações;

III - Atender a todas as disposições gerais desta lei para funcionamento de bares, restaurantes e lanchonetes.

CAPÍTULO XIII

PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 179 -As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

a) local de manipulação e elaboração;

b) paredes revestidas até o teto de azulejos ou outro material liso, impermeável, devendo a cozinha dispor de área interna de acordo com o código de obras em vigor;

c) fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção e frituras dos alimentos, diretamente para o exterior sem conexão com sistema exaustor;

d) local de exposição e venda;

Art. 180 - As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

Parágrafo Primeiro - Os ingredientes para a confecção dos recheios deverão estar em condições de consumo.

Parágrafo Segundo - Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleos e gorduras já servidas previamente.

Parágrafo Terceiro - É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de fritura assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.



Artigo 181 -Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

Parágrafo Primeiro - As formas de pizza só poderão ser de alumínio ou de aço inoxidável.

Parágrafo Segundo - As massas de pizza uma vez preparadas, poderão ser utilizadas dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas, desde que sejam conservadas em frigoríficos.

Parágrafo Terceiro - Todos os ingredientes para a confecção de pizzas deverão ser conservados dentro dos preceitos de higiene e em frigoríficos.

Art. 182 - As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo Único - As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens apropriadas.

Art. 183 -As churrasarias, frigoríficos e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos, e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art. 184 - A venda de churrascos e churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

Parágrafo Primeiro - A carne destinada à manipulação de churrasco e churrasquinhos deverá ser conservada no frigorífico do estabelecimento, em condições higiênicas satisfatórias.

Parágrafo Segundo - As carnes, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.

Parágrafo Terceiro - As verduras e os legumes serão frescos e acondicionados higienicamente.

Art. 185 - As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, terão obrigatoriamente invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art. 186 - Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais, quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

CAPÍTULO XIV

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES

Art. 187 - As moendas de cana terão instalações apropriadas, deverá o caldo obtido passar por coadores destinados à sua melhor preparação.

Parágrafo Primeiro - Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias de consumo.

Parágrafo Segundo - A estocagem de cana será realizada em dependências com piso e paredes impermeabilizados.

Parágrafo Terceiro - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção.

Parágrafo Quarto - O uso de gelo em contato direto com a bebida, só é permitido quando obtido de água filtrada.

Art. 188 - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos “in natura”, com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente para consumo imediato.

Parágrafo Primeiro - As frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados deverão estar em perfeitas condições de consumo.

Parágrafo Segundo - A água em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liquefeitos e sorvetes, deverá ser filtrada e estar em condições de consumo.

Art. 189 - Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em perfeitas condições de consumo, sendo permitida, quanto aos últimos, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

Art. 190 - Nas sorveterias, além das disposições referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes normas:

I - é obrigatória a existência de refrigeradores e câmaras frigoríficas;

II - os palitos de picolés e as casquinhas, deverão ser acondicionadas de modo a ficarem protegidos de poeiras, insetos e outras fontes de contaminação;

III - as conchas utilizadas para colocar sorvete em casquinhas, devem permanecer em recipientes com água potável, renovada várias vezes ao dia.

CAPÍTULO XV

ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA E FRUTICULTURA

Art. 191 - A autoridade sanitária poderá apreender ou determinar a destruição de todo produto de horticultura ou fruticultura quando verificar que, em sua produção foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos de forma indevida, ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente ou, ainda quando em sua irrigação, rega ou lavagem, forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

Art. 192 - Todos e quaisquer estabelecimentos destinados a industrialização e comercialização de produtos químicos, como produtos de limpeza, defensivos agrícolas ou agrotóxicos e produtos similares, estão sujeitos à inspeção da fiscalização sanitária.

Parágrafo Primeiro - São defensivos agrícolas os inseticidas, fungicidas, herbicidas e outros produtos químicos, usados para proteger as culturas e os rebanhos contra as pragas e doenças daninhas e os empregados na desratização e desinsetização.

Parágrafo Segundo - Estes produtos não devem ser armazenados em locais que mantenham alimentos de nenhuma espécie.

Parágrafo Terceiro - Devem ser acondicionados em embalagens próprias, rotulados de acordo com a Legislação Federal e normas técnicas especiais de M.A. e M.S. (Ministério da Saúde).

Parágrafo Quarto - Não é permitido o fracionamento desses produtos de forma a facilitar a sua comercialização, a não ser em embalagens próprias de origem.

Parágrafo Quinto - Todos os produtos desta natureza só deverão ser expostos à venda em embalagens próprias de origem.

TÍTULO VIII

FEIRAS LIVRES, COMÉRCIO AMBULANTE E ALIMENTOS

CAPÍTULO I

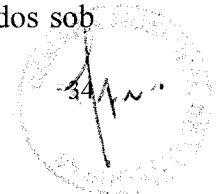
FEIRAS LIVRES

Art. 193 - Todos os alimentos destinados à venda nas feiras-livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza, e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo Único - A exposição dos alimentos que a autoridade sanitária especificar, somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Art. 194 - Nas feiras-livres é permitido vender alimentos “in natura” e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada, assim especificados:

- a) frutas e hortaliças;
- b) galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;
- c) ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;
- d) aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com inspeção Federal, Estadual ou Municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve os produtos à temperaturas não superiores a 7°C (sete graus centígrados) e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto e indireto com o consumidor;
- e) massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;
- f) balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;
- g) biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos a venda;
- h) produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;
- i) laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.



Art.195 - É expressamente proibido:

- a) vender doces de preparação caseira ou retalhados;
- b) vender frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas;
- c) vender carne fresca ou verde;
- d) vender galináceas doentes ou em mau estado de nutrição;
- e) vender ovos sujos, gretados, velhos ou anormais;
- f) vender carne bovina fresca, resfriada ou congelada;
- g) o fracionamento e a evisceração dos produtos nos locais de venda, bem como o contato direto com o piso do veículo.

Art. 196 - Aos feirantes é obrigatório:

- a) trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizada;
- b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;
- c) manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área a seu redor;
- d) embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- e) manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com a sua natureza, necessitem de proteção contra insetos e outros agentes nocivos;
- f) manter em seu veículo água potável corrente.

Parágrafo Único - A licença sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovada anualmente.

Art. 197 - Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

CAPÍTULO II

COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Art. 198 - O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

- a) veículos, motorizados ou não, estando incluídos os “trailers” previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária;
- b) tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1 metro por 60 centímetros;
- c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

Parágrafo Único - Os implementos a que se refere este artigo, devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

Art. 199 - Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo, quando oriundos de estabelecimentos industriais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipiente rotulado.

Art. 200 - Somente será permitida a venda de pescado, quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada

Parágrafo Primeiro - Nesta modalidade de venda, serão permitidos no interior dos veículos especiais a evisceração, a limpeza e fracionamento do pescado.

Parágrafo Segundo - O pescado eviscerado ou fracionado encontrado em contato direto com o gelo será apreendido e inutilizado.

Art. 201 - Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis.

Art. 202 - As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo, e expostos a venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

Parágrafo Único - Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

Art. 203 - Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a resíduos e os envoltórios.

Art. 204 - O pedido de certificado de inspeção sanitária ou de sua renovação, deverá ser feito à autoridade sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) Atestado de Saúde e Certificado de Vacinação Antitetânica;
- b) Carteira profissional;
- c) Prova de que o veículo ou recipiente foi vistoriado pela autoridade sanitária.

Parágrafo Primeiro - Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere este artigo.

Parágrafo Segundo - O certificado de inspeção sanitária de ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado anualmente.

Art. 205 - O local de estacionamento do ambulante, quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Art. 206 - Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guarda-pó, boné ou gorro, ou outra proteção para cabelo.

Art. 207 - É expressamente proibido ao ambulante:

- a) a venda de bebidas alcoólicas;
- b) o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;
- c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim;
- d) o contato manual direto com os produtos não acondicionados;

e) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, com depósito de qualquer mercadoria ou objetos estranhos à atividade comercial;

f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

g) o uso de maionese caseira ou industrializada no preparo dos alimentos.

TÍTULO X

ENGENHARIA SANITÁRIA

NORMAS GERAIS

Art. 208 - Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais, deverá ser ligado à rede de abastecimento de água e de remoção de dejetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

Parágrafo Único - No caso de inexistência das redes de abastecimento de água e remoção de dejetos, fica o proprietário responsável pela adoção de processos adequados, observadas as normas estabelecidas pelo órgão sanitário.

Art. 209 - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou individual:

I - a coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento do lixo;

II - o lançamento ao ar de substâncias estranhas, sob a forma de vapores, gases, poeiras ou qualquer substância incômoda ou nociva à saúde;

III - a drenagem do solo, como medida de saneamento do meio;

IV - o uso de piscinas;

V - a manutenção de área baldias.

Art. 210 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

Parágrafo Primeiro - As habitações, os estabelecimentos comerciais, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza, são obrigados a atender aos preceitos de higiene.

Parágrafo Segundo - Os projetos de construção de imóveis, destinados a qualquer fim, deverão prever os requisitos de que trata o presente artigo.

Art. 211 - Os projetos de sistema de abastecimento de água e coleta de esgoto, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examiná-los, sendo vedada a instalação de tubulação de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

Art. 212 - A disposição de esgoto nas praias e nos corpos de águas, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.



Art. 213 - Todo imóvel, qualquer que seja a sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável, em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e conduzir os despejos e ligados à rede pública, salvo às exceções previstas em lei.

Parágrafo Primeiro - Para efeito deste artigo, excluem-se os edifícios cuja a disposição dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.

Parágrafo Segundo - As águas pluviais provenientes de calhas e condutores das edificações deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

Art. 214 - A inspeção e a fiscalização no tocante à Engenharia, Higiene Habitacional, Ambiental e à emissão do Certificado de Inspeção Sanitária, serão realizadas sob supervisão técnica do engenheiro.

CAPÍTULO II

PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL

Art. 215 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

Parágrafo Único - É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavabos, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences.

Art. 216 - É proibido a instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidades, e que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art. 217 - É obrigatório a limpeza e a desinfecção das caixas e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas em perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art. 218 - As caixas de água e cisternas deverão:

- I** - ter a superfície lisa, resistente e impermeável;
- II** - ser construídas e revestidas de material que não possa contaminar a água;
- III** - permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
- IV** - possibilitar esgotamento total;
- V** - ser protegidas contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos;
- VI** - ter cobertura adequada;
- VII** - ser equipadas com torneiras de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatórios alimentados por recalque;
- VIII** - ser dotadas de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;
- IX** - ser providas de canalização de limpeza, funcionamento por gravidade ou por meio de elevação mecânica;

Art. 219 - Não serão permitidos:

I - a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgoto e caixas de inspeção de esgoto, bem como as tubulações de esgoto por reservatórios ou depósitos de água;

II - qualquer outro processo, instalação ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar riscos de contaminação de água potável.

Art. 220 - A autoridade sanitária competente poderá determinar correções, bem como exigir informações complementares, esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições desta lei e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 221 - Os poços freáticos ou tubulações poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

Parágrafo Primeiro - A água deverá ser prévia e regularmente examinada por laboratório licenciado e credenciado, para avaliação da potabilidade e qualidade, devendo o interessado, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos respectivos exames.

Parágrafo Segundo - Os poços deverão :

I - estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;

II - estar fechados e dotados de sistemas de sucção;

III - ter as paredes impermeabilizadas, estanques de modo a evitar a infiltração de águas superficiais.

Parágrafo Terceiro - Os poços que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 222 - É obrigatório a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas pluviais ou seu transbordamento.

Parágrafo Único - A limpeza do passeio e sarjetas fronteiriças às residências ou estabelecimentos, são de responsabilidade de seus ocupantes ou proprietários.

Art. 223 - É vedado:

I - lançar águas pluviais de esgoto ou servidas para terrenos vizinhos ou adjacentes, sem adequado sistema de escoamento;

II - atirar aves ou outros animais mortos, lixo, detritos ou impurezas, através das portas, janelas ou aberturas para as vias públicas, bem como nos cursos d'água as suas margens;

III - interligar instalações prediais internas com as de prédios situados em lotes distintos;

IV - fazer varredura de lixo do interior de residências, estabelecimentos comerciais, industriais e educacionais, construções, terrenos ou veículos para as vias públicas;

V - lançar aterro ou entulho nas vias públicas;

VI - transportar, sem as devidas precauções, quaisquer materiais ou produtos que possam prejudicar a estética ou o asseio das vias públicas;

VII - colocar em janelas, sacadas ou varandas, vasos ou objetos outros que possam cair nas vias públicas.

Art. 224 - Nas edificações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento de esgoto domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

Art. 225 - As fossas sépticas, além do disposto nesta lei e em Normas Técnicas da ABTN, devem:

a) receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;

b) não receber águas pluviais nem despejos industriais;

c) ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;

d) ser construída com material de durabilidade e estanqueidade;

e) ter facilidade de acesso;

f) não ser localizadas no interior das edificações.

Parágrafo Único - A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários à sua utilização será aterrada.

Art. 226 - Quando a origem do vazamento ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades imobiliárias e a autoridade sanitária não conseguir detectar a origem deles, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

Art. 227 - Em prédios e apartamentos, conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos, em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias, caso não haja condomínio registrado e legalizado serão responsabilizados todos os condôminos.

Art. 228 - Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO III

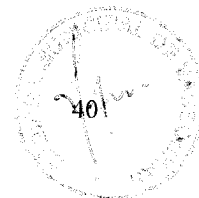
PROMOÇÃO A HIGIENE AMBIENTAL

Art. 229 - É proibido o lançamento de afluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos de captações e água, sem prévio tratamento.

Parágrafo Único - As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Art. 230 - Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou soterramento de latas, cascos e outros recipientes que possam conter água, assim como resíduos putrescíveis.

Art. 231 - As chaminés de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde, nem causem incômodo aos moradores e à vizinhança.



Parágrafo Primeiro - A altura das chaminés não poderá ser inferior a 5 (cinco) metros, do ponto mais alto das coberturas existentes num raio de 50 (cinquenta) metros e, no caso de impossibilidade do cumprimento dessa exigência, será obrigatória a instalação de aparelho fumívoro conveniente.

Parágrafo Segundo - A autoridade sanitária poderá exigir, a qualquer tempo, as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidades ou defeitos verificados nas instalações ou utilização das chaminés, a que este artigo se refere.

Art. 232 - Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaças e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

CAPÍTULO IV

CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 233 - Os estábulos, cocheiras e outros estabelecimentos que, de qualquer modo criem animais, não poderão estar situados em locais onde possam causar incômodo ou insalubridade à população, não podendo, em nenhuma hipótese, esses estabelecimentos estarem localizados a menos de 50 (cinquenta) metros das divisas vizinhas ou da frente dos logradouros.

Art. 234 - É proibida a criação de animais em edifícios de apartamentos ou casas situadas dentro do perímetro urbano.

Parágrafo Primeiro - A autoridade sanitária poderá apreender, multar, interditar ou determinar a transferência de criação para local apropriado, quando esta estiver causando incômodo ou insalubridade à população.

Parágrafo Segundo - Os donos das criações, gozarão de um prazo de 30 (trinta) a 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação, para cumprirem o texto legal.

Art. 235 - É proibida a permanência de animais nas vias públicas.

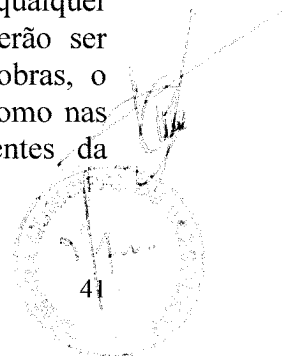
Parágrafo Primeiro - Os animais encontrados nas ruas, praças, estradas ou caminhos, serão apreendidos e recolhidos ao depósito da municipalidade, podendo ser retirado dentro do prazo máximo de 7 (sete) dias, mediante pagamento da multa e da taxa de manutenção respectiva.

Parágrafo Segundo - Após este prazo o animal será posto à venda em hasta pública, pela Prefeitura, ou doado às Instituições Educacionais para estudos e pesquisas.

CAPÍTULO V

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 236 - Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos à autoridade sanitária antes da expedição de licença de obras, o mesmo ocorrendo nas hipóteses de modificações, tanto na construção como nas atividades, formulando a autoridade sanitária as exigências decorrentes da legislação própria.



Art. 237 - Caberá a autoridade sanitária competente, antes da expedição do alvará de funcionamento, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao comércio ou a manipulação de gêneros alimentícios.

TÍTULO XI

ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS

CAPÍTULO I

DOS SALÕES DE BARBEIROS E CABELEIREIROS

Art. 238 - Além das normas de higiene previstas nesta lei, os salões de barbeiros e cabeleireiros deverão atender às seguintes normas:

- I** - é obrigatório o fornecimento de galas e toalhas individuais;
- II** - os salões deverão dispor de dispositivos julgados satisfatórios pelas autoridades sanitárias, para a desinfecção dos instrumentos de trabalho, e ter uma área mínima de 8m² (oito metros quadrados) por pessoa, e ser bem ventilado;
- III** - é obrigatório a esterilização dos instrumentos de corte, especialmente alicates de unha, tesouras e navalhas;
- IV** - é obrigatória a instalação de pias sifonadas com água corrente.

Art. 239 - Os empregados dos salões de barbeiros e cabeleireiros deverão:

- I** - apresentar-se convenientemente trajados, limpos e uniformizados;
- II** - fazer exame anual de saúde e manter suas carteiras de saúde e certificado de vacinação anti-tetânica permanentemente atualizados.

CAPÍTULO II

DAS PRAÇAS DE ESPORTES

Art. 240 - É proibido nas praças de esportes, a existência de águas estagnadas, pisos escorregadios, valas e outros obstáculos que possam causar danos aos desportistas e provocar acidentes.

Art. 241 - Nas praças de esportes, é obrigatória a existência de instalações sanitárias completas e independentes, para uso dos atletas de ambos os sexos, na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) pessoas.

Art. 242 - É obrigatória a instalação de bebedouros, na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) pessoas.



CAPÍTULO III

DOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE E MATERNIDADES E UNIDADES DE SERVIÇOS DE SAÚDE

Art. 243 - Nos hospitais, casas de saúde e maternidade devem ser observadas as seguintes normas:

I - a existência de instalações sanitárias completas e independentes para ambos os sexos, na proporção de 01 (um) para cada 40 (quarenta) pessoas;

II - a existência de incineradores para queima de materiais usados cirúrgicos ou não;

III - a lavagem de roupas deverá ser feita em lavanderia própria, que disponha de água quente e de serviço completo da desinfecção ;

IV - desinfecção periódica de colchões e travesseiros;

V - cada paciente deverá ter leito com jogo de lençóis, fronhas e cobertores individuais e esterilizados, sendo obrigatória a colocação de um novo jogo completo de roupa de cama para cada novo paciente;

VI - médicos, enfermeiros e serventes deverão usar uniformes limpos e esterilizados;

VII - durante as intervenções cirúrgicas, o médico e seus auxiliares deverão usar bata, máscara e gorro esterilizados, bem como luvas plásticas devidamente desinfetadas;

VIII - lavagem e esterilização de todos os instrumentos cirúrgicos e auxiliares após o uso;

IX - esterilização de louças, talheres, travessas e outros vasilhames utilizados na cozinha, observadas as normas de higiene desta lei, para estabelecimentos que preparam e forneçam alimentos;

X - é proibida a entrada de pessoas estranhas aos serviços na cozinha, a fim de evitar a contaminação de alimentos e utensílios.

XI - é obrigatório, nas maternidades existência de um berçário para recém-nascidos;

XII - é proibida a colocação de mais de 30 (trinta) recém-nascidos no mesmo berçário;

XIII - para cada recém-nascido deve haver uma media de 2,5 m² (dois e meio metros quadrados) de superfície, sendo recomendável manter uma distância razoável entre os leitos a fim de evitar possíveis contaminações;

XIV - a temperatura ideal para berçários varia entre 20 (vinte) e 22 (vinte e dois) graus centígrados, sem bruscas oscilações;

XV - o local onde funciona o berçário deve ser ventilado;

XVI - todos os utensílios do berçário devem ser lavados e fervidos após o uso;

XVII - é obrigatório o isolamento de pacientes portadores de moléstias infecto-contagiosas, bem como de pacientes que estejam de quarentena, obedecendo-se o que determina o Ministério da Saúde nestes casos.

Art. 244 - Nas outras unidades de serviços de saúde, além das normas observadas no artigo anterior, deverá ser observado:

I - as salas de espera deverão ser bem ventiladas e ter uma área mínima de 8m² (oito metros quadrados) por pessoa;

II - a existência de instalações sanitárias completas independentes para uso de ambos os sexos;

III - a existência de bebedouros na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) pessoas.

Art. 245 - Nestes estabelecimentos, todas as suas dependências e instalações deverão ser mantidas em condições higiênicas satisfatórias.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS

Art. 246 - Todos os estabelecimentos de ensino devem apresentar os mais elevados padrões de higiene e segurança.

Art. 247 - Os estabelecimentos de ensino deverão atender às seguintes normas:

I - é obrigatória a instalação de:

a) bebedouros, na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) alunos;

b) mictórios, na proporção de 1 (um) para cada 30 (trinta) alunos do sexo masculino;

c) privadas, na proporção de 1 (um) para cada 20 (vinte) alunos;

d) lavatórios, na proporção de 1 (um) para cada 30 (trinta) alunos;

e) chuveiros, na proporção de 1 (um) para cada 20 (vinte) alunos;

II - as instalações sanitárias deverão obedecer o critério da separação por sexos;

III - as escolas que se destinarem ao ensino de crianças e adultos deverão ter sanitários separados.

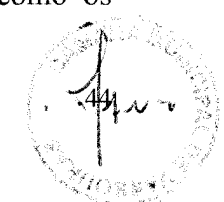
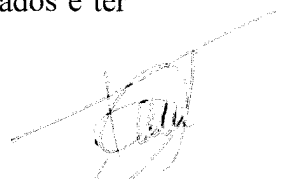
Art. 248 - Os internatos e pensionatos além de obedecerem às disposições deste artigo e às normas gerais desta lei, referente à manipulação de gêneros alimentício e a higiene de hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres, deverão dispor de dormitórios separados para ambos os sexos.

Parágrafo Único - Os dormitórios deverão ser bem ventilados e ter uma área mínima de 8m² (oito metros quadrados) por pessoa.

CAPÍTULO V

DAS PISCINAS

Art. 249 - O termo piscina, para efeito desta lei, abrange a estrutura destinada a banhos e a prática de esportes aquáticos, bem como os



equipamentos de tratamento de água, casa de máquinas, vestiários e demais instalações que se relacionem com seu uso e funcionamento.

Art. 250 - As piscinas são classificadas em públicas e particulares.

Parágrafo Primeiro - São consideradas particulares as piscinas de uso exclusivo dos seus proprietários.

Parágrafo Segundo - As piscinas públicas ou particulares deverão ter seus projetos de construção ou reforma aprovados pelo órgão competente da Prefeitura.

Art. 251 - As piscinas deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo Único - As máquinas e equipamentos das piscinas, e em especial, das piscinas públicas, deverão permitir a recirculação do volume de água igual ao de sua capacidade, num período máximo de 8 (oito) horas.

Art. 252 - As piscinas terão aparelhagem de tratamento instaladas antes da entrada da água, sempre que não forem supridas pelo sistema público de abastecimento.

Art. 253 - Os dispositivos de entrada e saída de água, deverão ser localizados de modo a assegurar suprimento e esgotamento adequado.

Art. 254 - O sistema de suprimento de águas das piscinas não deverá permitir interconexões com a rede pública coletora de esgoto.

Art. 255 - O revestimento das piscinas deve ser feito de material liso, impermeável e resistente.

Art. 256 - Os vestiários em piscinas públicas deverão obedecer aos preceitos sanitários desta lei, e terão capacidade suficiente para atender aos usuários das mesmas.

Parágrafo Primeiro - Nas piscinas públicas deverão ser instalados chuveiros, sanitários, mictórios e lavatórios na razão de um chuveiro e um sanitário para cada 40 (quarenta) banhistas, um mictório para cada 40 (quarenta) homens e um lavatório para cada 60 (sessenta) banhistas.

Parágrafo Segundo - Os chuveiros devem ser localizados de forma a tornar obrigatória a sua utilização pelos banhistas, antes de entrarem na piscina.

Art. 257 - Nos pontos de acesso às piscinas públicas, haverá tanques lava-pés, localizados de forma a tornar obrigatório o seu uso pelos banhistas.

Parágrafo Único - Os lava-pés devem ser mantidos com água corrente e clorada, com lâmina líquida de 10cm (dez centímetros) no mínimo, para piscinas de adultos, e 5cm (cinco centímetros), no mínimo, para piscinas infantis.

Art. 258 - As calhas das paredes internas das piscinas somente serão permitidas quando construídas ao nível da superfície líquida, dotadas de declividade, e de um número de ralos que facilitem o rápido escoamento de seu conteúdo.

Art. 259 - A borda das piscinas deve ser feita arredondada, de forma a evitar contusões nos seus freqüentadores.



Art. 260 - A verificação da qualidade da água nas piscinas deverá ser feita rotineiramente pelos seus operadores, através dos ensaios do PH e do cloro residual, independentemente dos exames bacteriológicos e outros que serão feitos periodicamente pelas autoridades sanitárias.

Art. 261 - A qualidade da água das piscinas deverá obedecer os seguintes requisitos:

I - quanto à qualidade bacteriológica:

a) de cada piscina pública deverá ser examinado um número representativo de amostra;

b) cada amostra deverá ser constituída de porção de 10ml (dez mililitros), exigindo-se que no mínimo 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) amostras consecutivas, apresentem ausência de germes do gênero coliforme;

c) a contagem de placa deverá apresentar número inferior a 20 colônias por mililitro, em 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas.

II - quanto à qualidade física e química:

a) a visibilidade deverá ser conseguida com nitidez, por um observador situado à borda da piscina;

b) o PH das águas deverá ficar entre 7,2 e 8,0;

c) a concentração de cloro na água deverá ser de 0,3mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro livre, e de 0,7mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro combinado.

Art. 262 - Para desinfecção das águas das piscinas, é recomendável o emprego do cloro ou de seus compostos.

Parágrafo Único - Quando for empregado o cloro gasoso, deverão ser todos os requisitos de localização e instalação de cloradores.

Art. 263 - O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o cloro e seus compostos, dependerá de permissão da autoridade sanitária.

Art. 264 - Os freqüentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos uma vez por ano.

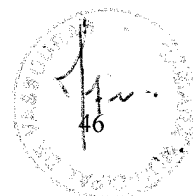
Parágrafo Único - O ingresso nas piscinas poderá ser impedido aos freqüentadores que apresentarem, no intervalo entre exames médicos, infecções de pele, inflamações ou quaisquer outras moléstias que atentem contra a saúde dos demais freqüentadores.

Art. 265 - O número máximo possível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder de um banhista para cada 2 (dois) metros quadrados da superfície.

Art. 266 - Uma piscina pública não poderá ser utilizada sem que esteja presente um guarda-vidas, ou um representante da administração da entidade indicada para esse fim.

Art. 267 - Os dispositivos desta lei, referentes aos freqüentadores das piscinas públicas, deverão ser fixados em local visível.

Parágrafo Único - Nesse local deverá constar também o horário de funcionamento da piscina e o nome do guarda-vidas ou representante da administração da entidade que esteja em serviço.



Art. 268 - A administração da entidade onde está localizada a piscina, será notificada pelo não cumprimento das prescrições desta lei, podendo a piscina ser interditada em caso de reincidência.

Art. 269 - A autoridade sanitária, quando no desempenho de suas funções, deve ser assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, seja para coleta de amostra de água, ou para verificar o cumprimento das exigências desta lei.

Art. 270 - Na infração de qualquer norma deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 50 (cinquenta) a 100% (cem por cento) do salário mínimo vigente na região.

TÍTULO XII

INFRAÇÃO E PENALIDADES

Art. 271 - Considera-se infração, para os fins desta lei, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 272 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente e caso fortuito ou força maior, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

Art. 273 - As infrações sanitárias classificam-se em: leves, graves e gravíssimas.

Art. 274 - São circunstâncias atenuantes:

I - ter o infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública;

II - ser a irregularidade cometida pouco significativa;

III - ser o infrator primário.

Art. 275 - São circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;

II - ter o infrator cometido a infração para fruição de vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão, que contrarie o disposto na legislação sanitária;

III - deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar ato ou fato lesivo à saúde pública;

IV - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

VI - ser o infrator reincidente;

VII - ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora, restando caracterizada a reincidência específica quanto ao infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa em processo que lhe houver imposto a penalidade, quando cometer nova infração continuada.



Art. 276 - Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências efetivas ou potenciais para a saúde pública;
- III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo Único - Na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 277 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternada ou cumulativamente, com penalidade de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
- IV - suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento;
- V - denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

Art. 278 - As penas previstas nesta lei serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária, no exercício e funções fiscalizadoras, tem competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Art. 279 - Nos casos de reincidência, as multas previstas nesta lei serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 20 (vinte) UNIDADES FISCAIS DE VASSOURAS.

Art. 280 - São infrações de natureza sanitária:

- I - no comércio de feiras livres e ambulantes:
 - a) na falta de documento: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 6 (seis) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;
 - b) deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio: penalidade de multa de 0,5 (meia) a 12 (doze) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição, temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;
 - c) vender mercadorias não permitidas: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;

d) não manter em uso recipiente para o recolhimento de refugos ou detritos: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS;

e) não manter a limpeza do local ocupado: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS;

f) falta de uniformes ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS;

g) dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária: penalidade de multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

h) utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS;

i) não manter o veículo, balcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II - comércio fixo e indústria:

a) obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

b) deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à preservação da saúde: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, apreensão ou inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

c) construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização dos órgãos sanitários competentes, ou contrariando as normas legais pertinentes: penalidade de multa de 08 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento conforme o caso;

d) extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento e da autorização, conforme o caso;

e) fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária: penalidade de advertência ou multa de 08(oito) a 12 (doze) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, proibição da propaganda ou suspensão da venda;

f) rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares: penalidade de advertência ou multa de 08 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, inutilização ou interdição;

g) alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente: penalidade de interdição, cancelamento da licença ou multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS;

h) reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos: penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 08 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS;

i) expor à venda ou entregar ao consumo produtos alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo expirado: penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa de 08 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS;

j) descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por ferrovias, veículos terrestres: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 12 (doze) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS ou interdição;

k) fraudar, falsificar ou adulterar alimentos: penalidade de apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS.

III - imóveis:

a) transgredir quaisquer dispositivos do Título X desta lei: penalidade de advertência, multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS e interdição;

b) obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, interdição temporária ou definitiva.

Parágrafo Único - Para fins de que trata o inciso III, deste artigo, considera-se que a infração foi praticada pelo seu ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza dos imóveis sob sua responsabilidade, e, nos demais casos o proprietário será o responsável pela infração.

Art. 281 - As infrações não previstas neste Título serão punidas, a critério da autoridade sanitária, com penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DE VASSOURAS, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento,



cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, ou proibição de propaganda.

Art. 282 - A critério da autoridade sanitária, as penalidades referidas nesta lei poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

Art. 283 - Para os efeitos desta lei, aplicam-se isolada ou cumulativamente, as penalidades de natureza médico-veterinária de advertência, multa de 1/3 a 06 (seis) UNIDADES FISCAIS DE VASSOURAS, ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se criem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população, sem prejuízo da interdição do imóvel.

TÍTULO XIII

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 284 -O Termo de Intimação é lavrado em 03 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a cumprir, e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista nesta lei.

Art. 285 -A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder a 30 (trinta) dias.

Art. 286 - O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 60 (sessenta) dias.

Art. 287 - Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior a que tiver autorizado a prorrogação, poderá conceder em casos excepcionais, por motivo de interesse público e mediante despacho fundamentado, nova prorrogação que perfaça 90 (noventa) dias, contados da data da ciência da intimação.

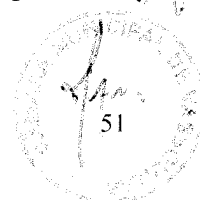
Art. 288 - O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

Parágrafo Primeiro - Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão declarados no verso da 1ª (primeira) via do Termo de Intimação.

Parágrafo Segundo - A 2ª (segunda) via do Termo de Intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotadas a data e a hora do ciente.

Art. 289 - O processo constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado à autoridade competente quando:

I - se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido;



II - houver em tempo útil pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma desta lei;

III - em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, haja decorrido o prazo para interposição de recurso, e tenha sido lavrado a Auto de Infração.

Art. 290 - Esgotado o prazo do 1º (primeiro) Termo e quando a infração se referir às atividades indicadas nos incisos I e II, do artigo 280, será lavrado o 2º (segundo) Termo, observando-se igual princípio no caso de prorrogações concedidas.

Parágrafo Primeiro - O prazo dado pelo 2º (segundo) Termo é improrrogável e não poderá exceder o prazo inicial estipulado no 1º (primeiro) Termo, gerando o seu descumprimento a interdição ou cassação da licença do infrator.

Parágrafo Segundo - O não cumprimento do 2º (segundo) Termo não comporta novo Auto de Infração e, conseqüentemente, novo Auto de Multa.

Art. 291 - Esgotado o prazo do 1º (primeiro) Termo e quando a infração se seguir às atividades indicadas no inciso III, no artigo 280, poderão ser lavrados outros Termos de Intimações, até que seja sanada ou que a autoridade sanitária decida pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

Parágrafo Primeiro - O Auto de Infração ou a Interdição só serão impostos quando o infrator não cumprir no prazo, as exigências constantes do Termo de Intimação.

Parágrafo Segundo - Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências contidas no Termo de Intimação, sem contudo tê-las concluído, a autoridade sanitária, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo pelo tempo necessário à sua conclusão, que não poderá ser superior àquele estabelecido no referido termo.

CAPÍTULO II

AUTO DE INFRAÇÃO

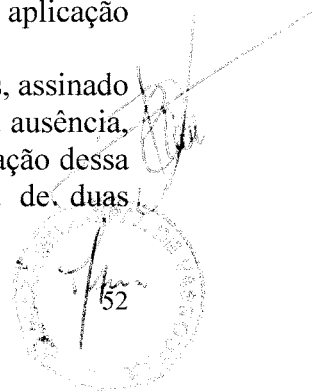
Art. 292 - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista nesta lei, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como dispositivo legal em que se fundamenta.

Art. 293 - Impõe-se o Auto de Infração quando:

I - não forem cumpridas as exigências feitas no 1º (primeiro) Termo de Intimação dentro do prazo concedido;

II - se verificar infração que, por sua natureza, exija aplicação imediata de penalidade prevista nesta lei.

Art. 294 - O Auto de Infração será lavrado em três vias, assinado não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2º (segunda) via.



Art. 295 - O autuado terá o prazo legal de 20 (vinte) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

Parágrafo Primeiro - Mantido o Auto de Infração, será mantida ou modificada a penalidade.

Parágrafo Segundo - Em caso de sugerir o cancelamento do Auto de Infração, a autoridade sanitária encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre o mesmo.

Parágrafo Terceiro - Expirado o prazo regulamentar de 20 (vinte) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Art. 296 - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infrações, ficando passíveis de punição em caso de falta, falsidade, ou omissão dolosa.

CAPÍTULO III

AUTO DE MULTA

Art. 297 - O Auto de Multa deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, dentro de 30 (trinta) dias no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 298 - Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 2º (segunda) via ao infrator e assinada por este ou, na sua ausência, por seu representante legal ou preposto, em caso de recusa será ela consignada pela autoridade sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de efetivação das providências a que se refere este artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

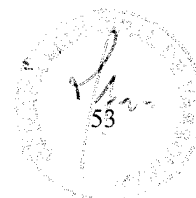
Art. 299 - A 1ª (primeira) via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada, ou prazo de 20 (vinte) dias para a interposição de recurso.

Parágrafo Primeiro - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador para fins de cobrança judicial, ou lançada em dívida ativa em nome do autuado.

Parágrafo Segundo - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento.

Art. 300 - O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo, xerox ou fotocópia autenticada da 2ª (segunda) via do Auto de Multa.

Parágrafo Primeiro - Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela 1ª (primeira) via do Auto de Multa e do Auto de Infração que lhe deu origem.



Parágrafo Segundo - Deferido o recurso, o processo sera arquivado.

Parágrafo Terceiro - Em caso de decisão denegatória o processo será encaminhado ao órgão arrecadador.

Art. 301 - As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento); caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias, contados da data de ciência de sua aplicação.

TÍTULO XIV

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 302 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

Parágrafo Primeiro - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e conseqüente imposição de penalidade.

Parágrafo Segundo - Não ocorre o prazo para a prescrição enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 303 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto ser assinado à rogo, na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 304 - Os Termos, Autos e outros documentos e formulários impressos, usados pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Primeiro - A exceção do Auto de Multa e demais Autos e Termos, inerentes à fiscalização, serão assinados pelo fiscal ou pelo médico veterinário ou pelo engenheiro.

Parágrafo Segundo - Nos casos previstos no parágrafo segundo do artigo 9º, desta lei, os Autos e Termos serão assinados conforme a natureza da matéria.

Art. 305 - Os estabelecimentos que comercializarem alimentos ficam obrigados a afixar nos CARDÁPIOS E TABELAS DE PREÇOS o telefone do órgão competente de Fiscalização Sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente.

Art. 306 - A Secretaria Municipal de Saúde divulgará aonde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer.

Art. 307 - Aos estabelecimentos a que se refere o Título VIII aplicam-se cumulativamente, as disposições do Título VII.

Art. 308 - As Normas Técnicas Especiais, referidas no corpo desta lei, são as adotadas pela Legislação Federal.

Art. 309 - Revogam-se as disposições em contrário; esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Vassouras, em 08 de novembro de 2001.


Altair Paulino de Oliveira Campos
Prefeito Municipal

