Câmara Municipal de Barra Mansa
ESTADO DO RIO DE JANEIRO

A CÂMARA MUNICIPAL DE BARRA MANSA DECRETA E EU SANCIONO A SEGUINTE:

DELIBERAÇÃO Nº 1.179 , de 6 de Junho de 1973.

INSTITUI O CÓDIGO DE HIGIENE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE BARRA MANSA.

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Esta Deliberação dispõe sobre as medidas de polícia administrativa em matéria de higiene pública, estatuindo as necessárias relações entre o Poder Público e os munícipes, visando a disciplinar o gozo dos direitos individuais em benefícios do bem estar comum.

Art. 2º - Ao Prefeito, e em geral, aos servidores municipais incumbe zelar pela observância dos preceitos deste Código.

Parágrafo Único - Os casos omissos e as dúvidas serão resolvidos pelo Prefeito, considerados os despachos aos dirigentes dos órgãos administrativos da Prefeitura.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES E DAS PENAS

Art. 3º - Constitui infração toda ação ou omissão contrária às disposições deste Código ou de outros atos baixados pelo Governo Municipal no uso do seu poder de polícia.

Art. 4º - Será considerado infrator todo aquele que cometer, mandar, constranger ou auxiliar alguem a praticar infração e, ainda, os encarregados da fiscalização sanitária municipal, que tendo conhecimento da infração, deixarem de autuar o infrator.

Cont. Fls.2- Deliberação nº 1.179 de 6 de junho de 1.973.

Art. 5º - A penalidade além de impor a obrigação de fazer ou desfazer, será pecuniária e consistirá em multa, observados os limites estabelecidos neste Código.

Art. 6º - A penalidade pecuniária será judicialmente executada quando imposta de forma regular, e o infrator se recusar a satisfazê-la no prazo legal.

§ 1º - A multa não paga no prazo regulamentar será inscrita em dívida ativa.

§ 2º - Os infratores que estiverem em débito com relação às penalidades pecuniárias a que se refere esta lei não poderão:

I - participar de licitações promovidas pelo Município, em qualquer de suas modalidades;

II - celebrar com o Município, contrato ou termos de qualquer natureza, ou transacionar a qualquer título, com excessão:-

a) da formalização dos termos e quantias necessárias à concessão da moratória;

b) da compensação e da transação expressamente autorizadas por lei municipal.

Art. 7º - As multas serão impostas em grau mínimo, médio ou máximo.

Parágrafo Único - Na imposição da multa, e para graduá-la, ter-se-á em vista:

I - a maior ou menor gravidade da infração;

II - as circunstâncias atenuantes ou agravantes;

III - os antecedentes do infrator, com relação às disposições deste Código.

Art. 8º - Reincidente é todo aquele que violar preceito deste Código por cuja infração já tiver sido autuado e punido.

§ 1º - Nas reincidências, as multas serão cominadas em dobro;

§ 2º - Em caso de nova reincidência, a autoridade sanitária poderá determinar a interdição do estabelecimento.

Art. 9º - As penalidades a que se refere esta Lei não dispensam o infrator da obrigação de reparar o dano resultante da infração, na forma do Artigo 159 do Código Civil.

Parágrafo Único - Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento da exigência que a houver determinado.

Art. 10 - Nos casos de apreensão, a coisa apreendida será recolhida ao depósito municipal.

Parágrafo Único - Quando a isto não se prestar a coisa ou quando a apreensão se realizar fora da cidade, poderá ser depositada em mãos de terceiros ou do próprio detentor, se idôneo, observadas as formalidades legais.

Art. 11 - No caso de não ser reclamada e retirada dentro de 60 (sessenta) dias, a partir da data de apreensão, a coisa apreendida será vendida em hasta pública pela autoridade competente da Prefeitura, ou doada a instituições de caridade, quando se tratar de material perecível.

Parágrafo Único - A importância apurada na venda de que trata este artigo será aplicada na indenização das despesas de transporte e armazenamento da coisa apreendida e no pagamento das multas, sendo o saldo, se houver, entregue ao proprietário mediante requerimento devidamente instruído e processado.

Art. 12 - Não são diretamente aplicáveis as penalidades definidas neste Código:

I - aos incapazes, na forma da lei;
II - aos que forem coagidos a cometer infração.

Art. 13 - Sempre que a infreção for praticada por qualquer dos agentes a que se refere o artigo anterior, a penalidade recairá conforme o caso, sobre:

I - os pais, tutores ou pessoas sob cuja guarda estiver o menor;
II - o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver o incapaz;
III - o co-autor e seus agentes.

CAPÍTULO III

DOS AUTOS DE INFRAÇÃO

Art. 14 - Auto de Infração é o instrumento por meio do qual a autoridade municipal apura a violação das disposições deste Código e de outras leis, decretos e regulamentos do Município.

Art. 15 - A lavratura do auto independe de ordem especial do Prefeito, quando a infração for constatada por servidores incumbidos da fiscalização.

Art. 16 - É autoridade para confirmar os Autos de Infração e arbitrar multas, o Chefe do Serviço de Fiscalização a que o mesmo for submetido.

Art. 17 - Os Autos de Infração obedecerão modelos especiais e conterão, obrigatoriamente:

I - o dia, mês, ano, hora e lugar em que foi lavrado;
II - o nome do fiscal que o lavrou, relatando-se com toda clareza, o fato constante de infração e os pormenores que possam servir de atenuante ou agravante;
III - o nome do infrator e o endereço de sua residência;
IV - a disposição infringida;

V - a assinatura de quem o lavrou, do infrator e de 2 (duas) testemunhas capazes, se houver;

VI - o endereço de residência das testemunhas. -

Art. 18 - Recusando-se o infrator a assinar o auto, a recusa será consignada pelo autuante, mas tal fato não importará no agravamento da pena aplicável.

Art. 19 - Quando incompetente para autuar, o servidor municipal deve e qualquer pessoa pode, representar contra toda ação ou omissão contrária às disposições deste Código.

§ 1º - A representação far-se-á em petição assinada e mencionará em letra legível, o nome, a profissão e o endereço de seu autor; será companhada de provas ou indicará os elementos deste e mencionará os meios ou as circunstâncias em razão dos quais se tornou conhecida a infração.

§ 2º - Recebida a representação, a autoridade competente providenciará imediatamente as diligências para verificar a respectiva veracidade e, conforme couber, autuará o infrator ou proporá o arquivamento da representação.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO DE EXECUÇÃO

Art. 20 - O infrator terá o prazo de 20 (vinte) dias para apresentar defesa, devendo fazê-lo em requerimento dirigido à autoridade competente.

§ 1º - Julgada procedente a autuação e aplicada a pena respectiva, o infrator terá o prazo de 20 (vinte) dias para recurso ao Prefeito.

§ 2º - Findo o prazo assinalado para recurso, ou se não for dado provimento ao recurso, o infrator será intimado a recolher a multa no prazo de 10 (dez) dias.

TÍTULO II

DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 21 - Constitui dever do Governo Municipal, desenvolver programas de Educação Sanitária, de maneira a criar na comunidade a consciência da necessidade de elevar os padrões sanitários, bem como, propiciar os meios necessários para atingir esse objetivo.

TÍTULO III

DA HIGIENE PÚBLICA

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 22 - Constitui dever do Governo Municipal, através das autoridades sanitárias, zelar pela higiene pública em todo o território do Município, de acordo com as disposições deste Código e as normas estabelecidas pela legislação estadual e federal.

Art. 23 - A fiscalização das condições de higiene objetiva proteger a saúde e o bem estar da comunidade e abrangerá especialmente:

I - a higiene das vias públicas;
II - a higiene dos logradouros públicos, parques e jardins;
III - a higiene das habitações unifamiliares e coletivas;
IV - o controle de captação de água por particulares;
V - o controle dos sistemas de eliminação de dejetos;
VI - a higiene dos estabelecimentos comerciais e industriais em geral e principalmente dos que lidam com gêneros alimentícios e bebidas;
VII - a higiene dos hospitais, casas de saúde e maternidades;
VIII - a higiene das piscinas e das praças de esportes;
IX - a limpeza e desobstrução dos cursos d'água e das valas;
X - o controle do lixo;
XI - o controle de insetos e roedores;
XII - a higiene dos mercados e das feiras livres;
XIII - a higiene dos matadouros de qualquer natureza;
XIV - a higiene das casas de diversão.

Art. 24 - Em cada inspeção em que for verificada irregularidade, apresentará o funcionário competente, um relatório circunstanciado, sugerindo medidas ou solicitando providências a bem da higiene pública.

Parágrafo Único - A Prefeitura tomará as providências cabíveis ao caso, quando o mesmo for da alçada do governo municipal, ou remeterá cópia do relatório às autoridades federais ou estaduais competentes, quando as providências necessárias forem da alçada dessas autoridades.

CAPÍTULO II

DA HIGIENE DAS VIAS PÚBLICAS

Art. 25 - Constitui infração a este Código:

I - lavar roupas em chafarizes, fontes, torneiras ou tanques situados nas vias públicas;

II - lavar veículos nas vias e logradouros públicos, bem como, em fontes ou mananciais;

III - reformar ou consertar veículos nas vias públicas, bem como, ocupá-las com oficinas de qualquer espécie;

IV - derramar óleo, graxa, cal e outros resíduos capazes de afetar a estética e a higiene das vias públicas;

V - lançar aterro ou entulho nas vias públicas;

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

VII - sacudir ou bater tapetes, capachos ou quaisquer outras peças nas janelas e portas que dão para as vias públicas;

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

IX - queimar lixo nas vias públicas;

X - lançar água servida de residências ou estabelecimentos comerciais e industriais para as vias públicas;

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

XII - deixar engradados, caixas e restos de embalagens nas vias públicas;

XIII- conduzir ou transportar doentes portadores de moléstias infecto-contragiosas pelas vias públicas, salvo quando efetuado em veículo apropriado para tal fim;

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

Art. 26 - A limpeza do passeio e sarjetas fronteiriças às residências ou estabelecimentos são responsabilidade dos seus ocupantes ou proprietários.

§ 1º - Lavagem ou varredura dos passeios e sarjetas deverão ser efetuadas de 0 (zero) hora até as 6 (seis) horas;

§ 2º - É terminantemente proibido lançar na sarjeta detritos de qualquer natureza e que venham a prejudicar o escoamento e funcionamento da rede pluvial de esgoto.

Art. 27 - A ninguem é lícito, sob qualquer pretexto, impedir ou dificultar o livre escoamento das águas pelas valas, sarjetas ou canais das vias públicas, danificando ou obstruindo tais serviços.

Art. 28 - Na infração de qualquer artigo deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor -

Cont. Fls. 7 - Deliberação nº 1.179, de 6 de junho de 1.973.

de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região.

CAPÍTULO III

DA HIGIENE DOS LOGRADOUROS PÚBLICOS

PARQUES E JARDINS

Art. 29 - Compete à municipalidade zelar e conservar os logradouros públicos, parques e jardins, dando aos mesmos condições de higiene para o uso público.

Art. 30 - Constitui infração danificar, sujar ou tornar impróprio ao uso, os bens patrimoniais do município, postos à disposição do povo para seu entretenimento.

Art. 31 - Na infração das normas estabelecidas no artigo anterior, será imposta a multa correspondente ao valor de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região.

CAPÍTULO IV

DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES UNIFAMILIARES E COLETIVAS

Art. 32 - As habitações em geral deverão ser mantidas em perfeitas condições de higiene, em conformidade com o disposto neste Código.

Art. 33 - Os moradores ou proprietários são responsáveis perante a autoridade sanitária, pela manutenção da habitação em perfeita condição de higiene.

Art. 34 - Compete à municipalidade determinar o número de pessoas que pode habitar hotéis, pensões, internatos e estabelecimentos congeneres, destinados à habitação coletiva.

Art. 35 - A Prefeitura, através do órgão competente, poderá considerar insalubre as construções ou habitações que não apresentarem condições de higiene indispensáveis, podendo ordenar sua interdição ou demolição.

Art. 36 - A autoridade sanitária poderá obrigar os proprietários dos imóveis residenciais a caiar ou pintar o imovel internamente, sempre que estiverem em más condições de higiene.

Art. 37 - As fachadas dos imóveis residenciais, comerciais e industriais deverão ser mantidas sempre em bom estado de conservação.

Art. 38 - Os proprietários ou locatários de habitações e quaisquer estabelecimentos devem conservar em perfeito estado de higiene os quintais, áreas abertas e fechadas, sendo proibido:

I - conservar água estagnada, detritos e vegetação propícia à proliferação de germes e insetos;

II - queimar lixo de modo que venha a molestar a vizinhança.

Parágrafo Único - Para o escoamento das águas de superfície a que se refere este artigo, devem ser construídos ralos, canaletas, sarjetas, valas ou córregos de declividade apropriada, de modo a que as águas sejam lançadas na adutora.

Art. 39 - É proibido criar, em edifício de apartamentos ou casas situadas dentro do perímetro urbano, animais ou aves que, por sua natureza ou quantidade, sejam causa de incômodo à vizinhança ou de insalubridade.

Parágrafo Único - As zonas rurais quando abrangidas ou incorporadas ao perímetro urbano, gozarão de um prazo de 2 (dois) anos a contar da data da publicação, para cumprirem o texto legal.

Art. 40 - É vedado, a qualquer pessoa que resida em edifício de apartamentos, introduzir nas canalizações qualquer objeto que possa danificá-las ou provocar entupimentos ou incêndios.

Art. 41 - É obrigatória a ligação de toda construção habitável à rêde pública coletora de esgotos.

Parágrafo Único - Onde não houver rêde pública coletora de esgoto, deverão ser observadas as normas previstas no Art. 54 deste Código e seus parágrafos.

Art. 42 - Na infração de qualquer artigo deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região.

CAPÍTULO V

DO CONTROLE DO SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE AGUA

SEÇÃO I

DO CONTROLE DO SISTEMA PÚBLICO

Art. 43 - O Órgão competente da Prefeitura é responsável pela captação, adução e tratamento e distribuição de água para o consumo público.

Art. 44 - O Órgão competente da Prefeitura é responsável pela manutenção da rede pública de distribuição de água.

Art. 45 - Compete à autoridade sanitária coletar amostra de água em vários pontos da rede, a fim de verificar o padrão de potabilidade de água, através dos exames cabíveis.

SEÇÃO II

DAS INSTALAÇÕES PREDIAIS

Art. 46 - Constitui obrigação dos proprietários de imóveis a construção de instalações domiciliares adequadas, de abastecimento d'agua, cabendo ao ocupante ou inquilino - zelar pela conservação das mesmas. -

Art. 47 - É obrigatória a ligação de - toda construção à rede pública de abastecimento de água, observando o disposto na Seção seguinte. -

SECÃO III

DA CAPTAÇÃO POR PARTICULARES

Art. 48 - Nos logradouros desprovidos- de sistema público de abastecimento de água, o suprimento poderá - ser feito por meio de poços artesianos ou semiartesianos, conforme- as normas indicadas pela Prefeitura. -

Art. 49 - As nascentes utilizadas por- particulares, deverão ser protegidas contra qualquer tipo de contaminação, seja natural ou proveniente do mau uso. -

Parágrafo Único - Os poços devem obedecer às normas de saúde pública, quanto à sua localização, proteção- e utilização por parte dos usuários. -

Art. 50 - Deverão ser examinadas pela- autoridade sanitária todas as águas utilizadas pela irrigação de - hortaliças ou lavouras, especialmente daquelas que se destinam ao - consumo público. -

Art. 51 - Competé à autoridade sanitária notificar quaisquer irregularidades, seja em instalações públicas ou particulares. -

Art. 52 - Na infração de qualquer artigo deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor - de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região. -

CAPÍTULO VI

DO CONTROLE DOS SISTEMAS DE ELIMINAÇÃO DE DEJETOS

Art. 53 - O Órgão competente da Prefeitura é responsável pela instalação, manutenção e conservação da rede de esgotos sanitários. -

Art. 54 - Nos locais desprovidos de - rede de esgotos, ficará a cargo da autoridade sanitária aprovar o - sistema adotado para o destino final dos dejetos. -

§ 1º - Os tipos de fossa que podem ser usados para a destinação dos dejetos são: -

I - fossa séptica;
II - fossa absorvente;
III - privada de fossa seca; -

IV - fossa de fermentação.

§ 2º - Existindo rede coletora de esgotos a qual possa o imóvel ser ligado, não se justifica a construção de outros tipos de instalações para destino final dos dejetos.

Art. 55 - A rede de esgoto deve ser construida de material resistente e de superfície interna lisa e impermeável, bem como, ser dotada de poços de inspeção ou visita que facilitem a limpeza e desobstrução da mesma.

Parágrafo Único - Não será permitida a utilização da rede de esgotos para escoamento das águas pluviais, bem como, a de águas pluviais na de esgotos.

Art. 56 - A fim de eliminar possíveis contaminações da rede pública de abastecimento de água, a rede de esgoto passará no mínimo 70cm abaixo da primeira.

Art. 57 - Compete à autoridade sanitária inspecionar periodicamente a rede de esgotos domiciliares.

Art. 58 - É proibido construir privadas sobre rios, córregos ou quaisquer cursos de água.

Art. 59 - Na construção de tanque séptico, fossa absorvente o fossa seca, para destino do afluente, devem ser observadas as seguintes normas:

I - evitar-se-á perigo de contaminação das águas do subsolo, que possam estar em contato com fontes ou poços, bem como, a contaminação de águas, sarjetas, vales, canaletas, lagos, córregos, rios e riachos;

II - será observada a distância mínima de 15m dos poços ou qualquer outro manancial que sirva ao abastecimento particular ou público.

Art. 60 - A autoridade sanitária deverá notificar os proprietários de fossas que não se encontrem em perfeitas condições de higiene, devendo também orientar o proprietário para que sejam sanadas as irregularidades constatadas.

Art. 61 - A autoridade sanitária poderá condenar, demolir ou aterrar fossas, nos seguintes casos:

I - quando for constatada a contaminação de lençol d'água subterrâneo;

II - quando o proprietário reincidir na infração prevista no artigo anterior.

Art. 62 - O Órgão competente da Prefeitura fará os estudos necessários à instalação, melhoria ou ampliação da estação de tratamento de esgotos sanitários, antes de lançar o afluente em qualquer sistema coletor.

Art. 63 - Na infração de qualquer artigo deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região.

CAPÍTULO VII

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 64 - A licença para instalação e funcionamento dos estabelecimentos comerciais ou industriais com a finalidade de produzir, transformar, manipular ou comerciar generos alimentícios, só será concedida se as dependências destinadas a fabricação, manipulação, estocagem, e atendimento do público, atenderem às normas que se seguem, no sentido de impedir contágios ou aparecimento de focos endêmicos ou etiológicos:

I - paredes revestidas de azulejo ou material similar, de côr clara, resistente, impermeável e de facil limpeza, até a altura mínima de dois metros e dotadas de cantos arredondados;

II - pisos impermeáveis, duráveis e laváveis;

III - compartimentos amplos, arejados e bem iluminados, com área útil de 12m2;

IV - serem dotados de ralos na proporção de um para cada 100m2 de piso ou fração, e providos de aparelhos para reter as matérias sólidas, que deverão ser retiradas diariamente;

V - instalações sanitárias independentes para ambos os sexos, na proporção de uma unidade para cada 20 pessoas;

VI - vestiários com armários individuais e independentes para ambos os sexos, não podendo os mesmos se comunicarem diretamente com os locais em que se preparem, fabriquem, manipulem ou depositem generos alimentícios;

VII - lavatórios com água corrente na proppрção adequada ao número de pessoas que possam utilizá-los, tanto funcionarios como fregueses, quando for o caso;

VIII- terem bebedouros com água potável e mantidos em boas condições de limpeza.

§ 1º - os balcões e armários deverão assentar sobre base de concreto ou estrado de madeira com altura mínima de 25cm, a fim de evitar penetração de poeira e não servir de abrigo a insetos e roedores, além de facilitar a limpeza;

§ 2º - os balcões deverão ser de mármore, granito, aço inoxidável, fórmica ou material equivalente, liso, impermeável e durável;

§ 3º - As pias deverão satisfazer as exigências sanitárias;

§ 4º - Depósito de matéria prima dotado de boa ventilação, onde as mercadorias deverão ser dispostas em estrados de madeira ou outro material resistente e de fácil limpeza, a uma altura mínima de 25cm e com um afastamento de 30cm da parede, de modo a não servir de abrigo a insetos e roedores.

Art. 65 - Os proprietários de industrias são obrigados a manter suas instalações livres de substâncias sólidas e gasosas, bem como, de fumos e emanações que possam ser causadores de poluições, doenças e outras pertubações.

Art. 66 - Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, é obrigatório que os compartimentos de manipulação dos gêneros tenham aberturas para o exterior, devidamente teladas e à prova de insetos.

Art. 67 - Os resíduos líquidos das indústrias só poderão ser lançados nas cisternas coletoras ou, na sua ausência, em valas ou terrenos permeáveis, após terem sido devidamente tratados.

Art. 68 - As edificações para empórios, mercados, mercearias e estabelecimentos congêneres, onde se armazenam, manipulam ou vendam gêneros alimentícios, deverão dispor de:

I - aberturas e outros dispositivos em quantidades e disposição capazes de permitir a renovação constante do ar;

II - locais apropriados para exposição e venda dos diversos produtos.

Art. 69 - Os proprietários de estabelecimentos comerciais e industriais deverão imunizar periodicamente as dependências do prédio, de forma a evitar a criação e proliferação de insetos e roedores.

Art. 70 - Em todos os estabdecimentos e locais onde se manipule, beneficie, prepare ou fabrique gêneros alimentícios, é proibido:

I - Fumar;

II - Varrer a seco;

III - Permitir a entrada de aves, cães e outros animais;

IV - O manuseio de dinheiro pelos empregados que manipulem alimentos;

V - A entrada de pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas.

Art. 71 - Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, só poderão existir dormitórios quando o prédio dispuser de aposentos especiais para esse 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.

Art. 72 - O comércio de substâncias cáusticas, detergentes, desinfetantes e similares só será permitido nos estabelecimentos de venda e consumo de alimentos, se estiverem dispostos em prateleiras ou outro local apropriado, isolado dos gêneros alimentícios.

Art. 73 - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão ser, obrigatoriamente, mantidos em rigoroso estado de asseio e higiene.

§ 1º - Os estabelecimentos a que se refere o presente artigo, devem possuir recipientes metálicos com tam

pa e capacidade suficiente para recolher todo lixo acumulado durante o dia.

§ 2º - Sempre que se torne necessário, a juizo da autoridade sanitária, os estabelecimentos de que se trata o presente artigo deverão ser pintados ou reformados internamente.

Art. 74 - As pessoas que trabalham em estabelecimentos comerciais ou industriais de gêneros alimentícios, bem como os vendedores ambulantes de gêneros, estão sujeitos às seguintes normas:

I - apresentar anualmente carteira de saúde à repartição sanitária competente, para a necessária revalidação;

II - usar vestuário adequado à natureza do serviço, durante o período de trabalho;

III - manter o mais rigoroso asseio pessoal.

Art. 75 - Os proprietários dos estabelecimentos de que trata este capítulo ficam obrigados a dar todo apoio e auxílio à autoridade sanitária, facilitando-lhe sua tarefa e permitindo seu livre acesso a todas as dependências do estabelecimento.

Art. 76 - Na infração de qualquer artigo deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 50 a 100% do salário mínimo vigente na região.

SEÇÃO II

DA HIGIENE DOS PRODUTOS EXPOSTOS A VENDA

Art. 77 - Para os efeitos deste Código, considera-se gêneros alimentícios, toda substância sólida ou líquida destinada a ser ingerida pelo homem, com excessão dos medicamentos.

Art. 78 - 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 químico-física.

§ 1º - Alimento *in natura* é todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato seja necessário apenas a remoção da parte não comestível.

§ 2º - Alimento de fantasia ou artificial é todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento rural, e em cuja composição entram substancias não encontradas no alimento a ser imitado.

Art. 79 - Para serem expostos à venda, os alimentos que já tenham sofrido cocção e os que não dependam deste preparo, deverão ficar protegidos contra poeiras e insetos, acondicionados em caixas, armários, dispositivos envidraçados ou envólucros adequados, sem prejuizo do confisco dos gêneros que, a critério da autoridade sanitária competente, forem considerados prejudiciais à saúde.

§ 1º - Os gêneros alimentícios expostos à venda, podem se apresentar em frasco de vidro, plástico ou latas, caixas de papelão, embutidos, defumados, salgado e outros. -

§ 2º - Os alimentos deverão ser cobrimbados com a marca do produto e nome comercial, devendo possuir - no rótulo, além de outras exigências legais, o nome do fabricante - ou produtor, sede da fábrica ou local de produção, e o número de - análise. -

§ 3º - Os produtos que possam ser- ingeridos sem cocção e colocados à venda, a retalho, deverão ser expostos em pequenas vitrines, para isolá-los de impurezas e insetos.

Art. 80 - A autoridade sanitária, - no exercício de suas atribuições, poderá apreender e inutilizar generos alimentícios adulterados, falsificados, rançados ou deteriorados, que se encontrem expostos a venda ou armazenados.

Art. 81 - Nas quitandas e estabelecimentos congêneres, além das disposições gerais concernentes aos - estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes normas: -

§ 1º - As verduras que puderem ser consumidas sem cocção deverão ser dispostas convenientemente em depósitos, recipientes ou dispositivos de superfície impermeável, capazes de isolá-las de quaisquer impurezas e insetos. -

§ 2º - As frutas expostas à venda, devem ser colocadas em prateleiras ou em tabuleiros rigorosamente - limpos e afastados 1 metro no mínimo dos umbrais das portas exter - nas. -

§ 3º - É proibida a venda de frutas não sazonadas, bem como de frutas cortadas ou descascadas. -

Art. 82 - Toda água utilizada na - manipulação ou preparo de gêneros alimentícios deve ser comprovadamente potável. -

Art. 83 - O gelo destinado ao uso- alimentar deverá ser fabricado com água potável. -

Art. 84 - Não é permitido o uso de jornais ou qualquer outro papel impresso para o embrulho de carnes, bem como de alimentos preparados, devendo ser utilizado, para esse- fim, plástico, papel celofane ou papel branco isento de substâncias químicas. -

Art. 85 - Os vendedores ambulantes só poderão utilizar carros do tipo aprovado pela autoridade sanitária, a prova de moscas e poeiras. -

§ 1º - Os gêneros alimentícios devem ser bem acondicionados, e quando não embalados, retirados por - meio de pegadores de metal. -

§ 2º - Os ambulantes deverão requerer anualmente a licença de funcionamento do carro. -

Art. 86 - As máquinas para cortar- frios devem estar sempre limpas e protegidas contra poeira e insetos. -

Art. 87 - Serão mantidos em geladeiras ou câmaras frigoríficas, à temperatura adequada, todos os alimentos perecíveis a curto prazo.

Art. 88 - O transporte local de gêneros alimentícios perecíveis como carnes e outros, poderá ser feito em caminhões dotados de caixas térmicas;

Parágrafo Único - O transporte a longa distância, de gêneros perecíveis, deverá ser feito obrigatoriamente em câmaras frigoríficas.

Art. 89 - Na infração de qualquer norma dessa seção, será imposta uma multa correspondente ao valor de 50 a 100% do salário mínimo vigente na região.

SEÇÃO III

DAS LEITERIAS E SORVETERIAS

Art. 90 - Nas leiterias e sorveterias, além das disposições das Seções I e II deste Capítulo, 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 acondicionados de modo a ficarem protegidos de poeira, 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;

IV - A água utilizada na fabricação do sorvete e produtos similares, deverá ser rigorosamente limpa e mantida em reservatórios hermèticamente fechados.

Art. 91 - O leite destinado ao consumo deverá proceder de usinas de pasteurização, observando o disposto no Art. 93.

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

Art. 92 - O transporte do leite e seus derivados, só poderá ser feito em veículos dotados de câmaras frigoríficas.

Art. 93 - Onde não houver usina de pasteurização, o leite poderá ser vendido em pipas ou latões hermèticamente fechados e providos de torneira.

Parágrafo Único - No caso a que se refere este artigo, será também permitido o engarrafamento do leite In natura.

Art. 94 - O leite acondicionado em sacos plásticos, deverá ser transportado em caixas, e o leite engarrafado em engradados metálicos.

Art. 95 - O leite vendido em desacordo com as normas desta Deliberação, será apreendido e inutilizado de imediato.

Art. 96 - O leite cuja análise re-

velar fraude em sua composição, sujeitará o responsável, além das - cominações previstas nesta Deliberação a imediata apreensão do produto, que servirá como prova para representar autoridade judicial - competente no sentido de obter ação penal cabível.

Art. 97 - Na infração de qualquer - norma constante desta seção, será imposta uma multe correspondente- ao valor de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região.

SEÇÃO IV

DAS TORREFAÇÕES DE CAFÉ

Art. 98 - Nas torrefações de café, além das disposições gerais referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de generos alimentícios, deverão ser observadas - as seguintes normas:

I - as edificações para torrefação de café, deverão ser destinadas exclusivamente para esse fim;

II - as edificações deverão possuir, no mínimo, dependências separadas, para deposito de matéria prima, torrefação, - moagem, acondicionamento e vendas, além de vestiários e sanitarios;

III - serem providas de chaminé, que deverá ficar- a uma altura mínima de 5 metros acima da cumieira mais alta, num - raio de 30 metros, bem como de dispositivos fumígeros.

Art. 99 - O rótulo do produto deverá indicar claramente a data de vencimento do mesmo, além de outros requisitos previstos no parágrafo 2º do artigo 79 deste Código.

Art. 100 - Na infração de qualquer norma constante desta seção, será imposta uma multa correspondente- ao valor de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região.

SEÇÃO V

DA VENDA DE AVES E OVOS

Art. 101 - 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 ou inspetor.

Art. 102 - As aves abatidas deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente.

Art. 103 - O transporte de aves em pé, deve ser feito em caixas teladas.

Art. 104 - O transporte de aves - abatidas deve ser feito em câmaras frigoríficas, de forma a evitar- sua deterioração ou contaminação.

Art. 105 - As gaiolas dos estabelecimentos avícolas, comerciais ou industriais, terão o fundo móvel,-

Cont. Fls. 17- Deliberação nº 1.179, de 6 de junho de 1.973.

de material impermeável e liso, para facilitar a sua limpeza. -

Art. 106 - Não será permitida a - aglomeração excessiva de aves na mesma gaiola. -

Art. 107 - As gaiolas devem possuir canaletas com água sempre limpa e local para ração. -

Art. 108 - As aves abatidas deverão ser postas à venda, limpas de plumagens, vísceras e partes não co - mestíveis. -

Art. 109 - É proibido manter aves- doentes em depósito, bem como expô-las a venda. -

Art. 110 - As aves abatidas devem- ser mantidas em câmaras ou balcões frigoríficos, com vitrine que - possibilite a escolha por parte do comprador. -

Art. 111 - Os ovos devem ser manti dos previamente embalados em invólucros especiais, mantidos em com- partimentos de temperatura de 10 a 15 graus centígrados. -

Art. 112 - Os ovos estragados ou - quebrados serão apreendidos e inutilizados de imediato. -

Art. 113 - Na infração de qualquer norma desta seção, será imposta uma multa correspondente ao valor - de 20 a 30% do salário mínimo vigente na região. -

SEÇÃO VI

DOS AÇOUGUES

Art. 114 - Além das disposições ge rais referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de - gêneros alimentícios, deverão ser observadas, nos açougues, as se - guintes normas: -

I - terão as portas de grade de ferro;

II - disporão de um compartimento especial para - desossa; -

III - serão providos de câmaras ou balcões frigorí- ficos, estes com anteparos de vidro; -

IV - os balcões serão de mármore, aço inoxidável - ou material similar; -

V - é obrigatória acolocação de pia com sifão e - torneira com água corrente; -

VI - os ganchos, trilhos e demais materiais empre- gados no tendal deverão ser de aço inoxidável. -

Art. 115 - É terminantemente proi- bido o preparo de carne nas dependências do açougue. -

Art. 116 - Nos estabelecimentos - destinados à venda de carne é proibido: -

I - estocar carne moida, devendo a moagem ser fei ta na presença do consumidor; -

II - manter quaisquer outros ramos de negócios; -

III - usar luz colorida, que poderá alterar os produtos expostos a venda;

IV - usar cepo e machadinha, os quais deverão ser substituidos por serra manual ou por fita elétrica;

V - aplicar serragem de madeira no piso;

VI - varrer a seco;

VII - permitir a entrada ou permanência de cães ou qualsquer outros animais domésticos;

VIII- embrulhar carne em jornal ou qualquer papel impresso;

IX - o manuseio de dinheiro pelo açougueiro.

Art. 117 - Os açougues só poderão vender carnes provenientes de matadouros regularmente fiscalizados pela autoridade sanitária.

Art. 118 - O transporte da carne deverá ser feito em veículos aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 119 - O sebo e outras partes de aproveitamento industrial, deverão ser mantidos em recipientes estanques.

Parágrafo Único - O proprietário ou responsável pelo açougue deverá providenciar a remoção diária das partes de aproveitamento industrial.

Art. 120 - Não se dispondo de energia elétrica no local, a carne deverá ser vendida até 24 horas após sua entrada no estabelecimento.

Parágrafo Único - Na hipótese prevista neste artigo, só será admitido o comércio de carne salgada.

Art. 121 - Na infração de qualquer norma constante desta seção, será imposte uma multa correspondente ao valor de 10 a 50% do salário mínimo vigente na região.

SEÇÃO VII

DAS PEIXARIAS

Art. 122 - As peixarias, além das disposições gerais referentes aos estabelecimentos industriais e comerciais dos gêneros alimentícios, aplicam-se no que couber, as normas referentes aos açougues, observando-se ainda as seguintes normas:

I - o peixe magoado ou deteriorado será apreendido e inutilizado de imediato;

II - a venda de peixes em feiras ou logradouros públicos, só poderá ser feita em carros que disponham de recipientes próprios para colher partes não comestiveis.

Art. 123 - Na infração de qualquer norma desta seção, será imposta uma multa correspondente ao valor de 20 a 30% do salário mínimo vigente na região.

SEÇÃO VIII

Cont. Fls. 19- Deliberação nº 1.179, de 6 de junho de 1.973.

DOS HOTÉIS, PENSÕES, RESTAURANTES, BARES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 124 - Os hotéis, pensões, bares, restaurantes, e estabelecimentos congêneres, deverão, além das disposições gerais deste Código, atender aos seguintes requisitos:-

§ 1º - A lavagem de louças, talheres e vasilhames deverá ser feita em água corrente e quente, não sendo permitida a lavagem de água parada, pias ou outros recipientes.

§ 2º - É obrigatório o uso de esterilizadores para todos os vasilhames;

§ 3º - O vasilhame usado para o preparo dos alimentos, será de material inócuo e inatacável;

§ 4º - É proibido o uso de xícaras, copos, pratos e outros utensílios quebrados, rachados ou trincados;

§ 5º - Os açucareiros serão do tipo que permita a retirada de açúcar sem o levantamento de tampa e a introdução de colheres;

§ 6º - É obrigatório o fornecimento de guardanapos individuais.

Art. 125 - Os estabelecimentos a que se refere esta seção, deverão dispor de:

I - Câmara frigorífica, de capacidade suficiente para conservação dos alimentos;

II - Filtros eficientes e bem cuidados para água;-

III - Recipientes metálicos com tampa hermética para resíduos;

IV - Fogões cobertos por uma cúpula metálica, de modo que a atmosfera interior não seja viciada pelos gases de combustão e vapores oriundos da cocção de alimentos;

V - A cúpula a que se refere o inciso anterior, poderá ser substituida por exaustores em perfeitas condições de funcionamento.

Art. 126 - As louças e talheres devem ser guardados em armários, não podendo ficar expostos a poeira e moscas.

§ 1º - As louças, copos e talheres deverão vir para as mesas perfeitamente limpos;

§ 2º - A manteiga, azeitonas e os legumes que forem servidos nas mesas não poderão ser utilizados por outros consumidores, nem os restos de pão aproveitados para o fabrico de farinha.

Art. 127 - Nos hotéis e pensões, será obrigatório:

I - o uso de roupa de cama individual;

II - a desinfecção periódica de todas as instalações.

Art. 128 - A cozinha, copa e a dispensa deverão ocupar compartimentos especiais.

Art. 129 - Na infração das normas-

Cont. Fls. 20 -Deliberação nº 1.179, de 6 de junho de 1.973.

constantes desta seção, será imposta uma multa correspondente ao valor de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região.

CAPÍTULO VIII

DOS SALÕES DE BARBEIROS E CABELEIREIROS

Art. 130 - Além das normas de higiene previstas neste Código, os salões de barbeiros e cabeleireiros deverão atender às seguintes normas:

I - é obrigatório o fornecimento de golas e toalhas individuais;

II - os salões deverão dispor de dispositivos julgados satisfatórios pelas autoridades sanitárias, para a desinfecção dos instrumentos de trabalho;

III - é obrigatória a esterilização dos instrumentos de corte, especialmente alicates de unha, tesouras e navalhas;

IV - é obrigatória a instalação de pias sinfonadas com água corrente;

Art. 131 - Os empregados dos salões de barbeiros deverão:

I - apresentar-se convenientemente trajados, limpos e uniformizados;

II - fazer exame anual de saúde e manter sua carteira de saúde permanentemente atualizada.

Art. 132 - Na infração de qualquer norma constante deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região.

CAPÍTULO IX

DAS PRAÇAS DE ESPORTES

Art. 133 - 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. 134 - Nas praças de esportes, é obrigatória a existência de instalações sanitárias completas e independentes para uso dos atletas de ambos os sexos.

Art. 135 - É obrigatória a instalação de bebedouros, na proporção de um para cada 100 pessoas.

Art. 136 - Na infração de qualquer das normas constantes deste Capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 20 a 40% do salário mínimo vigente na região.

CAPÍTULO X

DOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE E MATERNIDADES

Art. 137 - Nos hospitais, Casas de Saúde e Maternidades devem ser observadas as seguintes normas: -

I - existência de instalações sanitárias completas e independentes para ambos os sexos; -

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

III - a lavagem de roupa deverá ser feita em lavanderia própria, que disponha de água quente e de serviço completo de 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 uniforme limpo e esterilizado; -

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; -

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

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

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

XIII- para cada recém-nascido deve haver uma média de 2,5m2 de superfície, sendo recomendável manter uma distância razoável entre os leitos a fim de se evitar possíveis contaminações; -

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

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

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

XVII- é obrigatorio o isolamento de pacientes portadores de moléstias infecto-contagiosas, bem como de pacientes que estejam de quarentena. -

Art. 138 - Na infração das normas constantes deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 50 a 100% do salário mínimo vigente na região. -

CAPÍTULO XI

DOS ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS

Art. 139 - Todo estabelecimento de ensino deve apresentar os mais elevados padrões de higiene e segurança.

Art. 140 - Os estabelecimentos de ensino deverão atender às seguintes normas:

I - é obrigatória a instalação de:

a) - bebedouros, na proporção de um para cada 100 alunos;

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

c) - privadas, na porporção de uma para cada 20 alunos;

d) - lavatórios, na proporção de um para cada 30 alunos;

e) - chuveiros, na proporção de um para cada 20 alunos.

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

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

Art. 141 - Os internatos e pensionatos, além de obedecerem às disposições do artigo anterior e às normas gerais deste Código referentes à manipulação de gêneros alimentícios e à 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 por pessoa.

Art. 142 - Na infração das normas constantes deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 20 a 50% do salário mínimo na região.

CAPÍTULO XII

DAS PISCINAS

Art. 143 - O termo piscina, para efeito deste Código, abrange a estrutura destinada a banhos o prática de esportes aquáticos, bem como, os equipamentos de tratamento de água, casa de máquinas, vestiários e demais instalações que se relacionem com o seu uso e funcionamento.

Art. 144 - As piscinas classificam-se em públicas e particulares.

§ 1º - São consideradas particulares as piscinas de uso exclusivo dos seus proprietários e pessoas de sua relação.

§ 2º - As piscinas públicas ou particulares deverão ter seus projetos de construção ou reforma aprova-

dos pelo órgão competente da Prefeitura.

Art. 145 - 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. 146 - As piscinas terão aparelhagem de tratamento instalada antes da entrada da água, sempre que não forem supridas pelo sistema público de abastecimento.

Art. 147 - Os dispositivos de entrada e saída de água, deverão ser localizados de modo a assegurar suprimento e esgotamento adequado.

Art. 148 - O sistema de suprimento de água das piscinas, não deverá permitir interconexões com a rede pública coletora de esgotos.

Art. 149 - O revestimento das piscinas deve ser feito de material liso, impermeável e resistente.

Art. 150 - Os vestiários em piscinas públicas deverão obedecer aos preceitos sanitários, deste Código, e terão capacidade suficiente para atender aos usuários das mesmas.

§ 1º - 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;

§ 2º - Os chuveiros devem ser localizados de forma a tornar obrigatória sua utilização pelos banhistas, antes de entrarem na piscina.

Art. 151 - Nos pontos de acesso às piscinas públicas, haverá tanques lava-pés, localizados de forma a tornar obrigatório seu uso pelos banhistas.

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

Art. 152 - As calhas das paredes internas das piscinas somente serão permitidas quando construidas ao nível da superfície líquida, dotadas de declividade, e de um número de ralos que facilitem o rápido esgotamento do seu conteúdo.

Art. 153 - A borda das piscinas deve ter forma arredondada, de forma a evitar contusões nos seus frequentadores.

Art. 154 - A verificação da qualidade da água nas piscinas públicas 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. 155 - 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 amostras;

b) - cada amostra deverá ser constituída de porções de 10ml, exigindo-se que no mínimo 80% de 5 - amostras consecutivas apresentem ausência de- germes do gênero coliforme;

c) - a contagem de placa deverá apresentar número- inferior a 20 colônias por ml, em 80% de 5 ou mais amostras consecutivas.

II - quanto à qualidade física e química:

a) - visibilidade deverá ser conseguida com niti - dez, por um observador situado junto 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. 156 - Para a desinfecção da - água das piscinas, é recomendado o emprego do cloro ou de seus compostos.

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

Art. 157 - O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o cloro ou seus compostos, dependerá de permissão da autoridade sanitária.

Art. 158 - Os frequentadores das - piscinas deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos uma vez por ano.

Parágrafo Único - O ingresso nas - piscinas poderá ser impedido aos frequentadores que apresentarem, no intervalo entre exames médicos, infecções da pele, inflamações ou - qualquer moléstia que atente contra a saúde dos demais frequentadores.

Art. 159 - O número máximo permisível de banhistas utilizando uma piscina pública ao mesmo tempo, - não deve exceder de um banhista para cada 2 (dois) metros quadrados da superfície.

Art. 160 - Uma piscina pública não poderá ser utilizada sem que esteja presente um guarda-vidas ou um- representante da administração da entidade indicado para esse fim.-

Art. 161 - Os dispositivos deste - código, referentes aos frequentadores das piscinas públicas, deverão ser afixados 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. 162 - A administração da entidade onde estiver localizada a piscina, será notificada pelo não cumprimento das prescrições deste Código, podendo a piscina ser interditada em caso de reincidência.

Art. 163 - À autoridade sanitária, quando no desempenho de suas funções, deve ser assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, seja para coleta de amostras de água, ou para verificar o cumprimento das exigências deste Código.

Art. 164 - Na infração de qualquer norma deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 50 a 100% do salário mínimo vigente na região.

CAPÍTULO XIII

DA LIMPEZA E DESOBSTRUÇÃO DOS CURSOS DE ÁGUA E DAS VALAS

Art. 165 - Aos proprietários de terrenos compete manter permanentemente limpos, em toda extensão compreendida pelas respectivas divisas, córregos ou valas porventura existentes.

§ 1º - Nos terrenos onde houver construção, a limpeza compete ao ocupante ou morador do prédio.

§ 2º - O órgão competente, poderá exigir do proprietário, a canalização ou a regularização dos cursos de agua nos trechos compreendidos nos respectivos terrenos.

§ 3º - Caberá aos dois proprietários arcar com o ônus das obras de que trata o parágrafo anterior, caso o curso de água coincida com a divisa de dois terrenos.

Art. 166 - Na construção de açudes, represas, barragens ou qualsquer obras de caráter permanente ou temporário, deverá ser sempre assegurado o livre escoamento das águas.

Art. 167 - Nenhum serviço de construção poderá ser feito nas margens, no leito ou por cima de valas ou de cursos de água, sem que a obra seja aprovada pelo órgão competente da Prefeitura.

Art. 168 - Na infração das normas constantes deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região.

CAPÍTULO XIV

DO CONTROLE DO LIXO

SEÇÃO Iª

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 169 - O órgão de Saúde Públi-

ca da Prefeitura, opinará quando do estabelecimento de normas sobre a coleta, transporte e destino final do lixo, e fiscalizará o seu cumprimento.

Art. 170 - O lixo coletado pelo serviço de limpeza pública deverá ser transportado em veículos fechados e apropriados para esse fim.

Art. 171 - O lixo coletado pelo serviço de limpeza pública deverá ser eliminado de modo que não afete a saúde da população, através de processo aprovado pelo órgão de Saúde Pública da Prefeitura.

Art. 172 - Quando o destino final do lixo for aterro sanitário, este deverá ter uma camada de recobrimento de espessura mínima de 50 e máxima de 60 cm.

Art. 173 - Quando o lixo for usado para adubo ou alimentação de animais, o órgão de Saúde Pública da Prefeitura, indicará em cada caso, as medidas acauteladoras da Saúde Pública, não sendo permitido o despejo de lixo próximo a núcleos residenciais.

Art. 174 - Sempre que necessário, o órgão de Saúde Pública da Prefeitura, poderá realizar exames sanitários dos produtos industrializados provenientes do lixo, e estabelecer condições para sua utilização.

Art. 175 - O pessoal encarregado da coleta, transporte e destino final do lixo, deverá ser habilitado e competente e trabalhar protegido, com o objetivo de previnir contaminação ou acidentes.

Art. 176 - O órgão de Saúde Pública da Prefeitura participará de campanhas públicas que visem esclarecer e educar a população sobre os perigos que o lixo representa para a saúde.

Art. 177 - O órgão de Saúde Pública da Prefeitura, dará orientação aos habitantes da zona rural sobre os cuidados adequados na destinação final do lixo.

SEÇÃO 2ª

DA LIMPEZA PÚBLICA

Art. 178 - O lixo das habitações será recolhido em vasilhas providas de tampa ou sacos plásticos, que deverão ser mantidas em boas condições de utilização.

Parágrafo Único - O lixo deverá ser colocado na porta das residências e estabelecimentos em geral, nos horários pré-determinados pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura, nunca antes das 7 (sete) horas.

Art. 179 - Os resíduos industriais e de oficinas, os restos de materiais de construção, entulhos provenientes de obras ou demoliçoes, restos de forragens de cocheiras ou estábulos, terra, fôlhas, galhos dos jardins e quintais, não pode -

Cont: Fls. 27- Deliberação nº 1.179, de 6 de junho de 1.973.

rão ser lançados nas vias públicas e terrenos baldios.

Parágrafo Único - O lixo de que trata o artigo anterior poderá ser recolhido pelo órgão da Limpeza Pública da Prefeitura, mediante prévia solicitação do interessado, que deverá custear as despesas de acôrdo com a tarifa fixada pelo órgão competente.

Art: 180 - Nos prédios destinados a apartamentos ou escritórios comerciais, é obrigatória a instalação de tubos de queda para a coleta de lixo, além de compartimento para depósitos durante 24 horas ou dispositivo para incineração.

§ 1º - As instalações de que trata este artigo devem permitir a limpeza e lavagem periódicas.

§ 2º - Os tubos de queda devem ser ventilados e telados na parte superior, acima da cobertura do prédio.

§ 3º - Os tubos de queda não deverão se comunicar diretamente com as partes de uso comum, a fim de evitar exalações incovenientes.

Art: 181 - Na infração dos dispositivos desta seção, será imposta uma multa correspondente ao valor de 30 a 50% do salário mínimo vigente na região.

DISPOSIÇÃO FINAL

Art: 182 - Este Código entrará em vigor 60 (sessenta) dias após a sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA MANSA, 6 de junho de 1.973.

DR. FÉRES OSRRAIA NADER
PREFEITO