CÂMARA MUNICIPAL DE DOMINGOS MARTINS
Protocolo sob nº 683
Em 27/12/1995

Prefeitura Municipal de Domingos Martins

Estado do Espírito Santo

LEI MUNICIPAL Nº 1.375/95

DISPÕE SOBRE O CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE DOMINGOS MARTINS

O Prefeito Municipal de Domingos Martins, do Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte lei:

TÍTULO I

DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º- Esta Lei dispõe sobre a conceituação e as atividades de competência da Secretaria Municipal de Saúde, com relação a ALIMENTOS submetidos ao consumo humano, estendendo-se normatização de regras referentes à higiene pública e à proteção ambiental.

CAPÍTULO II

DA POLÍTICA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Art. 2º - A presente sistemática visa a regulamentar, em todo o Município, as normas e procedimentos que nortearão as ações da VIGILÂNCIA SANITÁRIA voltada para a proteção da saúde, tanto individual como coletiva, com a imposição de medidas que serão adotadas para alcance de tais objetivos, paralelamente às diretrizes constantes da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, com a qual se harmoniza.

CAPÍTULO III

DEFINIÇÕES

Art. 3º - Para os efeitos desta sistemática fica definido:

I - ALIMENTO - toda substância ou mistura de substancias destinadas a fornecer ao organismo humano elementos normais a sua manutenção e desenvolvimento no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada;

II - ALIMENTO ADULTERADO - é aquele privado parcial ou totalmente dos princípios característicos do produto, modificado por substituição ou adição de outras substancias que lhe alterem a qualidade, o valor nutritivo, ou a coloração e que possam dissimular alterações, defeitos de elaboração ou a presença de matéria-prima de deficiente qualidade;

III - ALIMENTO ALTERADO - é aquele que pela ação de causas naturais, tais como umidade, temperatura, ar, luz, enzimas, microrganismos e parasitas haja sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou características organolépticas;

IV - ALIMENTO CONTAMINADO - é aquele manufaturado, manipulado ou acondicionado em condições higiênicas impróprias ou contendo impurezas minerais ou orgânicas, inconvenientes ou repulsivas, bem como aquele procedente de animais enfermos, em que se excetuam os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

V - ALIMENTO FALSIFICADO - é aquele que tenha a aparência e caracteres gerais de um produto legítimo, protegido ou não por marca registrada e assim se denomine sem que proceda de seus verdadeiros fabricantes;

VI - MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR - Toda substancia em estado bruto que, para ser utilizada como alimento, necessite sofrer modificações de ordem física, química ou biológica;

VII - ALIMENTO "IN NATURA" - todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos para a sua perfeita higienização e conservação;

VIII - ALIMENTO ENRIQUECIDO - todo alimento que tenha sido adicionado de substancia nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

IX - ALIMENTO DIETÉTICO - Todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser consumido por pessoas sãs ou para regime dietéticos especiais, desde que obedecida a regulamentação específica do órgão competente.

X - ALIMENTO FANTASIA OU ARTIFICIAL - todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

XI - ALIMENTO SUCEDÂNEO - todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste;

XII - ALIMENTO IRRADIADO - todo alimento que tenha sido submetido intencionalmente ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preserva - lo ou para outros fins lícitos, obedecidos as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

XIII - INGREDIENTE - todo componente alimentar (matéria- prima alimentar ou alimento "in natura") que entra na elaboração de um produto alimentício;

XIV - PRODUTO ALIMENTÍCIO - todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado ou não, de outras substancias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XV - COADJUVANTE - toda substancia que pode ser adicionada aos ingredientes para obtenção de um produto alimentar, para fins de higienização, conservação ou elevação do teor nutritivo;

XVI - ADITIVO INTENCIONAL - toda substancia ou mistura de substancias dotadas ou não, de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XVII - ADITIVO INCIDENTAR - toda substância residual ou migrada, presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento "in natura" e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda;

XVIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - o estabelecimento pelo órgão competente, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", produto alimentício e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

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

XX - EMBALAGEM - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XXI - PROPAGANDA - a difusão de indicações e da distribuição de alimentos, por quaisquer meios ou veículos, relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura", produto alimentar, matérias utilizadas no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XXII - ÓRGÃO COMPETENTE - o órgão técnico específico do Ministério da Saúde ou da Secretaria de Estado da Saúde, bem como outros órgãos federais, estaduais e municipais, congêneres e devidamente credenciados;

XXIII - LABORATÓRIO OFICIAL - o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais e municipais, devidamente credenciados;

XXIV - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE - o funcionário do Ministério da Saúde, da Secretaria de Estado da Saúde ou dos demais órgãos fiscalizadores estaduais e municipais devidamente credenciados;

XXV - AUTORIDADE SANITÁRIA - o funcionário devidamente credenciado pela SESA ou Secretaria Municipal de Saúde para proceder fiscalização estadual e/ou municipal;

XXVI - ANÁLISE PRÉVIA - a análise que precede o registro, sem a qual não é permitido o consumo;

XXVII - ANÁLISE DE CONTROLE - aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo e que servir para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXVIII - ANÁLISE FISCAL - a efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos desta Norma Técnica ou de outras específicas;

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

CAPÍTULO IV

REGISTRO E CONTROLE

Art. 4° - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde, sendo que o registro mencionado é válido para todo o território nacional e obedecerá ao que preceitua o Decreto Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969, ou legislação em vigor.

Art. 5° - Estão igualmente obrigados a registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I - os aditivos intencionais;

II - as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinadas internamente

de substâncias resinosas e poliméricas e destinadas a entrar em contanto com os alimentos, inclusive os de uso doméstico;

III - os coadjuvantes da tecnologia de fabricação assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos.

Art. 6° - Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I - as matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura", salvo aqueles que venham a ser determinados pelo órgão Competente do Ministério da Saúde.

II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos;

III - os produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos.

Art. 7° - Os estabelecimentos que fabriquem, produzam, manipulem, beneficiem ou acondicionem alimentos no Município, após a obtenção do registro no órgão competente do Ministério da Saúde deverão cadastrar-se na SESA e Secretaria Municipal de Saúde, independentemente de que a comercialização se destina ao território municipal, estadual ou para exportação, quer para outros estados ou para outros países.

§ 1° - Os estabelecimentos supra relacionados, já em funcionamento, ficarão obrigados, no prazo de 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de vigência desta norma técnica, a atender ao que determina a Seção anterior (Art. 4°);

§ 2° - Os Alvarás de Licença somente serão concedidos pela Secretaria Municipal de Saúde (Prefeitura), mediante prévia apresentação de cópia do registro do Ministério da Saúde e do cadastramento na SESA;

Art. 8° - A Secretaria Municipal de Saúde a qualquer tempo poderá providenciar análise do produto comercializado e em caso de não atender aos princípios legais, fará comunicação aos órgãos competentes, estaduais e federais.

§ 1° - A análise de controle obedecerá as normas estabelecidas para análise fiscal.

§ 2° - Em caso de análise condenatória, quer de controle ou fiscal, se fará tal comunicado ao Ministério da Saúde par aos devidos fins.

§ 3º - No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se-lhe o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades ficará o infrator sujeito as penalidades legais, cabendo à Secretaria Municipal de Saúde participar à SESA e ao Ministério da Saúde os fatos e eventos ora mencionados.

Art. 9º - Qualquer modificação que implique em alteração de identidade, qualidade, tipo ou marca de alimento já registrado, deverá o interessado comunicar previamente ao órgão competente do Ministério da Saúde, através do DAA da SESA.

Art. 10 - O registro de aditivos internacionais, de embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação que tenha sido declarado obrigatório, será sempre precedido de análise prévia e será considerado válido se atendidas as normas do Ministério da Saúde.

Art. 11 - Para consumo no Município de produtos alimentícios importados, fabricados em outros estados ou Municípios, o procedimento necessário

para comercialização será o estabelecido na legislação federal, em Lei do Estado de Origem e em obediência às normas do Estado do Espírito Santo.

CAPÍTULO V

DOS RÓTULOS, CONTEÚDOS E ADITIVOS

Art. 12 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições do Decreto Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969 ou Legislação em vigor.

Art. 13 - Rótulos de produtos alimentícios e aditivos intencionais fabricados, produzidos, embalados ou acondicionados em território municipal, após o registro no órgão competente do Ministério da Saúde deverão necessariamente ser cadastrados no órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, além do atendimento às normas Estaduais.

Art. 14 - Os produtos alimentícios aditivos intencionais fabricados, produzidos, embalados ou acondicionado no Município de Domingos Martins e destinado à exportação, poderão ser industrializados conforme as normas vigentes no país a que se destinam, desde que não contrariem as Leis Federais e a presente Norma Técnica.

Art. 15 - Os alimentos ou produtos alimentícios destituídos, total ou parcialmente de um de seus componentes normais, poderão ser comercializados, mediante autorização expressa de órgão competente e clara menção do fato no rótulo.

Art. 16 - As definições, os padrões de qualidade, a identidade e o acondicionamento dos alimentos, bem como das matérias primas e os aditivos alimentares serão regidos pela Legislação Federal em vigor.

Art. 17 - Somente poderão ser comercializados ou expostos para consumo, os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que, por sua natureza, fabrico, manipulação, composição, procedência e acondicionamento, não sejam prejudicais à saúde e não infrinjam as disposições da Legislação Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 18 - Na comercialização poderão ser expostos produtos sintéticos que substituem como amostra o produto alimentício ou alimento a ser comercializado, devendo ser feita menção no rótulo de que trata de "amostra sem valor comercial".

Art. 19 - Os produtos alimentícios ou os alimentos "in natura", que tenham sido ou não submetidos previamente a processos físicos ou químicos, quando destinados ao consumo imediato, deverão ser expostos para tal fim embalados individualmente ou protegido por dispositivos aprovados prévia e expressamente pela autoridade competente, e que objetivam protegê-los contra poeira, moscas e outros insetos.

Art. 20 - A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais ou municipais no âmbito de suas atribuições determinadas pela Lei.

Art. 21 - A autoridade fiscalizadora competente terá livre acesso a qualquer lugar em que haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos.

Art. 22 - A fiscalização de que trata o artigo anterior se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o veículo empregado para a sua divulgação.

Art. 23 - A Ação da Autoridade Sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais onde se fabrique, produza, beneficie, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 24 - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição e venda deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene contidos na presente Norma Técnica e Legislação pertinente.

Art. 25 - No acondicionamento não será permitido o contato direto do alimento com jornais, papéis ou filmes plásticos usados e a face impresssa de papéis ou filmes plásticos.

Art. 26 - O acondicionamento na varejo de substâncias secas deverá ser procedido em papel bobinado tipo padaria ou sacos pré-fabricados de papel tipo "craft ou semi-craft".

Art. 27 - O acondicionamento de substâncias úmidas deverá ser procedido previamente em papel papel plástico não absorvente e em seguida em papel tipo padaria ou sacos pré-fabricados de papel "craft ou semi-craft".

Art. 28 - Nos locais de fabricação, preparação, beneficiamento, acondicionamento ou depósito de alimentos não será permitida a existência de material ou de substancias que possam servir para alterá-los, falsificá-los ou adulterá-los.

Art. 29 - As substâncias tóxicas e as que possam alterar os caracteres organolépticos dos alimentos só poderão ser manipulados ou vendidos nos estabelecimentos de gêneros alimentícios que dispuserem de local apropriado e separado, assim reconhecido pela autoridade competente.

Art. 30 - Fica proibido o transporte ou manutenção no mesmo compartimento ou mesmo veículo, de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art. 31 - Os alimentos depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos a fiscalização da autoridade sanitária.

Art. 32 - As empresas transportadoras, quando a autoridade sanitária julgar oportuno, serão obrigadas a fornecer prontamente esclarecimentos sobre as

mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, e a lhe dar vistas na Guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadoria sob guarda, bem como facilitar as inspeções destas e a colheita de amostras para análise fiscal.

Art. 33 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso ou a venda de alimentos ou produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

CAPÍTULO VI

ANÁLISE FISCAL E PERÍCIA

Art. 34 - Compete a autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando considerar necessário, colheita de amostras de alimentos e de matérias primas, para efeito de análise fiscal.

§1° - A colheita de amostras será feita com ou sem interdição da mercadoria.

§2° - Os alimentos manifestamente alterados serão apreendidos pelas autoridades independentemente das sanções disciplinares cabíveis.

§3° - Não serão apreendidos nos estabelecimentos que comercializem alimentos, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes ou grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

§4° - A autoridade fiscalizadora lavrará o termo de apreensão, que será assinado por esta e pelo infrator ou na recusa ou ausência deste, por duas testemunhas, no qual será especificado a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria apreendida, o nome do fabricante ou produtor e do detentor do alimento.

§5° - No caso em que houver inutilização sumária do alimento apreendido, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão, podendo ser lavrado apenas um termo de inutilização.

Art. 35 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária.

§1° - Os alimentos interditados poderão posteriormente ser inutilizados, apreendidos ou liberados, devendo a autoridade sanitária proceder comunicação oficial ao detentor da mercadoria da interdição e até o prazo de 24 (vinte e quatro) horas do recebimento do laudo, comunicar ao mesmo a conseqüência final.

§2° - Da mercadoria interditada serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 36 - As amostras para análise fiscal de produtos suspeitos, apreendidos, interditados ou a serem inutilizados, serão colhidos em triplicata e representando o lote ou partida do alimento sob fiscalização, sendo tornadas invioláveis para assegurar a sua autenticidade e conservadas adequadamente para assegurar suas características quando no ato da colheita.

Art. 37 - Nas amostras colhidas, uma será utilizada em laboratório oficial para análise fiscal, outra ficará em poder de detentor ou responsável pelo alimento e a terceira permaneçerá em laboratório oficial, servindo a segunda para perícia e a terceira para eventual contra prova.

Art. 38 - Se quantidade do alimento não permitir a colheita de amostras conforme preceitua esta Norma Técnica, será a mesma levada ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor, ou responsável e do perito por ele indicado, será efetuada, de imediato a análise fiscal. Em caso de ausência por recusa do possuidor ou de seu perito o fato será documentado e assistido por 02(duas) testemunhas.

Art. 39 - A análise fiscal será realizada em laboratório oficial e os laudos analíticos deverão ser fornecidos à autoridade sanitária no prazo de 30 (trinta) dias e de 24 (vinte e quatro)horas, no caso de alimentos perecíveis, a contar da data do recebimento da amostra.

Art. 40 - Se análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará ao interessado para apresentar defesa escrita ou requerer perícia de contra prova dentro de 10 (dez) dias ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de alimentos perecíveis.

§1° - Decorrido o prazo referido no Art. 34, sem que o interessado tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contra prova, o laudo de análise será considerado definitivo.

§2° - De análise fiscal condenatória se referir a amostra colhida sem interdição a autoridade sanitária poderá proceder a interdição, apreensão ou inutilização do alimento.

Art. 41 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo no todo ou em parte até que o mesmo seja liberado oficialmente.

Art. 42 - A perícia de contra prova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, em laboratório oficial de controle que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito oficial e do perito indicado pelo interessado, lavrando-se a respectiva ata.

§1° - Ao perito indicado pelo interessado que deverá ser legalmente habilitado, serão dadas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais subsídios pôr ele julgado indispensáveis.

§2° - Na perícia de contra prova não será efetuada a análise no caso da amostra apresentar indícios de violação ou alteração.

Art. 43 - No caso de divergências entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta com a perícia de contra prova, caberá da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória, recurso à autoridade competente, devendo este determinar a realização de novo exame pericial sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

§1° - Caberá recurso em caso de divergência de perícia e este deverá ser interposto até o prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da conclusão da análise de contra prova.

§2° - A autoridade que receber o recurso, deverá decidir sobre o mesmo, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de seu recebimento, definindo, de acordo com a parte interessada, quais os peritos que realizarão a segunda prova no laboratório oficial.

§ 3° - Esgotado o prazo referido no §2° sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia da contra prova.

Art. 44 - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contra prova, poderá o interessado solicitar nova apresentação do mesmo, aplicando-se nesse caso, adequada técnica de amostragem estatística.

§1° - Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário mínimo do país.

§2° - Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou as suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de deteriorização inferior a 10 (dez) por cento do seu total.

Art. 45 - No caso de alimentos condenados oriundos de outra unidade federativa, o resultado da análise condenatória será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão competente do Ministério da Saúde e ao órgão competente de Estado de origem.

Art. 46 - As instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimentos, ficam submetidos às exigências desta Norma Técnica, devendo possuir, "sine qua non", Alvará Sanitário.

§1° - O Alvará deverá ser renovado bienalmente, sempre que ocorrer mudanças do estabelecimento ou renovar e modificar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais.

§2° - Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que não estiver completamente instalado e equipado para os fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe operar.

Art. 47 - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar ou vender alimentos e 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 higiênicos considerados pela autoridade sanitária.

Art. 48 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem produtos alimentícios e bebidas é proibido:

I - fumar;

II. - varrer a seco;

III. - permitir a entrada ou permanência de animais;

IV - exposição de alimentos ou gêneros fora de sua área física;

V - proximidade de saneamentos, desinfetantes e produtos similares fracionados para venda ou varejo ou para utilização no próprio estabelecimento, devendo ser mantidos, separados e apropriados, aprovado pela autoridade sanitária.

Art. 49 - Os locais e estabelecimentos onde se manipule, fabrique, armazene, beneficie ou venda produtos alimentícios devem observar:

I - manter permanente e rigoroso asseio de sua dependências, bem como as máquinas, utensílios e demais materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar estas dependências como habitação ou dormitório e como área de circulação para residência ou moradia;

II. - não possuir áreas com residência e moradias, devendo ser complemente isolado, quando houver proximidade destas, com entradas independentes;

III. - a iluminação se fará por luz natural, ou semelhante a luz natural. Ficam ressalvados os ambientes com decoração especial que servem alimentos, os quais, no entanto deverão possuir iluminação suficiente para identificação dos alimentos que serão servidos;

IV - a ventilação e aeração deverá ser suficiente, e precedida, sempre que possível, por meios naturais. São ressalvados os ambientes com decoração especial desde que sejam introduzidos elementos tecnológicos cabíveis, permitindo a manutenção da temperatura exterior e uma circulação aérea;

V - dispor de adequado abastecimento de água corrente para tender às necessidades do trabalho industrial ou comercial e as exigências sanitárias;

VI - Dispor de adequado sistema de esgotamento ligados por tubos e coletores e estes ao sistema geral de escoamento público, quando existente ou a fossas sépticas;

VII - dispor de adequado conjunto de sanitários, proporcional ao número de operários ou freqüentadores, com separação de sexos, o sistema de sanitários incluirá chuveiros, vestiários e locais de repouso e fumo;

VIII - proceder ao combate de insetos e roedores através de sistemas adequados de isolamento na construção e de desintetização de madeira cautelosa e preferentemente sob a orientação de pessoal especializado;

IX - dispor de adequado sistema de recolha e coleta de lixo, utilizando depósitos metálicos especiais, dotados de tampas estanques;

X - possuir instalações de frio proporcionais à estocagem procedida, em número com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

XI - possuir instalações de estocagem e armazenamento proporcionais à capacidade pretendida, devendo os alimentos ser armazenados em estantes ou suportes adequados e em se tratando de sacarias, estas deverão ser rotuladas sobre estradas convenientemente afastados do solo;

XII - possuirem os locais da elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos pisos e paredes impermeabilizados até o teto, com material lavável e em boas condições de conservação;

XIII - possuirem os locais onde se servem alimentos as mesmas condições da subseção anterior, ressalvados os ambientes com decoração especial, os quais no entanto deverão possuir condições para manutenção do asseio e higiene, com prévia aprovação da autoridade sanitária;

XIV - utilizarem produtos a higienização de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos "in natura"ou recipientes e/ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, que receberam prévia autorização da autoridade sanitária competente;

XV - utilizarem maquinaria, utensílios, aparelhos, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com os alimentos empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos de material adequado que assegure perfeita higienização e de modo a não alterar, contaminar, poluir ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Art. 50 - A venda ambulante e em feiras, de alimentos ou produtos alimentícios, será permitida pela autoridade sanitária, excluídos aqueles que por juízo desta, não se enquadrarem nesse tipo de comércio.

§1° - Para se realizar venda ambulante será necessário prévia autorização e licença da autoridade sanitária;

§2° - Aqueles que se propuserem a comércio ambulante estarão sujeitos às determinações da presente Norma Técnica e daquela que regulamenta o comércio ambulante, no concernente a alimentos.

§3° - A venda ambulante ou em feiras será autorizada pela autoridade sanitária, que levará em conta características e condições especiais relacionadas com o turismo e o folclore.

§4° - Compreende-se por venda ambulante, a que é executada por ambulantes móveis e/ou estacionários.

§5° - Os ambulantes estacionários somente poderão ser autorizados a comerciar, utilizando, exclusivamente, viaturas móveis dotadas de condições de higiene e asseio, incluindo sistema de água, eletricidade, coleta de lixo e esterilização dos utensílios, quando então poderão reutilizar os últimos.

§6° - Os produtos perecíveis e de consumo imediato deverão ser contidos em depósitos que possuam adequadas condições de manutenção de temperatura do conteúdo, mantendo-os afastados de poeiras e insetos. Os recipientes deverão ser passíveis de limpeza quando reutilizáveis, apresentando-se em boas condições de asseio e conservação.

§7° - Os ambulantes estacionados deverão possuir adequados recipientes para coleta de lixo, sendo responsáveis pelas condições de limpeza da área próxima ao seu comércio.

CAPÍTULO VII

PESSOAL

Art. 51 - O pessoal que exerce atividades em estabelecimentos que industrializam ou comercializem alimentos, produtos e aditivos alimentares, independentemente de sua categoria profissional, para efeito de admissão e permanência no trabalho, é obrigado a possuir carteira de saúde, expedida pela autoridade sanitária competente na qual constará o prazo de validade.

Art. 52 - A carteira de saúde será exigida dos proprietários, desde que intervenham diretamente em seu estabelecimento, quaisquer que seja as atividades que exerçam no mesmo.

Art. 53 - Na carteira de Saúde constarão os exames realizados, ficando consignado na mesma a eventual repetição de algum antes do prazo de um ano.

Art. 54 - Caso não haja consignação especial a Carteira de Saúde será válida por um ano, devendo na mesma haver menção da data de vencimento.

Art. 55 - O critério da inaptidão será regido por Norma Técnica especial, ficando a julgamento da autoridade sanitária quanto à mesma, apesar de portador de alguma patologia diretamente relacionada à função a ser ocupada e o tipo de estabelecimento.

Art. 56 - Constatada inaptidão em indivíduo já em exercício profissional em algum dos estabelecimentos mencionados, o estabelecimento deverá providenciar o afastamento do empregado.

§1° - O indivíduo que se apresentar com evidentes sinais e sintomas de doença e notadamente afecções do aparelho respiratório (incluindo-se gripe e resfriado comum) deverá ser encaminhado para os serviços de assistência médica, só podendo exercer suas funções com expressa autorização médica;

§2° - É proibido aos estabelecimentos manterem em serviços direto de contato com o público ou de manipulação, acondicionamento ou embalagem de alimentos, indivíduos com evidentes sinais ou sintomas de doença notadamente as do aparelho respiratório, ressalvados os que tem expressa autorização médica.

Art. 57 - Fica proibido aos estabelecimentos admitirem pessoal sem Carteira de Saúde, de prazo vencido ou que contenha no seu testo causa impeditiva do exercício profissional.

Art. 58 - O pessoal que trabalha em produção, fragmentação, acondicionamento, condução e armazenamento de alimentos e/ou produtos alimentares é obrigado a usar vestuários adequados, os quais serão fornecidos pelo estabelecimento, incluindo gorros e eventuais e que deverão permanentemente estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

Parágrafo Único - O pessoal que exercer suas funções em contato com unidade ou água deverá receber calçados e aventais impermeáveis.

Art. 59 - Ao pessoal que exerça funções de manipulação, preparação, acondicionamento, embalagem e distribuição de alimentos e/ou alimentares, fica proibido acumular funções de manuseio de resíduos, de controle de caixa (sendo expressamente proibido o manuseio de dinheiro) e outras a critério da autoridade sanitária.

Art. 60 - Próximo aos locais de trabalho deverá haver sanitários suficientes para o pessoal, dividido em masculinos e femininos, os quais serão dotados de chuveiros, latrinas e mictórios, com aprovisionamento suficiente de material higiênico.

Art. 61 - O proprietário do estabelecimento será responsável pelas condições de higiene de seu pessoal, devendo controlá-lo e educá-lo no sentido de adequada limpeza antes do início do trabalho ou de reinício, notadamente se houver interrupção para uso de sanitários.

TÍTULO II

DA HIGIENE PÚBLICA E PROTEÇÃO AMBIENTAL

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 62 - É dever da Prefeitura Municipal de Domingos Martins zelar pela higiene em todo o território do Município, de acordo com as disposições deste Código e as normas estabelecidas pelo Estado e pela União.

Art. 63 - A fiscalização sanitária abrangerá especialmente a higiene e limpeza das vias, lugares e equipamentos de uso público, das habilitações particulares e coletivas, dos estabelecimentos onde se fabriquem ou vendam bebidas e produtos alimentícios e dos estábulos, cocheiras, pocilgas e estabelecimentos congêneres.

Art. 64 - A 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 este for da alçada do governo municipal, ou remeterá cópia do relatório às autoridades federais ou estaduais competentes, quando as providências necessárias forem da alçada das mesmas.

CAPÍTULO II

PROTEÇÃO AMBIENTAL

Art. 65 - É dever da Prefeitura articular-se com os órgãos competentes do Estado e da União para fiscalizar ou proibir no Município as atividades que, direta ou indiretamente:

I - criem ou possam criar condições nocivas ou ofensivas à saúde, à segurança e ao bem-estar público;

II. - prejudiquem a fauna e a flora;

III. - disseminem resíduos como óleo, graxa e lixo;

IV - prejudiquem a utilização dos recursos naturais para fins domésticos, agropecuário, de piscicultura, recreativo, e para outros objetivos perseguidos pela comunidade.

§1° - Inclui-se no conceito de meio ambiente, a água superficial ou de subsolo, o solo de propriedade pública, privada ou de uso comum, a atmosfera, a vegetação.

§2° - O Município poderá celebrar convênio com órgãos públicos federais e estaduais para a execução de projetos ou atividades que objetivem o controle da poluição do meio ambiente e dos planos estabelecidos para a sua proteção.

§3° - As autoridades incumbidas da fiscalização ou inspeção, para fins de controle de poluição ambiental, terão livre acesso, qualquer dia e hora, às instalações industriais, comerciais, agropecuárias ou outras particulares ou públicas capazes de causar danos ao meio ambiente.

Art. 66 - Na constatação de fatos que caracterizem falta de proteção ao meio ambiente serão aplicadas, além das multas previstas nesta Lei, a interdição das atividades, observada a legislação federal a respeito e em especial o Decreto-Lei N° 1.413, de 14 de agosto de 1965, a Lei 4.778 de 22/09/1965, o Código Florestal (Lei N° 4.771 de 15/09/1965).

CAPÍTULO III

DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES E TERRENOS

Art. 67 - Os proprietários ou inquilinos são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, prédios e terrenos.

Art. 68 - Os terrenos, bem como os pátios e quintais situados dentro dos limites da cidade, devem ser mantidos livres de mato, águas estancadas e lixo.

§ 1° - As providências para o escoamento das águas estagnadas e limpeza de propriedades particulares competem ao respectivo proprietário.

§ 2° - Decorrido o prazo dado para que uma habitação ou terreno seja limpo, a Prefeitura poderá mandar executar a limpeza, apresentado ao proprietário a respectiva conta crescida de 10% (dez por cento) a título de administração.

Art. 69 - O lixo das habitações será depositado em recipientes fechados para ser recolhido pelo serviço de limpeza pública.

Parágrafo Único - Os resíduos de fábricas e oficinas, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de demolição, as matérias excrementícias e restos de forragens das cachoeiras e estábulos, as palhas e outros resíduos das casas comerciais, bem como terra, folhas e galhos dos jardins e quintais particulares serão removidos às custas dos respectivos inquilinos ou proprietários.

Art. 70 - A Prefeitura poderá promover, mediante indenização das despesas acrescidas de 10% por serviços de administração, a execução de trabalhos de construção de calçadas, drenagem ou aterros, em propriedades privadas cujos responsáveis se omitirem de fazê-los; poderá ainda declarar insalubre toda construção ou habitação que não reúna as condições de higiene indispensáveis, ordenando a sua interdição ou demolição.

Art. 71 - Nenhum prédio situado em via pública dotada de rede de água poderá ser habitado sem que disponha dessa utilidade e seja provido de instalações sanitárias.

§ 1° - Os prédios de habitação coletiva terão abastecimento de água, banheiros e privadas em número proporcional ao de seus moradores.

§ 2° - Não será permitida nos prédios da cidade, das vilas e dos povoados providos da rede de abastecimento de água a abertura ou a manutenção de poços e cisternas.

§ 3° - Quando não existir rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgotos, as habitações deverão dispor de fossa séptica.

CAPÍTULO IV

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 72 - A Prefeitura exercerá, em colaboração com as autoridades sanitárias do Estado e da União, severa fiscalização sobre a higiene dos alimentos expostos à venda e dos estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços localizados no Município.

Art. 73 - Nas quitandas e casas congêneres, além das disposições gerais concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes:

I - as frutas e verduras expostas à venda serão colocadas sobre mesas ou estantes rigorosamente limpas e afastadas um metro, no mínimo, nas ombreiras das portas externas.

II - as gaiolas para aves serão de fundo móvel, para facilitar a sua limpeza, que será feita diariamente.

Parágrafo Único - É proibido utilizar para outro qualquer fim os depósitos de hortaliças, legumes e frutas.

Art. 74 - Os hotéis, restaurantes, bares, cafés, botequins e estabelecimentos congêneres deverão observar o seguinte:

I - a lavagem de louça e talheres deverá ser feita em água corrente, não sendo permitida sob qualquer hipótese a lavagem em baldes, tonéis ou vasilhames;

II - a higienização da louça e talheres deverá ser feita com água fervente;

III - a louça e os talheres deverão ser guardados em armários, com portas ventiladas, não podendo ficar expostos à poeira e a insetos.

Art. 75 - Os açougues e peixarias deverão atender pelo menos às seguintes condições específicas para a sua instalação e funcionamento:

I - ser dotados de torneiras e de pias apropriadas;

II - ter balcões com tampo de material impermeável e lavável;

III - ter câmaras frigoríficas ou refrigeradores com capacidade proporcional às suas necessidades.

Art. 76 - Nos açougues só poderão entrar carnes provenientes dos matadouros devidamente licenciados, regularmente inspecionados e conduzidas em veículos apropriados.

Art. 77 - Os responsáveis por açougues e peixarias são obrigados a observar prescrições de higiene:

I - manter o estabelecimento em completo estado de asseio e higiene;

II - não guardar na sala de talho objetos que lhe sejam estranhos.

Art. 78 - As cocheiras e estábulos existentes na cidade, vilas ou povoações do Município deverão, além da observância de outras disposições deste Código que lhes forem aplicadas, obedecer às seguintes exigências:

I - possuir muros divisórios, com três metros de altura mínima separando-as dos terrenos limítrofes;

II - conservar a distância mínima de 2,5m (dois metros e meio) entre a construção e a divisa do lote;

III - possuir sarjetas de revestimento impermeável para águas residuais e sarjetas de contorno para as águas das chuvas;

IV - possuir depósito para estrume, á prova de insetos e com capacidade para receber a produção de vinte e quatro horas, a qual deve ser diariamente removida para a zona rural;

V - possuir depósito para forragem, isolado da parte destinada aos animais e devidamente vedado aos ratos;

VI - manter completa separação entre os possíveis comportamentos para empregados e a parte destinada aos animais;

VII - obedecer a um recuo de pelo menos vinte metros do alinhamento do logradouro.

CAPÍTULO V

PADARIAS, FÁBRICAS DE MASSAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 79 - Os edifícios das padarias quando se destinarem somente à indústria panificadora, compor-se-ão das seguintes dependências: depósito de matéria prima, sala de manipulação, sala de expedição ou sala de vendas, instalação sanitária e depósito de combustíveis, quando queimar lenha ou carvão.

§1° - As paredes da sala de manipulação serão revestidas de material cerâmico vitrificado até a altura de 2m no mínimo e o seu piso revestido de material lixo, resistente e impermeável.

§ 2° - Os depósitos de matéria prima terão as paredes até a altura de 2m no mínimo, bem como o piso revestido de material resistente, liso, impermeável, com adequada proteção à sevantijas.

Art. 80 - As cozinhas das seções industriais deverão ter área mínima de 10m², com piso e parede de acordo com o §2°, do **Art. 79**.

Parágrafo Único - deverá ainda existir nas cozinhas: pias com tampo de mármore ou aço inox, providas de água corrente, fria e quente; fogão elétrico ou a gás recipiente coletor de lixo com tampa e pedal.

Art. 81 - Os compartimentos destinados a venda e expedição de pães e similares terão piso liso, resistente e impermeável e as paredes revestidas de

material cerâmico vitrificado ou esmaltado até dois metros de altura, balcões com tampo de supefície polida.

Parágrafo Único - Os produtos de padarias, fábricas de massas e congêneres que não possuam embalagem individual, deverão ser acondicionados em papel bobinado ou em sacolas tipo semi-craft, sendo proibida a utilização de papel ordinario ou de qualquer tipo de papel previamente cortado.

Art. 82 - É vedado aos manipuladores de massa trabalharem sem vestimento adequado, que será composta pelo menos de gorro, jaleco ou camisa, calça apropriada e calçado.

Art. 83 - A sala de manipulação nas horas de trabalho, deve ficar defesa à pessoas estranhas, principalmente lixeiros e carregadores.

Art. 84 - O proprietário ou responsável pelo estabelecimento deverá impedir o acesso ou permanência de empregado que possuindo carteira de saúde dentro do prazo de validade, apresente evidentes sinais de doenças de pele, dos olhos e do aparelho respiratório.

§1° - Ressalva-se no item anterior a gripe ou resfriado comum, quando for facultado ao empregado trabalhar. Nesse caso, será obrigatório o uso de máscara facial tipo cirúrgico;

§2° - Os empregados que trabalham na sala de expedição e cozinha deverão estar uniformizados obrigatoriamente, no mínimo, com avental longo (até o joelho) e gorro.

Art. 85 - A todos aqueles que trabalham nestes estabelecimentos obrigatório manter-se em rigoroso asseio, caracterizado: higiene corporal, uso de vestes limpas, apresentação de unhas e cabelos aparados e limpos.

Art. 86 - É terminantemente proibido aos vendedores de pão ou massa manusearem com moeda destinada ao pagamento da mercadoria, sendo obrigatório que um empregado exerça exclusivamente às funções de caixa.

CAPÍTULO VI

CAFÉS, BARES, BOTEQUINS, RESTAURANTES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 87 - Para fins deste Código considera-se como estabelecimentos citados no Capítulo VI todos aqueles que comercializam e/ou comerciem alimentos e que não estejam definidos em capítulos especiais deste Código.

Parágrafo Único - Tais estabelecimentos compõe-se: copa, cozinha, sala de consumação e instalações sanitárias para ambos os sexos. A existência de tais compartimentos, ficará correlacionada com o tipo de estabelecimento e a juízo da autoridade sanitária.

Art. 88 - As copas e cozinhas dos cafés, restaurantes, bares e botequins e estabelecimentos congêneres, terão o piso revestido de material liso resistente, impermeável e as paredes até a altura mínima de 2m, de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente a juízo da autoridade sanitária.

Art. 89 - As cozinhas serão dotadas ou constituídas de mesas de preparo e manipulação, independentes para carnes, massas e vegetais; setores de cocção; pias de lavagem com água corrente, fria e quente, frigoríficos ou geladeiras, despensas, distribuição e ornamentação de pratos, depósito de lixo e resíduos.

Art. 90 - O depósito de lixo deverá ser isolado da cozinha propriamente dita, comunicando-se com ela por janelas basculante e com exterior por portas amplas. O lixo deverá ser colocado em depósitos metálicos providos de tampa, e previamente acondicionado em sacos plásticos.

Art. 91 - Os estabelecimentos a serem construídos ou reformados no perímetro urbano, não poderão utilizar como combustível, lenha, carvão ou outro qualquer que a juízo da autoridade sanitária, provoque poluição. Excetuam-se os combustíveis destinados a cocção de pratos especiais e a juízo da autoridade sanitária.

Art. 92 - As pias das copas e cozinhas deverão possuir tampo de mármore ou aço inox a serem providas de água corrente e esgotamento.

Art. 93 - É terminantemente proibida a lavagem de louça e utensílios com água parada.

Art. 94 - Os salões de consumação dos cafés, restaurantes, botequins, bares e estabelecimentos congêneres terão o piso revestido de material resistente liso e impermeável e as paredes, até a altura mínima de 2m, revestidas de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Será levado em conta a categoria do estabelecimento, para que, a juízo da autoridade sanitária, possam haver exceções relativas quanto ao revestimento do piso e paredes.

Art. 95 - As despensas e adegas terão as paredes até a altura mínima de 2m e o piso revestido de material resistente, liso e impermeável.

Art. 96 - Serão toleradas as aberturas para o exterior das cozinhas, copas, despensas e adegas.

Art. 97 - Nos cafés, bares, botequins e similares é proibido:

I - guarda de louça sem adequada proteção contra impurezas e sevandijas;

II - utilização de louças que apresentam trincas ou rachaduras, sendo recomendável a utilização de louças descartáveis;

III - utilização de louças de vidro não esterilizadas;

IV - utilização de a açucareiros que permitam a entrada de sevandijas, recomendando-se o uso de açucareiros higiênicos;

V - exposição e/ou venda de alimentos prontos que não estejam adequadamente protegidos contra poeira e animais daninhos;

VI - exposição e/ou venda de alimentos prontos que não estejam adequadamente resfriados ou aquecidos, conforme o seu tipo de consumo e a critério da autoridade sanitária;

VII - o manuseio direto dos alimentos pelos empregados, salvo quando imprescindível, sendo obrigatório o uso de pegadores ou pinças apropriadas para cada finalidade;

VIII - o preparo prévio de sanduíches, os quais deverão ser confeccionados a vista do consumidor;

IX - a confecção manual de produtos finais, salvo quando imprescindível devendo ser utilizados equipamentos elétricos.

Art. 98 - É proibida a exposição em vitrines, de carnes e pescados, senão quando feito em balcões frigoríficos, automáticos, com portas envidraçadas.

Art. 99 - Todos aqueles que trabalhem nestes estabelecimentos deverão apresentar-se em rigoroso estado de asseio, usando vestes limpas e apresentando-se com unhas e cabelos aparados.

Art. 100 - É terminantemente proibido aos manipuladores e servidores de alimentos, manusearem diretamente com moeda destinada ao pagamento de despesas, sendo obrigatório que um empregado exerça exclusivamente às funções de caixa.

CAPÍTULO VII

MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 101 - Os mercados e supermercados deverão satisfazer às seguintes exigências:

I - portas e janelas em número suficiente, gradeadas, de forma a permitir franca ventilação e impedir a entrada de roedores e sevandijas;

II - pé direito mínimo de 4m contados do ponto mais baixo da cobertura;

III - piso impermeável e com declividade para facilitar o escoamento das águas;

IV - abastecimento de água e rede interna para escoamento de águas residuais e de lavagem.

Art. 102 - É proibida a venda de animais vivos em supermercados, sendo tolerada nos mercados, desde que satisfaça a exigência dos **Art.** 108 e 109.

Art. 103 - É proibida a venda nos supermercados de vegetais partidos e que sejam consumidos sem cocção.

CAPÍTULO VIII

PASTELARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 104 - As pastelarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

I - local de manipulação ao lado do local de vendas, nos pequenos estabelecimentos;

II. - depósito de matéria prima, vestiário e instalações sanitárias;

III - equipamento para retenção de gorduras, a fim de evitar incômodos aos vizinhos;

IV - bancadas de manipulação com tampo de mármore ou aço inox.

Art. 105 - As pastelarias que manipulem outros alimentos satisfarão as condições gerais estabelecidas para bares e restaurantes.

CAPÍTULO IX

QUITANDAS E CASAS DE DEPÓSITOS DE FRUTAS

Art. 106 - As quitandas, casas e depósitos de frutas terão sobre as portas e janelas em comunicação com o exterior, bandeiras abertas com grades de ferro ou venezianas, teladas, para melhor arejamento.

Art. 107 - As frutas e legumes não obrigados à cocção ou consumidos com casca, notadamente quando vendidos, só poderão ser expostos a venda convenientemente protegidos contra poeira e sevandijas.

CAPÍTULO X

CASA DE VENDAS DE ANIMAIS VIVOS

Art. 108 - As casas de venda de animais vivos só poderão exercer este tipo de comércio, sendo proibida qualquer associação, bem como a matança e preparo de animais.

Art. 109 - Estes estabelecimentos deverão possuir gaiolas metálicas, individuais ou coletivas, espaçosas, com tamanho proporcional aos animais que contiver, de fundo móvel que possa ser retirado facilmente para lavagem, e adequado sistema de esgotamento das águas residuais.

CAPÍTULO XI

FÁBRICAS DE DOCES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 110 - As fábricas de doces e os estabelecimentos congêneres deverão ter dependências destinadas a depósito de matéria prima, sala de manipulação, sala de expedição ou sala de venda, local para caldeiras e depósito de combustíveis, quando houver.

Art. 111 - Para efeito deste capítulo, define-se:

I - FÁBRICA ARTESANAL DE DOCES E SALGADOS - aquela destinada a confecção de alimentos doces e salgados, comerciados em porções individualizadas, em caráter artesanal, doméstico e por fabricantes autônomos;

II - FÁBRICA ARTESANAL DE ALIMENTOS - aquela destinada a confecção de alimentos doces e salgados, comerciados em porções coletivas, em caráter artesanal, doméstico e por fabricantes autônomos.

Art. 112 - As fábricas artesanais ficam dispensadas da exigência do **Art. 110**, podendo instalar-se em residências, no entanto ficam obrigadas:

I - possuir registro e alvará de funcionamento fornecido pela autoridade sanitária competente;

II - submeter-se a inspeção sanitária realizada pela autoridade sanitária quando julgado conveniente e durante o horário de funcionamento mencionado no alvará;

III - possuir cozinha com paredes revestidas até o teto com material cerâmico vitrificado ou esmaltado e piso revestido de material cerâmico vidrado;

IV - possuir equipamento de cozinha em perfeitas condições de funcionamento e preferentemente construído em aço inox;

V - manter em serviço exclusivamente indivíduos portadores de Carteira de Saúde com validade, inclusive o proprietário;

VI - a manter as instalações e manipuladores em condições de perfeita higiene e limpeza.

Art. 113 - As fábricas artesanais de doces e salgados só poderão proceder a distribuição de seus produtos em recipientes fechados para o todo e ao proceder abastecimento deverá fazê-lo com uso de pinças, pegadores e recipientes adequados.

Art. 114 - As fábricas artesanais de alimentos só poderão proceder a distribuição de seus produtos em recipientes fechados capacitados a conter toda a porção comerciada, de preferência térmicos, procedendo-se o abastecimento exclusivamente no interior da fábrica.

CAPÍTULO XII

TORREFAÇÕES DE CAFÉ

Art. 115 - As torrefações de café serão instaladas em locais próprios exclusivos, nos quais não permitirá o comércio ou indústria de quaisquer produtos, que por sua natureza possam prejudicar o café ou se prestarem à sua falsificação.

Art. 116 - As torrefações de café deverão ter dependências destinadas a depósito de matéria prima, moagem e condicionamento, expedição ou venda.

Art. 117 - As paredes da seção de torrefação, das seções de moagem e condicionamento, de expedição ou venda, deverão ser revestidas até 2m, de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 118 - Nas torrefações é obrigatória a instalação de aparelhos para evitar a poluição do ar e a propagação de odores característicos.

CAPÍTULO XIII

HOTÉIS, CASAS DE PENSÃO, MOTÉIS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 119 - Os hotéis, casas de pensão, motéis e estabelecimentos congêneres deverão ser instalados em edificações adequadamente ventiladas e iluminadas.

Parágrafo Único - Não serão admitidos sem abertura para o exterior.

Art. 120 - Nos estabelecimentos mencionados é vedada a utilização de divisórias de madeira, exceto quando utilizada como revestimento de paredes de alvenaria.

Art. 121 - Haverá instalações sanitárias para ambos os sexos, na proporção de um vaso sanitário, um chuveiro e/ou banheira, um lavatório e um mictório ou bidê para cada 10 hóspedes, excluídos do cômputo geral os apartamentos que dispuserem de instalações próprias e os destinados aos empregados.

§ 1° - Os dormitórios que não possuirem instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados em lavatório, com água corrente.

§ 2° - As instalações sanitárias mencionadas no Art. 121 deverão ser distribuídas uniformemente em cada piso.

Art. 122 - As roupas de cama e toalhas serão de uso individual, e substituídas por limpas e esterilizadas para cada novo hóspede, notadamente nos motéis.

Art. 123 - As piscinas privativas de apartamentos nestes estabelecimentos, e notadamente no motéis, deverão ser esvaziadas totalmente, quando de saída de cada hóspede, devendo ser enchida na presença do hóspede seguinte, se solicitado. Em caso contrário permanecerá vazia.

Art. 124 - As instalações sanitárias privativas ou não, deverão ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento, sendo obrigatório o uso de desinfetantes e desodorantes.

Art. 125 - Aplicar-se-ão aos hotéis, casas de pensão, motéis e estabelecimentos congêneres, as disposições relativas aos restaurantes, bares, piscinas, salões de beleza e/ou outros estabelecimentos que os possam compor no que lhes forem aplicável.

CAPÍTULO XIV

AÇOUGUES E ENTREPOSTOS DE CARNE

Art. 126 - Para efeito deste Código, considera-se:

I - AÇOUGUE - estabelecimento comercial destinado a venda exclusiva de carne de aves e/ou mamíferos, fresca ou resfriada, admitindo-se ainda a venda de órgãos, vísceras embutidas e outros segmentos animais:

II - ENTREPOSTOS DE CARNE - estabelecimento destinado a guarda, depósito, conservação e distribuição de produtos vendidos em açougues.

Art. 127 -Os açougues terão no mínimo uma porta abrindo para o logradouro público, sem comunicação com outros cômodos da edificação.

Parágrafo Único - Excetuam-se no item anterior nos açougues localizados no interior de supermercados, com critério à ser determinado pela autoridade sanitária.

Art. 128 - É permitido nos açougues a venda de produtos alimentícios derivados de carne de aves e/ou mamíferos.

Parágrafo Único - os produtos alimentícios referidos no item anterior poderão ser previamente preparados, desde que sejam adequadamente estocados, preferentemente em embalagens unitárias, devidamente conservadas sob refrigeração.

Art. 129 - Nenhum açougue poderá funcionar na mesma edificação de fábricas de produtos de carne, matadouros ou estabelecimentos congêneres.

Art. 130 - Nos açougues deverá ainda ser observados:

I - as portas de acesso serão guarnecidas com grades de ferro, sendo inferior almofada com chapas metálicas;

II - toda ferragem de pendurar carne deverá ser feita de aço inox ou ferro niquelado ou cromado;

III - as mesas e balcões serão revestidas de mármore, azulejo vidrado ou aço inox, sem qualquer guarnição que possa prejudicar sua limpeza;

IV - os balcões terão altura mínima de 1,30m e afastado do piso a critério da autoridade sanitária;

V - é vedado o uso de cepo de madeira para o corte de produtos;

VI - é obrigatória a utilização para embrulho dos produtos vendidos de papel semi-craft; recomendando-se prévio embrulho em plástico bobinado;

VII - os açougues deverão manter perfeitas condições de higiene e limpeza, sendo obrigatória lavagem completa diária, a jorro, das instalações, utensílios e instrumentos;

VIII - é proibida a exposição de carne e/ou outros produtos, exceto quando devidamente protegidos contra poeira e sevandijas, só sendo permitido em mostruários fechados;

IX - os açougues instalados no perímetro urbano, deverão obrigatoriamente utilizar equipamentos elétricos;

X - é obrigatória a utilização de depósitos metálicos com tampa para coleta de sebo e detritos;

XI - é proibida a utilização de qualquer meio físico ou químico que procure alterar o real estado em que se encontra o produto.

Art. 131 - Os entrepostos de carne terão área mínima de 40m² e deverão possuir adequadas câmaras frigoríficas.

Parágrafo Único - São extensivas aos entrepostos de carne todas as disposições referentes aos açougues, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 132 - Aos entrepostos de carne são aplicáveis no que lhes concerne, as disposições do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal em Vigor, do Ministério da Agricultura - DIPOA.

CAPÍTULO XV

PEIXARIAS E ENTREPOSTOS DE PESCADO

Art. 133 - Para efeito deste código, define-se:

I - PEIXARIA - estabelecimento comercial destinado a venda exclusiva de carne oriunda de animais aquáticos e seus derivados, sob forma fresca e/ou resfriada;

II - ENTREPOSTO DE PEIXE - estabelecimento destinado a guarda, depósito, conservação e distribuição dos produtos vendidos nas peixarias, admitindo-se ainda a seleção, beneficiamento, empacotamentos frigorificação de pescado.

Art. 134 - As peixarias terão no mínimo uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, sem comunicação com outros cômodos da edificação.

Parágrafo Único - Excetua-se no item anterior as peixarias localizadas no interior de supermercados, com critério a ser determinado pela autoridade sanitária.

Art. 135 - As peixarias deverão ter:

I - paredes revestidas até o teto de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária;

II - tanque revestido de material cerâmico esmaltado, dotado de água corrente;

III - frigoríficos ou refrigeradores.

Art. 136 - Não é permitido nas peixarias o preparo de produtos de pescado, sendo no entanto permitido a manipulação para limpeza e empostamento.

§ 1° - Nos peixes de pequeno e médio porte, será obrigatório a descamação e evisceramento, quando solicitado pelo comprador.

§ 2° - Excetua-se no item anterior o comércio realizado por peixarias ambulantes, nas quais é terminantemente proibida qualquer descamação e evisceração de

peixes. Neste, será permitida a venda de peixes manipulados, desde que assim tenha o produto saído do depósito.

Art. 137 - Nenhuma peixaria poderá funcionar na mesma edificação de fábricas de conservas de pescado, sendo no entanto permitido o funcionamento, desde que em compartimentos específicos, nos entrepostos de pescado.

Art. 138 - Nas peixarias deverá ainda ser observado:

I - as mesas e balcões serão revestidas de mármore, azulejo vidrado ou aço inox, sem qualquer guarnição que possa prejudicar a limpeza.

II - os balcões terão altura mínima de 1,30m e afastado do piso a critério da autoridade sanitária;

III - é vedado o uso de cepo de madeira para o corte de produtos;

IV - é obrigatório a utilização, para embrulho de pescado vendido de papel semi-craft bobinado ou em sacos;

V - deverão manter perfeitas condições de higiene e limpeza, sendo obrigatória lavagem completa e diária a jorro, das instalações, untensílios e instrumentos;

VI - é proibida a exposição de pescado, exceto quando devidamente protegido contra poeira e sevandijas;

VII - é proibida a utilização de qualquer meio que procure alterar o real estado em que se encontre o pescado.

Art. 139 - Não é permitido nas peixarias o preparo de conservas de peixe.

CAPÍTULO XVI

ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE LEITE E LATICÍNIOS

Art. 140 - A presente NT não interfere com os estabelecimentos que estiverem sujeitos a inspeção do DIPOA (divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal) do Ministério da Agricultura, referindo-se notadamente aos estabelecimentos que fazem comércio Municipal e Intermunicipal e as casas de comércio atacadista e varejista.

Art. 141 - Para efeito de aplicação desta NT considera-se integrado a ela, o Regulamento da Inspeção Insdustrial e Sanitária em vigor, e no que concerne a este capítulo, tendo em vista o que dispõe o vigor, e no que concerne a este capítulo,

tendo em vista o que dispõe o Art. 14 da Lei nº 2.283 de 18 de dezembro de 1950, do Governo Federal.

Art. 142 - Os estabelecimentos de que trata o presente capítulo, ficam sujeitas ao Habite-se Sanitário, devendo para tanto apresentar para aprovação da autoridade sanitária seus projetos de obras, de conformidade com os Arts. 10 e 46 do Regulamento de Inspeção Industrial a Sanitária de Produtos de Origem Animal, em vigor, adequando-se presente NT e a NTS.001.0.

Art. 143 - Os estabelecimentos destinados ao Comércio varejista de leite e laticínios deverão possuir:

I - geladeira com capacidade de armazenamentos total do produto estocado dotadas de adequada compartimentação para depósito das embalagens a serem comerciadas, devendo no fundo daqueles haver estrados de madeira ou plástico removível e orifício extravasador, do modo que não fique acumulado o leite de embalagens rompidas fortuitamente;

II - é terminantemente proibido o reaproveitamento de leite oriundo de embalagens rompidas fortuitamente;

Art. 144 - É admitido para tratamento de resíduos de indústrias de leite e laticínios, outros sistemas que não os valos de oxidação, mediante prévio julgamento da autoridade sanitária.

CAPÍTULO XVII

COMÉRCIO AMBULANTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 145 - Para efeito dessa NT, define-se:

I - COMÉRCIO AMBULANTE - é aquele que não se realiza em edificações;

II - COMÉRCIO AMBULANTE ESTACIONÁRIO - é aquele que se procede em lugar fixo, exclusivamente em viaturas automotoras ou rebocáveis;

III - COMÉRCIO AMBULANTE ITINERANTE - é aquele que se procede sem estacionamento da mercadoria, salvo exclusivamente no ato da venda, utilizando-se veículos e/ou recipientes adequados e devidamente aprovados pela autoridade sanitária;

IV - COMÉRCIO AMBULANTE DE FEIRAS - é aquele que se procede em forma igual ao das livres, isto é, em barracas estacionadas e desmontáveis.

§1° - As feiras livres só poderão realizar-se em locais devidamente autorizados pelo Município, sendo responsabilidade desse a limpeza e conservação do logradouro.

§2° - Inclui-se nesse item as feiras transitórias de caráter filantrópico e realizadas sob auspícios do Governo Estadual, dos Municípios ou instituições outras de utilidade pública.

Art. 146 - A venda ambulante de produtos alimentícios será permitida, exceto daqueles que a juízo da autoridade sanitária não puderem ser objetivo deste comércio, em razão de perigos ou inconvenientes de caráter sanitário.

Art. 147 - No comércio ambulante itinerante:

I - é proibido o comércio de sorvetes do tipo picolé, não embalados individualmente em papel apropriado e aprovado pela autoridade sanitária;

II - as bebidas a granel só poderão ser comercializadas em recipientes lacrados pelo proprietário, devendo o lacre manter-se em perfeitas condições;

III - as bebidas a granel só poderão ser vendidas em copos descartáveis, devendo haver no recipiente um adequado e protegido depósito de copos novos;

IV - as bebidas comercializadas em embalagens unitárias, poderão sê-lo sob forma de latas, garrafas de vidro e/ou plástico, as quais deverão proceder de industria devidamente habitada;

V - os doces e salgados previamente preparados para serem comerciados por qualquer tipo de ambulante, só poderão provir de estabelecimento industrial ou autônomo devidamente habilitado pela autoridade sanitária;

VI - todas as etapas de distribuição de doces e salgados previamente preparados, deverão observar rigoroso cuidado de higiene e manuseio, sendo obrigatório a utilização de recipientes fechados, pinças e pegadores;

VII - é vedada a utilização de molhos, condimentos e similares que não estejam em recipientes vedados, os quais impeçam a imersão de alimento;

VIII - para proteção e conservação dos alimentos, os recipientes deverão sofrer, pelo menos diariamente, adequado e rigorosa limpeza;

IX - os recipientes confeccionados exclusivamente com isopor ou similar, quando apresentarem sinais, mesmo precoces e notadamente na face interna, de deterioração e/ou deposição de detritos, deverão ser substituídos, independente do prazo de validade de licenciamento;

X - só será permitida a circulação de recipientes que contiverem o selo de licenciamento dentro do prazo de validade, intacto e exposto no local mais visível daquele;

XI - a constatação por parte da autoridade sanitária de contravenção a qualquer um dos itens mencionados implicará na sumária apreensão e inutilização do recipiente e de conteúdo, independentemente de outras sanções compatíveis na legislação sanitária.

Parágrafo Único - No comércio ambulante de feiras;

I - nas feiras livres deverá ser obedecido rigoroso e nitidamente separado zoneamento, de tal modo que os alimentos sejam comerciados em área exclusiva e independente;

II - é permitido o comércio de carnes de animais desde que em adequada proteção contra poeira e sevandijas e outras determinação pertinentes;

III - é permitido o comércio de aves e pequenos animais vivos, sendo entretanto expressamente proibido o abate dos mesmos;

IV - o comércio mencionado no item anterior deve localizar-se em áreas nitidamente separada dos demais alimentos, devendo os animais serem colocados em gaiolas removíveis, individualmente ou coletivas, espaçosas com tamanho proporcional ao animal que contiver;

V - é proibido o comércio de massas e derivados de trigo crus ou cozidos, desde que não protegidos por embalagens individuais e herméticas.

Art. 148 - Quanto aos vendedores ambulantes, cabe observar:

I - não poderão exercer este comércio sem que se tenham registrado no serviço de Vigilância Sanitária Municipal, onde obterão alvará.

II - deverão apresentar-se com rigoroso asseio individual e usar vestuário adequado durante o trabalho, conservando-o sempre limpo.

CAPÍTULO XVIII

FARMÁCIAS, DROGRARIAS, DEPÓSITOS DE DROGAS E MEDICAMENTOS, ERVANARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 149 - As farmácias deverão possuir os seguintes compartimentos:

I - SALA DE DISPENSAÇÃO - com área de 16m², dotada de paredes de cor clara, revestidas de material liso e resistente e impermeável;

II - SALA PERFUMARIA - opcional, com área mínima de 8m², dotada de paredes de cor clara, revestidas de material liso e resistente e piso de material liso, resistente e impermeável;

III - SALA DE APLICAÇÃO DE MEDICAMENTOS - com área mínima de 4m², dotadas de paredes de material cerâmico vitrificado até 2m de altura no mínimo, piso revestido de material liso, resistente e impermeável, com bancada de trabalho revestida de material cerâmico vidrado, mármore ou aço inox e pia de aço dotada de água corrente e esgotamento. Nesta sala localizar-se-á o seguinte equipamento mínimo: estufa de esterilização, mesa tipo exame clínico, escada de degraus, braçadeira para injeção e cadeira, devendo os móveis serem de ferro esmaltado. O compartimento terá adequadas instalações elétricas para a estufa e o iluminamento não será inferior a 500 lux;

IV - DEPÓSITO DE DROGAS E MEDICAMENTOS - com área mínima de 6m² , dotado de paredes e piso revestido de material liso, resistente e impermeável;

V - SALA DO RESPONSÁVEL - com área mínima de 6m², com paredes piso revestidos de material liso, resistente e impermeável, na qual se localizarão o sistema de controle dos medicamentos e drogas que entraram e sairam e o cofre de guarda dos medicamentos.

Parágrafo Único - Os posto de Medicamentos deverão possuir o mesmos compartimentos, exceto sala do responsável.

Art. 150 - As ervanarias devem possuir SALA DE ACONDICIONAMENTO, com área mínima de 4m², dotada de paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável e destinada a fracionar ou embalar ervas para despensação.

Art. 151 - A critério da autoridade sanitária será tolerado o comércio de jornais, revistas, livros, artigos fotográficos e artigo de papelaria nas farmácias, drogarias, ervanarias e postos de medicamentos, necessitando no entanto o estabelecimento possuir sala de perfumaria mais ampla e proporcional ao tipo de artigos que irá comerciar.

Art. 152 - É terminantemente proibida a esterilização por ebulição do material para inoculação de medicamentos, nas farmácias, drogarias e postos de medicamentos, sendo obrigatória a esterilização por estufa.

Art. 153 - A sala de aplicação deverá ser obrigatoriamente operada por profissionais de enfermagem devidamente registradas no Conselho Regional de Enfermagem do ES, só a este sendo permitida a aplicação terapêutica, devidamente prescrita em receita médica.

Art. 154 - Os estabelecimentos mencionados no presente capítulo para instalarem-se e/ou continuarem em funcionamento, além da prévia aprovação da autoridade sanitária, de seus projetos de construção ampliação e reforma só poderão manter-se em funcionamento com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado.

CAPÍTULO XIX

CONSULTÓRIOS ODONTOLÓGICOS E MÉDICOS

Art. 155 - Os consultórios deverão possuir no mínimo:
I - sala de espera;
II - sala de atenção
III - sanitário.

CAPÍTULO XX

BARBEARIAS, MANICURES E AFINS

Art. 156 - Deverão funcionar em locais limpos e bem ventilados.

Art. 157 - O material empregado em cada usuário que potencialmente possa entrar em contato com sangue (lâminas, navalhas, alicates de unha, etc.) deverá ser descartável ou esterilizado em estufa.

CAPÍTULO XXI

DA INFRAÇÕES E PENALIDADES

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 158 - Constitui infração toda ação ou omissão contrária às disposições deste Código ou de outras leis ou atos baixados pelo Governo Municipal no uso do seu poder de polícia.

Art. 159 - Será considerado infrator todo aquele que cometer, mandar, constranger ou auxiliar alguém a praticar infração e ainda, os encarregados da execução das Leis que, tendo conhecimento da infração, deixaram de autuar o infrator.

SEÇÃO II

DAS PENALIDADES

Art. 160 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabível, as infrações serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

I - advertência ou notificação preliminar;
II - multa;
III - apreensão de produtos;
IV - inutilização de produtos;
V - proibição ou interdição de atividades, observando a legislação federal a respeito;
VI - cancelamento de alvará de licença do estabelecimento.

Art. 161 - A pena, além de impor a obrigação de fazer ou desfazer, será pecuniária e constituirá em multa, observados os limites estabelecidos neste código.

Art. 162 - As multas terão o valor de 1, 5 ou 10 vezes a Unidades Fiscal (UF) vigente no Município.

Art. 163 - A multa será judicialmente executada se imposta de forma regular e pelos meios hábeis, se o infrator se recusar a satisfazê-la no prazo legal.

Parágrafo Único - A multa não paga no prazo regulamentar será inscrita em dívida ativa.

Art. 164 - 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 de infração;
II - as suas circunstâncias atenuantes ou agravantes;
III - os antecedentes do infrator, com relação às disposições deste código.

Art. 165 - Nas reincidências as multas serão cominadas em dobro.

Parágrafo Único - Reincidente é o que violar preceito deste Código por cuja infração já tiver sido autuado e punido.

Art. 166 - As penalidades a que se refere este Código não isentam o infrator da obrigação de reparar o dano resultante da infração, na forma do **Art.** 159 do Código Civil.

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

Art. 167 - Nos casos de apreensão, o material apreendido será recolhido ao depósito da Prefeitura; quando a isto não se prestar ou quando a apreensão se realizar fora da cidade, poderá ser depositado em mãos de terceiros, ou do próprio detentor, se idôneo, observadas as formalidades legais.

§ 1° - A devolução do material apreendido só se fará depois de pagas as multas que tiverem sido aplicadas e de indenizada a Prefeitura das despesas que tiverem sido feitas com a apreensão.

§ 2° - No caso de não ser retirado dentro de 60 (sessenta) dias, o material apreendido, será vendido em hasta pública pela Prefeitura, sendo aplicada a importância apurada na indenização das multas e despesas de que trata o parágrafo anterior e entregue saldo ao proprietário, mediante requerimento devidamente instruído e processado.

§ 3° - No caso de material ou mercadoria perecível, o prazo para reclamação ou retirada será de 24 (vinte e quatro) horas; expirado esse prazo, se as referidas mercadorias ainda se encontrarem próprias para o consumo humano, poderão ser doadas a instituições de assistência social e no caso de deteriorização, deverão ser inutilizadas.

Art. 168 - Não são diretamente passíveis das penas definidas neste Código:

I - os incapazes na forma da Lei;
II - os que se forem coagidos a cometer a infração.

Art. 169 - Sempre que a infração for praticada por qualquer dos agentes a que se refere o artigo anterior, a pena recairá:

I - sobre os pais e tutores sob cuja guarda estiver o menor;

II - sobre o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver o louco;
III - sobre aquele que der causa a contravenção forçada.

SEÇÃO III

DA NOTIFICAÇÃO PRELIMINAR

Art. 170 - Verificando-se infração a Lei ou regulamento municipal, e sempre que se constate não implicar em prejuízo iminente para a comunidade, será expedida, contra o infrator, notificação preliminar, estabelecendo-se um prazo para que este regularize a situação.

§ 1° - O prazo para a regularização da situação não deve exceder o máximo de 30 (trinta) dias e será arbitrado pelo agente fiscal, no ato da notificação.

§ 2° - Decorrido o prazo estabelecido, sem que o notificado tenha regularizado a situação apontada, lavrar-se-á o respectivo auto de infração.

Art. 171 - A notificação será feita em formulário descartável do talonário aprovado pela Prefeitura. No talonário ficará cópia a carbono com o "ciente" do notificado.

Parágrafo Único - No caso de infrator analfabeto, fisicamente impossibilitado ou incapaz na forma da lei ou, ainda, se recusar a apor o "ciente", o agente fiscal indicará o fato no documento de fiscalização, ficando assim justificada a falta de assinatura do infrator.

SEÇÃO IV

DOS AUTOS DE INFRAÇÃO

Art. 172 - Auto de infração é o instrumento por meio do qual a autoridade municipal caracteriza a violação das disposições deste Código e de outras leis, decretos e regulamentos do município..

Art. 173 - Dará motivo à lavratura do auto da infração qualquer violação das normas deste código que for levada ao conhecimento do Prefeito, ou outra autoridade municipal, por qualquer servidor municipal ou qualquer quer presenciar, devendo a comunicação se acompanhada de prova ou devidamente testemunhada.

Art. 174 - É autoridade para confirmar os autos de infração e arbitrar multas, o Prefeito e funcionário a quem o Prefeito delegar essa atribuição.

Art. 175 - Nos casos em que se constate perigo iminente para a comunidade, será lavrado auto de infração, independentemente de notificação preliminar.

Art. 176 - Os autos de infração obedecerão a modelos especiais elaborados de acordo com a Lei e aprovados pelo Prefeito.

Parágrafo Único - Observar-se-ão, na lavratura do auto de infração, os mesmos procedimentos do Art. 179, previsto para a notificação.

SEÇÃO V

DA REPRESENTAÇÃO

Art. 177 - Quando incompetente para notificar preliminarmente ou para autuar, o servidor municipal deve, e qualquer pessoa pode, representar contra ação ou omissão contrária a disposição deste Código ou de outras Leis e regulamentos de posturas.

§ 1° - A representação far-se-á por escrito; deverá ser assinada e mencionará, em letra legível, o nome, a profissão e o endereço do seu autor, e será acompanhada de provas, ou indicará os elementos desta e mencionará os meios ou as circunstâncias em razão das quais se tornou conhecida a infração.

§ 2° - Recebida a representação, a autoridade competente providenciará imediatamente as diligências para verificar respectiva veracidade, e, conforme couber, notificará preliminarmente o infrator, autuá-lo-á ou arquivará a representação.

SEÇÃO VI

DO PROCESSO DE EXECUÇÃO

Art. 178 - O infrator terá o prazo de 7 (sete) dias para apresentar defesa, devendo fazê-la em requerimento dirigido ao Prefeito.

Parágrafo Único - Não caberá defesa contra notificação preliminar.

Art. 179 - Julgada improcedente o não sendo a defesa apresentada no prazo previsto, será imposta a multa ao infrator, o qual será intimado a recolhê-la dentro do prazo de 5 (cinco) dias.

CAPÍTULO XXII

DISPOSIÇÃO FINAL

Art. 180 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 181 - Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

Domingos Martins, 15 de dezembro de 1995.

ALFREDO MEYER
Prefeito Municipal