

LEI Nº 082
DE 13 DE MAIO DE 1.994.

INSTITUI O CÓDIGO DE POSTURAS
SANITÁRIAS DO MUNICÍPIO DE ILHA
COMPRIDA, E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.

ANTÔNIO MÁRCIO RAGNI DE CASTRO LEITE, Prefeito Municipal de Ilha Comprida, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, FAZ SABER que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei :

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

- Art.1º- Fica instituído o Código de Posturas Sanitárias do Município de Ilha Comprida.
- Art.2º- Este Código tem como finalidade instituir as normas disciplinadoras de higiene pública, e as ações de fiscalização, licenciamento e funcionamento dos estabelecimentos comerciais, industriais de gêneros alimentícios e de produtos e serviços relacionados à saúde.
- Art.3º- Ao Prefeito e servidores públicos municipais, inclusive aos funcionários comissionados pertencentes ao Quadro da Secretaria de Estado da Saúde, no âmbito de suas atribuições, compete cumprir e fazer cumprir as prescrições deste Código.
- Art.4º- Para a execução das ações fiscalizadoras de promoção e preservação da saúde pública, através de sua equipe da Vigilância Sanitária, sempre que julgar prioritário, solicitará pareceres dos órgãos a nível Federal e Estadual envolvidos no processo de municipalização e do saneamento.
- Art.5º- Toda a pessoa física ou jurídica, sujeita às prescrições deste Código, fica obrigada a facilitar por todos os meios, a fiscalização sanitária municipal no desempenho de suas funções legais.

TÍTULO II
SANEAMENTO AMBIENTAL
CAPÍTULO I

Art.6º- O saneamento ambiental, e o controle da poluição do meio Ambiente, água, ar e solo, nesta parte do Código, serão tratados em normas técnicas especiais, tudo conforme preceitos estabelecidos no Código Sanitário Estadual ou da Defesa ao Meio Ambiente, em vigor.

PARÁGRAFO ÚNICO- Quando a poluição do meio ambiente -água, ar e solo, oferecer perigo eminente à saúde, a autoridade sanitária municipal, através do setor competente, alertará a CETESB, para as providências cabíveis.

Art.7º- Todo e qualquer serviço de coleta e disposição de esgoto e dos poços de suprimento de água, em locais que não dispuserem a rede pública regular, deverão sujeitar-se e atender a fiscalização sanitária que levará em conta os projetos previamente aprovados pelo órgão técnico responsável em aprová-los.

TÍTULO III SANEAMENTO DO MEIO

CAPÍTULO I CONSERVAÇÃO, ASSEIO E HIGIENE DAS HABITAÇÕES

Art.8º- No Município deverá ser estabelecido pelo Poder Público, as zonas residenciais, comerciais, industriais, institucionais, de uso público e misto, de modo a regulamentar o uso da área e as dimensões máximas, relativas e absolutas das construções.

Art.9º- O inquilino e/ou proprietário de imóvel habitado ou não, são obrigados a conservar em perfeito estado de conservação e higiene seus quintais, pátios dos prédios ou terrenos.

Art.10- É terminantemente proibido acumular, nos pátios e quintais de quaisquer propriedade na área urbana, lixo, restos de cozinha, estrumes, animais mortos e resíduos de qualquer natureza.

Art.11- É dever de qualquer inquilino ou proprietário reclamar a autoridade sanitária competente, vistoria em edificações vizinhas que, no seu entender estejam sendo construídas ou utilizadas contra a expressa determinação deste Código e, em qualquer caso em que as condições de saúde, sossego e comodidade possam a vir a ser afetadas.

CAPÍTULO II SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

- Art.12- Toda e qualquer solução individual para abastecimento de água estará sujeito a aprovação e fiscalização da autoridade sanitária competente.
- Art.13- Qualquer forma de captação de água de mananciais subterrâneos, utilizados individual ou comunitariamente para consumo humano, deverão ter proteção sanitária adequada, sendo de que sua conservação, manutenção e operação deverão obedecer as normas e especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas -ABNT-.
- Art.14- A qualidade da água proveniente de mananciais subterrâneos, utilizada para consumo humano, deverá atender as normas e o padrão de potabilidade da água estabelecido pela autoridade sanitária competente.
- Art.15- Os poços cuja água seja considerada imprópria para consumo humano e que não satisfaçam as exigências deste Código e suas normas técnicas especiais, deverão ser lacrados de forma sanitariamente adequada, uma vez esgotadas todas as formas de recuperação do poço.
- Art.16- Nos reservatórios prediais deverão:
- I- existir absoluta impossibilidade de acesso ao seu interior, de elementos que possam poluir ou contaminar a água;
 - II- existir absoluta facilidade de inspeção e limpeza;
 - III- possuir tampa removível ou aberta para inspeção e limpeza;
 - IV- ter o extravasador dotado de canalização e limpeza, bem como de telas ou outros dispositivos contra a entrada de pequenos animais no reservatório.
- PARÁGRAFO ÚNICO- É obrigatório a limpeza e desinfecção periódica dos reservatórios prediais, na forma indicada pela autoridade sanitária, inclusive anotar em local visível a data da última limpeza.
- Art.17- A fossa séptica ou similares deverão ser sempre de tipos aprovados pelo órgão competente, sempre em observância ao padrão da Associação Brasileira de Normas Técnicas -ABNT-, bem como serem construídas em áreas não cobertas do terreno, e dotadas de Filtro Anaeróbico ou similar, de modo que amenize ou evite a contaminação do lençol freático.
- Art.18- As fossas sépticas ou similares, deverão ser obrigatoriamente limpas, uma vez a cada ano, no mínimo.

Art.19- No planejamento e instalação de uma fossa séptica ou similar, deve ser dada atenção aos meios de evitar a proliferação de insetos e mau cheiro.

CAPÍTULO III DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES MULTI-FAMILIARES

Art.20- Aplicam-se aos prédios de apartamentos, hotéis, pousadas e estabelecimentos congêneres, as normas estabelecidas às habitações no que lhes couber e complementadas pelo disposto neste capítulo.

Art.21- Os prédios de apartamentos, hotéis, pousadas e estabelecimentos congêneres, deverão observar as seguintes prescrições de higiene;

- I- lavarem louças e talheres em água corrente, não sendo permitida, sob qualquer pretexto ou hipótese a lavagem em baldes, tonéis ou vasilhames;
- II- assegurarem que a higienização das louças e talheres seja feita com água fervente;
- III- preservarem o uso individual dos guardanapos e das toalhas;
- IV- guardarem as louças e talheres em armários, com portas e suficientemente ventilados, não podendo ficar expostos a poeiras e insetos;
- V- guardarem as roupas servidas em depósitos apropriados;
- VI- conservarem as cozinhas, copas e dispensas devidamente asseadas e em condições higiênicas;
- VII- manterem os banheiros, antecâmaras, pias e acessórios permanentemente limpos.

Art.22- Os prédios de apartamentos, hotéis, pousadas e estabelecimentos congêneres, que forneçam alimentação, deverão obedecer as disposições, no que lhes couber, relativas a estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios.

Art.23- As instalações sanitárias de uso geral deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes.

Art.24- Os setores de trabalho das edificações referidas neste capítulo, deverão receber pintura externa e interna, sempre que sejam necessários retomarem suas condições de asseio, higiene e estética.

Art.25- Os hotéis, pensões, apartamentos de aluguéis e estabelecimentos congêneres, deverão ter suas instalações dedetizadas anualmente.

PARÁGRAFO ÚNICO- O comprovante de dedetização, expedido por firma especializada, deverá ser afixado em local próprio e visível ao público.

Art.26- Os dormitórios quando não dispuserem de instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados de lavatórios com água corrente.

§.1º- As rouparias utilizadas nos apartamentos, hotéis, estabelecimentos congêneres, deverão ser limpas e desinfetadas.

§.2º- As rouparias utilizadas nos quartos de banho, deverão ser individuais e posteriormente lavadas e desinfetadas.

CAPÍTULO IV DOS CLUBES NOTURNOS, SALÕES DE BAILES, ESTABELECIMENTOS DE DIVERSÕES E CONGÊNERES

Art.27- Aplicam-se aos clubes noturnos, salões de bailes, estabelecimentos de diversões e congêneres, as normas estabelecidas referentes as habitações no que lhes couber, e complementadas e pelo disposto neste capítulo.

Art.28- Na localização dos clubes noturnos, salões de bailes, estabelecimentos de diversões e congêneres, a Prefeitura deverá ter sempre em vista o sossego e o decoro público.

§.1º- Nenhum estabelecimento referido no presente artigo poderá ser instalado a menos de 500 (quinhentos) metros de escolas, hospitais e templos, salvo os já existentes.

§.2º- É vedado instalar clubes noturnos, salões de bailes e estabelecimentos congêneres em prédios onde existam residências.

Art.29- Nos clubes noturnos, salões de bailes, e estabelecimentos congêneres destinados a espetáculos públicos em ambientes fechados, deverão ser atendidas as seguintes exigências:

- I- terem sempre a pintura externa e interna em boas condições, sempre que necessário, para retomar suas condições de asseio, higiene e estética;
- II- conservarem permanentemente a aparelhagem de refrigeração ou renovação de ar em perfeito estado de funcionamento;
- III- manterem as salas de espetáculo, sanitários e outras dependências rigorosamente asseadas;

- IV- manterem cortinas e tapetes em bom estado de conservação.

Art.30- Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior, também deverão dispor:

- I- terem bebedouros automáticos de água filtrada;
- II- terem as portas de saída, encimadas com a palavra “SAÍDA”, em cor vermelha, legível a distância, luminosa quando se apaguem as luzes da sala de espetáculos;
- III- Terem as portas de saída com as folhas abrindo para fora, no sentido do escoamento das salas;
- IV- terem as portas movimentadas por dobradiças de mola, sendo proibido fechos de quaisquer espécies.

CAPÍTULO V

DAS ÁREAS DESTINADAS A CAMPING, ACAMPAMENTOS, COLÔNIAS DE FÉRIAS ASSOCIAÇÕES RECREATIVAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.31- Aplicam-se aos campings, acampamentos, colônias de férias, associações recreativas, e congêneres, as normas estabelecidas referentes às habitações, no que lhes couber, e complementadas pelo disposto neste Capítulo.

Art.32- Os campings, acampamentos, colônias e associações recreativas, e estabelecimentos congêneres, deverão manter permanentemente suas instalações dedetizadas e desratizadas, e em condições de higiene e limpeza.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os locais referidos no “caput” deste artigo, também deverão indicar a solução adotada para a captação e lançamentos adequado dos resíduos sólidos.

Art.33- Quando o abastecimento de água nas áreas destinadas a camping, acampamentos e similares se fizer por água de superfície, os reservatórios serão devidamente protegidos, quando esse abastecimento se fizer por poços, estes atenderão as exigências previstas neste Código.

PARÁGRAFO ÚNICO- Nos locais onde não houver rede de água e esgoto, deverão serem indicadas, através de projetos e memoriais devidamente aprovado por órgão competente, a solução adotada, obedecendo ao disposto na NB 2723/83.

- Art.34- A qualidade da água de abastecimento, deverá ser demonstrada pelos responsáveis dos locais destinados aos campings, e congêneres, à autoridade sanitária municipal, mediante resultados de exames de laboratório oficial, semestralmente e sempre que solicitado.
- Art.35- A Prefeitura Municipal, poderá estabelecer normas regulamentares, correspondente ao formato, tamanho e localização dos receptáculos para acondicionamento adequado dos resíduos sólidos (lixo), a ser coletado pela limpeza urbana.
- Art.36- Os locais das áreas destinadas aos campings, acampamentos, e estabelecimentos congêneres, deverão dispor de instalações sanitárias, independentes para cada sexo, e em número suficiente.
- PARÁGRAFO ÚNICO- também deverão dispor de instalações adequadas para as lavagem de roupas e utensílios.

CAPÍTULO VI DA HIGIENE DA ALIMENTAÇÃO PÚBLICA

SEÇÃO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- Art.37- O policiamento da autoridade sanitária municipal, será exercida em colaboração com as autoridades Federais e Estaduais, competentes, sobre os alimentos, o pessoal que os manipula, e sobre os locais e instalações de comércio e indústria de gêneros alimentícios de acordo com as prescrições deste Código, do Código de Defesa do Consumidor, e outras legislações de base vigentes.
- §.1º- A fiscalização sanitária municipal, compreende, também os aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, fabricação, manipulação, acondicionamento, depósito, transporte, distribuição e venda de gêneros alimentícios, produtos e substâncias alimentícias em geral.
- §.2º- A fiscalização sanitária compreende, também, os locais onde se recebem, preparam, manipulam, beneficiam, acondicionam, depositam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, exponham à venda ou bem como os veículos destinados a sua distribuição ao comércio e ao consumo, não comportando exceção de dia nem de hora.
- §.3º- A fiscalização sanitária compreende, também armazéns e veículos de empresas transportadoras em que gêneros alimentícios estiverem depositados ou em trânsito, ainda que no

período noturno, bem como os domicílios onde se acharem por ventura ocultos.

Art.38- Para efeito deste Código, consideram-se gêneros alimentícios, todas as substâncias ou mistura de substâncias destinadas a fornecer ao organismo humano, os elementos necessários ao seu desenvolvimento e manipulação, incluídos também os aditivos e outras substâncias empregadas em tecnologia alimentar.

Art.39- É proibido fabricar, preparar, manipular, acondicionar, conservar, armazenar, vender, expor a venda, expedir ou dar ao consumo, gêneros alimentícios alterados, falsificados, adulterados ou impróprio ao consumo humano, nocivo à saúde pública ou que estiverem em desacordo com a legislação vigente e o Código Sanitário Estadual.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os gêneros alimentícios embutidos ou congêneres, fabricados ou preparados nos açougues ou similares, serão disciplinados por Norma Especial, do Serviço de Inspeção Municipal ou equivalente.

SEÇÃO II DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDÚSTRIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art.40- Os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, além das prescrições referentes aos locais de trabalho, e o disposto neste Capítulo, deverão atender às exigências previstas no Código Sanitário Estadual.

§.1º- Terem lavatórios e bacias sanitárias com água corrente na proporção adequada para uso dos freqüentadores e dos seus empregados;

§.2º- Terem bebedouros higiênicos com água filtrada;

§.3º- Terem torneiras e ralos adequados, dispostos de modo a facilitarem a lavagem da parte comercial e industrial do estabelecimento.

§.4º- Terem pias com ligação sifonada, cujos dejetos passarão, obrigatoriamente por uma caixa de gordura.

Art.41- Nos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão a critério da autoridade sanitária municipal, disporem obrigatoriamente de telas nas aberturas para o exterior, a fim de protegê-los contra insetos e pequenos animais.

Art.42- Os balcões e armários deverão repousar diretamente no piso, a fim de evitar penetração de poeiras e abrigo de insetos e pequenos animais nocivos à saúde.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os balcões deverão ser construídos de material liso, resistente e impermeável.

Art.43- Os fornos e correlatos dos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, que usem como combustível, lenha ou carvão, deverão ter aprovação e laudo expedido pelo órgão encarregado do controle do Meio Ambiente do Município.

Art.44- Nos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, fica proibido explorar qualquer outro ramo de comércio ou de indústria estranho a estes gêneros.

Art.45- Nos estabelecimentos comerciais de industriais e gêneros alimentícios, somente será permitida a existência de residências ou dormitórios, quando o prédio dispuser de aposentos especiais para este fim, adequadamente separados da parte comercial ou industrial, não podendo ter comunicação direta com locais destinados a manipulação, preparo, fabricação, depósito ou venda de gêneros alimentícios.

Art.46- Os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão obrigatoriamente manterem-se em rigoroso estado de asseio e higiene, inclusive serem dedetizados anualmente, e disporem de documentos que comprovem.

Art.47- Os estabelecimentos onde fabriquem gelo para o consumo humano, ou que entrem em contato com alimentos, deverão dispor de água que atenda o padrão de potabilidade em quantidade suficiente ao fim a que se destina e dotados de dispositivos e instalações adequadas, conforme normas técnicas especiais.

PARÁGRAFO ÚNICO- O controle dos dispositivos, das instalações e qualidade da água de consumo humano, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária competente.

Art.48- As áreas para instalação de estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios, deverão ser criadas por Lei Complementar do Poder Executivo.

Art.49- Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, ou afetadas de dermatoses exudativas ou esfolativas, e ferimentos visíveis ou infeccionados, não poderão lidar com gêneros alimentícios.

PARÁGRAFO ÚNICO- Nos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, nenhuma pessoa poderá ser admitida ao trabalho, ou manipular alimentos, sem dispor previamente de carteira ou atestado de saúde, expedida pela repartição sanitária competente.

Art.50- Os gêneros alimentícios, bebidas e produtos domissanitários, este último quando delegado por órgão competente, depositados ou em trânsito nos depósitos ou armazéns dos estabelecimentos, ficarão sujeitos a fiscalização da autoridade sanitária municipal, e se necessário for será solicitado coleta de amostras, para análise fiscal ou de orientação, não comportando exceção de dia nem de hora.

Art.51- No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária municipal proibir, nos locais que determinar o ingresso e a venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências.

Art.52- Os veículos de transporte de gêneros alimentícios perecíveis, deverão ser dotados de dispositivos e mecanismos que assegurem a integridade dos alimentos.

SEÇÃO III DOS SUPERMERCADOS

Art.53- Os supermercados deverão ser destinados especialmente à venda a varejo de gêneros alimentícios, subsidiariamente de auto-serviço, observadas as prescrições deste Código que lhes forem cabíveis.

§.1º- Nos supermercados os produtos alimentícios expostos a venda deverão estar obrigatoriamente acondicionados em prateleiras, recipientes ou invólucros adequados.

§.2º- Os produtos a venda devem estar dispostos adequadamente, conforme suas espécies, em prateleiras ou similares.

Art.54- Nos supermercados, é permitido o preparo ou fabricação de produtos alimentícios de qualquer natureza e a existência de açougues e peixarias, quando a natureza dos trabalhos a serem executados se enquadrarem com o processo e as condições de trabalho, obedecendo a planta física, devidamente aprovada por órgão competente, com suas respectivas especificações.

SEÇÃO IV DAS CASAS DE CARNES E PEIXARIAS

Art.55- As casas de carnes e peixarias, bem como as seções de carnes e peixes instalados no interior de outros estabelecimentos comerciais, além das normas estabelecidas no Código Sanitário Estadual em vigor, que lhes forem aplicáveis, deverão atender os requisitos mínimos de higiene:

- I- permanecerem sempre em estado de asseio absoluto e disporem de dispositivos que evitem mau cheiro;
- II- serem dotados de ralos sifonados, bem como a necessária declividade no piso que possibilitem lavagens constantes;
- III- conservarem o ralo sifonado em condições de higiene;
- IV- terem câmaras frigoríficas ou refrigeradores mecânicos automáticos, conservados em funcionamento regular e com capacidade proporcional as suas necessidades;
- V- terem os utensílios mantidos no mais rigoroso estado de limpeza;
- VI- não terem fogão, fogareiro ou aparelhos congêneres;
- VII- terem luz artificial, elétrica, incandescente ou fluorescente incolor, tanto nas dependências como nos balcões ou vitrines do estabelecimento;
- VIII- os proprietários e empregados de casas de carnes e peixarias, são obrigados a usar sempre, quando em serviço, aventais de cor clara, mantidos fechados, limpos e em condições de uso;

PARÁGRAFO ÚNICO- A inobservância de qualquer dispositivo dos itens acima, implicará em multas sanitárias diárias.

Art.56- As casas de carne e peixaria, deverão ter calhas providas ralos ao longo de todas as soleiras de forma que as águas não possam correr para o passeio.

Art.57- Nos estabelecimentos de comércio de aves abatidas, não é permitida a existência de aves vivas.

Art.58- Nas casas de carnes ou congêneres é proibida a venda de carnes previamente moídas.

Art.59- Nas peixarias é proibido o preparo e fabricação de conservas de peixes.

Art.60- Nas peixarias a limpeza e escamagem de peixes, deverão, obrigatoriamente, dispor de locais apropriados, bem como recipientes para recolher os detritos, não podendo estes, sob qualquer pretexto, ser jogado ao chão ou permanecer sobre as mesas.

Art.61- As peixarias não poderão funcionar em dependências de fábricas de conservas de pescados.

PARÁGRAFO ÚNICO- Nenhuma peixaria poderá ser instalada a menos de 500 m (quinhentos metros), de Hospitais e Pronto Socorro, salvo as já existentes.

Art.62- Nas casas de carnes fica proibido expor ou vender carnes que não sejam provenientes de matadouros frigoríficos regularmente inspecionadas e marcadas pelo órgão competente.

§.1º- A ferragem destinada a pendurar, expor e pesar carnes deverá ser de aço polido, sem pintura, ou de ferro niquelado ou similar.

§.2º- Fica proibido preparar ou manipular produtos de carnes para qualquer fim, mesmo nas suas dependências.

§.3º- Os sebos, carcaças, e outros resíduos de aproveitamento industrial, deverão ser obrigatoriamente mantidos em recipientes estanques, bem como removidos diariamente, pelos interessados.

SEÇÃO V COMÉRCIO AMBULANTE E MANIPULADORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art.63- A critério da autoridade sanitária competente, poderá não ser permitido a manipulação ou venda ambulante e em feiras de gêneros alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

§.1º- Todo comércio ambulante de gêneros alimentícios, será obrigatoriamente feito em veículos de tração manual, sendo vedado sua localização fixa, e seus equipamentos devem possuir:

- I- compartimentos providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;
- II- revestimento de material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com os alimentos;
- III- proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;
- IV- isolamento térmico no caso de venda de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos e bebidas;
- V- queimador a gás, vedado o uso de fogareiro a querosene e o uso de lenha ou carvão e sistema de exaustão para os trailers;

- VI- pintura em tonalidades claras;
- VII- possuir compartimentos para guarda de alimentos adequados à características de conservação dos mesmos, de modo que impeçam a contaminação por contato e à prova de poeira, insetos e roedores;
- VIII- equipamentos de refrigeração adequados, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
- IX- possuir recipientes revestidos com sacos plásticos e com tampos, para acondicionamento do lixo;
- X- possuir toldos retrátil, para trailers e barracas de feira;
- XI- possuir pia, com torneira e água corrente, para trailers;
- XII- possuir tanque para recolhimento de efluentes da pia, com capacidade mínima de 200 (duzentos) litros, removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, esses efluentes serão esgotados no bueiro ou na outra medida sanitariamente adequada, para trailers;
- XIII- os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sanduíches, devem ser providos de compartimento com tampa e as superfícies que entrem em contato direto com os alimentos devem ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com separação para o pão e recheio, este último deve ser mantido em recipiente isotérmico, em temperatura adequada as suas características;
 - a) recheio frio: de 0° a 10° graus centígrados;
 - b) recheio quente: acima de 65°, graus centígrados.

§.2º- Os equipamentos destinados ao comércio de pescados, miúdos, vísceras, aves abatidas, frios e embutidos, devem ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, cantos arredondados e dotados de dispositivos que permitam o escoamento e recolhimento da água provenientes do gelo.

- I- os equipamentos de que trata o parágrafo anterior devem ser dotados de vitrines, os produtos devem permanecer a vista do consumidor e em temperatura adequada, sendo:
 - a) pescados: até 4°, 5° centígrados;
 - b) demais produtos: até 6° centígrados.

§.3º- Os frios e embutidos devem estar embalados, rotulados e com número de registro no órgão competente (SIF), quando for o caso, ou com o respectivo comprovante de origem, em se tratando de produtos não embalados, não sendo permitido o retalhamento desses produtos, para venda ao consumidor.

§.4º- As frutas e hortaliças devem apresentarem-se sempre limpas e frescas, e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor.

§.5º- Os alimentos semi-preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual.

§.6º- No comércio de alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos, entre outros.

§.7º- Todos os equipamentos dos ambulantes devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Art.64- O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável, dentro dos padrões de potabilidade.

PARÁGRAFO ÚNICO- Sempre que solicitado pela autoridade sanitária competente, o responsável pelo comércio ambulante deve apresentar comprovante da origem do gelo, usado para o consumo e aquele que entre em contato com os alimentos.

Art.65- Produtos como condimentos, molhos, temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachet individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido.

Art.66- As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de sucos, refrigerantes e congêneres.

Art.67- Manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes, for necessário.

Art.68- Manter afixado em local visível ao público e pronto para apresentação, a licença de funcionamento do veículo ou equipamento, à disposição da autoridade sanitária competente.

Art.69- No comércio ambulante de gêneros alimentícios, fica proibida a venda de refeições e porções prontas para o consumo.

PARÁGRAFO ÚNICO- No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem no caso de sanduíche e congêneres.

Art.70- No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato direto dos mesmos com jornais, papéis coloridos, impressos, papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outros materiais de embalagens que possam contaminá-los.

Art.71- Os manipuladores de alimentos e ambulantes não podem exercer suas atividades, quando acometidos de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exudativas ou esfolativas e ferimentos visíveis ou infeccionados.

Art.72- Os ambulantes devem usar uniformes compostos de gorro ou rede, protegendo todo o cabelo e guarda-pó ou avental de cor clara, mantidos fechados, limpos e em condições de uso.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os ambulantes devem manter rigorosa higiene pessoal, observando-se:

- I- unhas limpas e curtas;
- II- cabelos e barba feitos ou aparados;
- III- não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, cuspir, comer, palitar dentes, enquanto estiver lidando com alimentos;
- IV- as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso de sanitário

Art.73- Ao comércio ambulante de gêneros alimentícios, compete aguardar a vistoria sanitária competente, e a liberação do Alvará de Funcionamento, para início de suas atividades, sob pena de multas ou interdição dos produtos e equipamentos.

Art.74- As barracas ou similares de comércio de gêneros alimentícios existentes, e não legalizáveis, terão o prazo de 60 (sessenta) dias, para sua desativação definitiva, ou adaptação conforme normas sanitárias correspondentes.

PARÁGRAFO ÚNICO- Neste caso, a equipe multiprofissional formada por profissionais das áreas de Saúde, Engenharia e Jurídico do Município, apresentarão laudo substanciado ao Poder Executivo, para as providências necessárias.

SEÇÃO VI
DOS RESTAURANTES, PANIFICADORAS, LANCHONETES,
CHURRASCARIAS, PIZZARIAS, CAFÉS, BARES, MERCEARIAS
E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.75- As panificadoras, restaurantes, lanchonetes, churrascarias, pizzarias, cafês, bares, mercearias e estabelecimentos congêneres, deverão observar as seguintes prescrições de higiene:

- I- disporem obrigatoriamente e a vista do público, recipientes revestidos com sacos plásticos, para acondicionamento do lixo, e providos de tampos;
- II- lavarem louças e talheres em água corrente, não sendo permitida, sob qualquer hipótese ou pretexto, a lavagem em baldes, tonéis ou vasilhames;
- III- assegurarem que a higienização das louças e talheres seja feita com água fervente;
- IV- preservarem o uso individual dos guardanapos e das toalhas;
- V- guardarem as louças, talheres e outros instrumentos de uso, em armários, com portas suficientemente ventilados, não podendo ficar expostos à poeiras e insetos;
- VI- guardarem as roupas servidas em depósitos apropriados;
- VII- conservarem a cozinha, copa, depósito, sala de manipulação e congêneres, devidamente asseadas e em condições higiênicas;
- VIII- manterem os banheiros, pias e lavatórios, permanentemente limpos;
- IX- os manipuladores de alimentos devem usar uniforme composto de gorro ou rede, protegendo todo o cabelo e avental de cor clara mantidos fechados, limpos e em condições de uso.

PARÁGRAFO ÚNICO- A inobservância de qualquer dispositivo dos itens acima, implicará em multas sanitárias, e quando for o caso, em interdições parcial ou total do estabelecimento.

Art.76- As panificadoras, padarias e congêneres, deverão obrigatoriamente atender o seguinte, sob pena de multa:

- I- usarem para o manuseio dos produtos alimentícios semi-preparados ou preparados, pegadores ou instrumentos adequados, vedado o uso por contato manual;
- II- os produtos alimentícios semi-preparados ou preparados de consumo imediato, deverão estarem sempre, em local limpo, protegidos e à vista do consumidor.

Art.77- Todos os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão ter na dependência destinada ao depósito dos

produtos, e sobre o piso, estrado de madeira que fique a 0,20 (vinte) centímetros, no mínimo, acima do referido piso.

Art.78- Todos os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios cuja natureza acarrete longa permanência do público deverão dispor no mínimo, instalações sanitárias adequadas para ambos os sexos dos seus freqüentadores.

Art.79- Os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, que mantenham serviços de lanches e refeições, deverão obrigatoriamente possuir também copa-quente e cozinha instaladas de modo que hajam dispositivos para retenção de gorduras em suspensão.

SEÇÃO VII DEPÓSITO E CRIADOURO DE OSTRAS, MARISCOS E CONGÊNERES

Art.80- É obrigatório a qualquer pessoa física ou jurídica que deposite, exponha ou venda ostras, mariscos e congêneres, facilitar sempre que solicitado, pelas autoridades sanitárias competentes, a colheita de amostras dos alimentos para fins exclusivos de análise laboratorial de controle.

Art.81- É terminantemente proibido aos produtores o depósito ou criadouro de ostras, mariscos e congêneres, em locais com riscos de contaminação por resíduos, em áreas de influência da disposição de esgotos.

PARÁGRAFO ÚNICO- Compete a autoridade sanitária municipal em conjunto com os demais órgãos envolvidos no Saneamento, o cadastramento, controle e fiscalização desses gêneros na região costeira.

SEÇÃO VIII LOCAIS DE TRABALHO

Art.82- As paredes dos locais de trabalho deverão ser pintadas com pintura lavável ou revestidas com material cerâmico vidrado ou equivalente, bem como mantidos em estado de limpeza suficiente e sem umidade aparente.

Art.83- Os pisos dos locais de trabalho deverão ser impermeabilizados e protegidos contra a umidade.

Art.84- As coberturas dos locais de trabalho deverão assegurar impermeabilização contra chuvas e proteção suficiente contra insolação excessiva.

Art.85- A autorização para instalação de estabelecimentos de trabalho em edificações já existentes é de competência do Setor de Engenharia Municipal, sem prejuízo da competência da autoridade sanitária municipal.

Art.86- As águas provenientes da lavagem de utensílios e dos locais de trabalho deverão ser lançadas no ramal coletor de esgoto ou ter outra destinação adequada, conforme preceitos sanitários.

PARÁGRAFO ÚNICO- É vedado o lançamento de águas residuárias nos logradouros públicos. Os infratores estarão sujeitos às multas sanitárias.

Art.87- As instalações individuais ou coletivas de fossas em geral dos locais de trabalho, só serão permitidas onde não existir rede de esgoto público.

PARÁGRAFO ÚNICO- Nas instalações de fossas sépticas ou similares e sistemas complementares de absorção dos resíduos, deverão ser observadas as exigências do Código Sanitário Estadual, em vigor, sendo terminantemente proibido seu lançamento ou escoamento no logradouro público, orla da praia, rio, riacho, lagoa, calçada, rua, caminho e congêneres.

Art.88- Todos os locais de trabalho, deverão dispor de recipientes para lixo, adequados com tampa, disposto em local pré estabelecido, para a coleta do serviço público municipal.

PARÁGRAFO ÚNICO- O local pré estabelecido referido no “caput” deste artigo, será disciplinado por Ato do Poder Executivo.

Art.89- Nos locais de trabalho, onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem gêneros alimentícios, é proibido sob pena de multa:

- I- fumar;
- II- varrer a seco;
- III- permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais;
- IV- permitir a permanência de pessoas estranhas às atividades de manipulação e venda de produtos alimentícios.

Art.90- Todo local de trabalho deverá dispor de reservatório de água potável em quantidade suficiente ao fim a que se destina, inclusive deverá existir absoluta facilidade de inspeção e de limpeza desses reservatórios.

PARÁGRAFO ÚNICO- O reservatório supra mencionado, deverá dispor também, de tampa removível e dispositivos que não permitam a entrada de pequenos animais ou de elementos que possam poluir ou contaminar a água.

Art.91- Os proprietários dos locais de trabalho, em geral; deverão obrigatoriamente conservar em perfeito estado de conservação e higiene as áreas descobertas, pátios e terrenos.

CAPÍTULO VII DOS POÇOS DE SUPRIMENTO DE ÁGUA

Art.92- As perfurações e instalações de poços freáticos, artesianos ou semi-artesianos em edificações em geral, novas ou reformadas, deverão atender os dispositivos, no que lhes couber do Código Sanitário Estadual, inclusive seus projetos deverão ser submetidos à apreciação da Divisão de Engenharia competente.

§.1º- Cabe a autoridade sanitária competente a fiscalização, controle dos reservatórios e instalações de água de consumo humano.

§.2º- Os reservatórios de água deverão ser periodicamente limpos.

Art.93- Os prédios públicos com sistema de suprimento de água por poços, deverão obrigatoriamente sujeitar-se ao controle da autoridade sanitária competente.

§.1º- A água distribuída, principalmente para consumo humano, deverá ser previamente tratada canalizada e acondicionada em reservatórios adequados, conforme normas sanitárias.

§.2º- Não é permitida a passagem de tubulações de água potável ou tratada pelo interior de fossas e caixas de inspeção de esgoto.

CAPÍTULO VIII DAS INSTALAÇÕES E USO DAS FOSSAS

Art.94- As instalações e uso das fossas em geral, em edificações em geral, novas ou reformadas, deverão atender os dispositivos no que lhes couber, do Código Sanitário Estadual, inclusive atender aos projetos-tipos padronizados pelo poder público municipal, ou aqueles

projetos considerados satisfatório e adequado, tendo em vista a minorar as probabilidades de poluição da água do subsolo.

§.1º- As fossas em geral e instalação que não satisfaçam as exigências sanitárias, inclusive as existentes, deverão obrigatoriamente atender as exigências dispostas no caput deste artigo, sob pena de multas sanitárias.

§.2º- A área que circunda a fossa, mínimo de 2,00 metros quadrados, dever ser livre de vegetação, lixo, restos de resíduos de qualquer natureza.

Art.95- As empresas que operam na atividade de limpeza de fossas, deverão ser autorizadas a funcionar pela autoridade sanitária competente.

§.1º- Os efluentes provenientes de caminhões limpa fossas, deverão ter seu local de lançamento e destino final dos resíduos, autorizados pelo órgão sanitário competente.

§.2º- Toda vez que for necessário, o serviço de fiscalização sanitária municipal, poderá solicitar a documentação, referida no “caput” deste artigo, para averiguação.

CAPÍTULO X DAS PISCINAS DE USO PÚBLICO E COLETIVO RESTRITO

Art.96- As piscinas de uso público e coletivo restrito são aquelas usadas pelos condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis, campings e congêneres, que além de observarem rigorosamente os preceitos de higiene, deverão também atender os requisitos especificados no Código Sanitário Estadual, em vigor.

§.1º- O memorial descritivo e projetos para construção, reconstrução ou reforma de piscinas e instalações anexas, deverão inicialmente terem os projetos aprovados pela Divisão de Engenharia competente.

§.2º- As piscinas de uso coletivo restrito e público, seus acessórios e equipamentos, ficam sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária municipal, que levará em conta os projetos e memoriais aprovados, bem como os locais deverão dispor do necessário Alvará de Funcionamento, expedido pela autoridade sanitária, que deverá ser renovado anualmente.

§.3º- É obrigatório o exame médico prévio para os usuários e que deverão ser atualizados a cada 06 (seis) meses.

§.4º-Na entrada da área do tanque deve existir um fiscal do estabelecimento para inspeção dos usuários, e observando o regulamento disciplinar de uso das piscinas.

CAPÍTULO X DA PROIBIÇÃO DE ANIMAIS NO PERÍMETRO URBANO

Art.97- É vedada a criação de quaisquer animais que por sua espécie e quantidade, possam ser causa de insalubridade ou de incômodo à vizinhança.

§.1º-É terminantemente proibido a criação de eqüinos, caprinos, bovinos, suínos e ovinos na área urbana do Município.

§.2º-As criações existentes descritas no “caput” deste artigo, deverão ser removidas dentro do prazo a ser estabelecidas pela autoridade sanitária, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

Art.98- É proibida a permanência de animais nos logradouros públicos.

Art.99- Os animais encontrados soltos em logradouros públicos tais como ruas, praças, parques, estradas, caminhos ou outros, serão recolhidos, de imediato, ao depósito Municipal, salvo se, no momento da apreensão, estiver presente o proprietário do animal.

§.1º-O proprietário do animal, estando presente, será notificado para conduzi-lo preso a lugar seguro.

§.2º-O serviço de vigilância sanitária comunicará ao Setor de Administração de Serviços para que se proceda a imediata apreensão e recolhimento do animal ao depósito municipal.

§.3º-Será requisitado auxílio Policial Militar no caso resistência à ordem do Agente Fiscal Municipal.

Art.100- Recolhido o animal ao depósito Municipal, o agente fiscal elaborará relatório do ocorrido mencionando local, dia e hora da apreensão, descrevendo e individualizando o animal apreendido.

PARÁGRAFO ÚNICO- O relatório de que trata o “caput” deste artigo, será emitido em 03 (três) vias sendo:

- a) a primeira, remetida ao superior hierárquico do agente fiscal;
- b) a segunda, remetida com a notificação, se conhecido, ao proprietário, do animal apreendido;

- c) a terceira, para controle da entrada e da retirada do animal do depósito municipal.

Art.101- O animal recolhido ao depósito municipal deverá ser retirado no prazo máximo de 03 (três) dias contados do dia seguinte ao da apreensão, mediante o pagamento da taxa de manutenção e multa.

§.1º- Não retirado, será o animal avaliado ao preço de mercado e vendido em haste pública, iniciando-se o lance pelo valor de avaliação.

§.2º- O leilão será procedido de edital afixado no átrio do Paço Municipal e, facultativamente, publicado em periódico de circulação local ou regional.

Art.102- Vendido em leilão, o comprador efetuará, no ato, o depósito de 40% (quarenta por cento) do valor lançado, quitando o saldo nas 48 (quarenta e oito) horas subsequentes e antes da liberação, pela Prefeitura, do animal leilado.

PARÁGRAFO ÚNICO- O proprietário poderá, antes da quitação total do preço pelo comprador requerer a liberação do animal apreendido mediante o pagamento da multa e dos valores devidos pela apreensão, transporte, alimentação e guarda do animal, bem como das despesas administrativas decorrentes da hasta pública.

Art.103- O leilão será administrativo e o avaliador e o leiloeiro, receberão o equivalente a 5% (cinco por cento) sobre o valor da arrecadação, salvo se forem funcionários da Municipalidade.

PARÁGRAFO ÚNICO- Do leilão será lavrado auto circunstanciado, em três vias, indicando, além de outras informações, o preço, o valor do depósito provisório, e qualificação do comprador e seu endereço.

Art.104- A diferença entre o valor obtido em leilão e o dispêndio pela Municipalidade, será depositado em caderneta de poupança, em instituição financeira estadual, em conta especial, em nome da Prefeitura Municipal de Ilha Comprida e à disposição do Prefeito em exercício.

PARÁGRAFO ÚNICO- A diferença de que trata o “Caput” deste artigo, ficará a disposição do proprietário do animal, revertendo para a Assistência Social Municipal, após decorrido esse prazo.

Art.105- Os animais não vendidos ou não passíveis de venda em hasta pública, serão encaminhados à Sociedade Protetora dos Animais ou sacrificados, se portadores de doenças que ponha em risco a saúde pública.

Art.106- A reincidência da infração determinará, além das sanções administrativas, as estabelecidas pelas leis penais.

CAPÍTULO XI DA INSTALAÇÃO E USO DOS COLETORES DE LIXO

Art.107- Em cada prédio habitado ou utilizado é obrigatório o acondicionamento do lixo em vasilhames apropriados providos de tampos ou sacos plásticos bem como dispostos na via pública, de modo que dificulte a ação dos animais e sua manutenção em boas condições de utilização e higiene, sob pena de multas sanitárias.

Art.108- Todo vasilhame para coleta de lixo deverá observar às normas estabelecidas pelo órgão competente da Prefeitura.

§.1º-O vasilhame para coleta do lixo deverá ser diariamente desinfetado.

§.2º-É vedado o uso de recipientes de madeira ou de papelão para acondicionamento dos detritos.

CAPÍTULO XII DA HIGIENE DOS UTENSÍLIOS, VASILHAMES E OUTROS MATERIAIS

Art.109- Os utensílios, aparelhos, vasilhames e outros materiais, empregados no preparo, fabricação, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, depósito conservação e venda de gêneros alimentícios deverão ser de materiais próprios e adequados para o uso, e mantidos em perfeito estado de limpeza, higienização e conservação, conforme o previsto neste Código.

CAPÍTULO XIII DO REGISTRO E ROTULAGEM DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art.110- Todo alimento somente será exposto ao consumo humano ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente.

PARÁGRAFO ÚNICO- Todo gênero alimentício que não estiver de acordo com as prescrições legais de procedência, rotulagem e registro, incidirão em multas sanitárias e apreensão do produto, tudo conforme prescrição desta Lei, do Código Sanitário Estadual e em observância aos direitos do consumidor.

TÍTULO IV REPRESSÃO ÀS INFRAÇÕES E PENALIDADES DE NATUREZA SANITÁRIA

CAPÍTULO I DAS DEPENDÊNCIAS

Art.111- Ao Diretor de Departamento de Saúde, Supervisor da Vigilância Sanitária, Chefe de Seção de Saúde, agente de saneamento e demais funcionários comissionados e credenciados, pertencentes ao quadro especial da Saúde no Município, no exercício de suas funções fiscalizadoras, tem competência para cumprir às disposições deste Código.

CAPÍTULO II DA FISCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAL, INDUSTRIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E SERVIÇOS RELACIONADOS À SAÚDE

Art.112- Para efeito da fiscalização sanitária municipal, os proprietários de estabelecimentos comerciais ou industriais de gêneros alimentícios ou de serviços relacionados à saúde deverão obrigatoriamente, conservar o Alvará de Registro Sanitário ou Certificado de Vistoria Sanitária, em lugar próprio e visível ao público, sob pena de multa.

§.1º- Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos referidos no “Caput” deste artigo, deverão zelar pela conservação dos documentos sanitários.

§.2º- Todas as visitas de inspeção de rotina, serão anotadas em fichas próprias de serviço diário, que conterá ocorrências sanitárias, a ciência do proprietário ou responsável ou empregado do estabelecimento.

Art.113- Todo estabelecimento comercial fixo, provisório ou ambulante de gêneros alimentícios, com atividades na Orla da Praia, Porto da Balsa do Boqueirão Sul e Norte e Áreas de influências, neste Município, somente serão licenciados e autorizados, mediante Lei Complementar do Poder Executivo Municipal.

Art.114- Nos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, os proprietários e empregados, serão obrigados, sob pena de multa, a:

- I- apresentar anualmente, a respectiva carteira ou atestado de saúde, expedida pela repartição competente, para a necessária revisão;
- II- usar vestuário adequado a natureza do serviço, durante o período de trabalho;
- III- manter rigoroso asseio individual;
- IV- manter unhas limpas e curtas;
- V- usarem para manuseio dos alimentos semi-preparados ou preparados, pegadores ou instrumento apropriados, vedado o contato manual.
- VI- manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes forem necessárias.

Art.115- Os veículos de transporte de gêneros alimentícios, deverão dispor de Certificado de Vistoria, qual será concedido pela autoridade sanitária, após a competente inspeção sanitária.

Art.116- Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicione produtos relacionados à saúde, é proibido ter em seu depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar os mesmos.

Art.117- Os produtos alimentícios perecíveis, deverão ser distribuídos em unidades frigoríficas apropriadas e serem dispostos de maneira a permitir a perfeita circulação de ar, ficando portanto, proibida a hiperlotação dessas unidades.

Art.118- O desrespeito ou desacato ao funcionário competente, no exercício da função ou em razão dela, será punido com multa, sem prejuízo do procedimento criminal cabível.

§.1º- Entende-se como desrespeito ou desacato, o disposto no Artigo 331 do Código Penal.

§.2º- A autoridade sanitária no desempenho de suas funções, poderá requisitar o auxílio das autoridades policiais ou militares, quando se fizer necessário.

CAPÍTULO III

TERMO DE INTIMAÇÃO OU ADVERTÊNCIA

Art.119- A intimação ou advertência terá lugar sempre que for necessário fazer cumprir quaisquer disposições deste Código.

§.1º-O termo de intimação ou advertência será lavrado em 03 (três) vias, destinando-se a 2ª via ao infrator, e as demais para o processo administrativo e conterà:

- I- nome da pessoa física ou jurídica, especificação do seu ramo de atividades e endereços;
- II- dia, mês, ano, hora e local em que foi lavrado;
- III- a disposição legal ou regulamentar infringida;
- IV- a medida sanitária exigida;
- V- o prazo para a sua execução, ou sua advertência;
- VI- nome e cargo legíveis da autoridade sanitária que expediu a intimação ou advertência e sua assinatura;
- VII- assinatura do intimado ou advertido ou na sua ausência o infrator deverá ser cientizado através de carta registrada, expedida pelo Correio ou através de edital publicado por uma só vez no Átrio Municipal.

§.2º-Os prazos para cumprimento das disposições deste Código não deverão ser superiores a 15 (quinze) dias corridos.

§.3º-Decorrido o prazo fixado e no caso do não cumprimento da intimação, será aplicada imediatamente a pena de multa.

§.4º-No prazo máximo de 03 (três) dias, corridos e nos casos em que a intimação permitir, o intimado poderá requerer ao Prefeito Municipal a dilação do prazo e ouvido o setor competente da Equipe da Vigilância Sanitária, o prazo poderá ser dilatado para cumprimento da intimação, não podendo a prorrogação exceder de período igual ao anteriormente fixado.

§.5º-No caso de despacho favorável ao recurso, cessará o expediente da intimação.

§.6º-No caso de despacho denegatório ao recurso, será imediatamente providenciado novo expediente de intimação, contando-se a continuação do prazo a partir da data de publicação do referido despacho.

§.7º-No termo de advertência, não constará prazos, o mesmo terá efeitos de advertência preliminar.

CAPÍTULO IV

DAS VISTORIAS DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

E DE SERVIÇOS À SAÚDE

Art.120- As vistorias administrativas das instalações de estabelecimentos afins, além de outras que se fizerem necessárias, para o cumprimento dos dispositivos deste Código, serão providenciadas pelo órgão competente da Prefeitura Municipal, e realizadas pela equipe do Serviço da Vigilância Sanitária Municipal.

PARÁGRAFO ÚNICO- Se o local a ser vistoriado for encontrado fechado, no dia da vistoria, far-se-á a sua intimação, que conforme o caso poderá ser expedida por carta registrada pelo Correio.

Art.121- Nenhum estabelecimento comercial e industrial ou Serviços relacionados à saúde em instalação fixa ou provisória, poderá iniciar suas atividades no Município, sem que tenha sido previamente obtido o Alvará de Registro Sanitário ou Certificado de Vistoria Sanitária, bem como a Caderneta de Controle Sanitário, ou obtido autorização de funcionamento quando for o caso, sob pena de multa sanitária, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

§.1º- O Alvará de Registro Sanitário ou o Certificado de Vistoria Sanitário, só serão expedidos após a competente vistoria e aprovação da equipe da Vigilância Sanitária e terão a validade máxima de 01 (um) ano, contados da data de sua expedição.

§.2º- A Caderneta de Controle Sanitário, conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária nas vistorias de inspeção das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

§.3º- Aos estabelecimentos que possuírem múltiplas atividades, que sejam partes de uma única razão social será fornecido um único Alvará de Funcionamento, independente da quantidade de atividades, exceto quando as diversas atividades estiverem sendo exercidas em endereços diversos.

§.4º- Quando necessário o serviço de vigilância sanitária municipal, poderá solicitar a colaboração e/ou parecer de órgão técnico do Estado, da União ou de Autarquias.

Art.122- Em toda vistoria, é obrigatório que as conclusões da equipe da vigilância sanitária, sejam substanciadas em laudo de vistoria sanitária.

§.1º- Por ocasião da vistoria, se for constatado que a edificação não foi construída de acordo com o projeto aprovado, e para o fim a que se destina, o setor da vigilância sanitária, comunicará a

Divisão de Engenharia do Município, para as devidas providências.

§.2º- Os interessados serão intimados com prazos das determinações do laudo de vistoria, para as providências necessárias, caso hajam irregularidades sanitárias a serem sanadas.

§.3º- Decorrido o prazo fixado na intimação e não tendo sido cumpridas as providências necessárias, poderá o estabelecimento vir a ser interditado parcial ou total das instalações ou qualquer outras medidas de proteção e higiene que se fizerem necessárias, por determinação da Diretoria do Departamento de Saúde, ouvida previamente a Procuradoria Jurídica do Município.

CAPÍTULO V DAS INTERDIÇÕES

Art.123- A interdição parcial ou total das instalações do estabelecimento, poderá ser aplicada quando não for atendida a intimação da Equipe da Vigilância Sanitária, referente ao cumprimento de dispositivos deste Código, levando-se em consideração o grau circunstancial da ocorrência sanitária.

Art.124- Da interdição do gênero alimentício, suspeito de alteração ou fraude, será lavrado termo respectivo da autoridade sanitária competente que, especificará em impresso próprio, as medidas que se fizerem necessárias.

§.1º- Quando o exame bromatológico indicar que o produto é próprio ao consumo, a interdição do mesmo será imediatamente levantado.

§.2º- Se o exame bromatológico indicar deteriorização, adulteração do produto, enfim, impróprio ao consumo humano, este deverá ser imediatamente inutilizado, promovendo-se as demais penalidades cabíveis.

§.3º- O dono ou detentor do produto condenado, deverá ser intimado a comparecer ao ato da inutilização, realizado no prazo máximo de 05 (cinco) dias após a emissão e conhecimento do respectivo laudo bromatológico.

§.4º- Quando o dono ou detentor do produto condenado de ocultar ou se ausentar, a inutilização será feita a sua revelia.

§.5º- Toda interdição de produto, será feita mediante a publicação de edital que será afixada para conhecimento do público no átrio Municipal.

Art.125- Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial, será lavrado termo correspondente assinado pela autoridade sanitária competente e pelo possuidor ou detentor da mercadoria e na recusa deste, será feito a sua revelia.

PARÁGRAFO ÚNICO- No ato da interdição de produtos, deverão serem colhidas 03 (três) amostras:

- a) uma destinada ao exame bromatológico;
- b) outra destinada ao dono ou detentor da mercadoria, entregue mediante recibo;
- c) a terceira para depositar em laboratório oficial competente.

CAPÍTULO VI DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art.126- Nos casos de apreensão, os produtos apreendidos serão recolhidos ao depósito da Prefeitura.

Art.127- Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los de pronto, impróprios ao consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária municipal, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art.128- Os produtos perecíveis apreendidos, poderão a critério da autoridade sanitária competente, ficar em poder do dono ou detentor da mercadoria, que deverá ficar responsável pela guarda e integridade do produto apreendido, até que ocorra a sua liberação, substanciada em laudo, pela autoridade sanitária.

§.1º- A inobservância do disposto no “Caput” deste artigo o dono ou responsável pelo produto, será multado, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

§.2º- As mercadorias ou gêneros alimentícios apreendidos e não legalizáveis, serão distribuídos às instituições assistenciais ou sociais do Município e averbadas em termo próprio, respectivamente aquelas consideradas próprias uso ao consumo.

Art. 129- Os produtos alimentícios devem estar devidamente embalados, rotulados e com o número de registro no órgão competente, ou

com seu respectivo comprovante de origem, caso contrário, serão passíveis de apreensão e multa sanitária.

CAPÍTULO VII

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO DAS INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA

Art.130- Verificada a ocorrência de quaisquer irregularidades dispostas neste Código, será lavrado de imediato, Auto de Infração, em 03 (três) vias, que conterà:

- I- dia, mês, ano, hora e lugar em que foi lavrado;
- II- nome do infrator, residência, estabelecimento ou serviço;
- III- o número, série, data e horário do termo de intimação ou advertência, quando for o caso;
- IV- descrição do fato determinante da infração;
- V- dispositivo infrigidor;
- VI- valor da multa sanitária imposta;
- VII- prazo para recolhimento da multa sanitária;
- VIII- assinatura e identificação de quem lavrou;
- IX- assinatura do infrator, sendo que no caso de recusa ou ausência, haverá averbamento no ato pela autoridade sanitária que o lavrou;

§.1º- A lavratura do auto de infração independe de testemunhas e o funcionário da equipe da vigilância sanitária, devidamente credenciado que o lavrou assume inteira responsabilidade pelo mesmo, sendo passível de penalidades, por falta grave, omissão ou excessos.

§.2º- O infrator terá o prazo de 05 (cinco) dias corridos, a partir da data da lavratura do auto de infração, para apresentar defesa, através de requerimento dirigido ao Prefeito Municipal, que ouvirá previamente o órgão competente da vigilância sanitária.

§.3º- No caso de ausência do infrator e efetivação das providências necessárias, o autuado será notificado mediante carta registrada pelo Correio, ou publicação por uma única vez, em Edital afixado no Átrio Municipal.

§.4º- No caso de desrespeito ou desacato, o funcionário competente averbará relatório circunstanciado no auto correspondente, para as devidas providências da Assessoria Jurídica Municipal.

Art.131- Transcorrido o prazo fixado no parágrafo 2º do Artigo 123, sem que tenha havido interposição de recuso ou que tenha sido julgada

improcedente a defesa apresentada pelo infrator, o mesmo deverá recolhê-la em guia própria, constante ao Auto, no máximo de 05 (cinco) dias, na conta Fundo Municipal de Saúde, sob pena de cobrança judicial, através da Assessoria Jurídica do Município.

PARÁGRAFO ÚNICO- Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária municipal, para proteção da saúde pública e nos casos de desacato ou desrespeito ao funcionário competente, as penalidades de multa, apreensão, inutilização e interdição, deverão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

Art.132- As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabível, serão punidas, alternativamente ou cumulativamente, com penalidade, de:

- I- Advertência ou intimação;
- II- Multa;
- III- Apreensão do produto, equipamento, utensílio e recipientes;
- IV- Inutilização do produto, equipamento, utensílio e recipientes;
- V- Suspensão de vendas de produtos;
- VI- Interdição do produto, equipamento, utensílio e recipiente;
- VII- Suspensão de fabricação dos produtos;
- VIII- Cancelamento de registro do produto;
- IX- Interdição parcial ou total de estabelecimento, seções, dependências e veículos;
- X- Proibição de propaganda;
- XI- Cancelamento de Alvará ou Certificado e Licenciamento de estabelecimento e ambulantes;
- XII- Doação as entidades assistências e sociais do Município, dos produtos apreendidos.

CAPÍTULO VIII

PROCESSAMENTO DAS MULTAS SANITÁRIAS

Art.133- Na infração de qualquer dispositivo deste Código relativo às Posturas e Higiene dos funcionários e manipuladores de alimentos em geral, poderão ser impostas multas sanitárias correspondentes, de 100 (cem) a 500 (quinhentas) UFIR - (Unidade Fiscal de Referência), instituída pelo Governo Federal, em vigor na data da autuação.

- I- De 100 (cem) a 1.000 (um mil) UFIR - (Unidade Fiscal de Referência), instituída pelo Governo Federal, nos casos de desacato ou desrespeito ao funcionário competente da conservação, asseio e higiene da habitações, dos depósitos de ostras e mariscos, dos poços de suprimento de água, dos clubes noturnos, salões de bailes, estabelecimentos congêneres, dos campings, acampamentos, colônia de férias, associações, apartamentos, hotéis e estabelecimentos congêneres, da alimentação pública, dos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios e serviços relacionados à saúde, das piscinas de uso público e coletivo restrito, da instalação e higiene dos sanitários, da instalação e uso das fossas em geral, da criação e permanência de animais no perímetro urbano, da higiene dos utensílios, vasilhames, equipamentos e outros materiais, da inexistência de vasilhames apropriados para a coleta de lixo ou sua manutenção em más condições de higiene e utilização, do registro, procedência e rotulagem dos produtos e gêneros alimentícios.

Art.134- Quando as multas forem aplicadas de forma regular e através dos meios hábeis previstos nesta Lei e o infrator de recusar a pagá-las, nos prazos legais, serão as mesmas inscritas na dívida ativa do Município, e executadas judicialmente.

Art.135- Quando em débito de multa, nenhum infrator poderá receber quaisquer quantias ou crédito que tiver com a Prefeitura, participar de concorrências, coleta ou tomada de preços, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza, nem transacionar a qualquer título com a Administração Municipal.

Art.136- Nas reincidências, as multas serão aplicadas em dobro.

PARÁGRAFO ÚNICO- Considera-se reincidência, a repetição de infração de um mesmo dispositivo deste Código pela mesma pessoa física ou jurídica, depois de passado em julgado administrativamente, a decisão condenatória, referente à infração anterior.

Art.137- As multas previstas nesta Lei, serão aplicadas com base na UFIR - (Unidade Fiscal de Referência), instituída pelo Governo Federal, e na sua extinção por qualquer outro índice que a substitua.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os débitos vencidos serão atualizados de acordo com a UFIR, vigente à época do pagamento.

- Art.138- Aplicada a multa não fica o infrator desobrigado ao cumprimento da exigência que a tiver determinado.
- Art.139- O órgão competente da Prefeitura, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar na imprensa escrita em circulação no Município, e no Átrio Municipal todas as decisões e penalidades aplicadas aos particulares e infratores da legislação sanitária municipal.
- Art.140- A equipe da Vigilância Sanitária, referida neste Código, será composta, no mínimo, pela Diretoria de departamento de Saúde, Supervisor da Vigilância Sanitária, Chefe de Seção de Saúde, funcionários, servidores comissionados e pertencentes ao quadro da vigilância sanitária, devidamente credenciados, e terá as seguintes atribuições:
- I- realizar as vistorias administrativas que se fizerem necessárias para a instalação e o funcionamento de estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, e serviços relacionados à saúde e ambulantes em geral;
 - II- compete ao Diretor do departamento de Saúde, ao Supervisor da Vigilância Sanitária, ao Chefe de Seção de Saúde, instruir processos administrativos, e assinar documentos sanitários relativos à área, bem como expedir intimações e impor penalidades previstas nesta Lei;
 - III- planejar e promover a definição de diretrizes e estratégicas no campo da Vigilância Sanitária Municipal, em conjunto com os demais órgãos da Administração Municipal;
 - IV- exercer atividades executivas de competência de órgão Estadual, quando explicitamente delegadas;
 - V- participar na instrução e agilização dos procedimentos administrativos de infrações de natureza sanitária, juntamente com os setores envolvidos da Prefeitura;
 - VI- compete aos agentes de saneamento e fiscalizadores, a orientação sanitária, registros e aplicações de advertência, intimação, apreensão e multas sanitárias.
- Art.141- Os membros efetivos do Conselho Municipal de Saúde, terão a finalidade de opinar e propor sugestões sobre emendas ou alterações, contidas no Código de Posturas Sanitárias do Município.
- §.1º- O Conselho a que se refere o presente artigo, será formado conforme o estabelecido em Lei da Municipalização das ações e serviços de saúde - Convênio SUS-.

§.2º-Os estudos e pareceres do Conselho Municipal de Saúde, serão de relevância pública, e deverão ser encaminhados ao Prefeito Municipal, para despacho conclusivo.

§.3º-O parecer do Conselho de que trata o presente artigo, sobre qualquer caso de sua competência não firmará jurisprudência.

Art.142- Os meios operacionais e de transportes necessários ao cumprimento desta Lei, ocorrerão por conta do Poder Executivo.

Art.143- O Poder Executivo, deverá criar e estabelecer Posto Operacional de Inspeção Sanitária em pontos estratégicos na entrada e saída do Município, visando o controle e origem dos alimentos para consumo humano.

Art.144- Em épocas de temporada, e de fluxo turístico, somados à precariedade do saneamento básico, no Município, poderá o Poder Executivo vir a estabelecer outras medidas preventivas e/ou eliminação do risco de doenças e outros agravos à saúde de sua população, principalmente nas áreas de maior risco epidemiológico.

Art.145- O Poder Executivo deverá expedir os decretos, portarias, circulares, ordens de serviços e outros atos administrativos que forem e se fizerem necessários à fiel observância das disposições deste Código.

Art.146- As despesas decorrentes da execução desta Lei, ocorrerão por conta das despesas previstas no orçamento serão suplementadas se necessário.

Art.147- Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE ILHA COMPRIDA,
EM 13 DE MAIO DE 1994

Antônio Márcio Ragni de Castro Leite
Prefeito Municipal