LEI Nº 951/83

INSTITUI O CÓDIGO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CARMO DO PARANAÍBA

O Prefeito Municipal de Carmo do Paranaíba, Estado de Minas Gerais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sarciorou a seguinte Lei:

Art.1º - O Setor Municipal de Saneamento (S.M.S.) tem como finalidade, cumprir e fazer cumprir as normas legalizadas no Código Municipal de Saúde pelos poderes Legislativo e Executivo, visando promover e prevenir a saúde de toda a população, bem como manter correto o equilíbrio do meio ambiente, em prol do bem estar da coletividade.

Para tal, faz-se a seguinte discriminação:

a) Prédios em geral, destinados a :

I - Habitações privadas coletivas;

II - Estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios ou de qualquer atividade;

III- Locais de recreação, tais como: cinemas, teatros, parques de diversoes, casas de espetáculos públicos e estabelecimentos congêneres, clubes recreativos, etc...

b) Quintais e terrenos baldios.

c) Barbearias, cabelereiros, casas de banho e similares.

d) Mercados, feiras, matadouros, abatedouros de pequenos animais

e) Alimentos, desde a sua origem, transporte, manipulação e distribuição aos consumidores.

f) A quaisquer outros casos que requeiram a intervenção do Setor de Saneamento, a bem de saúde e do bem estar do município.

Art. 2º - Para melhor disposição deste Regulamento, esquematicamente, teremos a seguinte ordem:

Cap. I - Prédios em geral e suas áreas, quintais, terrenos baldios.

Cap. II - Alimentos em geral: origem, transporte, beneficiamento estocagem ou armazenagem, manipulação, oferecimento ao público. Industrializados ou não.

Cap. III - Estabelecimentos industriais e comerciais específicos para gêneros alimentícios.

Cap. IV - Pessoal que mantém atividades profissional junto ao público e em todo estabelecimento referido nesta Lei.

Cap. V - Alterações do equilíbrio do meio ambiente, prejudiciais à saúde ou ao bem estar da população da zona urbana ou rural.

Cap. VI - Disposições gerais.

CAPÍTULO I

DOS PRÉDIOS, QUINTAIS E TERRENOS BALDIOS

Art. 3º - Nenhum prédio ou parte do prédio, desde que constituindo economia separada, poderá ser ocupado e utilizado sem prévia autorização do S.M.S., de acordo com as disposições deste Regulamento.

Art. 4º - Ocupante a qualquer título, é responsável pela limpeza e conservação do imóvel e especialmente dos aparelhos sanitários, esgotos, canalizações e depósitos de água.

Art. 5º - Quando um prédio ou parte dele, terreno, lugar ou logradouro não oferecer condições higiênicas necessárias, o S.M.S. intimará o proprietário, locatário responsável ou seu procurador, a promover a cessação das irregularidades, dentro do prazo que lhe foi fixado nos termos deste Regulamento.

Art. 6º - Quando não seja atendida a exigência de que trata o artigo anterior, e constituindo o prédio, perigo para a saúde pública, o S.M.S. solicitará o corte do abastecimento d'água, oficiando à CEMIG para que seja cortado o fornecimento de luz e energia, por estar interditado o prédio ou parte dele.

Art. 7º - Os lotes e terrenos baldios nas zonas urbanas e suburbanas, bem como em vilas urbanizadas, deverão ser mantidos em perfeitas condições, sendo terminantemente proibido o acúmulo de lixo e vegetação luxuriante.

Parágrafo único - Os lotes e terrenos baldios nas zonas urbanas e suburbanas, bem como em vilas urbanizadas, deverão ser murados, de modo a ficar assegurado as condições higiênicas desses locais nos termos da legislação municipal.

DAS ÁREAS DOS COMPARTIMENTOS

Art. 8º - As áreas dos compartimentos terão as superfícies aprovadas nos termos do Regulamento de Obras em vigor neste município.

DOS PORÕES E EMBASAMENTOS

Art. 9º - Não serão permitidas, para habitação, porões que tenham menos de 2,50 ms. de pé direito, podendo, entretanto serem utilizados para outros fins, desde que satisfaçam as exigências regulamentares.

Art. 10º - É proibido utilizar porões ou sótãos para depósitos de aves ou quaisquer outros animais.

DO PÉ DIREITO

Art. 11º - As sobre-lojas não poderão ter pé direito inferior a 2,50ms. e só poderão ser utilizadas para escritórios e depósitos após autorização expressa das autoridades do S.M.S.

Art. 12º - Os sótãos (água furtadas, mansardas, etc.) somente poderão ser utilizados para depósitos.

Art. 13º - Os compartimentos destinados a banheiros, sanitários e tanques deverão ter o pé direito mínimo de 2,50 ms.

DAS DIVISÕES INTERNAS

Art. 14º - Somente serão permitidos, em casos especiais, as divisões de madeira, eucatex e similares, com autorização expressa de autoridade do S.M.S., principalmente nos cômodos destinados a depósito, comércio ou indústria de gêneros alimentícios.

Art. 15º - As instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta ou aberta para outro compartimento destinado a fim diferente, salvo a parte que deva dar para o vestíbulo.

DO REVESTIMENTO DE PISOS E PAREDES

Art. 16º - Todos os compartimentos destinados a cozinha, copa, banheiro, dispensa e sanitários, terão as paredes e pisos revestidos de material impermiabilizante, alcançando a altura mínima de 1,50 ms.

Art. 17º - Os lambris (revestimento de madeira colocado nas paredes) e os rodapés, deverão ser colocados de modo a não deixarem espaços vasios onde possam se aninhar roedores, baratas e outros animais.

DAS INSTALAÇÕES DE ÁGUA

Art. 18º - É obrigatória a instalação para o serviço d'água nos termos da legislação em vigor.

Art. 19º - Cada edifício será, em regra, abastecido por derivação privativa, que lhes assegure um suprimento d'água proporcional ao número de moradores, na base de 150 litros diários por pessoa.

Art. 20º - A canalização domiciliar nunca será construída em loçal onde a água possa ser contaminada, devendo ficar afastada 1 (um) metro, no mínimo, da canalização de esgoto.

Art. 21º - Nas zonas onde não houver água encanada ou nascente, será permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável, sob as seguintes condições:

a) Ser o poço localizado de forma que fique protegido de possíveis poluições por estrumeiras ou depósitos de imundícies, que estarão à distância mínima de 6 (seis) metros, segundo a natureza do solo e condições topográficas locais, a juízo da autoridade competente;

b) Serem mantidos tampados e em absoluta limpeza.

Parágrafo único - Os poços que não forem utilizados e que não satisfizerem o artigo 21º e seus ítens, serão aterrados até o nível do solo.

DOS ESGOTOS

Art. 22º - É obrigatório o serviço de esgoto em toda construção considerada habitável, nos termos da legislação municipal em vigor, dentro da zona servida pela rede de esgotos.

Parágrafo único - É terminantemente proibido o escoamento de toda e qualquer água residual para a via pública, lotes vagos, terrenos baldios e vizinhos.

Art. 23º - A rede de esgotos dos prédios é destinada a receber as contribuições dos sanitários, dos mictórios, das pias de cozinhas, dos tanques, dos banheiros, dos lavatórios e, em geral, de todas as águas servidas.

Art. 24º - As águas pluviais não serão, em hipótese alguma, escoadas para a rede de esgoto e de serventia doméstica.

Parágrafo único - Em qualquer edifício, todo terreno circundante será convenientemente preparado para permitir o pronto escoamento das águas pluviais, e nenhuma pessoa física ou jurídica poderá impedir o livre curso dessas mesmas águas, desde que não sejam misturadas com águas residuárias.

Art. 25º - As águas residuais de oficinas, fábricas ou quaisquer outros estabelecimentos comerciais ou industriais que produzirem resíduos e quando tais resíduos possam dificultar a depuração das mesmas águas nos respectivos distritos, só poderão ser recebidos em galerias, depois de convenientemente modificadas em aparelhos aprovados pelo S.M.S.

Art. 26º - A medida que a rede de esgoto atinja a frente dos prédios, mesmo dos não providos da respectiva ligação, serão aterradas todas as fossas que até então existem, qualquer que seja a natureza das mesmas, ficando o responsável obrigado a providenciar imediatamente a sua ligação à rede.

Art. 27º - Somente nos casos de impossibilidade técnica da ligação do prédio à rede de esgoto da rua, será permitida a interligação com algum prédio vizinho, mediante acordo entre as partes interessadas, desde que a dita impossibilidade técnica seja firmada e reconhecida pelos órgãos competentes municipais.

Art. 28º - A pia de cozinha deverá descarregar em caixa ou retentor de gordura, acessível a exame, sifonada e ventilada, quando no interior do prédio, do tipo aprovado pelo órgão competente.

Art. 29º - É terminantemente proibido o lançamento de águas residuais "in natura" aos rios, riachos, córregos, lagoas e somente depois do tratamento conveniente, a juízo da autoridade competente, poderão tais águas terem o destino acima previsto.

Art. 30º - Em caso de serem constatadas irregularidades sanitárias em residências, serão responsáveis pelas mesmas:

a) Em casos de irregularidades de uso atual, o morador;

b) Em casos de irregularidades devidas ao desgaste por uso, o proprietário, provedor ou pessoa, ou agência imobiliária que recebe os aluguéis.

DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 31º - Todo o prédio, ou parte do prédio, constituindo economia distinta, quer habitações, quer em estabelecimentos comerciais e industriais, deve ter gabinete sanitário munido do respectivo vaso e caixa de descarga a jato provocado, caixa d'água nas condições regulamentares; quando dotado de dormitório, deve possuir banheiro; se destinado a habitação, disporá, além disso, de pia de cozinha e tanque de lavagem, todos devidamente em boas condições de funcionamento, ligados à rede de esgotos ou fossa.

Parágrafo único - As instalações sanitárias destinadas ao uso público, em lugares de grandes aglomerações ou em locais de franquia ao público, deverão obedecer ao seguinte:

1) impermeabilização lisa das paredes, no mínimo até a altura de 2 metros;

2) vaso ou outro tipo de receptores, impermeáveis, providos de água corrente, de descarga a jato ou contínua, na proporção de 1 para cada grupo de 15 pessoas;

3) lavatórios na proporção de 1 para cada grupo de 5 vasos ou receptor;

4) dispositivos artificiais para eliminar possíveis odores dali exalados;

5) sua localização deverá ser previamente aprovada, seja na planta do prédio, apreciada pela Secretaria de Obras, quando fizer parte de uma construção única de diversas atividades, seja no S.M.S., quando construído para o fim exclusivo.

DO LIXO

Art. 32º - A remoção do lixo de domicílios, estabelecimentos comerciais e industriais, de repartições públicas, casas de diversões e similares, é obrigatória nos termos da legislação em vigor.

§ 1º - Em edifícios de salas ou apartamentos, a coleta interna de lixos deverá satisfazer a lei própria municipal.

§ 2º - O lixo será depositado em recipientes, aprovados pelo S.M.S. para posterior coleta pelo órgão competente.

§ 3º - Os recipientes deverão ser hermeticamente fechados. Quando forem de metal ou similar, terão tampa e serão de fácil limpeza.

§ 4º - Nas habitações coletivas, haverá depósitos apropriados.

Art. 33º - Nos hospitais, casas de saúde, ambulatórios médico odontológico e estabelecimentos congêneres, é obrigatória a existência de forno crematório para incineração do lixo.

Art. 34º - Nas habitações, nos terrenos e alas pertencentes, bem como nos lotes e terrenos baldios, não são permitidos depósitos de lixo, ou de qualquer outras impurezas, ficando o proprietário, usuário ou procurador, diretamente responsável pelas sanções previstas para esta anormalidade.

CRIAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 35º - É proibido criar ou conservar quaisquer animais que por sua espécie, quantidade ou má instalação, possa ser causa de insalubridade ou de incômodo.

§ 1º - Os animais que são conservados ou criados em desacordo com o que trata o art. 35º, notadamente os suinos, serão sumariamente recolhidos pelo S.M.S.

§ 2º - O animal recolhido em virtude do disposto neste Artigo terá que ser retirado dentro do prazo máximo de 7 (sete) dias, mediante pagamento da multa devida.

§ 3º - Não sendo retirados os animais nesse prazo, deverá a Prefeitura efetuar a sua venda em hasta pública, precedida da necessária publicação do edital do leilão.

§ 4º - A manutenção de pocilgas e estabelecimentos congêneres dependem de licença e fiscalização do S.M.S.

§ 5º - Incorrerá em multa de uma a duas vezes o valor da UPFMD vigente, valor que será elevado ao dobro nas reinscidências, aqueles que infringirem esta Lei.

HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE, PENSÕES SANATORIAIS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 36º - O funcionamento de hospitais, casas de saúde e estabelecimentos congêneres, especialmente pensões sanatoriais, dependerá de licença prévia e especial da autoridade de saúde competente do S.M.S., em relacionamento com outras autoridades de saúde municipais, no que diz respeito a este Artigo.

§ 1º - O licenciamento para o exercício da referida atividade será precedido de exame em torno da localização dos estabelecimentos, do ponto de vista de saúde, podendo ser negado desde que assim o recomendar o interesse e a conveniência da coletividade.

§ 2º - Para os estabelecimentos hospitalares serão observados para sua localização e funcionamento, os dispositivos da Lei Municipal específica.

Art. 37º - Além dos dispositivos deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, os estabelecimentos de que trata o Artigo anterior, serão obrigados ao rigoroso cumprimento das seguintes exigências:

a) deverão possuir autoclaves para a higienização das escarradeiras, pratos, talheres e demais vasilhames;

b) terão incinerador matéria orgânica;

c) deverão ter regulamentos aprovados pelo S.M.S., para uso dos senhores hóspedes, visitas e empregados;

d) terão lavanderia própria para lavagem e esterilização de todas as roupas usadas.

Parágrafo único - Não serão permitidas pensões sanatoriais ligadas a outros prédios, dos quais deverão estar separadas no mínimo, 5 metros.

VELÓRIOS

Art. 38º - Prédios ou parte de prédios destinados a velórios públicos, deverão estar situados nas dependências de hospital ou cemitério, não sendo permitidas outras localizações.

HOTÉIS, PENSÕES, HOSPEDARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 39º - Nos hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres, além de todas as determinações contidas neste Regulamento, referentes à higiene das construções e das habitações coletivas, serão observadas mais as seguintes:

a) as copas e as cozinhas terão piso impermeabilizado, qualquer que seja o andar em que funcionarem e as paredes também impermeabilizadas até a altura de 2 metros; dai para cima, pintadas de cores claras, quando se localizarem em compartimento especial;
b) as cozinhas deverão ser iluminadas por meio de janelas que abram para o exterior, e providas de dispositivos aprovados pelo S.M.S. que impeçam que a atmosfera interior seja viciada pelos gases de combustão e vapores oriundos da cocção dos alimentos.

Art. 40º - Haverá nesses estabelecimentos:

a) câmaras frigoríficas, de capacidade suficiente para conservação de gêneros alimentícios de fácil deterioração, calculados dentro de uma proporção a critério do S.M.S.;
b) filtros, eficientes e bem cuidados, para a água;
c) depósitos metálicos com tampos de fecho hermético para os resíduos, ou outro dispositivo aprovado pela S.M.S.

Art. 41º - Nos hotéis, pensões, hospedarias e estabelecimentos congêneres, será observado ainda, mais o seguinte:

a) a lavagem de louças e talheres deverá se fazer em água corrente e quente, não sendo permitida a lavagem em água parada, nas pias ou em outro recipiente e em seguida submetidas a processo de esterilização aprovados pela S.M.S.;
b) as xícaras, os pratos, os talheres, os copos, que poderão ser de uso individual, e demais vasilhames não poderão ficar expostos às poeiras e às moscas, devendo estar guardados em armários de modelo aprovado pelas autoridades de saúde e só devendo ser retirados por ocasião do uso;

c) os açucareiros e outros utensílios afins, serão de tipo aprovado pela autoridade de saúde que permita a retirada do açúcar sem o levantamento da tampa ou introdução de colheres e evita a entrada de moscas;

d) as louças, os copos e os talheres deverão vir para a mesa perfeitamente limpos e secos, sendo proibido aos empregados ou proprietários dos estabelecimentos o uso de panos para enxugá-los ou limpá-los, na ocasião de serem servidas as refeições;

e) o vasilhame empregado para o preparo, uso e transporte dos alimentos será de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação;

f) nos locais onde não seja possível instalar-se água corrente, todo o vasilhame será obrigatoriamente de uso individual, a critério da autoridade de saúde;

g) além das demais sansões previstas neste Regulamento será apreendido e inutilizado todo o utensílio em más condições de conservação;

h) os guardanapos, toalhas e demais peças de cama e mesa serão de uso pessoal, e, quando servidos, serão guardados em caixas metálicas, ou outros recipientes aprovados pela S.M.S., perfeitamente fechados até a sua remoção para a lavagem;

i) para a garantia do que determina a primeira parte da letra "h", as peças de roupas deverão ser protegidas por cintos e envoltórios apropriados;

j) os quartos deverão ter metragem mínima de acordo com o regulamento de Obras, com ventilação adequada;

l) as camas, colchões, travesseiros e demais móveis, deverão estar em perfeito estado de conservação;

m) todo o pessoal deverá possuir, devidamente atualizada, a sua carteira de controle de saúde;

n) ficam obrigados a realização de expurgo de insetos e demais animais daninhos, periodicamente, ou toda vez que a autoridade competente julgar necessário.

Art. 42º - Todos os comestíveis serão protegidos das poeiras, moscas, de qualquer contaminação, mediante dispositivos aprovados pelas autoridades de saúde.

Art. 43º - A manteiga, as azeitonas, os rabanetes, carnes e outros alimentos que houverem sido servidos nas mesas, não poderão ser utilizados por novos consumidores, nem os restos de pães aproveitados para o fábrico de farinha.

Parágrafo único - Os pães, inclusive os de queijo e similares, servidos nas mesas dos restaurantes, lanchonetes, bares e similares, deverão estar envolvidas, individualmente, por invólucros higiênicas ou espostos ao consumo, em recipientes aprovados pela S.M.S., no sentido de protege-los.

Art. 44º - Não poderão ser admitidos nos hotéis, pensões, hospedarias e estabelecimentos congêneres, hospedes atacados de doenças transmissíveis.

Art. 45º - Nas instalações sanitárias de hotéis, pensões, hospedarias e estabelecimentos congêneres, será obrigatória a existência do papel higiênico. É vedado o emprego de recipientes para a coleta de papéis usados, que deverão ser lançados nos vasos sanitários.

LOCAIS DE RECREAÇÃO

PISCINAS, CASAS DE BANHO, SAUNAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 46º - O termo "piscina" para efeito deste Regulamento, abrange a estrutura destinada a banhos e práticas de esportes aquáticos e os equipamentos de tratamento de água, casa de máquinas, vestiários e todas as demais instalações que se relacionem com o seu uso e funcionamento.

§ 1º - As piscinas são classificadas em públicas e particulares.

§ 2º - As piscinas são consideradas particulares quando para uso exclusivo de seus proprietários e pessoas de suas relações.

§ 3º - Além do disposto neste Regulamento, deverá ser observado o Regulamento Municipal de construções no que se refere à piscinas.

Art. 47º - As piscinas particulares deverão ter seus projetos de construção ou reforma aprovados pela Prefeitura Municipal, ficando excluidas das demais exigências deste Regulamento.

Art. 48º - Aos Fiscais de Saneamento, quando no desempenho de suas funções é assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, para colheita de amostras e verificação do cumprimento das exigências deste Regulamento.

Art. 49º - As piscinas deverão ser projetadas e construidas de modo a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 50º - A área total dos filtros das piscinas deve assegurar em 10 horas, filtração de um volume de água igual à capacidade da piscina, sendo a taxa de filtração no máximo de 180 ms^3. por m^2 por dia.

Art. 51º - Os dispositivos de entrada e saída de água na piscina deverão ser localizados de modo a assegurar-se suprimento adequado e esgotamento conveniente.

Art. 52º - O sistema de suprimento de água à piscina, não deverá permitir interconexão com a rede pública do abastecimento ou com as redes das instalações sanitárias.

Art. 53º - As instalações de esgotamento da piscina não deverão permitir conexão direta com rede pública de esgotos sanitários.

Parágrafo único - As instalações sanitárias que esgotam para a rede pública de esgoto sanitário, não deverão permitir interconexão com quaisquer sistemas de esgotamento da piscina.

Art. 54º - Os vestiários deverão obedecer aos preceitos de higiene e terem capacidade suficiente para atender aos frequentadores da piscina.

§ 1º - Nas piscinas deverá ser prevista a instalação de chuveiro e uma bacia sanitária para 40 banhistas, um mictório para cada 40 homens e um lavatório para cada 60 banhistas.

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

§ 3º - As bacias sanitárias e mictórios devem ser localizados de modo a facilitar o seu uso antes do banho de chuveiro.

Art. 55º - Os lavapés somente serão permitidos quando situados no trajeto entre chuveiros e a piscina e construidos com dimensões mínimas de 3 metros de comprimento, 1 metro de largura e 0,30 cm. de profundidade.

Parágrafo único - Os lavapés deverão ser mantidos com água corrente clorada, com lâmina líquida de 0,20 cm., no mínimo.

Art. 56º - As calhas das paredes internas das piscinas somente serão permitidas quando construidas ao nível da superfície líquida e dotadas de declividade e número de ralos que facilitem o rápido esgotamento do seu conteúdo.

Art. 57º - A iluminação deve ser projetada de modo a evitar ofuscamento dos guarda-vidas.

Art. 58º - A iluminação sub-aquática das piscinas com utilização noturna, deverá ter uma intensidade luminosa que permita visibilidade perfeita.

Art. 59º - Na parte mais profunda da piscina e equidistante das paredes, deverá ser fixada uma área negra circular ou quadrada, com 0,15 cm. de diâmetro ou de lado, respectivamente.

Art. 60º - A visibilidade da área negra prevista no Artigo 59º deverá ser conseguida com nitidez a uma distância de 9 metros do olho do observador.

Art. 61º - O pH das águas deverá ficar entre 7,2 e 8,0.

Art. 62º - A concentração de cloro na água deverá ser de 0,3 mg/l no mínimo, quando o residual for de cloro livre ou 0,7 mg/l no mínimo, quando o residual for de cloro conbinado.

Art. 63º - A verificação da quantidade da água das piscinas, deverá ser feita, rotineiramente, pelos seus operadores, através dos ensaios de pH e do cloro residual, independentemente dos exames bacteriológicos e outros que se façam necessários e executados ou mandados executar pela S.M.S.

Art. 64º - Para desinfecção da água das piscinas é recomendado o emprego do cloro e seus compostos.

Parágrafo único - quando foi empregado o cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos quanto a localização e instalação dos cloradores e cilindros de cloro e à nproteção dos operadores para evitar os riscos provenientes do escapamento de gás.

Art. 65º - O uso de outros agentes de desinfecção de água, que não o de cloro ou de seus compostos, dependerá da permissão do S.M.S.

Art. 66º - Os frequentadores das piscinas de clubes desportivos deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos duas vezes ao ano.

Parágrafo único - O ingresso na piscina poderá ser impedido aos frequentadores que apresentarem, no intervalo entre exames médicos, afecções da pele, inflamação do aparelho visual, auditivo ou respiratório, ou qualquer outra doença infecto-contagiosa.

Art. 67º - A todo frequentador da piscina é obrigatório o banho prévio de chuveiro, com sabão.

Art. 68º - O número máximo permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder de um para cada m^2 de superfície líquida.

Art. 69º - Aos expectadores não é permitido transitar pelas áreas adjacentes à piscina, reservadas aos banhistas.

Art. 70º - Toda piscina deverá manter no mínimo um encarregado com a missão de fazer cumprir os regulamentos, especialmente aqueles referente à higiene e tratamento da água que abastece a piscina.

Art. 71º - Os dispositivos deste Regulamento, atinentes aos banhistas, deverão ser afixados em local visível das piscinas.

Art. 72º - As entidades responsáveis por piscinas em funcionamento que não satisfaçam às exigências prescritas neste Regulamento, na data de sua aprovação, será concedido, a juizo da S.M.S., prazo para corrigirem as irregularidades existentes.

Art. 73º - As piscinas poderão ser interditadas pelo não cumprimento das prescrições deste Regulamento.

Art. 74º - Os casos omissos neste Regulamento, serão resolvidos pelo S.M.S. ou submetidos à administração superior para decisão normativa.

ESTABELECIMENTOS DE TRABALHO EM GERAL

Art. 75º - Antes de iniciada a construção, reforma ou instalação de qualquer estabelecimento de trabalho, deverá ser ouvida a autoridade de saúde quanto ao local e projeto.

Parágrafo único - Quanto à aprovação do local, a autoridade de saúde levará em conta a natureza dos trabalhos a serem executados no estabelecimento, tendo em vista assegurar a saúde e o sossego dos vizinhos.

Art. 76º - Nos estabelecimentos de trabalho já instalados, que ofereçam perigo à saúde ou acarretem incômodos aos vizinhos, a juizo da autoridade de saúde, os proprietários serão obrigados a executar os melhoramentos necessários ou remover ou fechar os estabelecimentos que não forem saneáveis.

Parágrafo único - Na hipótese de remoção ou fechamento, será concedido um prazo máximo de 6 meses.

Art. 77º - Depois de regularmente instalado um estabelecimento, com projetos e memoriais devidamente aprovados na forma deste Regulamento e instalações funcionando adequadamente, não poderão solicitar sua remoção os que vierem a habitar ou construir na vizinhança.

Art. 78º - Os pisos e as paredes até 2 metros de altura, no mínimo, deverão ser revestidos de material resistente, liso e impermeável.

Parágrafo único - A natureza e as condições dos pisos, paredes e forros serão determinados tendo em vista o processo e condições de trabalho, a juizo da autoridade de saúde.

Art. 79º - A superfície iluminante dos locais de trabalho será, no mínimo, de 1/5 da área total do piso.

Art. 80º - A área de ventilação natural deverá corresponder, no mínimo, a 2/3 da superfície iluminante natural.

Art. 81º - Em casos especiais, tecnicamente justificados, e a juizo da autoridade de saúde, será permitida a iluminação e a ventilação artifici

Art. 82º - Haverá em todos estabelecimentos de trabalho, instalações sanitárias independentes para ambos os sexos, nas seguintes proporções:

1 - uma latrina, um lavatório e um chuveiro para cada 20 operários;

2 - um mictório para cada 20 operários (homens).

§ 1º- Os compartimentos de instalações sanitárias, não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho, devendo existir entre eles antecâmaras com aberturas para o exterior.

§ 2º- As instalações sanitárias deverão ter o piso e as paredes até a altura mínima de 1,5m., revestidos de material resistente, liso e impermeável, a juizo da autoridade de saúde.

Art. 83º - Em todos os estabelecimentos haverá locais independentes apropriados para vestiário, para ambos os sexos.

Art. 84º - Nos estabelecimentos em que trabalham mais de 10 operários deverá existir compartimento para ambulatório, destinado aos primeiros socorros de urgência, com área mínima de 6 ms^2., paredes até 1,50m., no mínimo, e piso, revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art. 85º - Os dormistórios ou residências não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho, a não ser através de antecâmaras com abertura para o exterior.

Art. 86º - Os gases, vapores, fumaças, poeiras, resultantes dos processos industriais, serão removidos dos locais de trabalho por meios adequados, não sendo permitido o seu lançamento na atmosfera, sem tratamento adequado, quando nocivo ou incômodos à vizinhança.

Art. 87º - As instalações geradoras de calor serão localizadas em compartimentos especiais, ficando isoladas 0,50 cm. pelo menos, das paredes dos vizinhos e isoladas termicamente, com material isotérmico.

Art. 88º - As instalações causadores de ruidos ou choques, serão providas de dispositivos destinados a evitar tais incômodos, a critério da autoridade de saúde.

BARBEARIAS, CABELEREIROS, SALÕES DE BELEZA E SIMILARES

Art. 89º - Nas barbearias, cabelereiros e salões de beleza, deverão ser observadas as seguintes disposições, além de outras constantes deste Regulamento:

a) os salões destinados aos trabalhos destes profissionais deverão ter o piso e paredes impermeabilizados até 1.50 m. e dai para cima, pintadas com cores claras;

b) terão os lavatórios com canalização de água corrente;

c) haverá aparelhos ou procedimentos, que a autoridade de saúde julgar necessários, para desinfecção de navalhas e outros utensílios. cinclusive o instrumento de manicure:

d) as toalhas de golas, serão de uso individual e, depois de servidas, colocadas em recipientes aprovados pela autoridade de saúde;
e) os cosméticos deverão ser aplicados em porções individuais;
f) as cadeiras terão o encosto da cabeça de pano ou de papel, renovados para cada pessoa;
g) apresentação obrigatória, pelos profissionais, de carteira de saúde, dentro do prazo de validade;
h) durante o trabalho, os empregados deverão usar vestuário adequado, rigorosamente limpo.

CINEMAS, TEATROS E DEMAIS CASAS DE ESPETÁCULO

Art. 90º - Nos cinemas serão observadas as seguintes disposições além das constantes deste Regulamento:

a) as aberturas para o exterior deverão ser mantidas desimpedidas, de modo que, durante os intervalos das sessões, possam abrir-se completamente;
b) o piso, as paredes e o mobiliário serão mantidos limpos;
c) os tapetes e outras coberturas do piso, que não sejam laváveis, deverão ser limpos, diariamente por aparelhos de sucção ou outro método qualquer em que as poeiras sejam agitadas;
d) terão instalações sanitárias, conforme o artigo 31º, de fácil acesso, isolados da platéia, em número proporcional à capacidade da da sala de espetáculos, separadas para os dois sexos;
e) terão bebedouros higiênicos;
f) serão obrigados a fazer expurgo periódico sob a fiscalização do S.M.S.

Art. 91º - Só será permitida a construção de cocheiras, cavalariças, estábulos e canis nas zonas previstas na Legislação Municipal.

Parágrafo único - Só será permitida a instalação de circos, parques de diversões, touradas em locais reservados para tal fim, devendo os mesmos serem dotados de rede de esgoto e água para uso das casas de espetáculos.

FERRARIAS, OFICINAS MECÂNICAS, POSTOS DE GASOLINA, INDÚSTRIAS DE CALÇADOS, FÁBRICAS DE COLCHÕES, DEPÓSITOS DE FERRO VELHO, DEPÓSITOS DE PAPÉIS, CARVOARIAS, FÁBRICAS DE FERTILIZANTES, CURTUMES, TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ, SERRARIAS, SERRALHERIAS E AFINS, E OUTRAS INDÚSTRIAS.

Art. 92º - Em hipótese alguma é permitido o funcionamento de tais atividades, sem prévio consentimento do S.M.S.

Parágrafo único - As atividades de que trata o presente capítulo, quando necessário em caso de ruídos nocivos, odores fortes, de poeira de qualquer natureza, ficarão na dependência de exame especial, pela comissão de que trata o artigo do presente Regulamento, para seu funcionamento.

Art. 93º - Nas ferrarias, oficinas mecânicas, indústrias de calçados, fábricas de colchões, depósitos de ferro velho, depósitos de papéis, carvoarias e indústrias e estabelecimentos correlatos, serão observados mais as seguintes disposições:

a) só poderão se instalar em salas ou prédios especialmente construídos para esses fins, isolados dos prédios vizinhos, pelo menos 10 ms. em todo seu perímetro e em observância com as leis municipais específicas;

b) nos chaminés das forjas, fornalhas, fornos ou de fundição, deverão elevar-se pelo menos 3 ms. acima da mais alta cumieira, num raio de 20 ms.;

c) as forjas e quaisquer aparelhos produtores de fumo ou vapores, deverão ser cobertas por cúpulas ligada à chaminé que evitem a disceminação do fumo ou vapores na atmosfera interior e vizinha.

Art. 94º - Nenhum dos estabelecimentos acima mencionados poderá se localizar em zonas residenciais e sem o aludido consentimento e licenciamento do S.M.S., sob pena de fechamento imediato.

Parágrafo único - Para se disciplinar o funcionamento desses estabelecimentos, é necessário a autorização prévia de sua localização e funcionamento.

Art. 95º - No que diz respeito à segurança contra material incandescente ou explosivo, haverá licenciamento especial concedido pela Secretaria Municipal de Serviços Urbanos, na da Lei.

CAPÍTULO II

REGISTRO E CONTROLE DOS ALIMENTOS

Art. 96º - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda, depois de registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.

§ 1º - O registro a que se refere este artigo será válido em todo território nacional e será concedido no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data da entrega do respectivo requerimento, salvo os casos de inobservância dos dispositivos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

§ 2º - O registro deverá ser renovado cada 10 (dez) anos, mantido o mesmo número de registro anteriormente concedido.

§ 3º - O registro de que trata este artigo não exclui aqueles exigidos para outras finalidades que não as de exposição à venda ou a entrega ao consumo.

§ 4º - Para concessão de registro, a autoridade competente obedecerá as normas e padrões fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos e Suplementares, nas Normas Técnicas Especiais deste Regulamento.

Art. 97º - 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 a entrar em contato con 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.

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

Art. 98º - Ficam dispensadas de obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I - as matérias-primas alimentares e os alimentos "In natura", salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes de 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 dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluidos em Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 99º - Concedido o registro, fica obrigada a firma responsável a comunicar à S.M.S., no prazo de 30 (trinta) dias, a data de entrega de alimentos de consumo.

§ 1º - Após o recebimento da comunicação, deverá a autoridade fiscalizadora competente, providenciar a colheita de amostra para a respectiva análise de controle, que será efetuada no alimento tal como se apresenta ao consumo.

§ 2º - A análise de controle observará as normas estabelecidas para a análise fiscal.

§ 3º - O laudo da análise de controle será remetido ao órgão competente do Ministério da Saúde, para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento.

§ 4º - Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para consumo, será tal fato comunicado ao órgão competente do Ministério da Saúde para fins de cancelamento de registro anteriormente concedido e sua apreensão em todo o território nacional.

§ 5º - No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades, ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

§ 6º - 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 da Fundação Municipal, procedendo-se a nova análise de controle, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Art. 100º - O registro de aditivos intencionais, de embalagens, equipamentos e utensílios elaborados c ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação que tenha sido declarado obrigatório, será sempre precedido de análise prévia.

Parágrafo único - O laudo de análise será encaminhado ao órgão competente que expedirá o respectivo certificado de registro.

DA MANTEIGA

Art. 101º - A manteiga somente poderá ser oferecida ao consumidor em embalagem original, devidamente fechada.

Parágrafo único - É vedada a comercialização deste produto em retalhos ou a granel.

Art. 102º - A manteiga deverá ser acondicionada de modo a garantir a sua inviolabilidade, em latas de folhas de flandres, papel impermeável, em caixa isolada de madeira delgada ou de cartolina, devidamente parafinada, ou em qualquer outra embalagem, quando devidamente aprovada pela autoridade competente.

Parágrafo único - É expressamente proibido usar para o mesmo fim, as palhas, folhas verdes de vegetais e papéis permeáveis às gorduras e outras embalagens que foram consideradas impróprias.

Art. 103º - A manteiga deverá vir de fábricas de laticínios ou entrepostos de usina de laticínios, em embalagens originais, podendo entretanto, serem toleradas embalagens especiais, a juizo da autoridade competente, sempre com garantia de inviolabilidade.

DOS QUEIJOS

Art. 104º - Será obrigatória a rotulagem de todos os queijos. Os rótulos deverão ser de papel de boa qualidade e deverão trazer indicação exata de classificação quanto à qualidade e percentagem mínima de gordura na substância seca, em sua classe.

Art. 105º - Os queijos classificados como "frescos" da qualidade "extra" não deverão assorar nem apresentar sinais de cru, sendo conservados em temperatura máxima de 10°C.

DOS PESCADOS E DERIVADOS

Art. 106º - Os estabelecimentos comerciais de pescados e derivados deverão se enquadrar conforme o estipulado nos Capítulos II e III regulamentados sob os títulos "DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS"; "DAS FÁBRICAS DE CARNES E PEIXES CONSERVADOS, PRODUTOS DERIVADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES"; "DOS AÇOUGUES E PEIXARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES" e "DOS ALIMENTOS".

DOS OVOS E DERIVADOS

Art. 107º - Os estabelecimentos comerciais de ovos e derivados deverão se enquadrar conforme o estipulado nos Capítulos II e III, regulamentados sob os títulos "DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS"; "DOS ALIMENTOS" e mais:

Art. 108º - Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos a exame e classificação de acordo com as leis federais.

Art. 109º - Serão considerados impróprios à alimentação os ovos sujos, gretados, quebrados, velhos e anormais.

DO MEL E CÊRA DE ABELHA

Art. 110º - Os estabelecimentos comerciais de mel, cêra de abelha e derivados deverão se enquadrar conforme estipulado nos Capítulos II e III, regulamentado sob os títulos "DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS" o "DOS ALIMENTOS" e mais:

Art. 111º - O acondicionamento de mel para consumo deve ser feito em vasilhame metálico, de madeira, de vidro, de matéria plástica ou outros aceitos pelas autoridades competentes. Todos de primeiro uso e perfeitamente limpos, esterilizados e secos.

Art. 112º - A cêra de abelha, seja qual for sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter, solúvel no clorofórmio e no benzol.

Art. 113º - É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificado a presença de estearina, parafina, cera de carnaúba, cera-de-japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

Capítulo III

DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDÚSTRIAS ESPECÍFICOS PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 114º - Os estabelecimentos comerciais e industriais onde se fabriquem, preparem, manipulem, vendam ou depositem gêneros alimentícios o. bebidas de qualquer natureza, ficarão sujeitos às disposições deste Regulamento.

Art. 115º - Nenhum local poderá ser destinado à produção, fabrico, preparo, armazenagem, depósito, manipulação, venda ou consumo de gêneros alimentícios sem a prévia autorização da S.M.S., desde que o prédio e as instalações obedeçam às condições deste Regulamento e demais Leis e Regulamentos Municipais.

§ 1º - Todo estabelecimento de gêneros alimentícios só poderá funcionar depois do registro e autorização do Departamento de Fiscalização de Saúde. Este deverá orientar os proprietários dos mesmos para que se cumpra fielmente o que diz o presente Regulamento.

§ 2º - A autorização do estabelecimento far-se-á mediante prévio requerimento do interessado.

§ 3º - A autorização será renovada, obrigatoriamente, em cada exercício e só será expedida após pagamento de débitos por ventura devidos aos cofres municipais pela firma ou proprietário.

§ 4º - Até o dia 28 de fevereiro de cada ano, os interessados deverão protocolar na Prefeitura Municipal, pedido de autorização da S.M.S. de seu estabelecimento.

Art. 116º - Além das normas estabelecidas para as habilitações em geral e das prescritas no Código de Obras Municipal, deverão os prédios nos quais estejam funcionando ou que se pretenda instalar estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, satisfazerem as seguintes exigências:

a) As aberturas para o exterior serão teladas à prova de moscas.

b) Haverá instalações sanitárias privativas para cada sexo, na proporção de 1 (uma) para cada grupo de 15 (quinze) pessoas.

c) Haverá torneiras e ralos para facilitar a lavagem da parte industrial e comercial do prédio, na proporção de 1 (uma) para cada 100 m^2 de piso ou fração, providos, os ralos, de dispositivos para reter as substâncias sólidas, que serão retiradas diariamente.

d) As latrinas e mictórios não poderão ter comunicação direta com os compartimentos de preparo, fabricação, manipulação e venda de gêneros alimentícios. Terão o piso impermeabilizado e as paredes, até a altura de 2,50 ms. de material também impermeabilizante, liso.

e) Os compartimentos de preparo, fabrico e venda de gêneros alimentícios terão o piso impermeabilizado e as paredes de material impermeabilizante, liso, até a altura de 2,50 ms., no mínimo.

f) As armações distarão do piso 0,20 cms., no mínimo, ou serão assentadas diretamente no piso, sobre base de cimento; os balcões serão revestidos de material liso e impermeável e as pias terão ligação alfonada para as redes de esgoto.

g) Deverá ter lavatório com água corrente na proporção de 1(um) para 30 (trinta) pessoas e também compartimento especial para vestiário dos empregados.

h) As chaminés terão altura e tiragem suficiente para que a fumaça não incomode os prédios vizinhos, podendo a autoridade competente determinar a qualquer tempo, os acréscimos ou modificações que se tornarem necessárias à correção de inconvenientes ou defeitos que se verificarem. Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação, quando nestes se fizer necessário, a critério da autoridade de saúde competente, de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retensão de fuligem, gorduras, películas, fumaça excessiva ou outros inconvenientes resultantes dos processos industriais.

i) Os compartimentos de venda de gêneros alimentícios terão área mínima, internamente, de 16 ms.^{2}, os de fabrico e manipulação, internamente, a área de 20 ms.^{2}.

j) Os compartimentos de residências, de indústria e comércio de alimento e de instalação sanitária, deverão formar conjuntos distintos e não poderão comunicar-se diretamente entre si a não ser por entre câmaras dotadas de aberturas para o exterior.

Art. 117º - Em hipótese alguma o estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios poderá exercer outras funções senão aquelas para as quais foi autorizado.

Art. 118º - A juízo da autoridade de saúde, os estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios terão seus produtos analisados periodicamente.

Art. 119º - 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 quaisquer animais.

Art. 120º - Os aparelhos, instrumentos, utensílios e vasilhames empregados na indústria e comércio de gêneros alimentícios serão de material inócuo e inatacável, sem ranhuras e fragmentações.

Art. 121º - Os estabelecimentos de indústria e comércio de gêneros alimentícios deverão possuir depósitos metálicos especiais, com tampa de fecho hermético, para a coleta de resíduos, aprovados pela autoridade de saúde.

Art. 122º - É obrigatório o mais rigoroso asseio nos estabelecimentos de indústria e comércio de gêneros alimentícios.

BARES, RESTAURANTES, BOTEQUINS, CAFÉS, LANCHONETES, ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.

Art. 123º - Nos bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres, além das disposições concornentes às habitações em geral, será obrigatória a observância das seguintes normas:

a) as copas e cozinhas terão o piso impermeabilizado qualquer que seja o andar em que funcionarem, e as paredes impermeabilizadas até a altura de 2,50ms., dai para cima, pintadas de cores claras. As cozinhas deverão ter o tamanho de acordo com o movimento do comércio, não podendo ter menos de 10 ms.^{2};

b) as cozinhas deverão ser iluminadas por meio de janelas que abram para o exterior, e providas de dispositivos aprovados pela S.M.S., que impeçam que a atmosfera interior seja viciada pelos gases de combustão e vapores oriundos da cocção dos alimentos;

c) os restaurantes terão o piso impermeabilizado, em todas as suas dependências, qualquer que seja o andar em que funcionarem;

d) as cozinhas desses estabelecimentos deverão ter área mínima de 10 ms.^{2}, não podendo a largura ser inferior a ,2,5 ms., e terão, obrigatoriamente equipamento para retensão de gorduras a fim de evitar incômodos aos vizinhos;

e) os pequenos estabelecimentos para servir lanches, poderão dispor de copa quente, com 4 ms.^{2} de área desde que nela só trabalhe uma pessoa;

f) as copas e dispensas deverão ocupar compartimentos especiais, com capacidade proporcional ao movimento do comércio.

Art. 124º - Haverá nesses estabelecimentos:

a) câmara frigorífica, de capacidade suficiente para a conservação de gêneros alimentícios de fácil deterioração;

b) filtros, eficientes e bem cuidados, para água;

c) depósitos metálicos com tampas fechadas hermeticamente, para resíduos, aprovados pela autoridade de saúde.

Art. 125º - Nos bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres, além do mais, será observado o seguinte:

a) a lavagem de louça e talhares deverá ser feita em água corrente, não sendo permitida a lavagem em água parada nas pias ou em outro recipiente e, em seguida, submetidos a processo de esterilização, aprovados pela S.M.S.;

b) os guardanapos e toalhas serão de uso individual e, quando já utilizados, serão guardados em caixas metálicas, perfeitamente fechadas;

c) como garantia, as peças discriminadas na letra b, deverão ser protegidas por cintas ou envoltórios apropriados;

d) as xícaras, os pratos, os talheres, os copos e demais vasilhames, não poderão ficar expostos à poeira e às moscas, devendo estar guardados em armários de modelo aprovado pelas autoridades de saúde e só devendo ser retirados na ocasião do uso;

e) os açucareiros serão de tipo aprovados pela autoridade de saúde;

f) as louças, os copos e os talheres deverão vir para as mesas, perfeitamente limpos, sendo proibido aos empregados ou donos dos estabelecimentos o uso de panos para enxugá-los ou limoá-los na ocasião de serem servidas as refeições;

g) o vasilhame empregado para o preparo, uso e transporte de alimentos será de material inócuo e inatacável, sem rasura ou fragmentação.

Art. 126º - Todos os comestíveis serão protegidos da poeira, das moscas ou de quaisquer contaminações, mediante dispositivos aprovados pelas autoridades de saúde.

Parágrafo único - As chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer suco ou refresco de frutas naturais ou artificiais, devem obedecer no seu fabrico, às seguintes exigências:

a) serão feitas no momento de serem servidas ao consumidor com todo o rigor de higiene, e na quantidade exatamente solicitada ou adquirida pelo mesmo e a sua vista;

b) serão usadas em sua elaboração, frutas frescas ou em perfeito estado de conservação;

c) quando em sua feitura entrar o leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

d) quando entrar na composição do produto a água, que esta seja filtrada;

e) quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo proceder de produto idoneo e ser produzido, transportado e conservado higienicamente;

f) é expressamente proibida a conservação de porções de "vitaminas vivas" já preparadas em quaisquer recipientes, principalmente nos destinados a sua preparação.

Art. 127º - É proibido fornecer ao consumidor, sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o aproveitamento dos referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparo de outros produtos alimentícios.

PADARIAS, FÁBRICAS DE DOCES, DE MASSAS, REFINARIAS, CONFEITARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 128º - As padarias, fábricas de doces e de massas, refinarias, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão ter:

a) piso revestido de material resistente, impermeabilizante, liso e de cores claras, com inclinações para escoamento das águas de lavagem;

b) as paredes das salas de elaboração dos produtos, revestidos de material resistente, impermeabilizante, liso e claro, até a altura de 2,50 ms., dai para cima, pintada de cores claras;

c) os ângulos das paredes entre si e destas com piso, arredondados;

d) as salas de preparo dos produtos, com as janelas e aberturas teladas, à prova de moscas;

e) o transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes devidamente protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivamente para tal fim.

Art. 129º - Deverão ter instalação sanitária em perfeito funcionamento e que atenda ao seguinte:

a) não poden se comunicar diretamente nem com a sala de elaboração e nem com o salão comercial;

b) ter mola automática na porta;

c) ter ante-sala com lavabo.

Art. 130º - As padarias, fábricas de doces e massas, refinarias, confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverão ter compartimento ou armário próprio para a guarda de roupas, sapatos e outros objetos de uso dos empregados.

Art. 131º - Nas padarias, fábricas de doces e massas, refinarias, confeitarias e estabelecimentos congêneres, as lonas para cobrir e enfornar, deverão ser mantidas rigorosamente limpas e higienizadas e deverão ser expostas ao sol pelo menos uma vez ao dia.

Art. 132º - Nas padarias, fábricas de doces e massas, refinarias confeitarias e estabelecimentos congêneres, deverá haver recipientes com tampas para a farinha, açúcar, fubá, sal, como também para o descanso das massas.

Art. 133º - As padarias e congêneres terão depósito especial para as farinhas, açúcar, fubá e sal, que os defendam contra os ratos e insetos, e deverão obedecer ao seguinte:

a) piso e paredes impermeabilizados;

b) janelas teladas;

c) ter estrados para a sacaria.

Art. 134º - As chaminés das padarias e dos estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios deverão ficar, no mínimo, 3 ms. acima da mais alta cumieira, em um raio de 20 ms..

Art. 135º - Os fornos, quando necessário, serão providos de dispositivos fumíveros, de modo que evitem a produção de fagulhas ou fumaça, nos compartimentos de trabalho e no exterior.

Art. 136º - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico acústico, aprovados pela autoridade de saúde.

Art. 137º - Não poderá ser levantada construção alguma sobre os fornos das padarias e congêneres, a não ser a cobertura destinada a protege-los, ficando os demais casos, a juizo da autoridade de saúde.

Art. 138º - Nas padarias e congêneres é obrigatório o emprego de amassadeiras mecânicas.

Art. 139º - Nas paredes e congêneres a secagem do produto deve ser feita por meio de estufas ou câmaras de modelo aprovado, quando a situação da fábrica não permitir a exposição ao ar livre.

As câmaras de secagem terão:

a) as paredes impermeabilizadas até 2,50 ms. e dai para cima, pintadas de cores claras;

b) o piso de material resistente, impermeabilizante e liso, qualquer que seja o andar em que estejam;

c) as aberturas para o exterior, envidraçadas.

Art. 140º - O preparo de massas e demais produtos será feito por processos mecânicos, restringindo-se o mais possível o uso manual.

Parágrafo único - a água ai empregada deverá ser potável.

Art. 141º - Todos os aparelhos e instrumentos de trabalho empregados no preparo ou fabricação de massas e demais produtos, serão de material inócuo e inatacável, sem nenhuma ranhura ou fragmentação que possibilite a contaminação.

Parágrafo único - inclui-se entre estes materiais, o instrumento que serve para produzir o talho do pão.

Art. 142º - Os locais e as aparelhagens de fabrico e secagem, deverão conservar-se perfeitamente limpos.

Art. 143º - As massas, caldas e outras substâncias em preparo ou já preparadas, enquanto não utilizadas, deverão ficar ao abrigo das poeiras, das moscas e de quaisquer contaminações, sob pena de serem apreendidas e inutilizadas, além de outras sansões previstas neste Regulamento.

Art. 144º - As massas de secagem deverão ficar sobre prateleiras apropriadas.

Art. 145º - Os filtros empregados na refinação do acúcar, serão de tipo aprovado pelas autoridades de saúde e serão desmontáveis para a limpeza.

Art. 146º - As caldas para doce, depois de preparadas, não poderão ficar em depósito por prazo superior a 48 horas.

Art. 147º - Os pães e produtos de confeitaria serão conservados ao abrigo das moscas, poeiras e qualquer contaminação.

Parágrafo único - A prateleira para esfriamento deverá ser de material impermeável, inócuo, inatacável, sem ranhuras e fragmentações e deverá oferecer proteção contra moscas e outras contaminações.

Art. 148º - Haverá nesses estabelecimentos, funcionários destinados ao recebimento do dinheiro, não podendo, sob pena de sansões previstas neste Regulamento, o mesmo funcionário vender e em seguida receber dinheiro.

Parágrafo único - As balconistas deverão usar pegadores evitando ao maximo, contato direto das mãos com os pães, bolos e outros alimentos.

Art. 149º - Os papéis para embrulhos de pães e demais produtos, deverão ser conservados ao abrigo das poeiras, moscas ou qualquer contaminação.

Parágrafo único - Os tabuleiros não deverão ter frestas e nem emendas onde possam acumular detritos e outras sujeiras.

QUITANDAS E DEPÓSITOS DE AVES E OVOS

Art. 150º - As quitandas e depósitos de aves vivas e ovos, terão o piso impermeabilizado e também as paredes até a altura de 2,50ms. e se destinarão, exclusivamente, à venda de hortaliças, frutas, aves vivas e ovos.

Parágrafo único - Não é permitido o abate ou preparo de aves ou outros animais nestes estabelecimentos.

Art. 151º - Nas quitandas e depósitos de aves vivas e ovos, além das disposições gerais concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observadas mais as seguintes:

a) terão, para depósitos de hortaliças que devem ser consumidos sem cocção, recipientes de superfície impermeável e à prova de moscas, poeiras e qualquer contaminação;

b) as frutas expostas à venda, colocadas sobre mesas ou estantes, rigorosamente limpas e afastadas 1 m. das ombreiras das portas exteriores e protegidas contra os raios solares diretos;

c) as gaiolas para aves serão de fundo móvel e impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves.

Art. 152º - É proibido ter em depósito ou exposto à venda:

a) aves doentes;

b) frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas e fermentadas;

c) frutas, hortaliças e ovos deteriorados;

d) hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluidas ou adubadas com dejetos humanos.

Art. 153º - Os veículos destinados ao transporte ou comércio ambulante de frutas e hortaliças deverão ser aprovados pela autoridade de saúde competente, como determinado no Capítulo IV.

ARMAZÉNS, DEPÓSITOS E SUPER-MERCADOS

Art. 154º - Os armazéns, depósitos, super-mercados e congêneres terão o piso e as paredes impermeabilizadas, até a altura de 2,50 ms..

Art. 155º - Nos armazéns, super-mercados e congêneres, haverá mesas ou balcões com tampo liso e impermeável, assentados sobre pés metálicos, litóides ou de madeira, sem qualquer guarnição que possa prejudicar a sua limpeza ou permitir o aninhamento de ratos ou quaisquer insetos.

Art. 156º - Nos armazéns, super-mercados e congêneres, só é permitida a exposição, o depósito e a venda de substâncias tóxicas ou cáusticas, saneantes, desinfetantes e similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela autoridade de saúde.

Art. 157º - Nos armazéns, super-mercados e congêneres, é proibido expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios para o consumo público, gêneros deteriorados, alterados e falsificados ainda que estes se destinem à alimentação de animais.

Art. 158º - Nos armazéns, super-mercados e congêneres, não será permitido deixar abertos os invólucros de farinha, açúcar e gêneros similares, devendo possuir recipientes com tampas, para esses gêneros, nem tampouco poderão ficar expostos às poeiras e moscas e quaisquer contaminações, os queijos, embutidos e outros produtos que possam ou devem ser ingeridos sem cocção.

Art. 159º - Os alimentos ai comercializados só poderão ficar em depósito quando devidamente ensacados ou acondicionados.

Parágrafo único - Acima do piso, deve haver um estrado de madeira para permitir limpeza e evitar ninhos de ratos, insetos e outros animais daninhos.

DOS AÇOUGUES, PEIXARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 160º - Além das disposições gerais e parciais que lhe são concernentes, os estabelecimentos onde se preparam, depositem ou manipulem carnes, peixes ou seus produtos, deverão ter:

a) piso liso, resistente e impermeabilizado, com inclinação suficiente para escoamento das águas de lavagem;

b) as paredes revestidas de material liso, resistente, impermeável e claro, até a altura de 2,50ms. e dai para cima, pintadas de cores claras;

c) os ângulos internos das paredes entre si e destas com o piso, arredondados;

d) terão no mínimo uma parte abrindo diretamente para logradouro público, assegurando ampla ventilação;

o

e) instalações sanitárias de acordo com o disposto neste Regulamento, dotadas de chuveiros e lavabos com ante-sala contendo ressalto que impeça as águas residuárias de escorrerem para o cômodo comercial;

f) torneira nas paredes e ralos nos pisos, dispostos de modo a facilitarem a lavagem de compartimento, na proporção de 1 (um) ralo para cada 100 ms.^{2} de área ou fração;

g) pias de lavagem com ligação alfonada para a rede oficial de esgotos;

h) câmaras ou balcões frigoríficos, ou geladeiras de capacidade proporcional ao tamanho do estabelecimento, destinados à conservação das carnes e dos peixes;

i) recipientes próprios, hermeticamente fechados, para coleta de resíduos e apares, que serão conservados à baixa temperatura e sujeitos a vistoria e aprovação das autoridades de saúde.

j) água abundante para todas as necessidades;

l) as portas de grades de ferro, que permitindo o arejamento, impeçam a entrada de pequenos animais.

Art. 161º - É proibido nos açougues, casas de carne e peixarias:

a) o uso da machadinha, que será substituída pelo serrote, de tipo aprovado pela autoridade de saúde;

b) o emprego de papéis velhos, jornais ou outros impressos, para envoltório de carnes ou vísceras;

c) o depósito de carnes moidas. As carnes desse tipo poderão ser vendidas quando moidas no ato de vender, em presença do consumidor, na quantidade exatamente pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade;

d) a salga de carnes, ou qualquer industrialização ou transformação da mesma;

e) depositar móveis ou ter instalações alheias ao comércio ou a indústria de carnes, peixes e seus derivados;

f) aplicar serragem de madeira no piso;

g) varrer a seco;

h) lavar o piso ou paredes com qualquer solução antissética;

i) fumar durante o trabalho de manipulação e atendimento ao consumidor;

j) permitir a entrada ou permanência de cães ou quaisquer outros animais domésticos;

l) o uso de mesas e balcões de madeira;

m) o uso de cepo.

Art. 162º - As carnes, pescados e derivados, destinados ao consumo público, só poderão ser expostos à venda em balcões frigoríficos próprios e protegidos por anteparo de vidro ou similar.

§ 1º - Os açougues das zonas suburbanas, vilas e bairros que não dispuzerem de balcão frigorífico poderão utilizar geladeiras para a conservação dos produtos mencionados neste Artigo, bem como mesas e balcões de material neutro (aço inoxidável, mármore, duralumínio ou similares), na sua comercialização, sujeitos à vistoria das autoridades de saúde. As geladeiras não poderão ultrapassar 5°C..

§ 2º - Os produtos mencionados neste Artigo só poderão permanecer dependurados o tempo suficiente para se proceder a desossa e esquartejamento, em local protegido para seu contato e manipulação, fora do alcance do público.

§ 3º - Os balcões frigoríficos e os locais de desossa e esquartejamento serão vistoriados e aprovados pelas autoridades de saúde.

Art. 163º - A comercialização das carnes, pescados e seus derivados será regida pelo disposto neste Regulamento.

Parágrafo único - A critério da Secretaria Municipal de Saúde, a comercialização destes produtos em feiras-livres, será tolerada em veículos frigoríficos, aprovados pela autoridade de saúde.

Art. 164º - Os produtos comercializados fora das normas estabelecidas neste Regulamento, serão apreendidos e terão o destino determinado pela autoridade competente.

Art. 165º - Não é permitido dar ao consumo, carne de bovinos, suinos, equinos, caprinos, ovinos, peixes, ovos e caças que não tenham sido abatidos em matadouros sujeitos à fiscalização veterinária municipal, estadual ou federal.

Parágrafo único - As caças que por sua natureza não puderem ser abatidas nos estabelecimentos fiscalizados, são obrigadas à inspecção post mortem, pelos técnicos da S.M.S., através de seu órgão competente.

Art. 166º - As carnes forâneas, provenientes de matadouros de outros municípios ou de matadouros particulares, ainda que sejam acompanhadas das respectivas guias sanitárias, poderão ser reinspeccionadas pelo órgão competente da S.M.S., em estabelecimentos próprios ou indicados pela Prefeitura, antes de serem distribuidas aos açougues.

§ 1º - Às autoridades municipais, cabe o direito de exigir a reinspecção de produtos de origem animal e derivados, cabendo exclusivamente a ela a liberação de tal prática.

§ 2º - As carnes forâneas encontradas em trânsito para serem vendidas, ou em depósito, sem a reinspecção, serão consideradas clandestinas e serão apreendidas e, após exame veterinário, se consideradas em condições, poderão ser doadas a instituições de caridade ao arbítrio da S.M.S..

Art. 167º - As carnes, pescados e derivados, ainda que tenham a respectiva guia de saúde e também tenham sido reinspeccionadas, quando forem transportados em veículos impróprios para tal, serão sumariamente apreendidas, e, se em bom estado, doadas às casas de caridade, segundo determinação da S.M.S..

Parágrafo único - As viaturas ou veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes ou depósitos, açougues, fábricas de carnes preparadas e outros estabelecimentos, serão do tipo aprovado pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

a) serem fechados e providos de persianas na parte superior, a fim de permitir perfeita ventilação no seu interior;

b) possuirem a parte interna revestida de aço galvanizado, e os ângulos arredondados a fim de permitir a fácil limpeza e lavagem a jorro;

c) terem gancheiras metálicas, de modo que a carne nelas dependuradas fique afastada do piso do veículo e facilitem a sua pronta retirada;

d) serem pintadas externamente, com tinta que resista a frequentes lavagens, devendo ser a mesma renovada quando necessário;

e) os proprietários dos veículos destinados ao transporte de carne, são responsáveis pela manutenção das mesmas, em perfeito estado de higiene, bem como pelas condições de asseio dos encarregados do transporte, os quais deverão usar avental e gorro adequados este mister e terem durante o transporte e distribuição do produto, carteiras de saúde atualizadas;

f) as visceras deverão ser transportadas em recipientes adequados.

Art. 168º - O comércio de carnes, peixes ou vísceras em feiras-livres só será permitido de acordo com o disposto no art. 163º.

Art. 169º - Nos estabelecimentos onde se vendem ou manipulem carnes, peixes ou seus derivados, não será permitida a moradia, salvo o pernoite do vigia, quando necessário, emem aposentos especiais para esse fim.

Art. 170º - No exercício de suas funções, as autoridades de saúde terão a qualquer dia ou hora, ingresso nos estabelecimentos onde se preparem, depositem ou vendam carnes, peixes e seus derivados.

Parágrafo único - As carnes, os peixes e seus derivados que, em qualquer estabelecimento forem encontradas pelas autoridades de saúde, em evidente estado de deterioração, serão sumariamente apreendido e inutilizados.

Art. 171º - Não será permitido nos açougues, nem em suas dependências, o preparo ou fabrico de derivados de carnes.

Art. 172º - As carnes preparadas e os derivados fabricados e ai encontrados serão apreendidos e sumariamente inutilizados, impondo-se aos infratores as demais penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 173º - Sem a declaração expressa de sua congelação ou refrigeração, não poderão ser vendidos nos respectivos estabelecimentos, carnes ou peixes, sujeitando-se os infratores às penalidades estabelecidas neste Regulamento.

Art. 174º - Os pescados não poderão ter contato direto com o gelo, sendo porém, permitido o seu uso madiante isolamento com plástico ou material similar.

Art. 175º - As exigências para instalação de açougues em super-mercados e estabelecimentos afins, serão determinados pelas autoridades de saúde.

MERCADOS

Art. 176º - Os mercados deverão ter:

a) revestimento de material impermeável não escorregadio, em toda a superfície coberta de piso;
b) superfície total das janelas, portas e outras aberturas de ventilação e iluminação nunca inferiores a 1/3 da área do piso;
c) câmaras frigoríficas para os gêneros alimentícios de fácil deterioração;
d) torneiras e pias ligadas à canalização do estabelecimento, com água abundante para todos os misteres;

e) ralos com ligação alfonada para a rede de esgotos, correspondente cada um a 100 ms.^{2} de perímetro ou fração;

f) latrinas e mictórios construidos de acordo com as disposições regulamentares e dispostos em compartimentos separados dos locais onde se vendem ou depositem gêneros alimentícios.

Art. 177º - As estantes para depósito de gêneros alimentícios que possam ou devam ser consumidos sem cocção, serão de material impermeável e de fáci limpeza.

Parágrafo único - A aspersão de verduras nestas estantes só poderá ser feita com água potável.

Art. 178º - As jaulas e gaiolas dos pequenos animais serão de fundo móvel, para facilitar a sua limpeza, que será feita diariamente.

Art. 179º - É proibida a instalação de sótão, galeria ou sobre-loja que prejudiquem o arejamento e a iluminação dos compartimentos onde haja gêneros alimentícios.

Art. 180º - Os estabelecimentos comerciais instalados nos mercados, deverão funcionar segundo os critérios específicos de cada um, mencionados no presente Regulamento.

Art. 181º - Os gêneros alimentícios impróprios para o consumo alimentar, expostos à venda ou depositados nos mercados, serão apreendidos e inutilizados, ficando ainda, os infratores, sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 182º - São considerados impróprios para o consumo alimentar:

a) os gêneros alimentícios deteriorados;

b) as frutas não sazonadas ou deterioradas;

c) os peixes sem as condições previstas nos artigos 162º e 163º.

§ 1º - Se os gêneros à venda ou depositados estiverem deteriorados, aos infratores serão aplicadas as penalidades previstas neste Regulamente, após a apreensão e inutilização dos mesmos.

§ 2º - Os animais expostos à venda ou depositados, portadores doenças epizoéticas, serão sacrificados e cremados, sendo os locais, gaiolas ou jaulas desinfetadas.

Art. 183º - Não será permitido ter qualquer gênero alimentício úmido em contato com superfícies permeáveis, nem com recipientes de cobre ou chumbo.

Art. 184º - Os gêneros alimentícios que forem ou devam ser ingeridos sem cocção, serão guardados em armários telados, à prova de moscas.

Art. 185º - É proibido conservar peixes, carnes, ovos, caças ou quaisquer gêneros alimentícios nas câmaras frigoríficas dos mercados por prazo superior a 15 (quinze) dias.

§ 1º - Os peixes, as carnes, as aves, as caças ou qualquer outro gênero alimentício que forem retirados das câmaras frigoríficas, não poderão a elas voltar.

§ 2º - Os peixes, as carnes, as aves, as caças ou qualquer outro gênero alimentício que tiverem sido depositado nas câmaras frigoríficas, não poderão ser expostos à venda sem a expressa declaração de sua frigorificação.

Art. 186º - É proibido nos mercados ou em suas dependências, o preparo ou fabrico de produto alimentício, a não ser sob as condições expostas neste Regulamento.

Art. 187º - Não será permitido a aglomeração excessiva de animais na mesma jaula ou gaiola. Também não será permitido o depósito de suinos vivos, na área dos mercados.

Art. 188º - Todas as dependências dos mercados, as mesas, as estantes e os utensílios que sirvam para depósitos ou manipulação de peixes, carnes, frutas, hortaliças, serão lavados diariamente e mantidos em rigoroso asseio.

DAS FEIRAS-LIVRES

Art. 189º - As feiras-livres serão fiscalizadas de conformidade com as leis e regulamentos em vigor, aplicando-se-lhes, no que for cabível, as prescrições deste Regulamento.

Art. 190º - As feiras-livres, enquanto permitidas pela Prefeitura, serão destinadas exclusivamente ao comércio de hortaliças, frutas e ovos, que sirvam ao abastecimento doméstico, com o objetivo de facilitar a venda direta do pequeno produtor aos consumidores.

Art. 191º - As barras, balcões e tabuleiros, obedecerão a modelos padronizados, aprovados pela autoridade municipal, desmontáveis de forma a permitir a remoção rápida das mercadorias e deixar o recinto livre para o início dos trabalhos de limpeza, após a hora fixada para o encerramento das atividades da feira.

Art. 192º - As hortaliças deverão ser expostas em tabuleiros metálicos ou de cimento, de fácil limpeza, sendo obrigatório o seu reabastecimento periódico de modo a se apresentarem frescos e em perfeitas condições de consumo.

Parágrafo único - As aspersões das mercadorias de que trata o artigo, somente poderá ser feita com água potável.

Art. 193º - À exceção das raizes e tubérculos, para os quais é permitido o uso de sacaria ou cestos, as demais hortaliças deverão ser transportadas em caixas padronizadas e aprovadas pela autoridade de saúde.

Art. 194º - Fica estabelecido o mínimo de um coletor de lixo, aprovado pela autoridade de saúde, para cada barraca.

Art. 195º - Será obedecido o critério de prioridade para a colocação de barracas, mesas, tabuleiros, balcões ou pequenso veículos nas feiras-livres, observando-se também o agrupamento dos feirantes por classes similares ou mercadorias.

Art. 196º - A aplicação dos preceitos deste Capítulo se fará sem prejuízo da observância das normas contidas no Decreto Federal nº 55.871, de março de 1965 e outras disposições nele decorrentes.

Art. 197º - Somente poderão ser comercializadas carnes, peixes e derivados em câmaras frigoríficas, devidamente aprovadas pelas autoridades municipais, conforme o estabelecido nos artigos do presente Regulamento.

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 198º - A fiscalização de saneamento que será exercida em estabelecimentos de produtos de origem animal, abrangerá:

I - as de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescados e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados e reger-se-á pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto Nº 1.255, de 25 de julho de 1962, ressalvando as específicas posturas municipais.

Parágrafo único - As modificações ou alterações decorrentes nestes dois Regulamentos citados, serão automaticamente adotados pela fiscalização municipal.

Art. 199º - Todos estes produtos deverão ser reinspeccionados pela S.M.S., através de seu órgão próprio, quando em transporte, comercialização ou manipulação.

Art. 200º - Observar-se-á além do mais, as seguintes normas para fiscalização do comércio destes gêneros, dentro do município:

I - Os estabelecimentos comerciais de carnes e derivados deverão se enquadrar no molde estipulado nos Capítulos II e III, regulamentados sob os títulos: "DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS"; "DAS FÁBRICAS DE CARNES OU PEIXES CONSERVADOS E PRODUTOS DERIVADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES"; "DOS AÇOUGUES, PEIXARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES"; "DOS ALIMENTOS".

II - Os estabelecimentos comerciais de carnes e derivados deverão se enquadrar nos moldes do estipulado sob os títulos: "DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS"; "DOS ALIMENTOS" e mais:

Art. 201º - Nas padarias, bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres que comerciam com leite, somente poderão faze-lo envasados e mante-los em câmaras frigoríficas que o conservem sempre em temperatura não superior a 10°C.

Art. 202º - O leite e os leites fermentados, só podem ser dados ao consumo, envasados em vasilhames esterilizados, fechados mecanicamente com fecho de reconhecida inviolabilidade, ou em recipientes de carbolinas, papel parafinado, plástico e congêneres, fechados à máquina desde que se trate de embalagem eficiente e estéril e aprovados pelas autoridades competentes.

Parágrafo único - Fica terminantemente proibida a venda de leite a granel em latões ou outros recipientes.

CAPÍTULO IV

PESSOAL QUE MANTÉM ATIVIDADE PROFISSIONAL JUNTO AO PÚBLICO, EM TODO ESTABELECIMENTO REFERIDO NESTA LEI

Art. 203º - Todo indivíduo que lida direta ou indiretamente com gêneros alimentícios, em barbearias, manicures, casas de banho, hotéis, pensões e similares, cantinas e em casos passíveis de fiscalização sanitária, é obrigado a possuir atualizado, a carteira de saúde.

Parágrafo único - A carteira de saúde poderá ser suspensa a qualquer tempo, a juízo da autoridade de saúde da S.M.S..

Art. 204º - As pessoas que lidam com gêneros alimentícios, com barbearias, manicures, casas de banho, hotéis, pensões e similares, cantinas e em casos passíveis de fiscalização de saúde, são obrigadas a se apresentarem higienicamente de modo satisfatório, obedecendo as normas de limpeza corporal e de vestuários.

Parágrafo único - Em hipótese alguma as pessoas poderão trabalhar sem uniforme próprio ou aventais adequadamente higiênicos e limpos e de cor clara.

Art. 205º - Os proprietários ou dirigentes de estabelecimentos de gêneros alimentícios, barbearias, manicures, casas de banho, hotéis, pensões e similares, cantinas e em casos passíveis de fiscalização de saúde, sópoderão admitir empregados portadores de carteiras de saúde, devidamente atualizadas.

Parágrafo único - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nas mesmas.

Art. 206º - As pessoas, quando em serviço de manipulação com gêneros alimentícios, deverão se abster de hábitos pouco recomendáveis nesta situação.

Art. 207º - Toda e qualquer pessoa, responsável ou proprietária de estabelecimento de indústria, comércio e transporte de gêneros alimentícios, barbearias, manicures, casas de banho, hotéis, pensões, cantinas e similares ou casos passíveis de fiscalização de saneamento, é obrigada a permitir a entrada e dar inteira liberdade de fiscalização aos funcionários do Departamento de Fiscalização de Saúde, devidamente identificados, em qualquer dia, hora ou local, facilitando-lhes o serviço, e nunca impedindo-lhes ou dificultando-lhes a ação.

Parágrafo único - Constituirá falta gravíssima o desacato ao funcionário credenciado, bem como, impedir-lhe ou dificultar-lhe a ação fiscalizadora, sem prejuízo da responsabilidade criminal que no caso couber.

DOS AMBULANTES

Art. 208º - O exercício do comércio ambulante em veículos adequados é permitido no Município, nos termos da presente Lei.

Art. 209º - O exercício do comércio a que se refere o artigo anterior, depende de licença expedida pelo setor competente da Secretaria Municipal da Fazenda - S.M.F..

Parágrafo único - O prazo de validade da licença é de 1 (um) ano, podendo ser renovada por períodos iguais e sucessivos, a requerimento do interessado.

Art. 210º - A concessão de licença, que poderá ser requerida por pessoa física ou jurídica, será precedida da apresentação dos seguintes documentos, referentes a cada vendedor:

1. carteira profissional;
2. carteira de saúde;
3. atestado de bons antecedentes;
4. quitação de imposto sindical;
5. tres retratos 3x4;
6. laudo de vistoria de saneamento do veículo, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único - Se a concessão for requerida por pessoa jurídica, deverão ser apresentados relativamente a cada sócio ou empregado vendedor os mesmos documentos indicados neste Artigo.

Art. 211º - Os vendedores ambulantes em veículos deverão observar, rigorosamente, quando em serviço, as seguintes exigências:

a) portar consigo licença de ambulante, atualizada;
b) exibir à fiscalização, quando solicitado, a carteira de saúde;
c) usar uniforme limpo, de cor clara, de modelo aprovado pela S.M.S.;
d) manter rigoroso asseio pessoal;
e) zelar para que as mercadorias não estejam deterioradas nem contaminadas e se apresentem em perfeitas condições higiênicas;
f) zelar pela limpeza da via pública, cuidando para que não lhe sejam atirados papéis, cascas e resíduos de mercadorias;
g) manter os veículos em perfeitas condições de conservação, higiene, limpeza;
h) acatar, rigorosamente, os dispositivos legais que lhe forem aplicáveis.

Art. 212º - Os veículos e respectivos vasilhames serão vistoriados e aprovados pela S.M.S., do ponto de vista de saúde.

§ 1º - Os veículos obedecerão, obrigatoriamente, a um tipo padronizado para cada modalidade de comércio, aprovado pela Prefeitura.

§ 2º - Os veículos serão devidamente emplacados pelo órgão competente, respeitando-se as normas aplicáveis do Código Nacional de Trânsito.

§ 3º - Obrigatoriamente, todo veículo deverá ser dotado de recipiente adequado a coleta de resíduos e rejeições.

§ 4º - Os veículos não poderão apresentar expansões e acréscimos de qualquer espécie, vedada a exposição de mercadorias em suas partes externas.

§ 5º - As mercadorias não poderão ficar expostas em caixotes ou recipientes semelhantes, colocados nos passeios ou vias públicas.

Art. 213º - Cada vendedor licenciado receberá um certificado em impresso próprio e cartonado, emitido pela Secretaria Municipal da Fazenda, devendo a autoridade competente visá-lo anualmente no período de janeiro à março.

§ 1º - O certificado será pessoal e intransferível, devendo o vendedor mante-lo sempre em seu poder.

§ 2º - No certificado, além do retrato da pessoa licenciada, número da placa do veículo e modalidade do comércio, deverão constar as demais indicações julgadas necessárias.

§ 3º - Para visar o certificado e vistoriar anualmente o veículo, o vendedor ambulante pagará taxa correspondente a 1/6 (um sexto) do salário mínimo regional.

Art. 214º - Os vendedores ambulantes de que trata esta Lei, somente poderão comercializar com doces, refrigerantes, picolés, sorvetes, pipocas, pralinês, amendoim torrado, cachorro quente e frutas em geral, exceto jaboticabas.

§ 1º - É expressamente proibido o comércio ambulante de refrescos, caldo de cana, café, carnes e derivados.

§ 2º - O comércio de pescado só será permitido desde que a mercadoria seja mantida em carros frigoríficos.

Art. 215º - A venda de doces ou produtos similares só será permitida quando acondicionados em invólucros rigorosamente higienicos, aprovados pela S.M.S. e rotulados de acordo com a Lei.

§ 1º - Não será permitida a venda a granel de doces em pasta.

§ 2º - Os doces ou produtos similares, deverão proceder das fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes de Saúde Pública.

Art. 216º - Os refrigerantes, que poderão ser servidos em copos de papel ou canudos de sucção, deverão ser rotulados de acordo com a Lei e apresentados em embalagem não superior a 250 ml., devendo ainda proceder de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes da Saúde Pública.

Art. 217º - Os sorvetes e picolés deverão ser rotulados de acordo com a Lei e proceder de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes de Saúde Pública.

Parágrafo único - É expressamente proibida a venda ambulante de sorvetes de fabricação instantânea, proveniente de xaropes ou qualquer outro processo.

Art. 218º - As pipocas deverão ser rotuladas de acordo com a Lei .. e proceder de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes da Saúde Pública.

Parágrafo único - As pipocas quando preparadas no próprio veículo deverão obedecer às seguintes exigências:

a) o milho deverá ser são e estar isento de parasitos e sujidades;
b) a gordura utilizada deverá ser rotulada de acordo com a Lei e proceder de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes da Saúde Pública;
c) a embalagem deverá ser aprovada pelos órgãos competentes de Saúde Pública.

Art. 219º - O amendoim torrado e o pralinê deverão proceder de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes da Saúde Pública.

Parágrafo único - O amendoim torrado e o pralinê, quando preparados no próprio veículo, deverão obedecer às seguintes exigências:

a) o milho deverá ser são e estar isento de parasitos e sujidades;
b) a gordura utilizada deverá ser rotulada de acordo com a Lei e proceder de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes da Saúde Pública;
c) a embalagem deverá ser aprovada pelos órgãos competentes de Saúde Pública.

Art. 219º - O amendoim torrado e o pralinê deverão proceder de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes da Saúde Pública.

Parágrafo único - O amendoim torrado e o pralinê, quando preparados no próprio veículo, deverão obedecer às seguintes exigências:

a) o amendoim deverá ser são e estar isento de parasitos e sujidades;

b) a embalagem deverá ser aprovada pelos órgãos competentes de Saúde Pública.

Art. 220º - A venda de cachorro quente só será permitida quando seus ingredientes forem acondicionados em invólucros ou recipientes rigorosamente higiênicos, aprovados pela S.M.S. e se atendidas as seguintes exigências:

a) deverá ser preparado na hora, a pedido e à vista do consumidor;

b) o pão deverá ser novo;

c) somente será permitido o uso de salsicha procedente de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes de Saúde Pública;

d) os molhos já preparados deverão proceder de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes de Saúde Pública.

Art. 221º - Não será permitida a venda ambulante de frutas descascadas ou partidas.

Parágrafo único - Somente será permitida a venda de laranjas descascadas na hora, a pedido e à vista do consumidor.

Art. 222º - O comércio ambulante em veículos só será permitido em área a ser delimitada pela Prefeitura.

Art 223º - Não será permitido o comércio ambulante em veículos, numa área de 200 ms. de raio, em torno de casas de saúde, estabelecimentos de ensino, hospitais, igrejas e ambulatórios médicos ou odontológicos.

Art. 224º - Os utensílios empregados no comércio ambulante em veículos, serão de material inócuo, inatacável, sem ranhura e fragmentação, devendo ser previamente aprovado pela S.M.S..

Art. 225º - O vendedor ambulante que infrigir quaisquer das disposições constantes da presente Lei, ficará sujeito a multa variável de 1/3 (um terço) e a 3 (tres) salários mínimos regionais.

§ 1 - A multa será aplicada em dobro na reincidência, podendo ser cassada a licença, a partir da terceira infração.

§ 2º - A apreensão de m rcadorias será precedida de lavratura de auto de apreensão e somente se verificará por desrespeito às leis e regulamentos em vigor, cumulado com a falta de recolhimento, no prazo legal, dos tributos e das multas impostas pela fiscalização.

§ 3º - As mercadorias apreendidas por força desta Lei, consideradas boas para o consumo, serão doadas a instituições de caridade, sem direito a qualquer indenização.

Art. 226º - Não será permitida a venda ambulante de alimentos já preparados, tais como pastéis, empadas, bolos, doces e congêneres, em cesto, bau, taboleiro, ou qualquer outro recipiente conduzido a tiracolo, salvo em praças de esportes, mediante licença especial.

Parágrafo único - Os recipientes a serem utilizados no comércio de alimentos já preparados deverão ser previamente vistoriados e aprovados pela S.M.S..

Art. 227º - Compete à Secretaria Municipal da Fazenda e à S.M.S., nas suas respectivas áreas, a fiscalização do cumprimento dos dispositivos desta Lei.

Art. 228º - A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades Federais, Estaduais e Municipais, no âmbito de suas atribuições.

Art. 229º - A fiscalização de que trata este Artigo se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o veículo empregado para a sua divulgação.

Art. 230º - O policiamento da autoridade de saúde será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazena, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 231º - A fiscalização dos alimentos será efetuada em todos os locais de preparação, manipulação, acondicionamento, depósito, distribuição, comercialização ou de exposição para entrega e consumo, bem como sobre os prédios, instalações, peças, aparelhos, máquinas, equipamentos, utensílios, recipiente e veículos empregados para aqueles fins.

Art. 232º - Os alimentos ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade competente, mesmo nos armazéns das empresas de transportes ou em trânsito.

Parágrafo único - As em resas de transportes deverão fornecer às autoridades fiscalizadoras competentes, todos os esclarecimentos sobre as mercadorias depositadas ou em trânsito, bem como facilitar a inspeção e a colheita de amostras.

Art. 233º - No interesse da saúde pública, a autoridade competente poderá proibir o ingresso e o comércio de alimentos de procedência suspeita, nos locais em que julgar conveniente.

Art. 234º - Nos locais de fabricação, preparação, beneficiamento, acondicionamento e depósito de alimento não será permitido o depósito ou a venda de substâncias que possam servir para corrompe-los, adulterá-los, falsificá-los, alterá-los ou contaminá-los.

Parágrafo único - As substâncias tóxicas e as que possam alterar os caracteres organoléticos dos alimentos só poderão ser depositados, manipulados ou vendidos no estabelecimento de gêneros alimentícios que dispuserem de local apropriado e separado, assim reconhecido pela autoridade competente.

Art. 235º - Sob pena de apreensão e inutilização imediata, os alimentos destinados a consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda, devidamente protegidos.

Art. 236º - A autoridade fiscalizadora competente terá livre acesso a qualquer local e em qualquer hora onde se fabrique, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, distribua, deposite ou os venda alimentos sujeitos aos dispositivos deste Regulamento.

Parágrafo único - O proprietário do estabelecimento ou responsável pela fabricação, preparação, conservação, empacotamento, manuseio, armazenamento ou venda de alimentos, deverá prestar à autoridade competente, quando solicitado, todas as informações necessárias à verificação do cumprimento deste Regulamento.

Art. 237º - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos e de matérias primas, para efeito de análise fiscal.

Art. 238º - A colheita de amostras será feita sem interdição de mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Art. 239º - A autoridade fiscalizadora competente poderá interditar alimentos existentes em qualquer estabelecimento, quando houver fundada suspeita de corrupção, adulteração, contaminação, falsificação ou alteração dos mesmos.

Art. 240º - Só será permitida a entrada, produção, armazenamento, depósito, exposição ou venda dos gêneros alimentícios que forem considerados próprios para o consumo.

Art. 241º - Próprios para o consumo serão, unicamente aqueles gêneros alimentícios que se a arem em perfeito estado de conservação e que, por sua natureza, fabrico, manipulação, composição, procedência e acondicionamento não sejam nocivos à saúde, não infrinjam as disposições deste Regulamento e não tragam marcas, rótulos, designações ou indicações infiéis, quanto à procedência e composição.

Parágrafo único - A apreensão e inutilização, por inobservância dessas condições, poderão ser feitas nos próprios estabelecimentos e lugares em que tais gêneros se fabriquem, importem ou vendam, ficando os infratores sujeitos as outras penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 242º - Serão apreendidos e depositados os gêneros sujeitos a análise prévia que não tiverem passado por esta prova.

§ 1º - Se forem julgados bons, poderá o proprietário retirá-los no prazo de 15 dias, pagando as despesas de análise.

§ 2º - Serão vendidos em hasta pública, revertendo o produto para a Municipalidade ou doados a instituições de caridade, sob recibo, sempre que não for cumprida a determinação do parágrafo anterior.

§ 3º - Após exame, seguir-se-á a inutilização dos que forem reconhecidos impróprios para o consumo.

§ 4º - As despesas de conservação, transporte e análise dos alimentos apreendidos, correrão por conta do responsável pelos mesmos, independente do resultado da análise feita.

Art. 243º - Para serem novamente fabricados e expostos à venda e consumo, os produtos condenados pelo Artigo anterior deverão ser sumetidos a nova análise e trazer rótulos tarjados para diferenciação e qualificação desses mesmos produtos.

Parágrafo único - A tarja deverá ser de cor viva, diferente da do rótulo e abranger, diagonalmente, toda a extensão do mesmo, numa largura mínima de 2 cms..

Art. 244º - Excluidos os frutos e produtos de laticínios, é proibido expor ou oferecer à venda, gêneros alimentícios que tenham sido conservados em frigoríficos, sem expressa declaração esclarecedora do citado processo de conservação.

Art. 245º - Ter-se-á como exposta à venda e ao consumo qualquer porção de produto alimentício encontrada em qualquer estabelecimento de comércio, ainda que estranha aos ramos de atividades exploradas, ou em qualquer de suas dependências, salvo se estiver no recipiente de lixo, devidamente inutilizada, para ser removida pela limpeza pública.

§ 1º - Quando se tratar de grande volume de mercadorias impróprias para o consumo, que por qualquer motivo ainda não tenham sido retiradas, deverão os responsáveis acumulá-las em local afastado e mante-las com dizeres bem visíveis: "MERCADORIA IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, AGUARDANDO REMOÇÃO".

§ 2º - O tempo de permanência desta mercadoria no ambiente, não poderá exceder de 24 horas.

Art. 246º - Não será permitido o uso de jornais, papéis que já tenham sido servidos ou que se encontrem sujos, para embrulhar gêneros alimentícios.

Art. 247º - Os que marcarem, derem indicações ou rotularem em desacordo com os padrões, tipos e definições estabelecidas nas respectivas análises, estarão sujeitos à apreensão e inutilização dos mesmos produtos, além das demais sansões previstas neste Regulamento.

Art. 248º - Os gêneros alimentícios importados deverão sempre se apresentar rotulados e acondicionados em sua embalagem original e acompanhados das respectivas notas comprovantes de sua origem.

§ 1º - A não observância do acima exposto implicará na apreensão imediata da mercadoria, independente das análises respectivas.

§ 2º - Estes alimentos serão devidamente analizados em laboratórios oficiais e os resultados destes, serão enviados ao órgão competente para as providências cabíveis.

§ 3º - Os alimentos importados apreendidos pela não observância do artigo 248º, cujas análises não forem condenatórias, serão distribuidos pelas diversas casas de caridade do município, sob recibo.

CAPÍTULO V

ALTERAÇÕES DO EQUILÍBRIO DO MEIO AMBIENTE, PREJUDICIAIS À SAÚDE E AO BEM ESTAR DA POPULAÇÃO, DAS ZONAS URBANA E RURAL.

Art. 249º - Toda e qualquer poluição que interfira na saúde ou bem estar da população urbana ou rural, deverá ser alvo de combate por parte do órgão municipal controlador, que em comum acordo com as partes interessadas procurará eliminar os problemas existentes. Um auto de infração deverá ser lavrado em todos os casos, a fim de documentar a interferência do órgão controlador local.

CAPÍTULO VI

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 250º - Considera-se infração qualquer ato ou omissão contrários aos dispositivos deste Código, ou que prejudiquem a ação fiscalizadora para o seu cumprimento.

Art. 251º - Considera-se infrator, quem cometer, participar ou propiciar o acometimento de infrações consideradas neste Código.

Art. 252º - As infrações serão punidas com as seguintes penalidades:

1 - Advertência e intimação
2 - Multas
3 - Apreensão de produtos
4 - Inutilização dos produtos
5 - Interdição temporária
6 - Interdição definitiva com cancelamento de registro ou autorização.

Art. 253º - Os autos de Advertência e Intimação serão lavrados pelos Auxiliares de Saneamento do órgão Municipal competente, devendo ser mencionado a infração e o suporte legal da penalidade imposta, bem como o prazo para o seu cumprimento, nome e endereço do infrator, dia, hora e local da expedição do auto.

§ 1º - O órgão competente para a fiscalização de Saneamento neste Município é a Fundação Municipal de Saúde e Assistência, e na sua ausência, o órgão ou setor municipal que venha a lhe substituir.

§ 2º - O prazo de cumprimento da intimação será de 30 (trinta) dias.

§ 3º - O Auto de Advertência de Intimação será emitido em tres vias, devendo receber a assinatura da autoridade que o emite, de infrator e de uma testemunha.

§ 4º - Na recusa de assinatura do infrator, o Auto será validado pela assinatura da testemunha.

§ 5º - A 1ª via do Auto será remetida à Prefeitura Municipal - Setor Secretaria Municipal da Fazenda.

A 2ª via será entregue ao infrator. A 3ª via ficará de posse do órgão fiscalizador.

Art. 254º - Os Autos de Multa serão lavrados com as especificações dos Autos de Adevertência e Intimação, acrescentando-se a importância da multa e os dispositivos legais que lhe dão suporte, bem como o prazo de cumprimento desta nova exigência.

§ 1º - O valor da multa corresponderá a 1 UPFMD.

§ 2º - O prazo para o cumprimento será de 10 dias.

§ 3º - O não atendimento do Auto de Multa no prazo determinado, será motivo para se lavrar um segundo Auto de Multa, com valor aumentado em 100% e com o prazo para cumprimento estipulado em 5 dias, emitido com dizeres semelhantes ao primeiro Auto de Multa. O seu não cumprimento motivará a interdição temporária com apreensão de produtos em situação ilegal.

§ 4º - As multas deverão ser pagas na Prefeitura Municipal, Setor Fazenda, no prazo de 5 dias. Não o sendo, a Prefeitura Municipal, pelo seu Departamento Jurídico, providenciará imediata cobrança judicial, acrescendo ao valor primitivo correção monetária e multa moratória.

Art. 255º - Os Autos de Apreensão serão lavrados também com esclarecimentos de motivos e de suportes legais, vias e assinaturas como para os Autos de Advertência e Intimação e Autos de Multa.

§ 1º - Substâncias que não ofereçam segurança à saúde de usuários, serão inutilizadas.

§ 2º - Os animais apreendidos serão colocados em depósitos municipais apropriados, sob a taxa diária de uma unidade padrão fiscal vigente no município de _____ (1 UPFMD) por prazo máximo de 10 dias. Após os mesmos serão sacrificados podendo seus restos serem restituidos ao infrator, após pagamento da Taxa de Permanência até 3 horas após ter sido o mesmo sacrificado.

§ 3º - Todos os produtos de apreensão devem ser transportados em veículo oficial do sistema de saúde.

§ 4º - As apreensões deverão ser feitas por auxiliares de saneamento vinculados ao órgão competente, podendo em casos de ameaças ou agressões, solicitar proteção ao órgão Policial local. Esta proteção poderá também ser pedida rotineiramente, como medida de segurança, para todos os trabalhos de equipe de fiscalização de saneamento.

§ 5º - Para as apreensões de que trata o Artigo nº 255 ítem 4º, a S.M.S. poderá requisitar da Prefeitura Municipal o pessoal auxiliar necessário.

Art. 256º - Os Autos de Inutilização de Produtos, serão lavrados também com esclarecimentos de motivos e de suportes legais, vias e assinaturas, como para os Autos dos Artigos nº 254º e 255º.

Parágrafo único - A inutilização dos produtos será feita pelos auxiliares de saneamento, imediatamente após a apreensão.

Art. 257º - Os Autos de Interdição temporária serão emitidos dentro dos padrões dos Autos referidos nos Artigos nº 255º e 256º.

§ 1º - O prazo para a regularização após a interdição temporária será de 15 dias.

§ 2º - Substâncias perecíveis poderão ser retiradas do infrator, que lhes dará o destino que lhe aprouver.

§ 3º - Substâncias não perecíveis permanecerão no local da infração, desde que não ofereçam riscos à saúde da população, e sua vigilância será de responsabilidade do infrator.

§ 4º - Os Autos de Interdição serão executados pelos auxiliares de saneamento. Recusas ao cumprimento dos mesmos, serão encaminhados à Prefeitura Municipal, que tomará imediatamente as necessárias providências que exijam o acatamento da Lei. Caberá ao Setor Jurídico a responsabilidade destas providências, para a qual, se necessário, recorrerá à ajuda policial.

Art. 258º - Os Autos de Interdição definitiva serão lavrados nos moldes dos anteriores, impedindo-se em caráter definitivo o prosseguimento das atividades da pessoa ou da empresa infratora.

§ 1º - O cumprimento desta exigência deve ser imediato.

§ 2º - Recusas ao cumprimento deste Artigo serão encaminhados ao Setor Fazenda da Prefeitura Municipal, para a solução judiciária, se necessário, valendo-se de ajuda policial.

§ 3º - O estabelecimento interditado terá em sua fachada afixados os seguintes dizeres:
"INTERDITADO PELA SAÚDE PÚBLICA MUNICIPAL", bem como a publicação na imprensa e divulgação em rádio e televisão, seu nome e a ocorrência.

§ 4º - O comerciante que tiver mais de tres Auto de Apreensão e Inutilização de mercadorias por mau estado de conservação e expostos a venda, terá o estabelecimento em que for constatada a infração, interditado por 15 (quinze) dias. Em reincidência, por 30 (trinta) dias e em uma terceira infração, interdição definitiva.

Art. 259º - Os casos omissos a este Código serão resolvidos por uma comissão composta pelo Coordenador Geral da Fundação Municipal de Saúde e Assistência, pelo Chefe da equipe de auxiliares de saneamento, pelos Supervisores do Centro Regional de Saúde responsáveis por esta atividade e por outro ou outros elementos indicados por estes, quando se tratar de condições específicas que necessitem participação de especialistas.

Art. 260º - Penalidades funcionais serão aplicadas em servidores infratores, correspondendo a multa equivalente a 15 (quinze) dias de vencimentos.

§ 1º - Serão punidos servidores que se negarem a prestar assistência ao munícipio, quando por este solicitado, para esclarecimentos das normas consubstanciadas neste Código.

§ 2º - Serão punidos auxiliares de saneamento que por negligência ou má fé lavrarem autos sem obediência aos requisitos legais de forma a lhes acarretar nulidade.

§ 3º - Serão punidos os auxiliares de saneamento que, tendo conhecimento da infração, deixarem de autuar o infrator.

§ 4º - As multas deste Artigo serão aplicadas pelo Coordenador Geral da Fundação Municipal de Saúde e Assistência.

Art. 261º - Em se tratando do Art. 249º do Capítulo V, não se chegando a um acordo que possibilite eliminar o problema, e não tendo o órgão local competência legal para uma solução definitiva, transferirá o problema para o Executivo Municipal que, também não o solucionando, transferi-lo-á para a Companhia Estadual de Meio Ambiente (CEMA).

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Dos distribuidores e revendedores de produtos defensivos para a lavoura.

Art. 262º - Além de outras disposições contidas neste Regulamento, relativos à vigilância pela saúde do município, ficam os distribuidores e revendedores de inseticidas e fungicidas subordinados às seguintes exigências:

a) possuirem registro e licenciamento atualizados, fornecidos pelos órgãos federais competentes;

b) colocarem, no interior dos estabelecimentos, letreiros indicativos da nocividade dos produtos para os seres humanos, com os seguintes dizeres: "OS INSETICIDAS E FUNGICIDAS SÃO VENENOSOS - LER A BULA COM ATENÇÃO E CUIDADO";

c) possuirem sempre a mão os antídotos dos respectivos produtos para uso no caso de necessidade;

d) os empregados deverão se apresentar uniformizados com aventais que figurem a identificação de cada um;

e) quando os produtos de que trata este Artigo estiverem em locais não ventilados, deverão os depósitos ou salões ser dotados de aparelhos para a renovação do ar, aprovados pelas autoridades de saúde pública;

f) os produtos deverão ser agrupados em áreas diferentes e distribuidos quanto a sua natureza, ficando vedada a colocação de inseticidas, fungicidas e herbicidas próximo à rações, sais minerais, anti-bióticos de uso animal ou outras substâncias que devam ser ingeridas;

g) nos rótulos de cada produto deverá constar a indicação do grau de toxidade e sua respectiva composição, bem como o período de efeito de nocividade ao homem e aos animais;

h) nos rótulos dos defensivos sistêmicos deverão constar instruções objetivas e claras de seu modo de ação e emprego.

Art. 263º - Os negociantes dos produtos mencionados neste Capítulo, deverão por na embalagem um carimbo rótulo indicativo da firma comercial e seu endereço.

Art. 264º - Reconhecida a inobservância de quaisquer das disposições anteriores, a autoridade municipal competente negará licença para que o estabelecimento continue a funcionar.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DO PROCESSAMENTO

Art. 265º - Sempre que houver exigência regulamentar a cumprir, será lavrado um termo de intimação pelo funcionário competente, indicando claramente o melhoramento ou providência exigida e o prazo para o seu cumprimento.

Parágrafo único - Após a lavratura do termo de intimação, proceder-se-á da seguinte forma:

§ 1º - Depois de assinado o termo de intimação pelo responsável, a este será entregue a 2ª via, destinando-se as demais ao S.M.S.;

§ 2º - Quando o intimado se recusar a assinar ou declarar que não sabe escrever, o funcionário fará no termo de intimação a seguinte observação, datando e assinando em seguida: "CIENTIFIQUEI AO INTIMADO QUE SE RECUSOU A ASSINAR" ou "CIENTIFIQUEI AO INTIMADO QUE ALEGOU NÃO SABER ESCREVER";

§ 3º - No caso de não ser encontrado o responsável, será este intimado por edital publicado no Órgão Oficial durante 3 (tres) dias.

§ 4º - Recebendo as 2 vias de intimação, o escriturário as colocará na pasta relativa ao prédio, anotando antes, em agenda, a data do término do prazo quando deverá entregá-las ao funcionário para verificação.

§ 5º - A concessão da prorrogação de prazos para cumprimento de exigências de saúde pública será de competência:

a) dos Chefes de Seção - até 15 (quinze) dias;

b) do Diretor do S.M.S.- até 30 (trinta) dias;

c) da maior autoridade municipal em saúde pública - até 60 (sessenta) dias.

Art. 266º - Esgotado o prazo fixado na intimação e verificado não ter sido o mesmo cumprido, será lavrado o Auto de (Infração) com prazo para defesa (48 horas) findo o qual se não for ela satisfatória, serão impostas multas e tomadas as demais providências que no caso couber.

Art. 267º - Quando num estabelecimento de gêneros alimentícios o funcionário verificar que há alimentos em mau estado de conservação, suspeitos de fraude, sujeitos à análise prévia sem o respectivo registro ou que não satisfaçam às exigências deste Regulamento, lavrará o auto de apreensão e depósito que será levado imediatamente ao conhecimento do Chefe do S.M.S..

Parágrafo único - A lavratura do auto de apreensão e depósito, proceder-se-á como determina os ítens 1º e 2º do Art. 265º.

Art. 268º - As multas impostas pelas diversas seções da S.M.S., poderão ser relevadas em grau de recurso e em segunda instância, pelo Prefeito, se provadas injustas. O recurso só será tomado em consideração, quando acompanhado de comprovante de recolhimento da multa paga ao tesouro municipal.

Parágrafo único - Quando as importâncias das multas forem recolhidas dentro do prazo legal, os respectivos autos serão encaminhados à Procuradoria Municipal para efeito de imediata cobrança judicial.

DA COMISSÃO PARA RESOLVER CASOS OMISSOS

Art. 269º - Os casos omissões no presente Regulamento, serão estudados e devidamente analisados por uma comissão da Fundação Municipal de Saúde e Assistência, constituida por:

1. A maior autoridade municipal em saúde pública;
2. O Diretor da S.M.S.;
3. Médicos;
4. Veterinários;
5. Engenheiros agrônomos;
6. Assessor jurídico;
7. Outros elementos, de reconhecida capacidade técnica no assunto, especialmente convocados pelo Coordenador.

Parágrafo único - Esta comissão redigirá portarias regulamentando assuntos omissos.

DA REGULAMENTAÇÃO ATRAVÉS DE PORTARIAS

Art. 270º - Fica a maior autoridade municipal em saúde pública, autorizada a expedir portarias elucidando dizeres dos artigos do presente Regulamento, bem como tomar medidas necessárias a novos assuntos que aqui não estejam especificados.

DOS PADRÕES DE ANÁLISES BROMATOLÓGICAS

Art. 271º - Até que venham a ser aprovados os padrões de identidade e qualidade dos alimentos, o S.M.S. se baseará nos Regulamentos oficiais dos Laboratórios dos órgãos com os quais mantenha convênio, e especificamente da Fundação Ezequiel Dias.

Parágrafo único - Caso venha a construir o seu próprio Laboratório, os padrões serão aqueles oficializados pelo Ministério da Saúde.

Art. 272º - Só serão aceitos resultados de análises bromatológicas em produtos alimentícios quando estes forem realizados em laboratórios oficiais e se apreeentarem em cópia autenticada, fornecida pelos responsáveis legais dos mesmos laboratórios.

Parágrafo único - Caso haja dúvida do resultado, será providenciada nova análise em Laboratório credenciado pela S.M.S., cabendo aos responsáveis as respectivas despesas.

Art. 273º - O S.M.S., no exercício de suas funções, utilizará modelos próprios de impressos.

Art . 274º - Revogam as disposições em contrário .

Art . 275º - Esta Lei entra em vigor na data de sua Publicação.

Prefeitura Municipal de Carmo do Pararaíba, 25 de Março de 1.983.

AJAX BARCELOS
PREFEITO MUNICIPAL

ORLANDO JOÃO ALBINO
SECRETÁRIO