

## ÍNDICE

Disposição Preliminar.....	pág.05
- <b>Título I</b>	
Introdução.....	pág.05
- <b>Título II</b>	
Definições .....	pág. 07
- <b>Título III</b>	
Do Registro e Controle, Rotulagem, dos Aditivos, dos Padrões de Identidade e Qualidade.....	pág. 09
- <b>Título IV</b>	
Inspeção e Fiscalização de Alimentos .....	pág. 10
▪ Capítulo I – Normas Gerais .....	pág. 10
▪ Capítulo II – Comércio de Gêneros Alimentícios.....	pág. 13
▪ Capítulo III – Colheita de Amostras, Análise Fiscal e Perícia de Contraprova.....	pág. 15
▪ Capítulo IV – Interdição de Alimentos.....	pág. 17
▪ Capítulo V – Apreensão e Inutilização de Alimentos.....	pág. 18
▪ Capítulo VI – Disposições Finais.....	pág. 19
- <b>Título V</b>	
Disposições Gerais para todos os Estabelecimentos Industriais ou Comerciais de Gêneros Alimentícios.....	pág. 20

- **Título VI**

Estabelecimentos Especiais .....pág. 24

- Capítulo I – Padarias, Confeitarias e Congêneres .....pág. 24
- Capítulo II – Da Fábrica de Doces, Balas, Bombons e Produtos Congêneres..... pág. 26
- Capítulo III – Dos Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios.....pág. 27
- Capítulo IV – Estabelecimentos que Comercializam Carnes e Derivados ou Subprodutos.....pág. 28
- Capítulo V – Estabelecimentos que Comercializam Pescado.....pág. 31
- Capítulo VI – Mercados e Supermercados .....pág. 33
- Capítulo VII – Empórios, Mercearias, Armazéns, Depósitos de Gêneros Alimentícios e Estabelecimentos Congêneres.....pág. 35
- Capítulo VIII – Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos.....pág. 36
- Capítulo IX – Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres.....pág. 36
- Capítulo X – Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres.....pág. 40
- Capítulo XI – Estabelecimentos que Comercializem Produtos Alimentícios Liquidificados e Sorvetes.....pág. 43

- **Título VII**

Feiras Livres e Comércio Ambulante de Alimentos.....pág. 44

- Capítulo I – Feiras Livres .....pág. 44
- Capítulo II – Comércio Ambulante de Alimentos ..... pág. 46

- **Título VIII**

Engenharia Sanitária.....pág. 48

- Capítulo I – Normas Gerais .....pág. 48
- Capítulo II – Saneamento das Construções em Geral..... pág. 49
- Capítulo III – Saneamento das Construções de Caráter Coletivo e Especial .....pág. 52
- Capítulo IV – Águas Pluviais .....pág. 58
- Capítulo V – Resíduos da Habitação .....pág. 59
- Capítulo VI – Promoção da Higiene Habitacional .....pág. 61
- Capítulo VII – Higiene Industrial .....pág. 64
- Capítulo VIII – Promoção da Higiene Ambiental .....pág. 67
- Capítulo IX – Certificado de Inspeção Sanitária .....pág. 67

- **Título IX**

Medidas Referentes aos Animais .....pág. 68

- **Título X**

Procedimento Administrativo .....pág. 70

- Capítulo I – Termo de Intimação .....pág. 70
- Capítulo II – Auto de Infração ..... pág. 71
- Capítulo III – Auto de Multa .....pág.72
- Capítulo IV – Disposições Gerais.....pág. 75

## **LEI COMPELMENTAR N.º 002/2000**

Dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária do Município de Macuco

O Prefeito Municipal de Macuco, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

### **DISPOSIÇÃO PRELIMINAR**

**Artigo 1º** - Esta Lei dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária do Município de Macuco, obedecidos os mandamentos oriundos da Constituição Federal, Lei Orgânica do Município, Legislações Federal e Estadual pertinente, nos limites de sua respectiva competência.

### **TÍTULO I**

#### **INTRODUÇÃO**

**Artigo 2º** - A defesa e a proteção da saúde do indivíduo ou da coletividade, quanto aos alimentos e às disposições de engenharia sanitária, serão princípios deste Código ressalvadas as competências federal e estadual.

**Artigo 3º** - Somente poderão ser expostos à venda matérias-primas alimentares, alimentos: “in natura”, enriquecidos, dietéticos, congelados, de fantasia ou artificiais, irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - Tenham sido previamente registrados nos órgãos federal e estadual competentes;

II - Tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

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

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

**Artigo 4º** - Aplica-se o disposto neste Código às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e as outras substâncias, dotados ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”.

**Artigo 5º** - Excluem-se do disposto neste Código os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

**Artigo 6º** - Alimento importado obedecerá às disposições deste Código e normas técnicas especiais.

**Artigo 7º** - Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro, obedecerão à legislação federal que dispõe a respeito de “Normas Básicas Sobre Alimentos”.

**Artigo 8º** - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos deverão ser de material que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - A autoridade sanitária poderá interditar, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Código e das normas técnicas especiais.

**Artigo 9º** - Emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”, ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

**Artigo 10** - A Prefeitura Municipal só poderá conceder licenças para execução de obras e construção, reconstrução ou ampliações e reparos, requeridas por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, após

prévio exame e aprovação dos projetos e especificações pela autoridade sanitária municipal competente.

**Artigo 11** - A autoridade sanitária poderá, sempre que julgar necessário, exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios bem como dos seus componentes, através de laboratórios oficiais ou credenciados.

**Artigo 12** - A Secretaria Municipal de Saúde incumbe promover a aplicação do disposto neste Código através dos seus órgãos específicos, incumbindo-lhe, também coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações federal, estadual e municipal.

**Artigo 13** - Autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições não comportando exceção de dia nem hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados a distribuição e comércio.

§ 1º - No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária fica obrigada a exibir a “carteira de fiscalização”, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde, segundo o modelo oficial.

§ 2º - Será necessária a presença do médico veterinário ou do engenheiro quando a fiscalização incidir sobre matéria relativa às respectivas profissões.

§ 3º - Aquele que embaraçar a autoridade incumbida da inspeção e fiscalização sanitária será punido com multa na forma da legislação em vigor, sem prejuízo do procedimento criminal competente.

## **TÍTULO II**

### **Definições**

**Artigo 14** – Para efeito deste Código, considera-se:

I – alimentos – toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais a sua formação, manutenção, nutrição e desenvolvimento;

II – matéria prima – toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizado como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III – alimento “in natura”- todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte

não comestível e o tratamento indicado para sua perfeita higienização e conservação;

IV – alimento enriquecido – todo alimento que tenha sido acondicionado de substância nutriente, com a finalidade de reforçar seu valor nutritivo;

V – alimento dietético – todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI – alimento de fantasia ou artificial – todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII – alimento sucedâneo – todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII – alimento irradiado – todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido a ação de radiação ionizante, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecendo as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX – ingrediente – todo componente alimentar (matéria prima alimentar ou alimento “in natura”) que entra na elaboração de um produto alimentício;

X – aditivo intencional – toda substância ou mistura de substância dotadas de valores nutritivos, adicionada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI – aditivo acidental – toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios, e que tenham sido submetidos a matéria prima alimentar e o alimento “in natura”, e do contato do alimento com os artigos de utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII – produto alimentício – todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionados ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII – coadjuvante de tecnologia de fabricação – a substância ou mistura de substância empregada com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV – padrão de identidade ou qualidade – o estabelecido pelo órgão competente dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, ficando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análises;

XV – rótulo – qualquer identificação impressa ou litografada bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração aplicado sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou

qualquer tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI – embalagem – qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII – propaganda – a difusão, por quaisquer meio de comunicação, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria prima alimentar, alimento “in natura” ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII – órgão competente – o órgão específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os congêneres federais e estaduais;

XIX – laboratório oficial – o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;

XX – autoridade fiscalizadora competente – o funcionário legalmente autorizado do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, ou dos demais órgãos competente federais e estaduais;

XXI – análise de controle – aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, que servirá para comprovar sua conformidade com respectivo padrão de identidade e qualidade ou com as normas técnicas especiais, ou ainda com relatório e modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXII – análise prévia – a análise que precede o registro;

XXIII – análise fiscal – a efetuada pelo alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais;

XXIV – estabelecimento – o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

### **TÍTULO III**

#### **Do Registro e Controle, Rotulagem, dos Aditivos, dos Padrões de Identidade e Qualidade**

**Artigo 15** – O registro e o controle, a rotulagem, os aditivos e os padrões de identidade e qualidade dos alimentos, obedecerão as disposições Federais e Estaduais e demais dispositivos que regem os assuntos neste Código.



## TÍTULO IV

### INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

#### CAPÍTULO I

##### NORMAS GERAIS

**Artigo 16** - A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade municipal, nos alimentos de sua competência.

**Artigo 17** - A inspeção e a fiscalização, de que trata este título, se estenderão à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

**Artigo 18** - O poder de polícia sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabriquem, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

**Artigo 19** - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

**Artigo 20** - No acondicionamento dos alimentos, não será permitido o uso de jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

**Artigo 21** - É proibido manter no mesmo contingente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-las ou corrompê-los.

**Artigo 22-** No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências quando plenamente justificados os motivos.

**Artigo 23** - Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas, ou esfoliativas

ou portadores de doenças de aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

**Artigo 24** - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas normas técnicas especiais ou usados recipientes descartáveis.

**Artigo 25** - Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.

**Artigo 26** – Verificará autoridade sanitária competente se as substância alimentícias são próprias para consumo colhendo amostras das que forem substâncias de alteração, adulteração ou falsificação ou de conterem substâncias nocivas a saúde ou, ainda que não correspondam às prescrições da legislação vigente, inutilizando as manifestadamente deterioradas.

**Artigo 27** – É proibido vender, expor à venda, expedir, ter em depósito ou dar ao consumo, gêneros, produtos ou substâncias destinados à alimentação quando alterados, adulterados ou falsificados, impróprios por qualquer motivo, nocivo à saúde ou que estiverem em desacordo com a legislação em vigor.

**Artigo 28** – Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

- a – os fabricantes de todos os casos em que o produto alimentício sai das respectivas fábricas adulterados, fraudados ou falsificados;
- b – o dono do estabelecimento em que forem encontrados os produtos adulterados, fraudados ou falsificados;
- c – o vendedor desses produtos, embora de propriedade alheia, salvo, nesta última hipótese, quando consiga provar seu desconhecimento da qualidade ou do estado da mercadoria;
- d – a pessoa que transportar ou guardar em armazém ou depósito mercadorias de outrem ou praticar qualquer ato de intermediário, entre o produtor e o vendedor, quando ocultar a procedência ou o destino da mercadoria;
- e – o dono da mercadoria mesmo não exposta a venda.

**Artigo 29** – Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem ou distribuam gêneros alimentícios é determinantemente proibido depositar ou vender substâncias nocivas à saúde, que sirvam para falsificação de produtos alimentícios.

**Artigo 30** – Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda de alimentos e bebida, serão de material inócuo e mantidos limpos e em bom estado de conservação.

**Artigo 31** - Será proibida a venda por ambulantes ou em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

**Artigo 32** - A venda por ambulantes ou em feiras de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada pelo poder público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as normas técnicas especiais.

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

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Excluem da exigência deste artigo os alimentos “in natura” e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

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

**Artigo 35** - Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária municipal.

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

## CAPÍTULO II

### COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

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

§ 1º - Próprios para o consumo serão unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, fabrico, manipulação, procedência e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

§ 2º - Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios:

- a - Danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem descuido na manipulação;
- b - Que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infectados por parasitas;
- c - Que forem fraudados, adulterados ou falsificados;
- d - Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- e - Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- f - Que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

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

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

**Artigo 40** - Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

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

**PARÁGRAFO ÚNICO** - As disposições das alíneas “a” e “b” não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

**Artigo 41** - Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

- a - Que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado no recipiente;
- b - Que, na composição, peso ou medida, diversificarem do enunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidos pela legislação em vigor.

**Artigo 42** - O asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – É expressamente proibido à pessoa que estiver manipulando alimentos, receber dinheiro do comprador, e ao encarregado de receber o pagamento da mercadoria, passar a servir no balcão.

**Artigo 43** - Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam às exigências da legislação vigente.

### **CAPÍTULO III**

## COLHEITA DE AMOSTRAS, ANÁLISE FISCAL E PERÍCIA DE CONTRAPROVA

**Artigo 44** - Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

**Artigo 45** - A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Se a análise fiscal de amostra, colhida em fiscalização de rotina, for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

**Artigo 46** - A colheita de amostra para fins de análise será feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e esta deverá ser em quantidade representativa do estoque existente dividida em 3 (três) invólucros, tornadas invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas, adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

§ 1º - Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial ou credenciado para análise fiscal, a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento servindo esta última para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a colheita da amostra, na forma prevista neste Código e em normas técnicas especiais o alimento será apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial ou credenciado onde na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na falta, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

**Artigo 47** - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial ou credenciado e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

**Artigo 48** - Da análise fiscal condenatória o laboratório oficial ou credenciado deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo discriminação expressa, de modo claro e inequívoco das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

**Artigo 49** - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias.

§ 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 01 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º - Decorrido o prazo referido no “caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

**Artigo 50** - A perícia de contraprova será realizada pelo laboratório oficial que expediu o laudo condenatório, com a participação do perito indicado pelo requerente e do designado pelo órgão que requisitou a análise fiscal.

§ 1º - O requerimento da perícia de contraprova indicará, desde logo, o perito, e o interessado o fará no prazo de 5 (cinco) dias, devendo a indicação recair em profissional de reconhecida capacidade e idoneidade, que preencha os requisitos legais.

§ 2º - Ao perito do contestante serão oferecidas todas as informações pertinentes que solicitar, inclusive as vistas à análise fiscal condenatória e aos demais documentos que julgar necessários.

§ 3º - O laboratório oficial terá prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da comunicação da autoridade competente, para iniciar a perícia de contraprova.

§ 4º - Na data fixada para a perícia de contraprova, o possuidor ou pessoa responsável pelo alimento, apresentará a amostra sob sua guarda.

§ 5º - Na perícia de contraprova, não será efetivada a análise no caso de amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade, e nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

§ 6º - A execução integral da perícia de contraprova não excederá 15 (quinze) dias, salvo se as condições técnicas das provas a serem realizadas exigirem maior prazo.

§ 7º - De tudo que ocorrer na perícia de contraprova lavrar-se-á ata pelos peritos que a realizarem a qual ficará arquivada no laboratório oficial. Desse documento será enviada uma cópia ao órgão requisitante e poderá ser entregue outra ao perito do requerente mediante recibo.

§ 8º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia de contraprova.

§ 9º - Toda colheita de amostra terá que obedecer à técnica de amostragem, que será aleatória e representada do lote ou partida do produto.

**Artigo 51** - Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo se houver anuência dos peritos, ser empregado outra técnica.

**Artigo 52** - Nos casos de divergência entre os peritos quanto a interpretação do resultado da análise, na perícia de contraprova, caberá recurso, no prazo de 72 (setenta e duas) horas ao chefe dirigente da vigilância sanitária.

**Artigo 53** - Quando o alimento condenado proceder de Unidade Federativa diversa daquela em que foi realizada a análise fiscal, será o fato comunicado ao órgão federal competente para as providências cabíveis.

**Artigo 54** - Não sendo comprovada, através dos exames periciais infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

## CAPÍTULO IV

### INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

**Artigo 55** - Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, ou falsificação serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

**Artigo 56** - Na interdição de alimentos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência destes, por 02 (duas) testemunhas.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 04 vias, destinando-se uma delas ao infrator.

**Artigo 57** - A interdição do produto ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o



prazo de 60 (sessenta) dias e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual produto ou estabelecimento ficará automaticamente liberado.

§ 1º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado dentro de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 2º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo deste Código, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

**Artigo 58** - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado ficará proibido de entrega-lo ao consumo, desvia-lo ou substitui-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma do artigo anterior.

**Artigo 59** - Quando resultar, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização e se for o caso a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

**Artigo 60** - A autoridade competente poderá determinar a interdição, total ou parcial dos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, exposição, consumo ou venda do produto quando:

- I – funcionarem sem a correspondente autorização fiscal;
- II – por suas condições insalubres, constituírem perigo para saúde pública;
- III – for comprovado entre o seu pessoal a presença de portadores de agentes de doenças transmissíveis ou afetados de dermatoses;
- IV – os seus responsáveis se opuserem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer forma, a ação da autoridade competente.
- V – se constituírem reincidente de infrações específicas às normas legais e regulamentos vigentes.

## **CAPÍTULO V**

### **APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Artigo 61** - Os alimentos manifestadamente deteriorados e os alterados de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade sanitária lavrará o auto de infração com imposição da penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.

§ 2º - Se o interessado não se conformar com a inutilização, protestará no termo respectivo, devendo neste caso, ser feita a colheita da amostra do produto para análise fiscal.

§ 3º - Quando o valor da mercadoria for ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, desde que com a dispensa concorde, por escrito, o infrator.

§ 4º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para o local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que ficará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para o consumo humano.

**Artigo 62** - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio, ou em envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

**Artigo 63** - Os utensílios, aparelhos e substâncias que forem empregados na falsificação, adulteração e fabrico clandestino de produtos alimentícios, serão confiscados e multado o detentor, sem prejuízo da ação criminal se for o caso.

**Artigo 64** - Os termos de interdição, apreensão, inutilização e de colheita de amostras, obedecerão os modelos adotados pela Secretaria Municipal de Saúde.

## **CAPÍTULO VI**

### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Artigo 65** - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

**Artigo 66** - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1º - Se a análise revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2º - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

**Artigo 67** - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não implique em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a entidades filantrópicas.

**Artigo 68** - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de outro estado será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao estado interessado.

**Artigo 69** - O cancelamento da autorização para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá, após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Nos gabinetes sanitários que deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em lei, recebendo luz natural ou artificial, bem como ventilação e isolados dos locais de venda, será obrigatória a existência de papel ou secador de ar quente e com aviso afixado em ponto visível, determinado a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado, sem tampa.

## TÍTULO V

### DISPOSIÇÕES GERAIS PARA TODOS OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**Artigo 70** - É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

**Artigo 71** - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

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

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

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

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

V - Evitar a presença de insetos e roedores, efetuando dedetização e desratização semestrais, realizadas por empresas devidamente registradas e credenciadas pela autoridade competente;

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

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

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

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

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

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

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

XIII - Possuir a maquinaria, bem como os utensílios e equipamentos de tipo aprovado pela tecnologia específica;

XIV - Fazer por processos mecânicos, evitando-se o mais possível o manual, a operação de acondicionamento do produto final;

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

§ 1º - Nos estabelecimentos comerciais não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

§ 2º - Nos locais de elaboração de alimentos é proibida a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.

§ 3º - Nos locais onde se manipulem ou armazenam produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível a entrada de insetos e de impurezas.

§ 4º - É expressamente proibido fumar e varrer a seco nas dependências onde se encontram gêneros alimentícios.

**Artigo 72** - As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio e, quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração das disposições vigentes, deverão inutilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento autorizado pela autoridade sanitária.

§ 1º - Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industrias próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes de lixo, já inutilizados ou em locais isolados com a indicação de "impróprio para o consumo".

§ 2º - A amostra para fins de análise fiscal, que permanecer nos estabelecimentos pelo prazo necessário à referida análise deverá ficar em recipiente fechado, isolado e sob refrigeração quando for o caso.

§ 3º - Os produtos devolvidos pelo comércio por comprovado defeito de elaboração, acondicionamento ou conservação, ficam proibidos de serem armazenados nos estabelecimentos por mais de 48 (quarenta e oito) horas ressalvados por período de análise fiscal.

**Artigo 73** – A construção, a instalação e o funcionamento de qualquer estabelecimento industrial, ou comercial de alimentos, serão autorizados pela autoridade sanitária competente devendo renovar-se a referida autorização sempre que ocorrer mudança de estabelecimento ou quando se pretender modificar ou renovar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza das suas atividades operacionais.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que estiver incompletamente instalado e equipado para os fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e

utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe operar.

**Artigo 74** – Nos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, haverá em quantidade suficiente para colheita de resíduos próprios ou do público consumidor, recipientes de material resistente, facilmente removíveis, de superfície interna lisa, cantos arredondados, dotados de tampa que se fechem hermeticamente e removidos diariamente, salvo se forem resíduos passíveis de aproveitamento sem prejuízo da saúde pública.

**Artigo 75** – É obrigatória a existência de aparelho de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que se produzem, fabricam, preparam, beneficiam, manipulam, acondicionam, armazenam, depositam ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – A critério da autoridade sanitária, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transporte.

**Artigo 76** – Será obrigatório rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Nos gabinetes sanitários que deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em lei, recebendo luz natural ou artificial, bem como ventilação e isolados dos locais de venda, será obrigatória a existência de papel ou secador de ar quente e com aviso fixado em ponto visível, determinado a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado, sem tampa.

**Artigo 77** – As pessoas que manipulam alimentos, quando no exercício de sua atividade, devem:.

- I - Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II - Fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;
- III - Fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;
- IV - Ter mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado e após a utilização do gabinete sanitário;
- V - Ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;
- VI - Abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;
- VII - Abster-se de fumar e mascar gomas, bem como usar adornos nos braços;

VIII - Apresentar à fiscalização sanitária o respectivo cartão de vacinação atualizado, sempre que exigido;

IX - Usar somente calçados fechados.

§ 1º - O responsável pela caixa deverá receber diretamente dos fregueses o dinheiro e dar-lhes o troco, sendo absolutamente vedado ao manipulador de alimentos tocar em dinheiro.

§ 2º - As pessoas mencionadas no caput deste artigo não podem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza do estabelecimento ou assédio dos alimentos.

§ 3º - As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados de qualquer forma, à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.

**Artigo 78** – Os depósitos de combustíveis nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão estar instalados em locais apropriados e protegidos de modo a não prejudicar a higiene e segurança do estabelecimento.

## TÍTULO VI

### ESTABELECEMENTOS ESPECIAIS

#### CAPÍTULO I

#### PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

**Artigo 79** - As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinar, também, à indústria panificadora, terão:

- a - Sala de manipulação;
- b - Sala de expedição;
- c - Loja de vendas;
- d - Vestiários;
- e - Instalações sanitárias;
- f - Depósito de combustíveis.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - A sala de manipulação, com área total mínima de 35 m2 (trinta e cinco metros quadrados), deve ser constituída de forno, câmara

termo-reguladora, fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos.

**Artigo 80** - Os depósitos de farinha deverão ter:

- a - Paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável;
- b - Piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;
- c - Ventilação e iluminação suficiente;
- d - Proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

**Artigo 81** - A maquinaria, de padrão consentâneo com sua finalidade, deve ser instalada sobre bases apropriadas, fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes 80 cm (oitenta centímetros) no mínimo, com passagem livre de pelo menos um metro e trinta centímetros entre partes móveis de máquinas.

**Artigo 82** - Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativa a iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos, vidrados ou de material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

**Artigo 83** - As dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de dois metros, piso de superfície lisa, balcões com tampos de material liso e impermeável, desprovidos de fendas e rachaduras, apoiados sobre bases de concreto acima do piso, no mínimo, trinta centímetros e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

**Artigo 84** - As dependências destinadas à confecção de doces e salgados observarão os seguintes requisitos:

- a - Área total interna com mínimo de doze metros quadrados;
- b - Paredes revestidas de azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente;
- c - Fogão à gás, elétrico ou outro sistema aprovado provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;
- d - Armários para louças e utensílios;
- e - Bancadas com tampos de material liso e impermeável, desprovidos de fendas ou rachaduras;



f - Pias de aço inoxidável, providas de água corrente quente e fria.

**Artigo 85** - Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas “iscas” de massa.

**Artigo 86** - No fornecimento de pão a granel, os pães devem estar acondicionados em embalagem proporcional, constando do mesmo o nome e domicílio da firma produtora.

**Artigo 87** - Nos casos em que o pão deva ser embalado, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome e o domicílio da firma produtora, bem como a data de sua fabricação, cuja etiqueta será obrigatoriamente colocada na parte externa da embalagem

**PARÁGRAFO ÚNICO** - A Secretaria Municipal de Saúde determinará os casos e condições em que o pão deva ser embalado.

## **CAPITULO II**

### **DAS FÁBRICAS DE DOCES , BALAS , BOMBONS E PRODUTOS CONGÊNERES.**

**Artigo 88** - As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

- a - À elaboração ou preparo dos produtos;
- b - Ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c - Ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- d - À venda;
- e - Às máquinas, fornos e caldeiras;
- f - Vestiários;
- g - Instalações sanitárias.

**Artigo 89** - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

**Artigo 90** - Os produtos serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.

### **CAPITULO III**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM LEITE E LATICÍNIOS**

**Artigo 91** - Além das disposições concernentes as normas deste Código e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nos estabelecimentos que comercializam leite e laticínios.

**Artigo 92** - Sob a designação genérica de “leite “ só é permitida a comercialização do leite de vaca.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências do leite de vaca.

**Artigo 93** - Todo leite dado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

**Artigo 94** - Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos constantes de sua legislação.

**Artigo 95** - A conservação do leite “in natura” será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

**Artigo 96-** O leite e derivados para consumo público serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

**Artigo 97** - É proibida a abertura da embalagem do leite para venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

**Artigo 98** - É proibida a comercialização do queijo que não contenham o selo de inspeção Federal, Estadual ou Municipal.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Toda mercadoria encontrada fora do prazo estabelecido no caput deste artigo, será apreendida e inutilizada no local, ficando o infrator sujeito a multa.

### **CAPÍTULO IV**

## **ESTABELECIMENTO QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS.**

**Artigo 99** - São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovina, equina, suína, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

**Artigo 100** - Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados, fiscalizados e entregues até 24 (vinte e quatro) horas após o abate do animal.

§ 1º - Ultrapassadas as 24 (vinte e quatro) horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelação e transportada, dessa mesma forma, dos estabelecimentos de abate para entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

§ 2º - As carnes conservadas, na forma do parágrafo anterior, denominam-se carnes resfriadas e congeladas, respectivamente.

**Artigo 101** - Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

**Artigo 102** - Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo e julgados pela fiscalização em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos de referência municipal.

**Artigo 103** - Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, porém, proibido mantê-la estocada nesse estado.

**Artigo 104** - Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada à venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

**Artigo 105** - É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

§ 1º - Será facultado vender carnes conservadas e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no caput, deste artigo possuam balcão com vitrina frigorificado, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

§ 2º - As carnes preparadas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializem carnes, excetuados os casos do § 1º, serão sumariamente apreendidas.

**Artigo 106** - Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

- a - Área mínima de vinte metros quadrados, com testada nunca inferior a quatro metros;
- b - Paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos brancos ou de material equivalente de cor clara sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;
- c - Piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;
- d - Teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;
- e - Portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo, na parte anterior, almofadas em chapa metálica com altura de vinte centímetros.

**Artigo 107** - Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural, quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deve ser a mais semelhante possível à natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

**Artigo 108** - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico.

**Artigo 109** - Todo equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico. O tendal será instalado a uma altura mínima de 2 (dois) metros, de modo que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável sendo desaconselhável o uso de machado e machadinhas, permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

**Artigo 110** - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras, e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

§ 1º - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, obedecendo as demais especificações previstas neste artigo.

§ 2º - Os balcões serão equipados com vitrines frigorificadas, com altura de um metro e temperatura nunca superior a 10º C onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

**Artigo 111** - Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 10º C (dez graus centígrado), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

**Artigo 112** - Somente será permitido manter as carnes no tendal em temperatura ambiente durante a operação de desossa e corte.

**Artigo 113** - As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigorífico ou em vitrines frigorificadas.

**Artigo 114** - A carne encontrada em contato direto com gelo será apreendida.

**Artigo 115** - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos para embrulhar carnes e vísceras.

**Artigo 116** - É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

**Artigo 117** - Os estabelecimentos que comercializam carnes e derivados não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

**Artigo 118** - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio.

**Artigo 119** - É proibido o contato manual do consumidor com a carne exposta.

## CAPÍTULO V

### ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO

**Artigo 120** - As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas frigorificadas ou congeladas.

§ 1º - As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de vinte e cinco centímetros.

§ 2º - Será facultada, às peixarias, a venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, congeladas, oriundas de estabelecimento registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

**Artigo 121** - É proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

**Artigo 122** - As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

- a - Área mínima total de vinte metros quadrados, sendo que a largura não deverá ser inferior a três metros, nos estabelecimentos específicos, excetuados os localizados em mercados e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a quinze metros quadrados;
- b - Paredes impermeabilidade até o teto, com azulejos, brancos ou outro material equivalente, sendo proibidos a cor vermelha, e seus matizes;
- c - Piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagens através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fecham e ligados à rede de esgotos;
- d - Teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;
- e - Portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação do ar, tendo, na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de vinte centímetros;
- f - Instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

**Artigo 123** - A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

**Artigo 124** - As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico competente.

**Artigo 125** - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras e terão altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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

**Artigo 126** - As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 10° C (dez graus centígrado) equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente à conservação do pescado.

**Artigo 127** - É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

§ 1° - O pescado fresco ou resfriado só pode ser exposto à venda desde que conservado sob a ação direta do gelo a critério da autoridade sanitária ou balcão frigorificado.

§ 2° - O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

**Artigo 128-** É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

**Artigo 129** - Somente será permitida a entrega do pescado em domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada, revestida, interna e externamente, de aço inoxidável.

**Artigo 130** - É obrigatória a limpeza diária das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

**Artigo 131** - As peixarias terão em local apropriado caixas fechadas de material aprovado pelo órgão técnico, revestidas, internamente e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente ou conservadas sob refrigeração, devidamente separadas dos produtos destinados à venda.

**Artigo 132** - Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionadas e em veículos frigoríficos, vistoriados pela autoridade sanitária, sendo proibida a critério da mesma a evisceração e descamação no local da venda .

**Artigo 133** - Consideram-se entrepostos do pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas as disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializem, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior a -18° C (dezoito graus centígrados negativos).

**Artigo 134** - É proibido o preparo ou o fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializam o pescado.

## CAPÍTULO VI

### MERCADO E SUPERMERCADOS

**Artigo 135** - O edifício ou prédio, cuja construção se destina a mercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições seguintes:

- a - Área livre, para circulação, correspondente a 40% (quarenta por cento) da área construída;
- b - Pé direito mínimo de 6m ( seis metros), medidos da parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;
- c - Paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2m (dois metros), com azulejos ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;
- d - Paredes, acima do revestimentos a que se refere a alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo,



plástica ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e mantidas permanentemente íntegras e limpas.

**Artigo 136** - Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

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

**Artigo 137** - As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

**Artigo 138** - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

**Artigo 139** - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

**Artigo 140** - Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos e em perfeitas condições de higiene.

**Artigo 141** - São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, sendo permitida a fabricação de produtos de panificação.

## **CAPÍTULO VII**

### **EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.**

**Artigo 142** - Os empórios, mercearias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

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

**Artigo 143** - É proibido:

- a - Manter em depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas cujas embalagem se prestam a confusão com alimentos;
- b - Expor à venda ou ter depósito, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

**Artigo 144** - Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

**Artigo 145** - As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outros animais, assim como a de combustível.

**Artigo 146** - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituem riscos à saúde.

**Artigo 147** - É proibido expor à venda ou manter em depósitos frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

**Artigo 148** - Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado.

**Artigo 149** - É proibida a exposição e venda de aves e outros animais, bem como de gêneros alimentícios estranhos ao ramo de comércio, incluindo-se na proibição, detergente e combustíveis líquidos para fracionamento no local.

## **CAPÍTULO VIII**

### **CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS**

**Artigo 150-** As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos deverão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, devendo as portas de frente serem guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros).

**Artigo 151** - As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo, a permitir a sua limpeza e lavagens, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

**Artigo 152** - É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaço insuficiente.

**Artigo 153** - É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

**Artigo 154** - Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, à ovoscopia, se mostrarem embrionados infestados, infectados ou mofados.

## CAPÍTULO IX

### RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES E ESTABELECEMENTOS CONGÊNERES.

**Artigo 155** - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres , serão observadas, também as seguintes normas:

I - instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio para a confecção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos;

II - Manter permanentemente higienizada suas dependências, bem como os móveis, equipamentos, utensílios e demais materiais nela existentes.

**Artigo 156** - Será permitido utilizar nos pisos e paredes do salão de refeições ou de vendas, revestimentos de efeitos decorativos quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados, previamente, pelo órgão técnico competente.

**Artigo 157** - As copas e cozinhas deverão ajustar-se à capacidade instalada operacional dos estabelecimentos e possuir, obrigatoriamente:

- a - Área mínima de 10 m<sup>2</sup> (dez metros quadrados);
- b - Ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- c - Piso de material liso, compacto, resistente e antiderrapante;
- d - Paredes das copas revestidas até a altura mínima 2 m (dois metros) de azulejos claros ou de outro material equivalente e das cozinhas revestidas até o teto com igual material;
- e - Fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;
- f - Cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, pias de aço inoxidável em número suficiente, água corrente quente e fria, e dispositivo adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas;
- g - Tubos de queda conectados à caixa de gordura , que deverá ser higienizada uma vez por semana, ou à rede de esgoto com capacidade adequada ao volume de escoamento das águas servidas;

§ 1º - As cozinhas, quando instaladas em edifícios de mais de dois pavimentos, deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente de modo a evitar o superaquecimento, o viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes de cocção e fritura dos alimentos.

§ 2º - Não serão licenciados os estabelecimentos mencionados no caput deste artigo, se as cozinhas não estiverem ajustadas à capacidade operacional instalada, de acordo com os dispositivos contidos deste artigo e o código de obras em vigor.

**Artigo 158** - Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições deverão Ter áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades, aprovados pela vigilância sanitária.

**Artigo 159** - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

**Artigo 160** - As instalações sanitárias, mantidas em perfeito estado de higienização, deverão ser obrigatoriamente separadas por sexo, convenientemente isolados dos locais de manipulação e guarda de alimentos, obedecido o Código de Obras.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios com água corrente, sabão e toalha individual junto aos gabinetes sanitários e nos locais onde se elaborem, manipulem ou sirvam refeições.

**Artigo 161** - As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

**Artigo 162** - O lixo e os resíduos de alimentos deverão ser depositados em recipientes de fácil limpeza, hermeticamente fechados e removidos por ocasião da limpeza diária. Deverá haver recipientes em números suficientes para atendimento ao público.

**Artigo 163** - Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-à o seguinte:

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

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

III - Os açucareiros serão de tipo higiênico e providos de tampa de fechamento eficiente;

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

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

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

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

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

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

X - As sobras e os restos de comidas que voltam dos pratos por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados no recipiente próprio para a coleta dos resíduos de alimentos;

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

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

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

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

XV - Nos “cafés expressos” as xícaras e colheres serão previamente lavadas em água corrente fria e, em seguida conservadas em aparelhos apropriados que garantam uma temperatura não inferior a 90°C (noventa graus centígrados);

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

**Artigo 164** - É facultado às churrasarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível.

## CAPITULO X

### PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

**Artigo 165** - As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ser dotadas de:

I - local de manipulação:

a - Paredes revestidas, até o teto, de azulejo ou outro material liso, de cor clara, impermeável e lavável devendo a cozinha dispor de área interna de acordo com o Código de Obras em vigor;

b – Piso de superfície lisa, de cerâmicas antiderrapante ou de outro material compacto resistente, lavável e de cor clara, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem em número suficiente ligados à rede de esgotos;

c - Ventilação e iluminação suficientes e adequadas;

d – Bancas com tampo de mármore ou outro material liso compacto e resistente, providas de pias de aço inoxidável com água corrente quente e fria.

## II – local de elaboração:

a - A cozinha disporá de área interna de acordo com sua capacidade operacional e aprovação da autoridade sanitária.

b - Piso de superfície lisa, de cerâmica ou de outro material compacto resistente, lavável e de cor clara, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem em número suficiente ligados à rede de esgotos ;

c - Paredes revestidas até o teto de azulejo ou outro material liso, de cor clara, impermeável e lavável devendo a cozinha dispor de área interna de acordo com o código de obras em vigor;

d - Bancas com tampo de mármore ou outro material liso compacto e resistente, providas de pias de aço inoxidável com água corrente quente e fria;

e - Fogão a gás, elétrico ou de outros sistemas aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção e fritura dos alimentos, diretamente para o exterior, em conexão com sistema exaustor.

f - Ventilação e iluminação suficiente e adequada.

## III - Local de exposição e venda:

a - Piso de superfície lisa, de cerâmica ou de outro material compacto resistente, lavável e de cor clara, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem em número suficiente ligados à rede de esgotos ;

b - Paredes revestidas, até altura mínima de 2m (dois metros) em azulejo ou outro material liso, de cor clara, impermeável e lavável ;

c - Balcões providos de tampos com superfície lisa, de material resistente e impermeável, podendo ser de alvenaria, assentados diretamente sobre o piso, em base de concreto, ou afastado do mesmo, cerca de 15 cm (quinze centímetros) , quando pré-fabricados;

d – Ventilação e iluminação suficiente e adequada

**Artigo 166** - As instalações sanitárias, mantidas em perfeito estado de higienização, deverão ser obrigatoriamente separadas por sexo,

convenientemente isolados dos locais de manipulação e guarda de alimentos, obedecido o Código de Obras.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios com água corrente, sabão e toalha individual junto aos gabinetes sanitários e nos locais onde se elaborem, manipulem ou sirvam refeições.

**Artigo 167** - O lixo e os resíduos de alimentos deverão ser depositados em recipientes de fácil limpeza, hermeticamente fechados e removidos por ocasião da limpeza diária. Deverá haver recipientes em números suficientes para atendimento ao público.

**Artigo 168** - Os vestiários serão separados por sexo.

**Artigo 169** - As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

§ 1º - Os ingredientes para a confecção dos recheios de pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão estar em perfeitas condições de consumo e serão de preferência frescos, adquiridos no dia de seu preparo ou, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas antes, sendo proibido mantê-los em estoque no frigorífico, em quantidade que exceda à capacidade de utilização.

§ 2º - Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleos e gorduras já servidas previamente.

§ 3º - É obrigatório a substituição da gordura ou do óleo de fritura assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

**Artigo 170** - Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

§ 1º - As formas de pizza só deverão ser de alumínio ou de aço inoxidável.

§ 2º - As massas de pizza, uma vez preparadas, poderão ser utilizadas dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas desde que sejam conservadas em frigoríficos

§ 3º - Todos os ingredientes para a confecção de pizza deverão ser conservados dentro dos preceitos de higiene em frigorífico.

**Artigo 171** - As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, em estufas de vidro.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens apropriadas.



**Artigo 172** - as churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistemas exaustor.

**Artigo 173** - A venda de churrascos e churrasquinhos somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

§ 1º - A carne destinada à confecção de churrascos e churrasquinhos deverá atender as condições de consumo e conservada sob refrigeração no estabelecimento, em condições higiênicas satisfatórias

§ 2º - As carnes, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas sob refrigeração.

§ 3º - As verduras e os legumes serão frescos e acondicionados higienicamente.

**Artigo 174** - As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos cárneos, para consumo no estabelecimento, terão obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência de venda, devendo ser conservados em frigorífico.

**Artigo 175** - Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

## CAPÍTULO XI

### ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZEM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES.

**Artigo 176** - As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados à sua melhor preparação.

§ 1º - Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatória de consumo.

§ 2º - A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas em dependência com piso e parede impermeabilizados, previamente aprovados pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene.

§ 3º - Os resíduos deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, diariamente ou sempre que se fizer necessário.

§ 4º - O uso de gelo em contato direto com a bebida, somente quando obtido de água filtrada.

**Artigo 177** - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos “in natura”, com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão obrigatoriamente de preparação recente, para consumo imediato e servido em copos de papel apropriado ou similar (descartável).

§ 1º - As frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios deverão estar em perfeitas condições de consumo.

§ 2º - A água em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liqüefeitos e sorvete, deverá, ser filtrada.

**Artigo 178** - Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em perfeitas condições de consumo. Sendo permitida, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Os sucos, extratos, essências e xaropes utilizados na preparação de refrescos e/ou refrigerante, obedecerão às exigências previstas neste Código e na Legislação federal e estadual em vigor.

**Artigo 179** - Os utensílios empregados no preparo e comercialização de sorvetes, para serem utilizados, deverão apresentar-se em perfeitas condições de higiene.

## **TÍTULO VII**

### **FEIRAS-LIVRES E COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS**

#### **CAPÍTULO I**

#### **FEIRAS - LIVRES**

**Artigo 180** - Todos os alimentos destinados à venda nas feiras-livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outros intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - A exposição dos alimentos, que a autoridade sanitária especificar, somente será permitida em banca ou tabuleiros devidamente

protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

**Artigo 181** - Nas feiras-livres, é permitido vender alimentos “in natura” e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada, assim especificadas:

- a - Frutas e hortaliças;
- b - Galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;
- c - Ovos devidamente inspecionados e classificados oriundos de estabelecimentos registrados;
- d - Aves, coelhos e suínos abatidos, limpos, e eviscerados e pescados, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema especiais que garantam proteção e conservação adequada;
- e - Massas alimentícias, corais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência e validade, não sendo permitida fracioná-los;
- f - Balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados, por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparentes e fechado, devidamente rotulado;
- g - Biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda;
- h - Produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência e validade;
- i - Laticínios regularmente embalados, rotulados com procedência e data de validade e mantidos sob refrigeração. Não serão permitidos seu fracionamento.

**Artigo 182** - É expressamente proibida vender:

- a - Doces de preparação caseira ou retalhados;
- b - Frutas descascadas, raladas ou fracionadas bem como hortaliças cortadas;
- c - Carne fresca ou verde;
- d - Galináceos doentes ou em mau estado de nutrição;
- e - Ovos sujos, gretados, velhos ou anormais;

**Artigo 183** - Aos feirantes é obrigatório:

- a - Trazer em seu poder licença sanitária e atestado de saúde devidamente atualizados;

- b - Usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado de cor clara;
- c - Manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;
- d - Embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- e - Manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com a sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras, perdigotos e outros agentes nocivos.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - A licença sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovada anualmente.

**Artigo 184** - Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

## **CAPÍTULO II**

### **COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS**

**Artigo 185** - O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

- a - Veículos, motorizados ou não, estando incluídos os "trailers", previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária;
- b - Tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1m x 0,60 cm (um metro por sessenta centímetros);
- c - Cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Os implementos a que se refere este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

**Artigo 186** - Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipiente rotulado.

**Artigo 187** - As aves abatidas só poderão ser vendidas exclusivamente em veículos frigoríficos, protegidos por invólucro impermeável e transparente,

devidamente rotulados de modo a possibilitar, à autoridade sanitária, constatar a sua procedência e validade.

**Artigo 188** - Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalação especiais que assegurem refrigeração adequada.

§ 1º - Nesta modalidade de venda, serão permitidos no interior dos veículos especiais a evisceração, a limpeza e o fracionamento do pescado.

§ 2º - O pescado eviscerado ou fracionado encontrado em contato direto com o gelo será apreendido e inutilizado.

**Artigo 189** - Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes quando originários de estabelecimentos industriais, em recipientes apropriados, descartáveis ou consumíveis.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Os sorvetes solidificados deverão estar sempre acondicionados por unidade, em invólucros apropriados.

**Artigo 190** - As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos a venda em tabuleiros ou outros recipientes aprovados pela autoridade sanitária.

§ 1º - Não será permitido à venda de frutas fracionadas.

§ 2º – As frutas descascadas deverão estar expostas à venda em caixas apropriadas, para consumo imediato.

**Artigo 191** - Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

**Artigo 192** - O pedido de licença de ambulante ou de sua renovação deverá ser feita à autoridade sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a - Atestado de saúde;
- b - Carteira profissional;
- c - Prova do veículo ou do recipiente ter sido vistoriado pela autoridade sanitária.

§ 1º - Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere este artigo.

§ 2º - A licença de ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovada anualmente.

**Artigo 193** - O local de estabelecimento do ambulante, quando permitido, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

**Artigo 194** - Os ambulantes devem apresentar-se decentemente trajados e calçados em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de jaleco, boné, gorro ou outra proteção para cabelo.

**Artigo 195** - É expressamente proibido ao ambulante:

- a - A venda de bebidas alcólicas;
- b - O uso de fogareiro na via pública;
- c - O preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim, sendo obrigatório o uso de utensílios descartáveis, em veículos apropriados e aprovados pela autoridade sanitária;
- d - O contato manual direto com os produtos não acondicionados;
- e - A utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e a venda de alimentos, para depósito de qualquer mercadoria ou objetos estranhos à atividade comercial;
- f - Embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- g - O uso de maionese caseira.

## **TÍTULO VIII**

### **ENGENHARIA SANITÁRIA**

#### **CAPÍTULO I**

##### **NORMAS GERAIS**

**Artigo 196** - Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado às redes de abastecimento de água e de remoção de dejetos.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - No caso de inexistência das redes de abastecimento de água e remoção de dejetos, fica o proprietário responsável pela adoção de processos adequados, observadas as normas estabelecidas neste Código.

**Artigo 197** - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo e individual:

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

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

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

IV - O uso de piscinas;

V - A manutenção de áreas baldias;

**Artigo 198** - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários:

§ 1º - As habitações, os estabelecimentos comerciais ou industriais, privados ou públicos, e as entidades e instituições de qualquer natureza são obrigados a atender aos preceitos de higiene.

§ 2º - Os projetos de construção de imóveis, destinados a qualquer fim, deverão satisfazer os requisitos de que trata o presente artigo.

**Artigo 199** - Os projetos de sistema de abastecimento de água e coleta de esgoto, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas contidas neste Código, sendo vedada a instalação de tubulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

**Artigo 200** - Todo imóvel, qualquer que seja sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotada de dispositivos e instalações adequadas, destinados a receber e a conduzir os despejos, e ligados à rede pública, salvo as exceções previstas em lei

§ 1º - Para efeito deste artigo, excluem-se edifícios cuja disposição dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.

§ 2º - As águas pluviais provenientes de calhas e condutores das edificações deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

**Artigo 201** - A inspeção e a fiscalização no tocante à engenharia sanitária, ambiental serão realizadas sob supervisão técnica do engenheiro.

## CAPÍTULO II

### SANEAMENTO DAS CONSTRUÇÕES EM GERAL

**Artigo 202** - Todas as construções deverão assentar sobre terreno preparado e nivelado, evitada a estagnação de águas de qualquer natureza.

**Artigo 203** - O aterro para construções deve ser feito com terras praticamente isentas de matérias orgânicas.

**Artigo 204** - Todas as construções serão isoladas do solo por camada impermeável e resistente, que proteja contra a ação da umidade e dos ratos, cobrindo toda a superfície da construção e atravessando a alvenaria, até o perímetro externo.

**Artigo 205** - Nos papéis e outros revestimentos internos, não poderão ser empregados materiais que possam dar emanações tóxicas.

**Artigo 206** - Todos os compartimentos das construções deverão ter iluminação e ventilação convenientes, a se fazerem por aberturas, cujo número e dimensões serão determinados, em cada caso particular, pelo valor da característica final da iluminação e isolamento, de acordo com as normas fixadas em instruções técnicas.

**Artigo 207** - Em casos especiais, quando não for possível satisfazer as condições de ventilação natural, será exigida a artificial mais conveniente.

**Artigo 208** - Salvo nas casas de madeira, só serão permitidas divisões de madeira, envidraçada ou não, distando 20 centímetros no mínimo do piso, em estabelecimentos comerciais ou escritórios, desde que não prejudiquem a iluminação e a ventilação e não sirvam os compartimentos de dormitórios.

**Artigo 209** - Todo o prédio, ou parte de prédio constitui de economia distinta, quer em habitação, quer em estabelecimentos comerciais ou industriais, deverá ter latrina, caixa d'água, banheiro se houver dormida, e, se for destinada à habitação, cozinha e tanque de lavagem.

**Artigo 210** - Nos porões será permitida a instalação de tanques de lavagem ou garagem, desde que o compartimento seja satisfatoriamente iluminado e ventilado, não sirva para dormitório ou estadia prolongada e seja de cimento armado o piso dos compartimentos superiores.



**Artigo 211** - Quaisquer serviços de estabelecimentos de água, afetos ou não à a administração pública, ficarão sujeitos a fiscalização da autoridade sanitária, não podendo ser iniciados em que ela examine e considere aceitáveis a água a utilizar, as instalações e os materiais empregados.

**Artigo 212** - Somente pela rede de distribuição d'água, onde a houver, far-se-á o abastecimento das habitações, sendo nelas então obrigatória a instalação das necessárias canalizações.

**Artigo 213** - É obrigatório o uso de depósito d'água, de tipo aprovado, em todas as construções, sempre que o suprimento for intermitente ou contínuo.

§ 1º - Os depósitos de capacidade proporcional ao número de moradores, serão construídos de chapas de ferro zincado, concreto armado ou alvenaria com argamassa de cimento e terão capacidade proporcional ao número de moradores, a cada um correspondendo a 150 litros, sendo que o volume total deverá crescer à proporção que aumentar o número de habitantes além de oito, na base de 250 litros para cada dois habitantes, não sendo permitido reservatório de capacidade inferior a 500 litros.

§ 2º - Todos os reservatórios serão convenientemente protegidos contra a entrada de mosquitos, poeiras, líquidos ou qualquer matéria estranha, e terão a tomada d'água a seis centímetros do fundo, sendo providos de torneiras automáticas, ladrões e dispositivos de limpeza aprovados pela autoridade sanitária e colocados no fundo, preferentemente de forma piramidal ou cônica.

§ 3º - Os ladrões deverão sempre desaguar em locais bem visíveis, como sarjetas, pias e ralos dos compartimentos sanitários, sendo expressamente proibido fazê-lo nas calhas e condutores dos telhados.

§ 4º - Os depósitos de água, excetuados os de água quente, não poderão ficar expostos ao sol, nem ser colocados na cozinha próximo ao fogão, no gabinete sanitário, no vão entre o forro e o telhado nem em outros pontos que dificultem a sua inspeção, devendo ficar afastados pelo menos 10 cm das paredes e 60 cm do forro ou teto

§ 5º - A cobertura para os depósitos d'água, externos, cuja tampa necessitar de calafeto ficará a distância de 60 cm da tampa e deverá exceder 50 cm as dimensões do reservatório.

§ 6º - Não será permitido a ligação direta do reservatório com vasos sanitários.

§ 7º - É proibido acumular objetos sobre a tampa de depósitos d'água, que deverão permanecer desimpedidas.

§ 8º - Será obrigatória a limpeza dos depósitos d'água a juízo da autoridade sanitária.

**Artigo 214** - Sob nenhum pretexto, que não tenha por base condições imperiosas de saúde pública, será suspenso o fornecimento de água a

qualquer prédio abastecido pela rede geral, salvo casos extremos, a juízo da repartição de águas.

**Artigo 215** - Nas zonas dotadas de abastecimento de água, é proibido o seu acúmulo em barris, tinas, latas e recipientes semelhantes, sob pena de imediata destruição destes recipientes.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Onde não houver água canalizada, serão tolerados os barris fechados à prova de mosquitos, de conformidade com modelos aprovados pela autoridade sanitária.

**Artigo 216** - Nas zonas servidas por canalização de água potável, os poços serão tolerados, a juízo da autoridade sanitária, exclusivamente para fins industriais ou de floricultura, devendo porém, satisfazer às seguintes condições.

- a - Serem convenientemente fechados ao nível do solo;
- b - Serem providos de bombas;
- c - Conterem peixes destruidores de larvas de mosquitos.

**Artigo 217** - Nas Zonas rurais, onde não houver água encanada ou nascente de boa qualidade e convenientemente captada, será permitida a abertura de poços para fornecimento d'água potável, sob as seguintes condições:

- a - Ser a água previamente examinada, sob o ponto de vista de sua potabilidade e considerada de boa qualidade;
- b - Estarem os poços convenientemente situados, e a distância suficiente de fossas, estrumeiras e depósitos de imundices.
- c - Terem paredes estanques, no trecho em que possam dar infiltrações d'água superficiais, a boca coberta e protegida contra infiltrações.
- d - Serem mantidos em estado de absoluta limpeza e dotados de bombas.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Os poços que não forem utilizados, serão aterrados até o nível do solo.

**Artigo 218** - Nas zonas rurais, só depois de submetidas a tratamento conveniente poderão ser aproveitadas as águas de superfície, em que sejam lançadas águas residuais "in natura" ou com tratamento incompleto.

### **CAPÍTULO III**

## **SANEAMENTO DAS CONSTRUÇÕES DE CARÁTER COLETIVO E ESPECIAL**

**Artigo 219** - Nas casas de cômodos e estalagens, serão observados as seguintes disposições, além de outras deste Código, que lhes forem aplicáveis:

- a - A iluminação artificial deverá ser elétrica, sempre que houver rede de distribuição na cidade;
- b - Para cada 15 moradores haverá pelo menos uma latrina e um banheiro independentes, instalados de acordo com o presente Código, sendo as latrinas privativas de cada sexo;
- c - Só será permitido cozinhar em locais apropriados devendo haver para cada grupo de 6 aposentos, uma cozinha que terá fogões independentes, com chaminé, ou fogão subdividido, de modo que os inquilinos de cada aposento possam servir-se dele independentemente ou ainda fogões sotoposto a uma ou mais cúpulas metálicas ou de cimento, ligado cada cúpula à chaminé, que permita a passagem para o exterior dos gases de combustão e vapores da cocção dos alimentos;
- d - Só será permitida a lavagem de roupas em tanques, construídos de modo que cada família possa utilizá-los separadamente, colocado em quintais ou pátios abertos e devidamente abrigados da chuva e do sol, observando-se, na sua instalação, os preceitos regulamentares;
- e - Será fixado o número de moradores de cada aposento, de modo a caber a cada um a área mínima de 6 metros quadrados;
- f - Será proibida a divisão de quaisquer compartimentos por meio de panos, madeira, papel, zinco, ou material semelhante, bem como forrar as paredes com panos;
- g - Será proibido conservar, guardar ou depositar nos quartos de dormir quaisquer gêneros alimentícios, a não ser acondicionados em recipientes perfeitamente fechados, a juízo da autoridade sanitária.

§ 1º - Haverá um representante idôneo, responsável perante as autoridades sanitárias, pelo exato cumprimento das disposições deste Código, assim como pelo asseio e conservação da casa, e que consignará, em livro de registro os nomes dos moradores, sua procedência e destino e datas de entradas e de saída.

§ 2º - Os alugadores ou encarregados serão responsáveis pelo asseio e conservação dos locais do domínio comum dos locatários.

**Artigo 220** - As hospedarias, asilos e albergues deverão ser instalados de acordo com o presente Código, em tudo que lhes for aplicável e terão a lotação fixada pela autoridade sanitária, na base de 6 metros quadrados de área por pessoa.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Nas hospedarias é proibida a dormida no chão, devendo ser desinfetadas as camas, colchões, esteiras, travesseiros, roupas de cama e demais objetos sempre que a autoridade sanitária julgar necessário.

**Artigo 221** - Nos edifícios escolares serão observadas todas as disposições deste Código que lhes forem aplicáveis e mais as seguintes:

a - As salas de aula com o pé direito mínimo de 3,50 m deverão ter a capacidade para máximo de 40 alunos, a cada um dos quais cabendo área não inferior a dois metros quadrados;

B - As salas de aula, que tiverem a iluminação unilateral, não poderão ter largura superior a uma vez e meia a distância do piso à verga da janela e nelas as carteiras serão dispostas de modo que recebam luz pela esquerda;

c - Haverá uma latrina para cada grupo de 15 alunos, sendo os assentos preferivelmente do tipo ferradura;

d - Haverá lavatórios, na proporção de um para cada 10 alunos;

e - Haverá bebedouros automáticos, de jato oblíquo, ficando terminantemente proibido o uso de copo coletivo;

f - Haverá espaços destinados a recreio, de área proporcional à superfície das classes, sendo parte desse recreio coberta.

g - As escadas deverão apresentar condições de solidez e estabilidade, serão providas de corrimão, guarnecido por balaustrada no lado aberto e terão os degraus de material resistente, com altura e largura determinados pela fórmula  $2h + L = 63$  (sendo h altura e L largura em centímetros), não devendo o valor de h ser maior de 16 centímetros;

h - O mobiliário escolar será de tipo aprovado, devendo ser, a critério da autoridade, adaptado ao tamanho dos alunos;

**Artigo 222** - Além das disposições concernentes às construções em geral que lhes forem aplicáveis, deverão ser observadas nos estabelecimentos comerciais, as seguintes:

- a - Não poderão servir de dormitório ou moradia senão quando dispuserem de aposentos especiais, para tal fim separados da parte comercial do prédio;
- b - O revestimento do piso, e quando necessário o das paredes até 1,50 m será uniforme, liso, resistente e impermeável, salvo casos especiais, dependentes da natureza do comércio a critério da autoridade sanitária;
- c - Haverá latrinas privativas de cada sexo, na proporção de uma para vinte pessoas e instaladas em compartimentos convenientemente arejados e iluminados, mantidos em rigoroso estado de asseio, sem comunicação com locais em que se manipulem gêneros alimentícios, providas as portas de molas que mantenham fechadas e tendo quando necessário, a critério da autoridade, as demais aberturas teladas à prova de mosca;
- d - Haverá ralos em número e situação acordes com a extensão do comércio e com as condições do prédio;
- e - Haverá lavatórios sem tampão de descarga, providos de torneiras; (um para 15 empregados) e de sabão líquido ou preso a corrente ou qualquer outra forma, aprovada pela autoridade competente;
- f - Todos os locais, inclusive corredores, passagens, escadas e mais dependências, devem ter iluminação satisfatória de modo que o trabalho possa ser executado sem incômodo em prejuízo para os órgãos visuais e fique o recinto com luz suficiente para o trânsito fácil, evitadas as grandes sobras e contrastes, exigidos os mínimos de 50, 100 e 200 luzes, consoante o grau necessário de discriminação de minúcias no serviço.

**Artigo 223** - Nos teatros serão observados as seguintes disposições, além das constantes do presente Código, que lhes forem aplicáveis:

- a - Os pisos, em plano inclinado, isento de frestas e sob os quais não haverá espaços vazios, serão lavados com substâncias inseticidas indicadas pela autoridade sanitária, com a freqüência por ela determinada;
- b - Far-se-á a ventilação artificial e mesmo a refrigeração, sempre que a engenharia sanitária julgar necessário;
- c - A iluminação artificial será pela eletricidade, onde houver rede de distribuição;
- d - Haverá instalações sanitárias, em número proporcional ao de espectadores, privativas de cada sexo, sendo as dos homens dotadas de latrinas e mictórios.

**Artigo 224** - Nos cinemas serão observadas as seguintes disposições além das constantes deste Código, que lhes forem aplicáveis.

- a - Os pisos, em plano inclinado, isento de frestas e sob os quais não haverá espaços vazios, serão lavados com substâncias inseticidas indicadas pela autoridade sanitária, com a frequência por ela determinada;
- b - Far-se-á a ventilação artificial e mesmo a refrigeração, sempre que a engenharia sanitária julgar necessário;
- c - A iluminação artificial será pela eletricidade, onde houver rede de distribuição; fazendo-se de modo progressivo a passagem do regime de projeção para o de intervalo, de modo a evitar o ofuscamento;
- d - Os rasgos para o exterior deverão ser mantidos desimpedidos, de modo que, durante os intervalos, sejam obrigatória e completamente abertos;
- e - O piso e sua cobertura, que não forem laváveis, deverão ser limpos diariamente por aparelhos de sucção ou qualquer outro método, em que as poeiras não sejam agitadas nem poluam a atmosfera.

**Artigo 225** - Nos estabelecimentos de diversões não especificadas anteriormente, deverão ser observadas as disposições deste Código, relativas a teatros e cinemas, e que lhes forem aplicáveis.

**Artigo 226** - Nas casas de barbeiros e cabeleireiros, além das constantes deste Código, que lhes forem aplicáveis, serão observadas as seguintes disposições:

- a - Lavatórios deverão ser de mármore ou material congênere, com canalização de água corrente;
- b - Haverá os aparelhos que a autoridade sanitária julgar necessários, para desinfecção das navalhas e outros utensílios;
- c - As toalhas e golas, serão de uso individual, garantindo por envoltórios ou cintas apropriadas e guardar-se-ão, depois de servidas, em recipientes adequados;
- d - As cadeiras terão encosto da cabeça revestido de pano ou papel, renovado para cada pessoa;
- e - Durante o trabalho o empregados deverão usar blusas brancas apropriadas, rigorosamente limpas.

**Artigo 227** - Nas lavanderias, além de outras constantes deste Código e que lhes forem aplicáveis, serão observadas as seguintes disposições:

- a - Piso impermeabilizado e com declividade suficiente para o fácil escoamento das águas;
- b - Um mesmo veículo não poderá conduzir simultaneamente roupas sujas e lavadas;
- c - Será proibido receber roupas que tiverem servido a doentes de hospitais ou provenientes de prédios em que existam pessoas com doenças contagiosas, se as referidas

roupas não tiverem sido submetidas a prática adequadas de desinfecção concorrente;

d - Haverá aparelhamento especial para a lavagem de vapor;

**Artigo 228** - Nenhuma piscina poderá ser construída, sem que o seu projeto tenha tido aprovação da autoridade sanitária, nem poderá funcionar sem concessão da respectiva licença.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - A autoridade sanitária reserva-se o direito de fiscalizar o funcionamento de todas piscinas, afim de verificar se são cumpridas as exigências estabelecidas no presente Código, sendo as infrações punidas com multas e interdição da piscina, em caso de reincidência.

**Artigo 229** - Na construção das piscinas serão obedecidas condições que assegurem:

- a - Facilidade de limpeza;
- b - Distribuição e circulação satisfatória d'água;
- c - Impedimento de refluxo das águas da piscina para a rede de abastecimento e, quando calhas, destas para o interior das piscinas.

**Artigo 230** - As águas das piscinas obedecerão às seguintes exigências:

- a - Deverão apresentar limpeza tal que nos pontos de maior profundidade possa ser visto, nitidamente, o revestimento do fundo;
- b - Terão pH acima de 7;
- c - Serão sempre submetidas a tratamento conveniente, a critério da autoridade sanitária, com uso obrigatório de cloro, seus derivados ou outros agentes eficientes de desinfecção. Não devendo no caso do cloro ou seus derivados ser a taxa residual inferior a 0,2 miligramas por litro quando em uso a piscina;
- d - Serão removidos, com freqüência necessária, depósitos, espuma e matérias que sobrenadarem.

**Artigo 231** - As piscinas públicas serão passíveis das seguintes exigências:

- a - Haverá compartimento anexo, próximo à entrada das piscinas, instalações de chuveiros, latrinas, mictórios e lavatórios na razão de um chuveiros para cada 40 banhistas, uma latrina para cada 40 mulheres, uma latrina e um mictório para cada 60 homens e um lavatório para cada 60 banhistas, calculado o número total destas instalações pelo movimento nas horas de maior freqüência;

- b - Contorno das piscinas deverá estar isolado de tal maneira que os espectadores fiquem impossibilitados de chegar ao recinto reservado aos banhistas e estes somente possam ingressar na piscina, após passagem para lavagem dos pés, por tanque raso contendo água clorada cuja taxa residual mínima seja de 1 miligrama por litro;
- c - Só onde de todo indispensável, serão adotados revestimentos ou tapete, feitos porém de material que não desprenda fibras ou partículas capazes de turvar a água, perturbar o funcionamento da instalação e dificultar a indispensável desinfecção dos pisos;
- d - Os pisos em torno da piscina e nos vestiários e corredores, bem como as roupas e toalhas dos banhistas serão submetidos a práticas eficientes de desinfecção;
- e - Ficarão sob a direção de um encarregado competente, que cuidará do bom funcionamento da piscina e da observância rigorosa do presente Código, inclusive da exigência para os banhistas antes do ingresso nas piscinas de um banho de chuveiro, e da proibição de serem elas freqüentadas, por pessoas que não apresentem atestado médico dentro da validade e lesões aparentes.

**Artigo 232** - Fica a critério da autoridade sanitária fixar o volume de água limpa a ser introduzido diariamente na piscina, não devendo em caso algum, o número total de banhistas, em dado espaço de tempo, exceder de 5 para cada metro cúbico de água limpa admitida.

§ 1º - As piscinas que não tiverem suprimento contínuo de água limpa serão esvaziadas periodicamente com intervalo fixado pela autoridade sanitária, que para isso se guiará pela freqüência de banhistas e pelas condições da água reveladas ao exame;

§ 2º - Compreende-se por “água limpa” a água proveniente da rede de distribuição que compensar as perdas por transborde das calhas e pela lavagem dos filtros bem como a que em circulação, volta à piscina após tratamento.

**Artigo 233** - As infrações do disposto neste capítulo, serão punidas com multas, sem prejuízo de outras penalidades caso couberem.

## CAPÍTULO IV

### ÁGUAS PLUVIAIS

**Artigo 234** - Ficam obrigados todos os proprietários, sob pena de multa, dobrada na reincidência, a proceder às obras necessárias ao pronto escoamento



das águas pluviais caídas sobre a cobertura de suas construções e sobre a superfície livre do terreno.

§ 1º - As águas de chuva deverão ser encaminhadas para o rio ou valo que passe nas imediações, ou para a sarjeta da rua.

§ 2º - Quando as condições topográficas exigirem escoamento de água de chuva para terrenos vizinhos, serão para isso e a critério da autoridade sanitária, utilizados dispositivos convenientes, que evitem dano à propriedade alheia.

§ 3º - As canalizações para águas pluviais deverão ter diâmetro e declividade convenientes ao seu escoamento.

§ 4º - Serão construídas caixas nas mudanças de direção das canalizações em plantas ou em perfil.

§ 5º - Nas galerias de águas pluviais onde se formem coleções de água, as caixas receptoras terão fechamento hidráulico a juízo da autoridade sanitária.

**Artigo 235** - É obrigatória a limpeza de sarjetas e caixas coletoras, das calhas e dos telhados, afim de evitar a estagnação das águas pluviais ou seu transbordamento.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Calhas e telhados serão inspecionados periodicamente, a critério da autoridade sanitária.

**Artigo 236** - O piso das áreas, passeio e porões será unido, sem depressões e com declividade necessária sendo dispostas as sarjetas de modo a não reterem água em seu percurso.

**Artigo 237** - Os ornatos fechados dos monumentos, serão dispostos de modo que neles não se acumulem águas de chuvas.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Ficam proibidos, nos cemitérios, os ornamentos, urnas e dispositivos similares que possam reter água, devendo os vasos existentes ser atulhados de areia.

**Artigo 238** - As valas, riachos e córregos, serão, pelos responsáveis pelos terrenos que atravessarem, mantidos limpos e desobstruídos, com as margens regulares sem vegetação que facilite a formação de focos e sempre que necessário, providas de obras de proteção e sustentação, ficando proibido o represamento das águas e o desvio do seu curso.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Os terrenos pantanosos e alagadiços serão sistematicamente drenados ou aterrados.

## **CAPÍTULO V**

## RESÍDUOS DA HABITAÇÃO

**Artigo 239** - É obrigatório o serviço de esgoto em toda construção considerada habitável, dentro da zona servida pela rede de canalização, devendo cada prédio ter sua instalação privada.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Nos grupos de casas, constituindo as chamadas avenidas ou vilas operárias, será construído um coletor geral do qual partirão as derivações privadas para uma ou mais casas.

**Artigo 240** - A rede de esgoto domiciliária destina-se a águas residuárias (contribuições das latrinas, mictórios, pias de cozinha, tanques, banheiras, lavatórios), nela não podendo ser recebidas águas de chuva.

§ 1º - As águas das coqueiras, granjas-leiteiras, hospitais e todas as demais que transportarem matérias capazes de produzir facilmente a obstrução da rede, só serão admitidas no coletor público depois de passarem por aparelhos de retenção.

§ 2º - As águas residuárias industriais poderão ser, a critério da autoridade sanitária, submetidas a tratamento eficiente antes do lançamento nas galerias de esgotos.

**Artigo 241** - Todos os banheiros, lavatórios, tanques de lavagens, bidês, pias de despejo, serão providos de grelhas, para impedir a passagem, para as canalizações de material que as possa obstruir.

**Artigo 242** - Todas as construções situadas nas zonas rurais não servidas de redes de esgoto, deverão ter instalação de latrina e fossas, que obedecerão rigorosamente aos planos e tipos aprovados pela autoridade competente.

**Artigo 243** - Quando as instalações sanitárias a que se refere o artigo anterior sofrerem estragos decorrentes de sua construção e de seu uso, ou quando for necessário introduzir-lhes alterações, que as circunstâncias tornarem indicadas, as exigências serão impostas ao proprietário ou responsável pela habitação e ao próprio locatário se o seu descuido resultar em estragos.

**Artigo 244** - O locatário ou o morador será o responsável pela limpeza e conservação das instalações sanitárias, e também pela remoção das matérias nelas contidas.

**Artigo 245** - É proibido o lançamento em cursos e coleções de água, de águas residuais "in natura", e dos efluentes de fossas em prévio tratamento a juízo da autoridade sanitária.

**Artigo 246** - É obrigatória a remoção do lixo de todos os prédios, ficando o inquilino, quando responsável pela infiltração, sujeito a multa.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - O lixo será coletado em recipientes metálicos, estanques, facilmente removíveis, de superfície interna lisa, ângulos arredondados e dotados de tampa que feche hermeticamente.

**Artigo 247** - Nos casos previstos neste Regulamento em que se tornar necessária a incineração do lixo particular, as instalações para este fim deverão ser previamente submetidas ao estudo e julgamento da autoridade competente.

## **CAPÍTULO VI**

### **PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL**

**Artigo 248** - As habitações e construções em geral obedeceram aos requisitos de higiene indispensáveis a proteção da saúde dos moradores e usuários.

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

**Artigo 249** - É proibido a instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

**Artigo 250** - É obrigatório a limpeza e a desinfecção das caixas de água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas serem mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre eles.

**Artigo 251** - As caixas de águas e cisternas deverão:

I - Ser construídas e revestidas com material que não possam contaminar a água:

II - Ter a superfície lisa, resistente e impermeável;

III - Permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;

IV - Possibilitar esgotamento total;

V - Serem protegidas contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos;

VI - Ter cobertura adequadas;

VII - Serem equipadas com torneiras de bóia na tubulação de alimentação à sua entrada;

VIII - Serem dotadas de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;

IX - Serem providas de canalização de limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

**Artigo 252** - Não serão permitidos:

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

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

**Artigo 253** - A autoridade sanitária competente poderá determinar correções ou retificações, bem como exigir informações complementares esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições deste regulamento e das normas técnicas especiais.

**Artigo 254** - Os poços freáticos ou tubulações poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízo à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

§ 1º - A água deverá ser prévia e regularmente examinada por laboratório licenciado ou credenciado, para avaliação da potabilidade e qualidade, devendo o interessado, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos respectivos exames;

§ 2º - Os poços deverão:

I - Estarem convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou qualquer instalações de forma a impedir, direta ou indiretamente a população das águas:

II - Estarem fechados e dotados de sistema de sucção;

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

§ 3º - Os poços que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

**Artigo 255** - É obrigatório a limpeza de sarjetas, caixas coletoras calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas.

**Artigo 256** - É vedado:

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

II - interligar instalações prediais internas com os prédios situados em lotes distintos.

**Artigo 257** - Nas instalações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento dos esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

**Artigo 258** - As fossas sépticas, além do disposto neste regulamento e em normas técnicas da ABNT, devem:

a - Receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;

b - Não receber águas pluviais nem despejos industriais;

c - Ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;

d - Ser construída com material de durabilidade e estanqueidade:

e - Ter facilidade de acesso;

f - Não ser localizado no interior das edificações;

**PARÁGRAFO ÚNICO** - A fossa que não preencher os requisitos necessários à sua utilização será aterrada.

**Artigo 259** - Quando a origem de vazamentos ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades imobiliárias e a autoridade sanitária não conseguir detectar a origem deles, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

**Artigo 260** - Em prédios e apartamentos, conjuntos habitacionais ou condomínios sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias; caso não haja condomínio registrado e legalizado serão responsabilizados todos os condôminos.

**Artigo 261** - Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores vizinhos.

**Artigo 262** - Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o Habite-se.

## CAPÍTULO VII

## **HIGIENE INDUSTRIAL**

**Artigo 263** - Todos os projetos de construção ou de reforma e planos de instalação de estabelecimentos industriais só poderão ser executados com autorização da repartição sanitária.

## **LOCAIS DE TRABALHO**

**Artigo 264** - Toda a indústria que for nociva ou simplesmente incômoda à vizinhança, pela produção de ruídos, trepidações, odores, fumaças só poderá funcionar em local cujo afastamento das habitações será determinado pela autoridade sanitária.

**Artigo 265** - O revestimento do piso dos locais de trabalho será uniforme, liso, resistente e impermeável, salvo casos especiais dependentes, da técnica industrial, a critério da autoridade sanitária.

**Artigo 266** - Qualquer abertura do piso, quer permanente quer transitória que, em vista da sua situação, disposição ou serventia, possa apresentar perigo, deverá ser coberta ou protegida, em toda o seu perímetro, de modo conveniente, a critério da autoridade.

**Artigo 267** - As paredes, quando não caiadas, terão pintura lavável e, em casos julgados necessários pela autoridade revestimento até a altura de 2 metros, de material uniforme, resistente, liso e impermeável, indicado pela natureza da indústria, a critério da autoridade sanitária.

**Artigo 268** - Os girãos só serão permitidos se tiverem pé direito mínimo de 2,50 metros e não dificultarem a iluminação e arejamento dos locais de trabalhos.

**Artigo 269** - Não será permitido aos operários fazerem refeição nos locais de trabalho e suas dependências, salvo em compartimento especialmente destinado a esse fim, cuja instalação adequada será dispensada apenas em caso especiais, a critério da autoridade sanitária.

**Artigo 270** - A água para a bebida, será fornecida aos operários por bebedouros, sempre de jato oblíquo, sendo terminantemente proibido o copo de uso coletivo.

**Artigo 271** - Fica o responsável obrigado a fazer velar pelo rigoroso asseio e conservação das instalações das latrinas, mictórios, banheiros e lavatórios.

## **ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO**

**Artigo 272** - Todos os locais, inclusive corredores, passagens, escadas e demais dependências, devem ter iluminação de intensidade suficiente de modo que o trabalho possa ser executado sem incomodo nem prejuízo para os órgãos visuais e fique o recinto com luz suficiente para trânsito fácil, evitadas sempre as grandes sombras e contrastes.

**Artigo 273** - Para auxiliar a iluminação natural ou artificial, forro, paredes e sempre que possível, os maquinismos a coloração será de tonalidade clara e remate fosco, de modo a assegurarem melhor aproveitamento de luz, redução de ofuscamento e repouso para o aparelho da visão.

**Artigo 274** - A ventilação natural se fará por aberturas superiores ou laterais.

**Artigo 275** - A ventilação artificial, realizada por meio de ventiladores, exaustores, insufladores e outros recursos e refrigerada em casos especiais, será obrigatória sempre que a ventilação natural não preenche as condições necessárias.

**Artigo 276** - Devem ser usados recursos apropriados para impedir que se forme ou se espalhem pelos locais do trabalho, suspensóides (poeira, fumos, fumaças, gazes e vapores, tóxicos, irritantes ou corrosivo).

## **LIMPEZA DOS LOCAIS, REMOÇÃO DE RESÍDUOS**

**Artigo 277** - Todos os locais de trabalho, bem como as suas dependências devem ser mantidos constantemente em boas condições de conservação e limpeza, para o que terão amplo fornecimento de água.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Nas indústrias em que for indicada a lavagem de piso, haverá ralos e torneiras em número e situação de acordo com a extensão da indústria e com as condições do prédio.

**Artigo 278** - As águas de lavagem, como também os líquidos residuários, industriais, deverão ser evacuados prontamente, sujeitos a tratamento, a critério da autoridade sanitária.

**Artigo 279** - Todo o cisco, lixo, restos e refugo de matérias-primas, resíduos de fabricação e particularmente os detritos susceptíveis de fermentação

deverão ser, a critério da autoridade, coletados em recipientes metálicos, estanques, facilmente removíveis, de superfície lisa cantos arredondados, dotados de tampa que feche hermeticamente e removidos diariamente, salvo se forem os resíduos passíveis de aproveitamento, sem prejuízo para a saúde pública.

## **MATERIAIS E MAQUINISMOS DE TRABALHO**

**Artigo 280** - Nas fábricas de água gasosas, gelo e em estabelecimentos congêneres, deverá ser usado água que preencha os requisitos de potabilidade, inclusive para a lavagem de vasilhame, que será feita em água continuamente renovada, e sempre que o permitir a técnica industrial, por meio de máquinas apropriadas.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Para operações industriais, limpeza, extinção de fogo, se não for possível usar água potável poderá ser empregada água de outra qualidade, contanto que distribuída por sistema de canalização sem conexão com o sistema de água potável e assegurada a sua não utilização para bebida.

**Artigo 281** - Sempre que possível, de acordo com a natureza do material, será este colocado sobre estrados elevados, deixando entre si espaço que permita a passagem. Este requisito será obrigatório em zona que a autoridade sanitária determinar, sobretudo se o material se prestar para alimentação ao abrigo de ratos.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Nas fábricas de produtos alimentícios, as salas de manipulação serão postas a provas de moscas, pela telagem das aberturas e pela instalação, nas portas, de molas ou tambores, de tipo aprovado.

**Artigo 282** - Todos os aparelhos, utensílios e instrumentos de trabalho empregados no preparo, fabricação, depósito e transporte de doces, massas, produtos de origem animal e outros congêneres serão de material inócuo.

**Artigo 283** - Nas padarias, confeitarias, fábricas de massas, carnes e estabelecimentos congêneres e, em outras eventualidades, em que o contato do operador com o produto manufaturado puder trazer inconveniente a saúde, serão utilizados processos mecânicos, sempre que o permitir a técnica industrial.

**Artigo 284** - Será obrigatório para as indústrias de gêneros alimentícios o exame médico a admissão dos operários, renovado periodicamente para todos os operários.



**Artigo 285** - Todo operário tuberculoso, eliminador de bacilos, deverá ser mantido em regime profilático, afim de evitar as reinfecções e a propagação da doença a pessoas sãs.

**Artigo 286** - Todas as infrações serão punidas com multas.

## **CAPÍTULO VIII**

### **PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL**

**Artigo 287** - Cabe ao Poder Público, por seu órgão competente promover vistorias nos imóveis ou estabelecimentos comerciais, industriais, ou de serviços em geral, a partir de requerimento do interessado ou por sua iniciativa.

§ 1º - Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o correspondente boletim de ocupação e funcionamento.

§ 2º - Ficará sujeito à interdição o estabelecimento que estiver funcionando sem o boletim mencionado no parágrafo anterior.

## **CAPÍTULO IX**

### **CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

**Artigo 288** - Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos à autoridade sanitária antes da expedição de licença de obras, o mesmo ocorrendo nas hipóteses de modificações, tanto na construção como nas atividades, formulando a autoridade sanitária as exigências decorrentes da legislação própria.

**Artigo 289** - Caberá a autoridade sanitária competente, antes da expedição do certificado de inspeção sanitária, vistorias às condições sanitárias das edificações destinadas ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios.

## **TÍTULO IX**

### **MEDIDAS REFERENTES AOS ANIMAIS**

**Artigo 290** – É expressamente proibido a permanência de animais nas vias públicas.

**Artigo 291** – Os animais encontrados nas ruas, praças, estradas ou caminhos públicos serão recolhidos ao depósito da Municipalidade ou Estadual.

**Artigo 292** – O animal recolhido em virtude do disposto neste capítulo será retirado dentro do prazo máximo de 07 (sete) dias mediante ao pagamento da multa e da taxa de manutenção respectiva.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Não sendo retirado o animal neste prazo, deverá a Prefeitura efetuar a sua venda em hasta pública, precedida de necessária publicação.

**Artigo 293** – É proibida a criação ou engorda de suínos no perímetro urbano, sem autorização especial da fiscalização sanitária.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Aos proprietários de cevas atualmente existentes na sede do município, vilas e povoados fica marcado ou estipulado prazo de 90 (noventa) dias, a contar em que este entrar em vigor, para remoção dos animais.

**Artigo 294** – É igualmente proibida a criação, no perímetro urbano, de qualquer espécie de animal de corte. Em casos especiais, haverá necessidade de licença e fiscalização da Vigilância Sanitária.

**Artigo 295** – Os cães que forem encontrados nas vias públicas da cidade e vilas serão apreendidos e recolhidos ao depósito da Prefeitura.

§ 1º - Os proprietários dos respectivos animais deverão retirá-los dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias mediante ao pagamento da multa e da taxa de manutenção respectiva.

§ 2º - Os cães terão que obrigatoriamente serem vacinados contra a raiva, e quando apreendidos, os proprietários só poderão retirá-los mediante o disposto neste artigo, com comprovante ou certificado de vacina anti-rábica.

**Artigo 296** – O cão somente poderá andar solto na via pública, deste que em companhia de seu dono, ou responsável, respondendo este pelas perdas e danos que o animal causar a terceiros.

**Artigo 297** – Não serão permitidos a passagem ou estacionamento de tropas ou rebanho de animais na cidade ou povoados do Município exceto nos logradouros para este fim determinados ou com autorização da Prefeitura.

**Artigo 298** – Ficam expressamente proibidos os espetáculos de feras e as exposições de cobras e quaisquer animais perigosos, sem as necessárias precauções para garantir a segurança dos espectadores.

**Artigo 299** – É expressamente proibido:

I – Criar abelhas nos locais de maior concentração urbana;

II – Criar galinhas nos porões e no interior das habitações;

III – Criar pombos nos forros das residências.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Poderão criar galinhas nos quintais deste que não incomodem os vizinhos.

**Artigo 300** – É expressamente proibido a qualquer pessoa maltratar os animais ou praticar ato de crueldade contra os mesmos, tais como:

I – Transportar, nos veículos de tração animal carga ou passageiros de peso superior a suas forças;

II – Montar animais que já tenham a carga permitida;

III – Fazer trabalhar animais doentes, feridos, extenuados, aleijados, enfraquecidos ou extremamente magros;

IV – Martirizar animais para deles alcançar esforços excessivos;

V – Conduzir animais com cabeça para baixo suspenso pelos pés; ou asas, ou em qualquer posição anormal, que lhe possa causar sofrimento;

VI – Transportar animais amarrados à traseira de veículos ou atados um ao outro pela cauda;

VII – Abandonar em qualquer ponto, animais doentes, extenuados, enfraquecidos ou feridos;

VIII – Amontoar animais em depósitos insuficientes ou sem água, luz, ar e alimentos;

IX – Empregar arreios que possam ferir os animais;

X – Usar arreios sobre partes feridas, contusões ou chagas dos animais;

## TÍTULO X

### PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

## CAPÍTULO I

### TERMO DE INTIMAÇÃO

**Artigo 301** - O termo de intimação é lavrado em 3 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a cumprir e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Código.

**Artigo 302** - A intimação deverá indicar, explicitamente as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder 60 (sessenta) dias.

**Artigo 303** - O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que, somando ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

**Artigo 304** - Expirado atual prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias contados da data da ciência da intimação.

**Artigo 305** - O termo de intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

§ 1º - Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão declarados no verso da 1ª via do termo de intimação.

§ 2º - A 2ª via do termo de intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, sendo anotadas a data e a hora do ciente.

**Artigo 306** - O processo constituído pelo termo de intimação será encaminhado à autoridade competente quando:

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

II - Houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma deste Código;

III - Em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, haja decorrido o prazo para interposição de recurso e tenha sido lavrado o auto de infração.

**Artigo 307** - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos termos, ficando passíveis de punição em caso de faltas, falsidades ou omissão dolosa.

**Artigo 308** - Quando o infrator comprovar que serão cumpridas as exigências contidas no termo de intimação, sem contudo tê-las concluído a autoridade sanitária, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário.

## CAPÍTULO II

### AUTO DE INFRAÇÃO

**Artigo 309** - O auto de infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste regulamento, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, aplicando o dispositivo legal em que se fundamenta.

**Artigo 310** - Impõe-se o auto de infração quando:

I - Não forem cumpridas as exigências feitas no termo de intimação dentro do prazo concedido.

II - Se verificar infração que, por sua natureza exija a aplicação imediata de penalidade prevista neste Código.

**Artigo 311** - O auto de infração será lavrado em 4 (quatro) vias assinado não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado ou na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

**Artigo 312** - O autuado terá 10 (dez) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 02 (dois) dias opinando pela manutenção ou cancelamento do auto de infração.

§ 1º - Mantido o auto, será mantida ou modificada a pena.

§ 2º - Em caso de sugerir o cancelamento do auto de infração a autoridade sanitária encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre o mesmo.

§ 3º - Expirado o prazo regulamentar de 10 (dez) dias sem interposição do recurso, será o auto de infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

**Artigo 313** - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, ficando passíveis de punição em caso de faltas, falsidade ou omissão dolosa.

### **CAPÍTULO III**

#### **AUTO DE MULTA**

**Artigo 314** – As infrações sanitárias, sem prejuízos das sanções de natureza cível ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidades de:

- I – Advertência através de intimação;
- II – Multa;
- III – Apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias primas;
- IV – Suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;
- V – Denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
- VI – Intervenção.

**Artigo 315** – A pena de multa serão classificadas em:

- I – Leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;
- II – Graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
- III – Gravíssimas, aquelas em que seja verificada existência de duas ou mais circunstância agravante.

**Artigo 316** – As penas de multa nas infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária consiste no pagamento de uma soma em dinheiro, fixada sobre o valor em UFIR, na seguinte proporção.

- I – Nas infrações leves, de 10 (dez) a 90 (noventa) vezes;
- II – Nas infrações graves, de 120 (cento e vinte) a 180 (cento e oitenta) vezes;
- III – Nas infrações gravíssimas, 210 (duzentos e dez) a 300 (trezentas) vezes.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Nos casos de reincidência, as multas previstas no artigo anterior serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 300 (trezentas) UFIR.

**Artigo 317** – São circunstâncias atenuantes:

I – A ação do infrator não Ter sido fundamental para a consecução de evento;

II – A errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente a entender o caráter ilícito de fato;

III – O infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV – Ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir para a prática do ato;

V – A irregularidade cometida ser pouco significativa;

VI – Ser, o infrator, primário;

**Artigo 318** – são circunstâncias agravantes:

I – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;

II – Ter o infrator cometido a infração para Ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou emissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;

III – Tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;

IV – O infrator coagir outrem para a execução material da infração;

V – Ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

VI – Ser, o infrator reincidente.

**Artigo 319** – Para os efeitos deste Código, ficará a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

**Artigo 320** – Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I – As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – A gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para saúde pública;

III – Os antecedentes do infrator quando as normas sanitárias.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Sem prejuízo do disposto neste artigo, e no artigo 313, na aplicação da penalidade de multa, autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

**Artigo 321** - O auto de multa deverá ser lavrado pela autoridade sanitária dentro de 15 (quinze) dias, no máximo, a contar da lavratura do auto de infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

**Artigo 322** - Lavrado o auto de multa, será entregue a 2ª via ao infrator e assinada por este, ou, na sua ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa será ela consignada pela autoridade sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere a artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

**Artigo 323** - A 1ª via do auto de multa será anexada ao processo, aguardando o prazo de 10 (dez) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada ou o prazo de 05 (cinco) dias para a interposição de recursos.

§ 1º - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador para fins de cobrança judicial.

§ 2º - Comprovado o pagamento da multa, o processo será arquivado.

§ 3º - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento.

**Artigo 324** - O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo a fotocópia da 2ª via do auto de multa.

§ 1º - Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela 1ª via do auto respectivo e do auto de infração que lhe deu origem.

§ 2º - Deferido o recurso, o processo será arquivado.

§ 3º - Em caso de decisão degenatória, o processo será encaminhado ao órgão arrecadador.

**Artigo 325** - As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento) caso o infrator efetive o pagamento dentro do prazo de 05 (cinco) dias contados da data da ciência de sua aplicação.



## CAPÍTULO IV

### DISPOSIÇÕES GERAIS

**Artigo 326** - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

**Artigo 327** - Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

**Artigo 328** - Os termos, autos e outros documentos e formulários impressos usados pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - A exceção do auto de multa, os demais autos e termos inerentes à fiscalização, serão assinados pelo médico veterinário ou pelo engenheiro.

**Artigo 329** - Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a afixar nos cardápios e tabelas de preços o telefone do órgão competente de fiscalização sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente.

**Artigo 330** - As normas técnicas especiais referidas no corpo deste regulamento são as adotadas pela legislação federal.

**Artigo 331** - O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias.

I - pessoalmente, ou por seu procurador, à vista do processo; ou

II - mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada, ou através da imprensa oficial, considerando-se efetivamente 5 (cinco) dias após a publicação.

**Artigo 332** - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetiva a sua apuração e conseqüente imposição de pena.

§ 2º - Não ocorre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

**Artigo 333** - Os prazos mencionados no presente Código correm ininterruptamente.

**Artigo 334** - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, será certificado no processo, a página, a data e a denominação do jornal.

**Artigo 335** – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

.