

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL
GABINETE DA PRESIDÊNCIA

LEI MUNICIPAL Nº 141/96

DE 14 DE OUTUBRO DE 1.996.

"INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE PONTAL DO ARAGUAIA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA-MT, Sr. MANOEL CARLOS SALOIO, no uso de suas atribuições legais, e com fundamento no artigo 50 § 7º da Lei Orgânica Municipal, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele promulga a seguinte Lei:

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Poder de Polícia Sanitária do Município de Pontal do Araguaia tem como finalidade promover normas para o controle de inspeção e fiscalização sanitária:

I - da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;

II - da qualidade e condições de higiene dos estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços;

III - das condições de higiene da população, conservação, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;

IV - dos mercados, feiras livres, comércio ambulante de alimentos e congêneres;

V - das condições sanitárias dos logradouros públicos dos locais de esportes e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversão públicos em geral;

VI - das condições sanitárias dos hotéis, motéis e estabelecimentos afins;

VII - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalham em estabelecimentos sujeitos à Licença Sanitária;

VIII - das condições das águas destinadas ao abastecimento público e privado;

IX - das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

X - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino final do lixo;
XI - da criação ou conservação de animais no perímetro urbano.

§ Único - Excetuando o inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Licença Sanitária, renovável anualmente junto à Secretaria Municipal de Saúde.

PARTE II
DO SANEAMENTO BASICO
CAPITULO I
DAS AGUAS DE ABASTECIMENTO PUBLICO E PRIVADO

Art. 2º - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de águas o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

§ Único - Compete ao órgão credenciado pelo poder público ou ao próprio a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de água de Pontal do Araguaia.

Art. 3º - Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art. 4º - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

§ Único - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes da parte II deste regulamento, naquilo que couber, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 5º - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódica, de preferência com cloro ou seus compostos ativos e permanecer devidamente tampados.

Art. 6º - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável é de obrigação do proprietário cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 7º - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável onde não houver sistema de abastecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

§ 1º - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

§ 2º - Os poços devem ficar em nível superior ao das fontes de contaminação.

§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:

a) paredes impermeabilizadas até 03 (três) metros de profundidade, no mínimo;

b) extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;

c) tampa de concreto;

d) dispositivo que desvie as águas de chuva, calçada de cimento em torno do poço com um calçamento tal que evite o acúmulo de águas na calçada.

§ 4º - Nas regiões periféricas e favelas pode ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse, poder aquisitivo e a conveniência da saúde pública.

C A P I T U L O I I

D A S A G U A S S E R V I D A S E R E D E S C O L E T O R A S D E E S G O T O

Art. 8º - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgotos, serão obrigados a fazer ao respectivo sistema, aterrando e isolando fossas existentes.

§ Único - A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos é de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalações permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 9º - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública.

§ 1º - Todos os prédios de qualquer espécie situados em locais que não possuem rede oficial coletora de esgoto, ficam obrigados a construir fossas sépticas para tratamento de seus esgotos.

§ 2º - Todo prédio que utilizar fossa séptica, será obrigado a mantê-la em perfeito estado de conservação e funcionamento.

§ 3º - Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse, poder aquisitivo e a conveniência da saúde pública.

Art. 10º - As fossas sépticas devem satisfazer no mínimo às condições específicas nos parágrafos deste artigo:

§ 1º - Receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de característica semelhante.

§ 2º - Não receber águas pluviais, nem despejo industriais que possam prejudicar o seu funcionamento.

§ 3º - Terem capacidade adequada ao número de pessoas a atender.

§ 4º - Serem construídas com material de durabilidade e estanqueidade adequadas ao fim que destinam.

§ 5º - Terem facilidade de acesso, tendo em vista a necessidade periódica de remoção de lodo digerido ou sucção de dejetos.

§ 6º - Que não se observem odores desagradáveis, presença de insetos e outros inconvenientes.

§ 7º - Que não haja poluição ou contaminação do solo nem da água capaz de afetar a saúde de pessoas ou animais, direta ou indiretamente.

Art. 11 - Os projetos de todos os prédios a serem construídos no município, deverão ser apreciados pelo órgão sanitário competente a fim de que sejam obedecidos aos artigos e parágrafos desse capítulo.

C A P I T U L O I I I

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

Art. 12º - Processar-se-ão em condições que não afetam a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde ao bem estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta e remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º - Não poderá ser o lixo utilizado quando " in natura " para alimentação de animais.

lixo não poderá:

§ 2º - No perímetro urbano o

solo e

a.) ser depositado sobre o

livre.

b.) ser queimado ao ar

§ 3º - Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície.

§ 4º - Todo lixo residencial e comercial deverá ser acondicionado em sacos plásticos ou latões e colocados em locais de fácil acesso para a coleta.

§ 5º - Todo o lixo industrial deverá ser coletado pela própria indústria.

§ 6º - É terminantemente proibido o acúmulo nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das lavas de moscas e de outros insetos e animais daninhos.

§ 7º - O lixo séptico e os restos alimentares dos hospitais, casas de saúde e maternidades, poderão ser incinerados nos próprios estabelecimentos e as cinzas e as escórias acondicionadas em coletores metálicos providos de tampa.

§ 8º - Quando o estabelecimento hospitalar não incinerar seu lixo, deverá acondicioná-lo em sacos plásticos e colocá-lo em coletores metálicos e colocados em local de fácil acesso para a coleta.

§ 9º - Não será permitido, em nenhuma hipótese, utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

§ 10º - Compete ao Poder Público Municipal a coleta e o destino final do lixo.

PARTE I I I

DOS ALIMENTOS

C A P I T U L O I

DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES

Art. 13º - Os assuntos pertinentes á defesa e á proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos em todas as etapas de sua produção até o seu consumo no comércio serão regulados em todo o Município pelas disposições deste Código.

Art. 14º - Para efeito deste Código considera-se :

I - ALIMENTO = Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido ou pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normal á sua formação, manutenção e desenvolvimento.

II- MATERIA PRIMA ALIMENTAR = Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precisa 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 exijam, apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

IV - ALIMENTO ENRIQUECIDO = Todo alimento que teria sido adicionado de substância nutrientes com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

V - ALIMENTO DIETETICO = Todo alimento elaborado para regimes alimentares, destinados a ser ingeridos por seres sadios ou doentes.

VI - ADITIVO INTENCIONAL = Toda a substância ou mistura de substância dotada ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral que exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação de alimento.

VII - EMBALAGEM = Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

VIII - ESTABELECIMENTO = O local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, 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.

IX - ORGAO COMPETENTE = O órgão competente da união, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito Federal, congêneres devidamente credenciados.

X - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE = O servidor geralmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

§ Único - Considera-se ainda:

a) COMERCIO AMBULANTE = Para efeito deste Código, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerça da maneira intinerante nas vias e logradouros públicos ou que se realize vendas a domicílio.

b) SERVIÇOS TEMPORARIOS = O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opera em local, por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e/ou que esteja ligado a atividades festivas.

C A P I T U L O I I

DO REGISTRO

Art. 15 - Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da união ou por ele delegado.

§ 1º - O registro concedido será válido em todo território nacional com duração máxima de 10 (dez) anos, a contar de sua aprovação.

§ 2º - O registro de que se trata este artigo não exclui aqueles exigidos por Lei para outras finalidades, que não as de exposições á venda, ou entrega ao consumo.

Art. 16 - Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

- a) Os aditivos intencionais;
- b) As embalagens;
- c) Os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso domésticos.

C A P I T U L O I I I

DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS

Art. 17 - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

§ 1º - Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizada pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorização.

Art. 18 - Os gêneros alimentícios deve, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornal, papéis tingidos, papéis ou plásticos, com face impressa e sacos destinados ao acondicionados de lixo.

§ 2º - Os gêneros alimentícios, que, por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros devem ser abrigados em dispositivos adequados e evitar contaminação, e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

§ 3 - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Art. 19 - O alimento só poderá estar exposto á venda devidamente protegido contra contaminação mediante dispositivo ou invólucros adequados.

Art. 20 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após o seu uso.

§ Único - Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 21 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 22 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 23 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, devem ser restringido o contanto manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 24 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras quaisquer situações não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

SEÇÃO I

DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Art. 25 - Só poderão ser colocados á venda para consumo ou expostos os alimentos que :

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não nocivos á saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;

IV - obedeçam ás disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 26 - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I - contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais á saúde do consumidores;

II - contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecção, infestações ou intoxicações;

III - contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

IV - seja composto no todo ou em parte, de substâncias em decomposição;

V - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstâncias que ponha em risco a saúde pública;

VI - sejam constituídas ou tenha sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuando os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

VII - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial á saúde;

VIII - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos á venda sem a devida proteção.

Art. 27 - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mal acondicionamento, defeito de fabricação ou consequência de outros agentes.

Art. 28 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

a) - Cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte substituídos por outros de qualidade inferior;

b) - que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentam;

Art. 29 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente quando for o caso;

II - estiverem expostos após sua data de vencimento;

III - apresentarem suas embalagens enferrujadas, amassadas ou furadas.

C A P I T U L O I V

NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art. 30 - É proibido:

I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;

II - na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que servirem previamente em frituras;

III - utilizar os recheios para pastéis, empadas e outros afins, quando não forem preparadas no próprio dia;

IV - a utilização de gordura ou óleo de frituras em geral assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

V - manter acima de 16º (dezesseis graus celsius) a margarina e acima de 10º (dez graus celsius) a manteiga;

VI - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

VII - manter acima de 10º (dez graus celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal, como; moles e semi-duros;

VIII - fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada.

Art. 31 - Além do disposto em normas técnicas específicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas " vitaminas vivas ", compreendentes igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I - serão elaboradas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo o rigor de higiene;

II - serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III - quando em sua feitura entrar leite, que seja pasteurizado ou equivalente;

IV - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 32 - Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

I - serão elaborados no momento de serem servidas ao consumidor, com todo o rigor de higiene;

II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;

III - o caldo obtido em instalações impróprias, deverá passar em coadores rigorosamente limpos;

IV - a estocagem e raspagem da cana deverão ser realizadas obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

V - os resíduos da cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades do estabelecimento ou sempre que se fizer necessário;

VI - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento;

VII - os engenhos deverão ter

cálha de material inoxidável.

Art. 33 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes, deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º (sessenta graus celsius).

Art. 34 - O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegido, e os veículos adequados de uso exclusivo para tal fim.

Art. 35 - Deverá ser mantido rigoroso controle no período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

PARTE IV

DOS ESTABELECIMENTOS

C A P I T U L O I

NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS

Art. 36 - Todo o estabelecimento ou local destinado á produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aquí regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas deverá possuir:

I - Licença Sanitária

II - Agua corrente potável

III - Pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem

IV - Ralos no piso

quados
dos para lixo
caixa sifonada

V - Ventilação e iluminação adequadas para lixo
VI - Recipientes com tampa adequada
VII - Pias e lavabos com sifão ou
VIII - Vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos

IX - As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização

X - Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional a demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XI - Armários com portas, que atendam a demanda, apropriada para a guarda de vasilhames e demais utensílios;

XII - As portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XIII - Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

XIV - Açucareiros e outros afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem entrada de insetos.

Parágrafo Único - A Licença Sanitária será concedida após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecidas as especificações desse regulamento e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente.

Art. 37 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

I - Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;

II - Fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

III - Ter produtos, utensílios ou maquinário alheio às atividades;

IV - Uso de pratos, copos, talheres

e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, grata-
dos ou defeituosos;

V - Comunicar diretamente com
residência;

VI - Utilizar estrados de madeira
nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás
dos balcões do salão de vendas;

VII - permanência de quaisquer
animais estranhos às atividades do estabelecimento.

Art. 38 - Só será permitida a
comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares
em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos
quando estes possuírem local apropriado e separado para a guarda
de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária
competente.

Art. 39 - Os prédios, as
dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde
funcionam os estabelecimentos constantes deste código, deverão
estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se
destinam.

SEÇÃO I

SALÕES DE VENDA

Art. 40 - Além das demais
disposições constantes e aplicáveis deste código, os salões de
venda deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material
eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas
de lavagens;

II - paredes e tetos em perfeitos
estados de limpeza e higiene;

III - balcões e mesas com tampos
revestidos de material eficiente;

IV - pia com água corrente.

§ Único - Materiais não previstos
nesta regulamentação deverão ter prévia aprovação da autoridade
sanitária competente, seguindo normas técnicas e específicas.

SEÇÃO II

COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 41 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagens;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 1.80 m (um metro e oitenta centímetros) e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - abertura para ventilação com telas á prova de insetos;

V - pia com água corrente;

VI - fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

SEÇÃO III

INSTALAÇÕES SANITARIAS

Art. 42 - Além das demais disposições constantes deste código, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

I - ídem ao inciso I do artigo anterior;

anterior ;
anterior;
nenhuma dependência do estabelecimento;
cartável ou toalha de rolo;
higienizado.

- II - ídem ao inciso II do artigo
- III- ídem ao inciso III do artigo
- IV - não ter ligação direta com
- V - portas com trancas;
- VI - lavabo com água corrente;
- VII- sabão e toalha da mão des-
- VIII- mantê-lo sempre limpo e

§ Único - Além dos dispositivos contidos no artigo supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO IV

DEPOSITOS DE ALIMENTOS

Art. 43 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os depósitos de alimentos deverão possuir :

- I - ídem ao inciso I do artigo anterior;
- II - entrada para sacarias de acordo com as necessidades do estabelecimentos;
- III - ídem ao inciso II do artigo anterior.

CAPITULO II

DOS AÇOUGUES, DEPOSITOS DE CARNES, CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÉNERES

Art. 44 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir:

I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para a rua, ou ampla área, assegurando boa ventilação;

II - embalagem plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III - ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para assegurar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

IV - os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 45 - É proibido no estabelecimento:

I - o uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar;

II - o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

IV - o uso de copo;

V - a permanência de carnes expostas fora do balcão frigorífico ou geladeiras, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa, excetuando as que forem salgadas e linguiças;

VI - dar o consumo, pescados, carnes, aves e derivados que não tenham sido submetidos á inspeção pela autoridades sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 46 - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária municipal competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I - dispor de compartimento de carga completamente fechado;

II - dispor de revestimento metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;

III - possuir vedação para evitar derrame de líquidos;

IV - possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamento de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso facilitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo;

V - o pescado será acondicionado por espécie em caixas de material não corrosível e liso mantidos em bom estado de conservação e limpeza, podendo os mesmos serem transportados com gelo picado ou em escamas.

§ ÚNICO - A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

CAPITULO III

DOS BARES, LANCHONETES, PASTELARIAS, RESTAURANTES, BOITES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES.

Art. 47 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos mencionados acima deverão possuir:

I - toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados deverão permanecer rigorosamente limpos;

II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º (sessenta graus celsius), quando for o caso.

Art. 48 - É proibido nos

estabelecimentos servir á mesa pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

CAPITULO IV

DOS HOTEIS, HOSPEDARIAS, MOTEIS, PENSOES, PENSIONATOS E CONGÊNERES

Art. 49 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima referidos deverão possuir:

I - a copa com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas no mínimo com 1.80 m (hum metro e oitenta centímetros) com azulejos de cor clara, ou material eficiente e o restante das paredes na cor clara;

II - teto liso, pintado na cor clara;

III - as instalações sanitárias, além das disposições constantes no artigo 42 deste código, deverão ser separadas por sexo com acesso independentes;

IV - sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;

V - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, deverão ser rigorosamente limpos e higiênicos;

Art. 50 - As camas, colchões, lençóis, traveseiros, toalhas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 51 - As lavanderias quando houver, devem ter o piso revestido com material eficiente, lavável, impermeável, com inclinação para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 1.80m de altura no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintadas na cor clara e dispor de :

de roupas;

I - local para lavagem e secagem

II - depósito de roupas servidas;

para roupas limpas.

III- depósito em local exclusivo

Art. 52 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

CAPITULO V

DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGENERES

Art. 53 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável á saúde, ou feito de material, para guarda de farinhas, açucares, fubá, sal e congêneres;

III - amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massas e demais produtos;

Art. 54 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente;

Art. 55 - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

ria.

Art. 56 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

CAPITULO VI

DAS QUITANDAS, DEPOSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS, CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES

Art. 57 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir:

I - bancas limpas e higienizadas para portar produtos hortifrutigranjeiros;

II - gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, de modo a facilitar a higienização local e não poderão contar número excessivo de aves;

Art. 58 - Além das disposições contidas no artigo 37 deste código, é proibido nos referidos estabelecimentos:

I - o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as normas específicas;

II - aves doentes;

III - frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;

IV - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;

V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Art. 59 - Os depósitos de aves

ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as exigências deste código e mais as seguintes:

I - área proporcional á demanda, na proporção de 08 (oito) aves por metro quadrado;

II - cobertura apropriado com tela, completando a alvenaria;

III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

CAPITULO VII

DAS FABRICAS DE GELO

Art. 60 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

I - feito de água potável, filtrada, isente de qualquer contaminação;

II - ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higienizadas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos:

III - ser retirado das espectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

CAPITULO VIII

DAS CASAS DE FRIOS, DEPOSITOS DE LEITE, SORVETERIAS DEPOSITOS DE SORVETES E CONGÊNEES

Art. 61 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, os estabelecimentos acima referidos deverão possuir:

I - vasilhames de material inócuo e inatacável á saúde, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio ás seguintes etapas;

II - remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detegentes, escaldo com água fervente ou vapor e secagem;

III - os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro no órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e, periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;

IV - os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigados á pasteurização;

V - no caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5º (cinco graus celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deverá acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;

VI - os congelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

VII - durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de - 18º (dezoito graus celsius) negativos, nos pontos de venda a temperatura deverá ser de no máximo - 5º (cinco graus celsius) negativos.

Art. 62 - Além das disposições contidas no artigo 37, deste código, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

CAPITULO IX

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 63 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste código, principalmente os capítulos II (açougues), III (bares), V (padarias), VI (casa de frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II - câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deteriorização na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

CAPITULO X

DOS TRAILERS, COMERCIO AMBULANTE E CONGÊNERES

Art. 64 - Os trailers, comércio ambulante e congêneres estarão sujeitos às disposições deste código, no que couber e especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 65 - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não favorecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

I - preparo de alimentos, exceto: pipoca, centrifugação de açúcar, churros, milho verde, carajé, churrasquinho e cachorro-quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do município;

II - preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitidos pelo órgão fiscalizador competente.

Art. 66 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos são tolerados, desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

I - realizar-se em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório para adequado suprimento de água corrente instalações de copa/cozinha e balcão para servir ao público;

II - o compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização de veículos quando dormitório;

III - serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor, quando não descartáveis, mantidos sempre limpos e higienizados;

IV - os alimentos, substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

V - os alimentos perecíveis deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima de 60 º (sessenta graus celsius), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;

VI - serem os instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 67 - Os trailers, quando funcionarem com anexos tipo bar, restaurante, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

CAPITULO XI

DAS FEIRAS LIVRES

Art. 68 - No funcionamento das feiras livres, é permitido a venda a varejo de produtos

hortifrutigranjeiros, carnes, aves, peixes, enlatados em geral e demais alimentos líquidos e pré-fabricados, desde que, sem prejuízo das disposições anteriores deste código e, ainda obedecerão as seguintes exigências:

I - todos os alimentos á venda devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares e outras interperies, ficando, terminantemente, proibidos colocá-los diretamente sobre o solo;

II - as bancas para comercialização de cereais, pescados e derivados deverão ser impermeabilizados com material plásticos de cor clara;

III - fica proibido a venda de carnes moídas e bifes batidos, anteriormente, devendo ser preparados na hora;

IV - os comerciantes de carnes, pescados e derivados deverão estar uniformizados de jaleco ou avental de cor clara;

V - fica proibido a comercialização de carnes aparentemente estragadas, bem como de carnes provenientes de abatedouros clandestinos.

CAPITULO XII

DAS PISCINAS PUBLICAS E DE CLUBES RECREATIVOS

Art. 69 - As piscinas públicas e de clubes recreativos deverão obedecer as seguintes normas:

I - nos pontos de acesso haverá tanques-lava-pés, contendo solução de desinfetante e/ou fungicidas para assegurar a esterilização dos pés dos banhistas;

II - disporem de vestiários, chuveiros e instalações sanitárias de fácil acesso e separadas por sexo;

III - a limpidez da água deve ser de tal forma que a uma profundidade de 03 (três) metros possa ser visto com nitidez o fundo da piscina;