LEI Nº 1416 DE 26 DE setembro DE 1.991
PROJETO DE LEI DE AUTORIA DO VEREADOR: EDUARDO AZEITONA B. DE CAMARGO.

"Institui o Código Sanitário do Município de Barra do Garças, e dá outras providências".

O PREFEITO MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS, ESTADO DE MATO GROSSO, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

PARTE I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O poder de Policia Sanitária do Município de Barra do Garças 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 ambulantes 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 sanitarias 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.

Parágrafo Único - Excetuando o inciso I, todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão possuir Licença Sanitária, renovável anualmente junto ao Departamento de vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

PARTE II

DO SANEAMENTO BÁSICO

CAPÍTULO I

DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO 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.

Parágrafo Único - Compete ao órgão credenciado pelo poder público a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de água de Barra do Garças.

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.

Parágrafo 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 a calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite' o acúmulo de águas na calçada.

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

CAPÍTULO II

DAS ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETORAS DE ESGOTO

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;

Parágrafo 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 esgotos, ficam obrigados a constrirem fossas sépticas para tratamento de

seus esgotos.

§ 2º - Todo prédio que utilizar fossa séptica, será obrigado a manter a mesma 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 conivência 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 receberam águas pluviais, nem despejos 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 - Não haja poluição ou contaminação do solo, nem da ágaa 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.

CAPÍTULO III

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

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

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

§ 2º - No perímetro urbano o lixo não poderá:

a) - ser depositado sobre o solo

b) - ser queimado ao ar livre

§ 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 profiferação das larvas 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 providos de tampa em local de fácil acesso para a coleta.

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

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

PARTE III

DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES

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

Art. 14 - Para efeito desta regulamentação considera-se:

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

II - MATÉRIA-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 a sua perfeita higienização e conservação.

IV - ALIMENTO ENRIQUECIDO: Todo alimento que tenha sido adicionado de substâncias nutrientes com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

V - ALIMENTO DIETÉTICO: Todo alimento elaborado para regimes alimentares, destinado a ser ingeridos por seres sadios ou doentes.

VI - ADITIVO INTENCIONAL: Toda substância ou mistura de substâncias dotada ou nào de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com,a finalidade de impedir alteraçòes, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral que exercer qualquer açào exigida para uma boa tecnologia de fabricaçào de alimento.

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

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 - ÓRGÀO COMPETENTE: O órgào competente da unià̀o, bem como os órgàos federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito Federal, congêneres devidamente credenciados.

X - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE: O servidor geralmente autorizado pelo órgào competente da Secretaria Municipal de saúde.

Parágrafo Único - Considera-se ainda:

a) - COMÉRCIO AMBULANTE: Para efeitos deste regulamento, 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 TEMPORÁRIOS: 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.

CAPÍTULO II

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 emtodo o 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 à venda, ou extrega 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.

CAPÍTULO III

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, beneficia manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, comercializam ou consomem alimentos.

§ 1º - Além de apresentar em perfeitos 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 devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólocros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comercio.

§ 1º - No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, 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 cobtato direto com as mãos.

§ 3º - 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 à venda devidamente protegido contra contaminação mediante dispositivo' ou invólucros adeguados.

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.

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

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

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

Art. 23 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, devem ser restringido o contato 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 situação 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 à 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 sejam nocivos à saúde, não tenham o ' seu vlor nutritivo prejudicado e não apresentam especto repugnante;

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

IV - obedeçam às 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 à saúde do consumidos;

II - contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, 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 orígem 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 à saúde;

VIII - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cocção, estejam expostos à 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, mau 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 sua embalagens enferrujadas, amassadas ou furadas.

CAPÍTULO IV

NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art. 30 - É proibido:

I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como, aproveitando 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 16°C(dezesseis graus celsius) a margarina acima de 10°C(dez graus celsius) a manteiga;

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

VII - manter acima de 10°C(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 especificas do órgão fiscalizados 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 servidos ao consumidor, com todo 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-açucar 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-açucar 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 - idem inciso IV do artigo anterior

VII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 33 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quente, deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60ºC(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

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS

Art. 36 - Todo estabelecimento ou local destinado à 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 - Água corrente potável

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

IV - Ralos no piso

V - Ventilação e iluminação adequados

VI - Recipientes com tampa adequados para lixo

VII - Pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada

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 à 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 utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açucar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem entradas 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, gratados 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 possuirem 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 regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

SALÕES DE VENDA

Art. 40 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de vendas 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.

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

COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

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

I - ídem ao inciso I do Artigo anterior;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 1.80m(hum 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 à prova de insetos;

V - pia com água corrente;

VI - fogão apropriado com coida e/ou exaustador;

VII - mesas de manipulação constituídos somente de pés e tampos, devendo estes rampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

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

I - ídem ao incisoldo artigo 40;

II - ídem ao inciso II do artigo anterior;

III - ídem ao inciso III do artigo anterior;

IV - não ter ligação direta com nenhuma dependên-' cia do estabelecimento;

V - portas com trancas;

VI - lavabo com água corrente;

VII - sabão e toalha da mão descartável ou toalha ' de rolo;

VIII - mantê-lo sempre limpo e higienizado.

Parágrafo 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.

DEPÓSITO DE ALIMENTOS

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

I - ídem ao inciso I do artigo 40;

II - estrados para sacarias de acordo com as necessidades do estabelecimentos

III - ídem ao inciso II do artigo 40;2

CAPÍTULO II

DOS AÇOUGUES, DEPÓSITO DE CARNES,
CASA DE CARNES, AVES ABATIDAS
PEIXARIAS E CONGÊNERES

Art. 44 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as 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 inóxidável, 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 do copo;

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

VI - dar o consumo, pescados, carnes, aves e derivados que não tenham sido sbmetidos à inspeção pela autoridade 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 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, equipamentos 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;

Parágrafo 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.

CAPÍTULO III

DOS BARES, LANCHONETES, PASTELARIAS VITAMINAS, RESTAURANTES, BOITES CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIA, PIZZARIAS e CONGÊNERES

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

I - as 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 60°C(sessenta graus celsius), quando for o caso.

Art. 48 - É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

CAPÍTULO IV

DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES PENSIONATOS E CONGÊNERES

Art. 49 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima mencionados' deverão possuir:

I - a copa com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadasm no mínimo com 1,80m(um 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 regulamento, deverão ser separadas ' por sexo com acessos 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, lençois, travesseiros, 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 1,80 m 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:

I - local para lavagem e secagem de roupas?

II - depósito de roupas servidos;

III - depósito, em local exclusivo para roupas limpas.

Art. 52 - No mesmo veículo não poderão ser conduzi

das, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.

CAPÍTULO V

DAS PADARIAS, BOMBONIERES CONFEITARIAS E CONGÊNERES

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

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

II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal 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.

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

CAPÍTULO VI

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

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

I - bancas limpas e higienizadas para contar 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 regulamento, 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 regulamento e mais as seguintes:

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

II - cobertura apropriado com tela, completando a alvenaria;

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

CAPÍTULO VII

DAS FÁBRICAS DE GELO

Art. 60 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadra-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 da respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de contaminação, poluídas ou suspeitas de conter poluentes.

CAPÍTULO VIII

DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES

Art. 61 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima mencionados deveão possuir:

I - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimen-

tos devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas:

II - remoação dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergentes, escaldo com água fervente ou vapor e secagem

III - os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do 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 à pasterização; pasteurização

V - no caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5ºC(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 gelados 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 -18ºC(dezoito graus celsius negativos) nos pontos de venda a temperatura deverá ser de no máximo -5ºC(cinco graus celsius negativos).

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

CAPÍTULO IX

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

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

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

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

CAPÍTULO X

DOS TRAILERS, COMÉRCIO AMBULANTES E CONGÊMERES

Art. 64 - Os trailers, comércio ambulantes e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, 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: pipocas, centrifugação de açucar, 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, saldo 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 utensilios 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 veículos;

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, de - vendo no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura' acima de 60ºC(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 capítulo.

CAPÍTULO 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 desta regulamentação, ainda obedecerão as seguintes exigências:

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

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

III - fica preoibido 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 corclara;

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

CAPÍTULO XII

DAS PISCINAS PÚBLICAS 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 funjicidas para assegurar a esterilização dos pés dos banhistas;

II - disporem de vestiários, chuveiros e instalações sanitárias de fácil acesso e separados 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;

Art. 70 - A água das piscinas deverá ser tratada pelo cloro e seus compostos, os quais deverão manter na água sempre que a piscina estiver em uso, um excesso de cloro livre não inferir a 0,2 e nem superior a 0,5 ppm(partes por milhão).

§ 1º - Quando o cloro e seus compostos forem usados com amônia, o teor de cloro livre na água, quando a piscina estiver em uso, não deve ser inferior a 0,6 ppm.

§ 2º - As piscinas que receberem água de boa qualidade e renováveis em menos de 12(doze) horas estão dispensadas das exigências deste artigo.

Art. 71 - Os frequentadores das piscinas são obrigados a se submeterem, a cada seis meses, a exame médicos: provados por atestado distinto ou apresentarem carteira de saúde.

Art. 72 - Nenhuma piscina poderá ser usada quando suas águas forem julgadas poluídas ou contaminadas pela autoridade sanitária competente.

PARTE V

DO PESSOAL

Art. 73 - Para o exercício das atividades relacionadas será obrigatória a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de saúde ou o controle de empresas por ela credenciadas:

I - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos;

II - hotéis, pensões e congêneres;

III - clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza, de cabelereiros e barbeiros, pedicure e manicure;

IV - em todos os estabelecimentos dispostos neste regulamento;

V - outras atividades que exijam contato direto com o' público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 74 - A carteira de saúde emitida pela Secretaria' Municipal de saúde terá validade de 06(seis) meses, devendo ser renovada dentro desse prazo.

§ 1º - As empresas portadoras de serviço médico próprio devidamente credenciadas pela S.M.S., poderão fazer o controle médico' de seus próprios empregados.

§ 2º - Esta obrigação é extensiva aos proprietários ' que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, qualquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Art. 75 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas efetuadas por dermatosos, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos , nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo Único - Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas ' cabíveis sob pena de multa.

Art. 76 - Os empregados e proprietários que intervém ' diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade, devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, princi

palmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 77 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições de prejudicar a sanidade dos alimentos, e higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso do jaleco e/ou avental de cor clara;

III - quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, além do avental ou jaleco, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;

IV - devem ter as mãos e unhas limpas; obrigatoriamente lavados com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro; feito uso de lenço e, principalmente, após ter utilizado de instalações sanitária;

V - quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparadas ou protegidos;

VI - não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;

VII - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;

VIII - não podem fumar, mascar gomas ou outras

práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;

IX - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;

- ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o trôco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com alimentos.

Art. 78 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo Único - Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigados a penetrar nos referidos locais, estando todavia, sujeitos às disposições referentes à higiene do pessoal.

PARTE VI

DOS ANIMAIS

Art. 79 - Não será permitida, a critério da autoridade sanitária competente, a criação ou conservação de animais vivos notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade sejam causa de insalubridade e/ou incomodidade.

§ 1º - serão apreendidos, sem direito a devolução, e doados à instituição de caridade ou finalidade filantrópicas, os animais referentes a este artigo.

§ 2º - não se enquadram neste artigo entidades técnicas científicas e de ensinos, estabelecimentos industriais e mi

litares devidamente aprovados e autorizados pela autoridade sanitá-' ria competente.

§ 3º - será permitida a comercialização de animais vivos exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados' para tal fim, previamente aprovado pela autoridade sanitária compe-' tente.

PARTE VII

DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 80 - As infrações de natureza sanitária ' serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das ações penais cabíveis:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produtos;

IV - inutilidade de produtos;

V - suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

VI - interdição parcial ou total do estabeleci - mento;

VII - cancelamento da Licença Sanitária do estabelecimento.

Art. 81 - São infrações sanitárias:

I - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem à Saúde Pública sem registro, licença e autorização do órgão sanitária competente ou contra - riando as normas legais pertinentes;

Penalidades: Advertência, apreensão dos produ-

tos, inutilização dos produtos, concelamento da licença sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multa ou não.

II - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitárias competentes ou contrariando disposto na legislação sanitária pertinente;

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento da licença sanitária, interdição dos estabelecimentos, cumulado com multa ou não.

III - obster ou dificultar ou desacatar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

Penalidades: Cancelamento da Licença Sanitária, interdição, cumulados com multa ou não, sem prejuízo de responsabilidade criminal no caso que couber;

IV - expor a venda ou comercializar alimento e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo expirado;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, cancelamento da Licença Sanitária, interdição do estabelecimento, cumuladas com multa ou não;

V - descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para o transporte de gêneros alimentícios;

Penalidades: advertências, cancelamento da Licença Sanitária, interdição, cumuladas com multa ou não;

VI - preparar, transportar, armazenar, expor ao consumidor, comercializar alimentos que:

a) - possuir germes patogênicos ou substâncias prejudicias à saúde;

b) - estiverem deteriorados ou alterados;

c) - contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

Penalidades: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, cancelamentos de Licença Sanitária, cumuladas com multa ou não.

VII - transgredir outras normas legais e regulamentos destinados à proteção da saúde.

Penalidades: Advertências, apreensão e inutilização do produto, suspensão de vendas e/ou de fabricação do produto, cancelamento da Licença Sanitária, interdição total ou parcial do estabelecimento, cumuladas ou não com multa.

Art. 82 - Os fiscais Municipais de Saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias, estritamente na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, tem competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimação.lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

Parágrafo Único - A competência dos Fiscais Municipais de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, II, III e IV do artigo 80, ficando os demais V,VI e VII condicionados ao apoio e supervisão da chefia imediata.

Art. 83 - As autoridades fiscalizadoras mencionadas no artigo 82, terão livre ingresso em todos os locais e estabelecimentos previstos neste regulamento, a qualquer dia e hora.

PARTE VIII

DAS MULTAS

Art. 84 - Na infração de qualquer artigo deste regulamento, o infrator será punido com multa, impondo-se a multa em dobro em caso de reincidência específica, seguindo-se dos produtos interdição parcial do estabelecimento e chegando até o cancelamento de Licença Sanitária do estabelecimento, conforme o caso.

Art. 85 - Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento da exigência determinada e nem estará isento de reparar o dano resultante da infração.

Art. 86 - Na imposição da multa, e para graduá-la será obedecido o seguinte critério:

I - a maior ou menor gravidade da infração;

II - as suas circunstâncias atenuantes e agravantes;

Art. 87 - Aplicada a multa na reincidência específica e persistindo o infrator na prática do ato, será punido com a interdição das atividades.

Parágrafo Único - A interdição das atividades será precedida de processo regular e do respectivo auto, que possibilita plena defesa do infrator.

Art. 88 - Aplicada e interdição das atividades e persistindo o infrator ma prática do ato, será punido com o cancelamento da Licença Sanitária.

Parágrafo Único - O cancelamento da Licença Sanitária deve ser precedido do processo regular e do respectivo auto, que possibilita plena defesa do infrator.

Art.89 - No descumprimento dos artigos deste regulamento, as multas serão aplicadas da seguinte forma:

I - Parte II

a) - Capítulo I - de 02(duas) e 08(oito)UPFBG;

b) - Capítulo II - de 04(quatro) a 20(vinte)UPFBG;

c) - Capítulo III - de 04(quatro) e 20(vinte)UPFBG;

II - Parte III

a) - Capítulo II - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFBG;

b) - Capítulo III - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFB G;

c) - Capítulo IV - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFBG;

III - Parte IV

a) - Capítulo I - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFBG;

b) - Capítulo II - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFBG;

c) - Capítulo III - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFB G;

d) - Capítulo IV - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFBG;

e) - Capítulo V - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFBG;

f) - Capítulo VI - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFBG;

g) - Capítulo VII - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFB G;

h) - Capítulo VIII - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPF BG;

i) - Capítulo IX - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFBG;

j) - Capítulo X - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFBG;

k) - Capítulo XI - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFBG;

l) - Capítulo XII - de 04(quatro) a 40(quarenta)UPFB G;

IV - Parte V - de 02(duas) a 20(vinte)UPFBG.

V - Parte VI - Apreensão

Art. 90 - Os casos omissos ou as dúvidas serão resolvidos pela autoridade sanitária competente, da Secretaria Municipal de saúde.

Art. 91 - Esta Lei entra em vigor na data de sua' publicação.

Art. 92 - Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL.

Barra do Garças, 26 de setembro de 1.991

DR. PAULO CÉSAR RAYE DE AGUIAR
Prefeito Municipal.