LEI COMPLEMENTAR Nº 02, de 10 de dezembro de 1998.

Institui novo Código de Posturas do Município e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE PIRAÍ, aprova e eu sanciono a seguinte Lei.

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - A defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, no tocante a alimentos e às disposições de engenharia ambiental que se especifica, serão disciplinadas, neste Município, pelos princípios deste Código, ressalvadas as competências federal e estadual.

Art. 2º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura”, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - tenham sido previamente registrados no órgão federal e estadual competentes:

II - tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados:

Phoca PDF

III – tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal e estadual;

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

Art. 3º – Aplicam-se o disposto neste Código às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias primas alimentares e alimentos “in natura”.

Art. 4º – Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro obedecerão à legislação federal que dispõe a respeito de “Normas Básicas sobre Alimentos”.

Art. 5º – A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos deverão ser de material que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Parágrafo Único – O Poder Público Municipal poderá interditar, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Código e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 6º – O emprego de produtos destinados a higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”, ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 7º – A autoridade municipal, sempre que julgar necessário, poderá exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios bem como seus componentes, através de laboratórios oficiais e credenciados.

Art. 8º – Ao Poder Público Municipal incumbe a aplicação do disposto neste Código através dos seus órgãos específicos, incumbindo-lhe, também, coordenar e fiscalizar o exato

Phoca PDF

cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações federal, estadual e municipal.

Art. 9º - A autoridade municipal, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem de hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como dos veículos destinados à distribuição e comércio.

- 1º - No exercício das respectivas funções, a autoridade municipal fica obrigada a exibir a "Carteira de Fiscalização", expedidas segundo os modelos oficiais.

- 2º - Será necessária a presença de profissionais específicos quando a fiscalização incidir sobre matéria relativa as respectivas profissões.

- 3º - Aquele que embaraçar a autoridade incumbida de inspeção e fiscalização será punido na forma da legislação em vigor.

TÍTULO II

REGISTRO E CONTROLE

Art. 10 - Todo alimento somente será exposto ao consumo entregue à venda depois de registrado nos órgãos competentes, a nível federal, estadual e municipal , e, na forma da lei.

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

Phoca PDF

Art. 11 - O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e polimétricas, e o de coadjuvantes de tecnologia de fabricação, declarado obrigatório, serão sempre precedidos de análise prévia, na forma da lei federal.

TÍTULO III

ROTULAGEM

Art. 12 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a legislação federal e Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo Único - Aplicam-se as disposições deste artigo aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”, quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

Art. 13 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimentos de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;

II - nome e marca de alimentos;

III - nome do fabricante ou produtor;

IV - sede da fábrica ou local de produção;

Phoca PDF

V – número do registro do alimento no órgão competente;

VI – indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertence;

VII – número de identificação da partida, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando se tratar de alimento perecível;

VIII – o peso ou o volume líquido;

IX – a temperatura máxima permitida para sua perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração.

- 1º – Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um dos seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

- 2º – Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 14 – Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação, ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 15 – Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração “Colorido Artificialmente”

Art. 16 – Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único – A declaração de “Alimento Dietético” deverá ser acompanhada da indicação do tipo de

Phoca PDF

regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 17 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Código e Normas Técnicas Especiais.

Art. 18 - As disposições deste Código se aplicam aos textos e matérias de propagandas de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Art. 19 - Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem.

TÍTULO IV

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 20 - O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação federal sobre:

I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

Phoca PDF

VI - métodos de colheita de amostra, embalagem e análise do alimento.

Parágrafo Único - Os requisitos de higiene abrangerão o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas contaminantes tolerados.

TÍTULO V

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

Art. 21 - A inspeção e a fiscalização serão exercidas pela autoridade municipal, nos limites de sua competência.

Art. 22 - A inspeção e a fiscalização de que trata este Título, se estenderão à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Art. 23 - O poder de polícia será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula sobre os locais

Phoca PDF

e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 24 - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 25 - No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos e com a face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Art. 26 - É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art. 27 - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 28 - Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas ou portadoras de doenças de aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art. 29 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou usados recipientes descartáveis.

Art. 30 - Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra a poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo Único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos “in natura”.

Art. 31 - Será proibida a venda por

Phoca PDF

ambulantes ou em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objetos desse tipo de comércio.

Art. 32 - A venda por ambulantes ou em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizado pelo poder público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

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

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

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

Art. 35 - Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas tansportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade municipal.

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

CAPÍTULO II

COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Phoca PDF

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

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

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

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

1. danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem descuido na manipulação ou acondicionamento;

1. que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infectados por parasitas;

1. que forem fraudados, adulterados ou falsificados;

1. que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

1. que forem prejudicados ou imprestáveis à alimentação, por qualquer motivo;

1. que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

Phoca PDF

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

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

Art. 40 - Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

1. quando tiverem sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;

1. quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;

1. quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido

1. que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

2. que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeito de ocultar qualquer fraude, de alteração ou de aparentar melhor qualidade de que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

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

Phoca PDF

Art. 41 - Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

1. que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado no recipiente;

1. que na composição, peso ou medida, diversificarem do anunciado nos invólucros ou rótulos, não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

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

Art. 43 - É considerada matéria-prima alimentar toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto que, para se transformar em alimento, deva sofrer tratamento ou transformação de natureza físico-química.

- 1° - Alimento "in natura" é todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato seja necessária apenas a remoção da parte não comestível.

- 2° - Alimento de fantasia ou artificial é todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entrem substâncias não encontradas no alimento a ser imitado.

Art. 44 - Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam as exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO III

COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Phoca PDF

Art. 45 – Compete à autoridade municipal realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 46 – A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo Único – Se a análise fiscal de amostra, colhida em fiscalização de rotina, for condenatória, a autoridade municipal poderá efetuar nova colheita de amostra, com a interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 47 – A colheita de amostra para fins de análise será feita mediante a lavratura de termo de colheita de amostra e esta deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 03 (três) invólucros, tornadas invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas, adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

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

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

Art. 48 – A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade municipal, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

Art. 49 – Da análise fiscal condenatória o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e

Phoca PDF

inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 50 – Serão encaminhadas cópias do laudo analítico ao detentor do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

Art. 51 – Quando a análise fiscal concluir pela condenação, do alimento, a autoridade municipal notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias.

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

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

CAPÍTULO IV

INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 52 – Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação, serão interditados pela autoridade municipal, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 53 – Na interdição de alimentos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade municipal e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 02 (duas) testemunhas.

Phoca PDF

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

Art. 54 - A interdição do produto ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 10 (dez) dias, para os produtos perecíveis e 60 (sessenta) dias para os demais, findo o qual, o produto ou o estabelecimento ficará liberado.

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

- 2º - Se a análise fiscal concluir pela condenação ao alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do art. 61 deste Código, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Art. 55 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade municipal, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 56 - Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização, e, se for o caso, de interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

CAPÍTULO V

APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Phoca PDF

Art. 57 - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade municipal, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

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

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

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

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

Art. 58 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estados de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO VI

Phoca PDF

PERÍCIA E CONTRAPROVA

Art. 59 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito indicado pelo interessado.

- 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

- 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia de contraprova.

Art. 60 - Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise, no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 61 - Não sendo comprovada, através dos exames periciais a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 62 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova, no

Phoca PDF

nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 63 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade municipal e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

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

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

Art. 64 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade municipal e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência municipais.

Art. 65 - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de outro Estado será, obrigatoriamente comunicado ao órgão federal competente e ao Estado interessado.

Art. 66 - O cancelamento da autorização para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

TÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INDUSTRIAIS E DE SERVIÇOS

Phoca PDF

CAPÍTULO I

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 67 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir o Alvará de Localização.

Art. 68 - Nos locais em que se fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 69 - Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando neles existir área própria e em local de difícil acesso à crianças, devidamente aprovado pela autoridade competente, de acordo com a legislação específica.

Parágrafo Único - Os produtos mencionados no “caput” deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Art. 70 - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabrique, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

Parágrafo Único - A critério da autoridade municipal, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transporte.

Art. 71 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedada às pessoas que neles exerçam as suas atividades.

I - fumar;

II - varrer a seco;

Phoca PDF

III - permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Art. 72 - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampos ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Art. 73 - Será obrigatório, rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único - Nos gabinetes sanitários, que deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em lei, recebendo luz natural ou artificial, bem como ventilação e isolados dos locais de venda, será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente e com aviso fixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado, sem tampa.

Art. 74 - As pessoas que manipulem alimentos, quando no exercício da atividade devem:

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

II - fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;

III - fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos.

IV - ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado ou dinheiro e após a utilização do gabinete sanitário;

V - ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;

VI - abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;

Phoca PDF

VII – abster-se de fumar e mascar gomas, bem como de usar adornos nos braços;

VIII – apresentar à fiscalização sanitária o Certificado de Vacinação Anti-tetânica atualizado, sempre que for exigido;

IX – usar somente calçados fechados;

X – abster-se de tocar em dinheiro.

- 1º – As pessoas mencionadas no “caput” deste artigo não podem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza do estabelecimento ou asseio dos alimentos.

- 2º – As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados, de qualquer forma, à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS DE

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Phoca PDF

Art. 75 - É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Art. 76 - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

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

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

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

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

V - evitar a presença de roedores e insetos , agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação e depósito de alimentos e realizadas por empresas devidamente registradas e credenciadas pela autoridade competente;

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

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

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

IX - possuir instalações de frio,

Phoca PDF

dotadas de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

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

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

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

XIII - possuir recipientes metálicos com tampa e capacidade suficiente para recolher todo lixo acumulado durante o dia.

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

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

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

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

Art. 77 - As firmas proprietárias de

Phoca PDF

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

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

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

Art. 78 - Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, só poderão existir dormitórios quando o prédio dispuser de aposentos especiais para esse fim, adequadamente separados da parte industrial ou comercial.

Parágrafo Único - Nos casos a que se refere o presente artigo os compartimentos de habitação não poderão ter comunicação direta com as dependências ou locais destinados a manipulação, preparo ou fabrico, depósito ou venda de gêneros alimentícios.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE BENEFICIAMENTO E MOAGEM DE

TRIGO, MILHO, MANDIOCA E PRODUTOS CONGÊNERES

Phoca PDF

Art. 79 - Os estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres terão:

I - dependências de moagem, ensacamento e estocagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material também liso e impermeável, de modo a facilitar a limpeza permanente da pintura sempre que necessário;

II - dependências de lavagem de matéria-prima com piso compacto, liso e resistente, provido de escoamento das águas servidas e paredes revestidas de azulejos claros, de preferência brancos, até a altura mínima de 2 (dois) metros.

- 1º - Os silos observarão as exigências específicas de construção e tecnologia de armazenagem.

- 2º - A operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se, quanto possível, o manual.

CAPÍTULO IV

DAS FÁBRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS, DE BISCOITOS E

ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Phoca PDF

Art. 80 - As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos, e estabelecimentos congêneres terão locais de dependências reservados a:

1. preparo e elaboração dos produtos;

1. acondicionamento, rotulagem e expedição;

1. exposição e venda;

1. refeitórios;

1. vestiários;

1. instalações sanitárias;

1. depósitos de combustíveis.

Art. 81 - As dependências destinadas ao preparo e transformação dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos.

- 1° - Os fornos e caldeiras serão instalados em locais apropriados e ficarão afastados cinqüenta centímetros, no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos.

- 2° - Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimentos, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 82 - Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

Parágrafo Único - As câmaras de secagem terão, obrigatoriamente, paredes, pisos e tetos revestidos de

Phoca PDF

material liso, compacto, resistentes e impermeável, com visores para observação do interior.

Art. 83 - As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

Art. 84 - Os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser abrigados em vitrinas.

CAPÍTULO V

DAS PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 85 - As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinar também à indústria panificadora, terão:

1. sala de manipulação;

1. sala de expedição;

1. loja de vendas;

1. vestiários;

1. instalações sanitárias;

1. depósito de combustíveis.

Parágrafo Único - A sala de manipulação, deve ser constituída de forno, câmara termoreguladora, fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos.

Phoca PDF

Art. 86 – Os depósitos de farinha deverão ter:

1. paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável;

1. piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;

1. ventilação e iluminação suficientes;

1. proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 87 – Na salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos claros, vidrados ou de outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

Art. 88 – As dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de 02 (dois) metros, piso e superfície lisa, balcões com tampos de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto ou acima do piso no mínimo 30 (trinta) centímetros, dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art. 89 – As dependências destinadas à confecção de doces e salgados deverão observar os seguintes requisitos:

1. paredes revestidas de azulejos claros vidrados ou outro material equivalente;

1. fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e de vapores;

1. armários para louças e utensílios;

Phoca PDF

1. bancadas com tampos de material liso e impermeável;

1. pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providas de água corrente quente e fria.

Art. 90 - Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas “iscas” de massa.

Art. 91 - Nos casos em que o pão deva ser embalado, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e, fechado, contendo o nome e o domicílio da firma produtora, bem como a data de fabricação e prazo de validade.

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Saúde determinará os casos e condições em que o pão deva ser embalado.

Art. 92 - As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

1. à elaboração ou preparo dos produtos;

1. ao acondicionamento, rotulagem e expedição;

1. ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;

1. à venda;

1. às máquinas, fornos e caldeiras.

Art. 93 - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 94 - Os produtos serão protegidos por invólucros adequados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.

Phoca PDF

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ

Art. 95 - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café, serão instalados em locais próprios em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Art. 96 - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

1. na dependência de torrefação, paredes revestidas, até o teto, de azulejos ou outro material liso, compacto e resistente, em cores claras, com cantos arredondados;

1. nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até o teto;

1. chaminé de material adequado, com vasão suficiente para o exterior;

1. máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica;

1. local apropriado para depósito de café cru, provido com estrados de material apropriado, afastados do piso pelo menos 15 (quinze) centímetros, de forma a assegurar a conservação do produto e a protegê-lo contra a umidade.

CAPÍTULO VII

Phoca PDF

DAS FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

Art. 97 - Nos estabelecimentos de que trata este capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequada.

Art.98 - Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

- 1º - Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separado por espécie, de modo a facilitar sua inspeção.

- 2º - Ao entrar ou sair dos frigoríficos ou armazéns frigoríficos, os gêneros alimentícios receberão carimbos próprios, assinalando as respectivas datas nas unidades de embalagem.

- 3º - No eventual retorno da mercadoria que esteja em perfeitas condições sanitárias, não havendo decorrido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a empresa frigorífica poderá aceitá-la, observando o disposto no parágrafo anterior.

- 4º - Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 06 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

- 5º - Decorrido o prazo de que trata o parágrafo anterior, e não tendo sido entregues ao consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade municipal.

Art. 99 - O gelo será fabricado com

Phoca PDF

água potável, em forma de material inócuo e desenformado por processos higiênicos.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PASTEURIZAÇÃO E

COMERCIALIZAÇÃO DE LEITE E LATICÍNIOS

Art. 100 - Fica autorizado a instalação de microusina para pasteurização de leite em propriedades produtoras deste Município de Piraí, Estado do Rio de Janeiro, com a consequente colocação do produto, assim beneficiado, diretamente ao consumidor final.

Art. 10l - Para efeito da instalação preconizada, deverá o produtor atender às mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, promovendo as melhorias constantes.

Parágrafo Único - As usinas de pasteurização estão sujeitas à fiscalização sanitária permanente.

Art. 102 - Para poder comercializar o leite diretamente junto ao consumidor final, o produtor deverá possuir registro junto à Secretaria Municipal de Agricultura, renovado a cada ano, uma semana antes de seu vencimento.

Art. 103 - Os exames laboratoriais do produto, bem como do rebanho leiteiro utilizado, são de responsabilidade do produtor, devendo ser realizado por médico veterinário devidamente registrado e aceitos pela Vigilância Sanitária.

Art. 104 - A identificação do produto deverá obedecer às normas específicas, ditadas pelo Código de Defesa do Consumidor, contendo obrigatoriamente a sua origem, data do beneficiamento, validade e o conteúdo líquido oferecido, devidamente registrado na Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 105 - A aquisição, por parte do proprietário de miniusina, de leite cru, de outros produtores, deverá obedecer as seguintes exigências higiênicas:

Phoca PDF

I - adaptar suas instalações às necessidades das mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, providenciando:

1. Os estábulos devem possuir ventilação e arejamento adequados, ser seco, distante no mínimo 50 (cinqüenta) metros de pocilgas e granjas avícolas, coberto, provido de piso impermeável e dotado de água potável em abundância, com limpezas obrigatórias após cada ordenha.

II - observar os cuidados higiênicos no momento das ordenhas providenciando para que ocorram as seguintes providências:

a) O pessoal utilizado na ordenha deverá ser submetido à exames médicos anualmente, observando os hábitos higiênicos.

1. O rebanho leiteiro deverá ser submetido a permanente controle sanitário, com todas as vacinações necessárias (brucelose, febre aftosa), com apresentação às Autoridades Sanitárias a cada 06 (seis) meses, das provas negativas de brucelose, tuberculose, assinado por médico veterinário devidamente habilitado. Os animais que apresentem prova positiva para a brucelose devem ser encaminhados imediatamente para abate, enquanto que os que apresentarem essas provas positivas para a tuberculose deverão ser isolados e o leite por eles produzidos totalmente inutilizado, isso, caso haja interesse no tratamento ou então também deverão ser encaminhados ao abate.

1. O leite deverá passar pelo processo de pasteurização imediatamente após a ordenha, sendo permitido o processo de pasteurização lenta, já embalados em sacos plásticos hermeticamente fechados, consistente em elevar a temperatura à + 65° C por 30 (trinta) minutos e baixá-la o mais rápido possível à + 5°C até final processo, obtendo-se assim os padrões exigidos para o leite tipo “C”.

III - Deverá ser observado e providenciado pelo produtor a conservação do leite integral dentro dos padrões exigidos ou normatizados pela Vigilância Sanitária, para efeito de se constatar, dentre outras normas, as seguintes:

Phoca PDF

- Temperatura;
- Provas organolépticas;
- Resistência pelo teste de alizarol;
- Acidez, gordura e densidade;
- Extrato seco total e desengordurado;
- Crioscopia;
- Contagem global de microorganismos;
- Pesquisa de conservadores, inibidores e neutralizantes de acidez e reconstituintes de densidade;
- Outras que venham a ser dectadas como necessárias.

IV - A fiscalização das instalações ficará a cargo da Secretaria Municipal de Agricultura, e do produto obtido ficará a cargo do setor de Vigilância Sanitária do Município, junto ao consumidor final.

Art. 106 - Para obtenção do título de estabelecimento produtor, o proprietário acostará ao seu requerimento, documentação comprobatória da sanidade do rebanho leiteiro utilizado, atestada por profissional devidamente habilitado e ainda documentação hábil dos equipamentos e instalações a serem utilizados.

Art. 107 - O alvará de Funcionamento será expedido pelo órgão competente da Prefeitura Municipal, após parecer favorável da Secretaria Municipal de Agricultura ou órgão equivalente do Município e aprovação do Prefeito Municipal.

Art. 108 - A fiscalização completa das instalações e do produto final ficará a cargo da Secretaria de Agricultura do Município ou órgão equivalente do Município.

Art. 109 - Em caso de não cumprimento das condições estabelecidas, o infrator sujeitar-se-á às sanções previstas neste Código, que serão aplicadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e/ou pela Vigilância Sanitária do Município.

Art. 110 - Os cancelamentos sumários individuais deverão ser comunicados imediatamente à população, mediante os meios mais acessíveis de comunicação, com os custos dessa sendo repassados ao

Phoca PDF

produtor sem prejuízo das sanções penais que serão aplicáveis em cada caso.

Art. 111 - Sob a designação genérica de “leite” só é permitida a comercialização do leite de vaca.

Parágrafo Único - O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências previstas para o leite de vaca.

Art. 112 - Todo o leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de suas características organolépticas normais.

Art. 113 - Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos da legislação federal.

Art. 114 - A conservação do leite “in natura” será feita por meio de emprego exclusivo do frio ressalvado o leite esterilizado.

- 1° - Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5° C (cinco graus Celsius)

- 2° - Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a 7° C (sete graus Celsius).

Art. 115 - O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

- 1° - A distribuição do produto final ao consumidor ocorrerá no máximo dentro das 36 (trinta e seis) primeiras horas de sua ordenha, observados os cuidados necessários à sua conservação, temperatura e transporte isotérmico, que obedecerão os padrões necessários.

Phoca PDF

- 2º - Nessas viaturas, não será permitida a condução de outros produtos, exceto os derivados do leite.

- 3º - As viaturas, de que trata este artigo, deverão sofrer vistoria pela autoridade sanitária, anualmente.

Art. 116 - O leite e seus derivados destinados ao consumo público serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

Art. 117 - Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades de tecnologia específica para cada produto.

Art. 118 - É proibida a abertura de embalagem do leite para venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

Art. 119 - O leite cuja análise revelar fraude em sua composição, sujeitará o responsável, além das cominações previstas neste Código, a imediata apreensão do produto, que servirá como prova para representar a autoridade judicial competente no sentido de obter ação penal cabível.

Art. 120 - O leite vendido em desacordo com as normas deste Código, será apreendido e inutilizado de imediato.

CAPÍTULO IX

DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUB-PRODUTOS

Phoca PDF

Art. 121- São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovina, suína, eqüina, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art. 122 - Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, e entregue até 24 (vinte e quatro) horas após o abate do animal.

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

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

Art. 123 - Carnes preparadas e conservas de carnes, são todas as carnes e vísceras que, nas condições prescritas neste Código, tenham sido tratadas pelo calor ou por dissecação, cura, defumação ou adicionadas de outros alimentos ou condimentos especiais, ou substâncias conservadoras permitidas.

- 1º - Esses produtos quando envolvidos por serosas ou tecidos dos próprios animais, ou outros permitidos, poderão ter nomes especiais.

- 2º - O preparo das carnes deverá ser feito por meio de máquinas apropriadas, ficando restritos, ao mínimo possível, os processos manuais.

- 3º - Não serão empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos, sem certificado de procedência e inspeção, em que se mencione a hora da matança, ficando ressalvadas desta exigência as fábricas anexas a matadouros e entrepostos fiscalizados pela autoridade competente.

Phoca PDF

- 4º - É proibido utilizar carnes, conservadas pelo processo de congelação, no preparo de salames, mortadelas, linguiças e demais produtos de carne.

- 5º - As tripas, que se destinarem ao preparo de produtos, enquanto não utilizadas, serão conservadas em cloreto de sódio.

- 6º - Não é permitido colorir as carnes, ou pastas de carne, destinadas ao preparo de produtos derivados.

- 7º - É proibido adicionar às salsichas e aos demais produtos de carnes, polvilhos, féculas, farinha, massas ou ingredientes destinados a ligar as carnes.

- 8º - É proibido empregar qualquer antisséptico como agente conservador dos produtos de carne.

Art. 124 - Não será permitido em açougues o fabrico dos produtos mencionados no artigo anterior.

Art. 125 - A matança de animais só poderá ser feita em matadouros licenciados e fiscalizados pela autoridade sanitária competente.

Art. 126 - O abate de aves só é permitido em abatedouros destinados exclusivamente para este fim, sujeito à fiscalização da autoridade municipal e assistido permanentemente por um médico veterinário.

- 1º - As aves abatidas deverão ser postas à venda limpas de plumagens, vísceras e partes não comestíveis, em saco plástico transparente e mantidas em câmaras ou balcões frigoríficos, com vitrine que possibilite a escolha por parte do comprador.

- 2º - O transporte de aves abatidas deve ser feito em câmaras frigoríficas, de forma a evitar sua deterioração ou contaminação.

- 3º - As aves abatidas, deterioradas ou contaminadas, serão

Phoca PDF

apreendidas e inutilizadas de imediato.

Art. 127 - Ao solicitar licença para funcionar, a empresa ou firma que se propuser à fabricação dos produtos mencionados no artigo 126, deverá especificar com precisão o que pretende fabricar e os processos que irão utilizar.

- 1º - Se o processo de fabricação proposto não for aprovado, não será permitida a sua aplicação, sem as modificações que assegurem a conservação dos produtos.

- 2º - Os processos de fabricação, aprovados, não poderão ser modificados sem prévia autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 128 - Será necessário a autorização prévia da autoridade sanitária competente para que as firmas que se propuserem à fabricação desses produtos, possam colocar ao consumo esses produtos.

Parágrafo Único - Os proprietários dessas firmas ficarão obrigados a facilitar e custear as visitas de inspeção a seus estabelecimentos, por parte da autoridade sanitária competente, quando se fizer mister, a bem do interesse da Saúde Pública.

Art. 129 - Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art. 130 - Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo e julgados pela fiscalização em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos municipais.

Art. 131 - Nos estabelecimentos que comercializam carne, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada neste estado.

Art. 132 - Nos estabelecimentos que comercializam carnes será permitida a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

Phoca PDF

Art. 133 - É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

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

- 2º - As carnes preparadas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializam carnes, excetuados os casos do parágrafo anterior, serão sumariamente apreendidas.

Art. 134 - Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

1. área mínima de vinte metros quadrados, com testada nunca inferior a quatro metros;

b) paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos ou de outro material equivalente de cor clara sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

c) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem, através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;

d) teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;

e) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura de vinte centímetros.

Art. 135 - Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural; quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser semelhante o mais possível à luz natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Art. 136 - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

Phoca PDF

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

Art. 137 - Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal será instalado a uma altura mínima de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Parágrafo Único - Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, sendo desaconselhável o uso de machados e machadinhas, permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

Art. 138 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos claros ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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

- 2º - Os balcões serão equipados com vitrines frigorificadas, com altura de um metro e temperatura nunca inferior a 7º C (sete graus Celsius) onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

Art. 139 - Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0º C (zero graus Celsius), equipadas com estrados de material apropriado e destinados, exclusivamente, à conservação das carnes.

Art. 140 - Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação da desossa e corte.

Art. 141 - As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigoríficos ou em vitrines frigorificadas.

Art. 142 - A carne encontrada em contato direto com o gelo será apreendida.

Phoca PDF

Art. 143 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos, para embrulhar carnes e vísceras.

Art. 144 - Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílios, quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixa fechada revestida inteira e externamente de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a 7° C (sete graus Celsius).

Art. 145 - É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 146 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio.

CAPÍTULO X

DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO

Art. 147 - As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

- 1° - As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de 25 (vinte e cinco) centímetros.

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

Art. 148 - É proibida qualquer industrialização de pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 149 - As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

Phoca PDF

1. área mínima total de vinte metros quadrados, sendo que a largura não deverá ser inferior a três metros, nos estabelecimentos específicos, excetuados os localizados em mercados e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a 15 (quinze) metros quadrados;

1. paredes impermeabilizadas até o teto, com azulejos claros ou outro material equivalente, sendo proibido a cor vermelha e sua matizes;

1. piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagens de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;

1. teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;

1. portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação do ar, tendo na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20 (vinte) centímetros;

1. instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

Art. 150 - A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

Art. 151 - As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e laboratórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

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

Art. 152 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos claros ou material liso e impermeável,

Phoca PDF

desprovidos de molduras e terão altura mínima de 01 (um) metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

Parágrafo Único - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e deverão ficar afastados do piso, no mínimo, 15 (quinze) centímetros, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Art. 153 - As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0° C (zero graus Celsius), equipados com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 154 - É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração

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

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

Art. 155 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Art. 156 - Somente será permitida a entrega de pescado em domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada, interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto à temperatura não superior a 0° C (zero graus Celsius).

Art. 157 - É obrigatória a limpeza diária das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 158 - As peixarias terão em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, revestidas, interna e externamente, de folha de flandres,

Phoca PDF

alumínio ou aço inoxidável, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente ou conservadas sob refrigeração, devidamente separadas dos produtos destinados à venda.

Art. 159 - Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos vistoriados pela autoridade sanitária.

Art. 160 - Consideram-se entrepostos do pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas as disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializam, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos).

Art. 161 - É proibido o preparo ou o fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

Art. 162 - O peixe magoado ou deteriorado será apreendido e inutilizado de imediato.

CAPITULO XI

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 163 - O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições seguintes:

1. Para circulação o correspondente a 40% (quarenta por cento) da área livre.

b)Pé direito mínimo de 5 m (cinco metros), medidos da parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos do comércio;

c) Paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2 m (dois metros), com azulejos ou outro material de cor clara, previamente aprovado pelo órgão técnico competente e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

Phoca PDF

d) Paredes acima do revestimento a que se refere a alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo, plástica ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e mantidas permanentemente íntegras e limpas.

Art. 164 - Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

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

Art. 165 - As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art. 166 - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 167 - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art. 168 - Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos.

Parágrafo Único - Serão dispostos em locais próprios recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos.

Art. 169 - São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.

CAPÍTULO XII

DOS EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Phoca PDF

Art. 170 - Os empórios, mercearias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

1. piso ladrilhado, paredes revestidas com material liso de cor clara, impermeável e resistente, até a altura de 2m (dois metros), no mínimo;

1. mesas ou balcões com tampos lisos, impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto.

Art. 171 - É proibido:

1. manter em depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas cujas embalagens se prestem à confusão com alimentos;

1. expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

Art. 172 - Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

Art. 173 - As quitandas, casas e depósitos de frutas, deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outros animais, assim como a de combustíveis.

Art. 174 - Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

Art. 175 - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituam riscos a saúde.

Art. 176 - É proibido expor à venda ou manter em depósitos frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Phoca PDF

Art. 177 - Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

CAPÍTULO XIII

DAS CASAS DE DEPÓSITOS DE OVOS, AVES , PEQUENOS ANIMAIS

VIVOS E ABATIDOS

Art. 178 - As casas de depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos poderão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, devendo as portas de frente serem guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros).

Parágrafo Único - O transporte de aves em pé, deve ser feito em caixas teladas e o horário de carga e descarga no comércio, deverá atender às normas previstas pela legislação municipal.

Art. 179 - As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagens, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art. 180 - É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaços insuficientes.

Art. 181 - É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

Art. 182 - Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, à ovoscopia, se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou

Phoca PDF

mofados.

CAPÍTULO XIV

DOS RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS,

LANCHONETES, HOTÉIS, MOTEIS, PENSÕES, PASTELARIAS, PIZZARIAS

E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 183 - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

1. fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;

1. cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em número suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.

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

- 2° - Não serão licenciados os estabelecimentos mencionados no

Phoca PDF

"caput" deste artigo, se as cozinhas não estiverem, ajustadas à capacidade operacional instalada, de acordo com a legislação municipal em vigor.

Art. 184 - Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Art. 185 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

Art. 186 - Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes, pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres observar-se-á o seguinte:

I - os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material inócuo;

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

III - os açucareiros serão de tipo higiênicos e providos de tampa de fechamento suficiente;

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

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

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

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

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

Phoca PDF

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

X - as sobras e os restos de comidas que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para coleta dos resíduos de alimentos;

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

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

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

XIV - o uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado;

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

Art. 187 - As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 188 - É facultado às churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos e usar carvão vegetal como combustível.

Art. 189 - As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

1. local de manipulação e elaboração;

1. paredes revestidas até o teto de azulejos ou outro material liso, de cor clara, impermeável, devendo a cozinha dispor de área interna de acordo com a legislação municipal em vigor;

Phoca PDF

1. fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material, absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção e frituras dos alimentos diretamente para o exterior sem conexão com sistema exautor;

1. local de exposição e venda.

Art. 190 – As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

- 1º – Os ingredientes para a confecção dos recheios deverão estar em condições de consumo.

- 2º – Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleos e gorduras já servidos anteriormente.

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

Art. 191 – Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

- 1º – As formas de pizza só poderão ser de alumínio, aço inoxidável ou material apropriado para o forno utilizado.

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

- 3º – Todos os ingredientes para a confecção de pizzas deverão ser conservados dentro dos preceitos de higiene e em frigoríficos

Art. 192 – As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor.

Phoca PDF

Parágrafo Único - As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens apropriadas.

Art. 193 - As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art. 194 - A venda do churrasco e churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

- 1° - A carne destinada à manipulação de churrasco e churrasquinhos deverá ser conservada no frigorífico do estabelecimento em condições higiênicas satisfatórias.

- 2° - As carnes, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.

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

Art. 195 - As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, terão obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art. 196 - Só será permitido o uso de molhos e condimentos os oriundos de estabelecimentos industriais quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

Art. 197 - Nós hotéis, pensões e motéis, será obrigatório:

I - o uso de roupa de cama individual;

II - a desinfecção periódica de todas as instalações;

III - atender a todas as disposições gerais deste Código, para funcionamento de bares, restaurantes e lanchonetes.

CAPÍTULO XV

Phoca PDF

DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS

ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES

Art. 198 – As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados à sua melhor preparação.

- 1º – Só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias de consumo

- 2º – A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas em dependências com piso e paredes impermeabilizados.

- 3º – Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção.

Art. 199 – Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos “in natura” com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente para consumo imediato.

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

- 2º – A água em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liquefeitos e sorvetes, deverá ser filtrada e estar em condições de consumo.

Art. 200 – Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em perfeitas condições de consumo, sendo permitida, quanto aos últimos, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

Phoca PDF

Art. 201 – Nas sorveterias, além das disposições referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes normas:

I – é obrigatória a existência de refrigeradores e Câmaras frigoríficas;

II – os palitos de picolés e as casquinhas deverão ser acondicionadas de modo a ficarem protegidos de poeiras, insetos e outras fontes de contaminação;

III – as conchas utilizadas para colocar sorvete em casquinhas, devem permanecer em recipientes com água potável, renovada várias vezes ao dia.

CAPÍTULO XVI

DOS ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA E FRUTICULTURA

Art. 202 – A autoridade municipal poderá apreender ou determinar a destruição de todos produtos de horticultura ou fruticultura quando verificar que, em sua produção foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos de forma indevida, ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente ou, ainda, quando em sua irrigação, rega ou lavagem, forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

Art. 203 – Todos e quaisquer estabelecimentos destinados a industrialização e comercialização de produtos químicos, como produtos de limpeza, defensivos agrícolas ou agrotóxicos e produtos similares, estão sujeitos à inspeção da fiscalização municipal.

- 1º – São defensivos agrícolas os inseticidas, fungicidas, herbicidas e outros produtos químicos usados para proteger as culturas e os rebanhos contra as pragas e doenças daninhas e os empregados na desratização e desinsetização.

Phoca PDF

- 2º - Estes produtos não devem ser armazenados em locais que mantenham alimentos de nenhuma espécie.

- 3º - Devem ser acondicionados em embalagens próprias rotulados de acordo com a legislação federal e normas técnicas especiais do M.A. e M.S. (Ministérios da Agricultura e Saúde).

- 4º - Não é permitido o fracionamento desses produtos de forma a facilitar a sua comercialização, a não ser em embalagens próprias de origem.

- 5º - Todos os produtos desta natureza só deverão ser expostos à venda em embalagens próprias de origem.

CAPÍTULO XVII

DAS FEIRAS LIVRES, COMÉRCIO AMBULANTE E ALIMENTOS

Art. 204 - Todos os alimentos destinados à venda nas feiras-livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e

Phoca PDF

outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo Único - A exposição dos alimentos que a autoridade municipal especificar, somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Art. 205 - Nas feiras-livres é permitido vender alimentos "in natura" e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada, assim especificados:

1. frutas e hortaliças;

1. galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;

1. ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;

1. aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com inspeção federal, estadual ou municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve os produtos à temperatura não superior a 7° C (sete graus Celsius) e que garantam a, proteção contra poeira, insetos e contato direto e indireto com o consumidor;

1. massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;

1. balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;

1. biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos a venda;

Phoca PDF

1. produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;

1. laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Art. 206 - É expressamente proibido:

1. vender doces de preparação caseira retalhados;

1. vender frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas;

1. vender galináceos doentes ou em mau estado de nutrição;

1. vender ovos sujos, gretados, velhos ou anormais;

1. vender carne fresca, verde, resfriada ou congelada;

1. o fracionamento e a evisceração dos produtos nos locais de venda, bem como o contato direto com o piso dos veículos.

Art. 207 - Aos feirantes é obrigatório:

1. trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizada;

b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;

c) manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área a seu redor;

d) embrulhar alimentos em papel manilha ou similar quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

Phoca PDF

e)manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com a sua natureza, necessitem de proteção contra insetos e outros agentes nocivos;

e)manter em seu veículo água potável corrente.

Parágrafo Único - A licença municipal do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovada anualmente.

Art. 208 - Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

CAPÍTULO XVIII

DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Art. 209 - O Comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

1. veículos, motorizados ou não, estando incluídos os “traillers”, previamente vistoriados e aprovados pela autoridade municipal;

1. tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 2,00 m x 1,00 m (dois metros por um metro);

1. cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

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

Art. 210 - Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipientes rotulados.

Phoca PDF

Art. 211 - Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

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

Art. 212 - Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis.

Art. 213 - As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos à venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

Parágrafo Único - Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

Art. 214 - Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

Art. 215 - O pedido de certificado de inspeção sanitária ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade municipal em requerimento instruído com os seguintes documentos:

1. Atestado de Saúde e Certificado de Vacinação Anti-tetânica;

1. Carteira Profissional;

1. Prova de que o veículo ou recipiente foi vistoriado pela autoridade municipal.

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

- 2º - O certificado de inspeção sanitária do ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado anualmente.

Art. 216 - O local e horário de funcionamento do ambulante, quando permitido, poderá variar a critério da autoridade municipal.

Phoca PDF

Parágrafo Único - O local e estacionamento do ambulante, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Art. 217 - Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guarda-pó, boné ou gorro ou outra proteção para cabelo.

Art. 218 - É expressamente proibido ao ambulante:

1. a venda de bebidas alcoólicas;

1. o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;

1. o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim;

1. o contato manual direto com os produtos não acondicionados;

1. a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, com depósito de qualquer mercadoria ou objetos estranhos à atividade comercial;

1. embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

1. o uso de maionese caseira ou industrializada no preparo dos alimentos;

CAPÍTULO XIX

DOS SALÕES DE BARBEIROS E CABELEIREIROS

Phoca PDF

Art. 219 - Além das normas de higiene previstas neste Código, os salões de barbeiros e cabeleireiros deverão atender às seguintes normas:

I - é obrigatório o fornecimento de golas e toalhas individuais;

II - os salões deverão dispor de dispositivos julgados satisfatórios pelas autoridades municipais, para a desinfecção dos instrumentos de trabalho, a ter uma área mínima de 4 m² por pessoa e ser bem ventilado;

III - é obrigatória a esterilização dos instrumentos de corte, especialmente alicates de unha, tesouras e navalhas;

IV - é obrigatória a instalação de pias sifonadas com água corrente.

Art. 220 - Os empregados dos salões de barbeiros deverão:

I - apresentar-se convenientemente trajados, limpos e uniformizados;

II - fazer exame anual de saúde e manter sua carteira de saúde e certificado de vacinação anti-tetânica permanentemente atualizados.

CAPÍTULO XX

DOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE, MATERNIDADES E UNIDADES DE

SERVIÇOS DE SAÚDE

Phoca PDF

Art. 221 - Nos hospitais, casas de saúde e maternidades devem ser observadas as seguintes normas:

I - a existência de instalações sanitárias completas e independentes para ambos os sexos, na proporção de 01 (um) para cada 40 (quarenta) pessoas;

II - a existência de incineradores para queima de materiais usados cirúrgicos ou não;

III - a lavagem de roupa deverá ser feita em lavanderia própria, que disponha de água quente e de serviço completo de desinfecção;

IV - desinfecção periódica de colchões e travesseiros;

V - cada paciente deverá ter leito com jogo de lençóis, fronhas e cobertores individuais e esterilizados, sendo obrigatória a colocação de um novo jogo completo de roupa de cama para cada novo paciente;

VI - médicos, enfermeiros e serventes deverão usar uniforme limpo e esterilizado;

VII - durante as intervenções cirúrgicas o médico e seus auxiliares deverão usar bata, máscara e gorro esterilizados, bem como luvas plásticas devidamente desinfectadas;

VIII - lavagem e esterilização de todos os instrumentos cirúrgicos e auxiliares após o uso;

IX - esterilização de louças, talheres, travessas e outros vasilhames utilizados na cozinha, observadas as normas de higiene deste Código, para estabelecimentos que preparem e forneçam alimentos;

X - é proibida a entrada de pessoas estranhas aos serviços na cozinha, a fim de evitar a contaminação de alimentos e utensílios;

XI - é obrigatório, nas maternidades, a existência de um berçário para recém-nascidos;

XII - é proibida a colocação de mais

Phoca PDF

de 30 (trinta) recém-nascidos no mesmo berçário;

XIII - para cada recém-nascido deve haver uma média de 2,5 m² de superfície, sendo recomendável manter uma distância razoável entre os leitos a fim de evitar possíveis contaminações;

XIV - a temperatura ideal para berçários varia entre 20 a 22° C (vinte a vinte e dois) graus Celsius, sem bruscas oscilações;

XV - o local onde funciona o berçário deve ser ventilado;

XVI - todos os utensílios do berçário devem se lavados e fervidos após o uso;

XVII - é obrigatório o isolamento de pacientes portadores de moléstias infecto-contagiosas, bem como de pacientes que estejam de quarentena, obedecendo-se o que determina o Ministério da Saúde nestes casos.

Art. 222 - Nas outras unidades de serviços de saúde, além das normas observadas no artigo anterior deverá ser observado:

I - as salas de espera deverão ser bem ventilados e ter uma área mínima de 2 m² (dois) metros quadrados por pessoa:

II - a existência de instalações sanitárias completas e independentes para uso de ambos os sexos;

III - a existência de bebedouros na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) pessoas.

Art. 223 - Nestes estabelecimentos, todas as suas dependências e instalações deverão ser mantidas em condições higiênicas satisfatórias.

CAPÍTULO XXI

DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS EM

Phoca PDF

GERAL

Art. 224 - A abertura e o fechamento dos estabelecimentos industriais e comerciais no Município obedecerão ao seguinte horário, observados os preceitos da legislação federal que regulamenta o contrato de duração e as condições do trabalho.

I - para a indústria de modo geral:

1. abertura e fechamento entre as 7:00 h. (sete horas) e as 17:30 h. (dezessete horas e trinta minutos), nos dias úteis;

1. nos domingos e feriados nacionais, os estabelecimentos permanecerão fechados, bem como nos feriados locais, quando decretados pela autoridade competente.

- 1º - Será permitido o trabalho em horários especiais, inclusive nos domingos, feriados nacionais ou locais, excluindo o expediente de escritório, nos estabelecimentos que se dediquem às atividades seguintes:

1. impressão de jornais;

1. laticínios;

1. frio industrial;

1. purificação e distribuição de água;

1. produção e distribuição de gás;

1. serviços de esgotos.

Art. 225 - Fica estabelecido o seguinte horário ordinário de

Phoca PDF

funcionamento para os estabelecimentos comerciais:

I - Supermercados e assemelhados:

1. de Terça-feira a Sábado:

- abertura: 08:30 horas
- fechamento: 18:30 horas.

1. Segunda-feira:

- abertura: 14:00 horas
- fechamento: 18:30 horas.

II - Demais estabelecimentos:

a) de Segunda-feira a Sexta-feira:

- abertura: 08:30 horas
- fechamento: 18:30 horas.

1. aos sábados:

- abertura: 08:30 horas
- fechamento: 12:30 horas.

Art. 226 - O funcionamento do comércio em horário extraordinário somente será permitido nas condições e exceções constantes deste Código.

Art. 227 - Mediante requerimento acompanhado de acordo Sindical entre

Phoca PDF

o Sindicato patronal e o Sindicato dos empregados, firmado em assembléia específica, poderá ser autorizado o funcionamento do comércio em horário livre nos seguintes períodos:

I – Durante todo o mês de dezembro.

II – Durante os 15 (quinze) dias que antecederem o Dia das Mães, dos Pais, dos Namorados, das Crianças, ou em outras ocasiões especiais, sempre de acordo com o “caput” deste artigo.

Art. 228 – É vedado o funcionamento do comércio aos domingos e feriados, salvo exceção especial contida neste Código.

Art. 229 – Poderão também funcionar em horário especial durante todo o ano os estabelecimentos ou atividades seguintes em razão da sua essencialidade, respeitado o descanso semanal.

I – Varejistas de frutas e verduras.

II – Padarias.

III – Hotéis, Restaurantes, Lanchonetes, Café, Bares, Sorveterias, Leiterias, Confeitarias e Bombonieres.

IV – Casa de Flores.

V – Hospitais, Casa de Saúde, Maternidade, Clínicas, Sanatórios e Pronto Socorros.

VI – Fabricação e Venda de Gelos.

VII – Venda de Combustíveis.

VIII – Diversões Públicas.

IX – Galerias de Arte e Exposição.

X – Comércio de Jornais e Revistas.

XI – Feiras Livres.

XII – Transportes Coletivos.

XIII – Rádio e Televisão.

XIV – Biblioteca.

Phoca PDF

XV - Agências de Passagens e Turismo.

XVI - Casa de Saunas, Banhos e Duchas.

XVII - Barbearias, Salões de Beleza e Similares.

XVIII - Clubes de Recreação.

XIX - Livrarias.

XX - Funerárias.

Art. 230 - Os estabelecimentos de farmácias obedecerão o horário ordinário de funcionamento, obrigando-se ao cumprimento do plantão pelo órgão fazendário do Município, para atendimento em horário extraordinário, inclusive à noite, Domingo e feriado.

Art. 231 - Submeter-se-ão também ao sistema de plantão obrigatório os estabelecimentos funerários.

Art. 232 - O estabelecimento constante da escala de plantão não poderá deixar de cumpri-la, nem poderá abrir aquele que não estiver designado para fazê-lo.

Art. 233 - Não terá aplicação no território do Município o Acordo Sindical que implique em funcionamento do comércio em horário não condizente com este Código.

TÍTULO VII

ENGENHARIA AMBIENTAL

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

Art. 234 - Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado à rede de abastecimento de água e de remoção de dejetos, quando a

Phoca PDF

exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

Parágrafo Único - No caso de inexistência das redes de abastecimento de água e remoção de dejetos, fica o proprietário responsável pela adoção de processos adequados, observadas as normas estabelecidas pelo órgão municipal.

Art. 235 - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou individual.

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

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

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

IV - o uso de piscinas;

V - a manutenção de áreas baldias.

Art. 236 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

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

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

Art. 237 - Os projetos de sistema de abastecimento de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examiná-los, sendo vedada a instalação de tubulação de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

Phoca PDF

Art. 238 - A disposição de esgotos e nos corpos de águas, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

Art. 239 - Todo imóvel, qualquer que seja a sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e conduzir os despejos e ligados à rede pública, salvo às exceções previstas em lei.

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

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

Art. 240 - A inspeção, a fiscalização e à emissão do Certificado de Inspeção Sanitária, no tocante à Engenharia Ambiental, serão realizadas sob supervisão técnica competente.

CAPÍTULO II

LIMPEZA PÚBLICA

Art. 241 - Constitui atos lesivos a limpeza urbana:

I - depositar ou lançar papéis, latas, restos ou lixo de qualquer natureza, fora dos recipientes apropriados, em vias, calçadas, praças e demais logradouros públicos, causando danos à conservação da limpeza urbana;

II - depositar, lançar ou atirar, em quaisquer áreas públicas ou terrenos, edificados ou não, resíduos sólidos de qualquer natureza;

Phoca PDF

III - sujar logradouros ou vias públicas, em decorrência de obras ou desmatamento;

IV - depositar, lançar ou atirar em riachos, córregos, lagos, rios, ou às suas margens, resíduos de qualquer natureza que causem prejuízo a limpeza urbana ou ao meio ambiente.

Art. 242 - Os mercados, supermercados, matadouros, açougues, peixarias e estabelecimentos similares deverão acondicionar o lixo produzido em sacos plásticos manufaturados para este fim, dispondo-os em local a ser determinado para recolhimento.

Art. 243 - Os bares, restaurantes, lanchonetes, padarias e outros estabelecimentos de venda de alimentos para consumo imediato serão dotados de recipientes de lixo, colocados em locais visíveis e de fácil acesso ao público em geral.

Art. 244 - Nas feiras, instaladas em vias ou logradouros públicos, onde haja a venda de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros ou outros pontos de interesse de ponto de vista do abastecimento público, é obrigatória a colocação de recipientes de recolhimento de lixo em local visível e acessível ao público, em uma quantidade de um recipiente por banca instalada.

Art. 245 - Os vendedores ambulantes e veículos de qualquer espécie, destinados à venda de alimentos de consumo imediato, deverão ter recipiente de lixo neles fixados, ou colocados no solo ao seu lado.

Art. 246 - Todas as empresas que comercializem agrotóxicos e produtos fito-sanitários terão responsabilidade sobre os resíduos por eles produzidos, seja em sua comercialização ou em seu manuseamento.

CAPÍTULO III

PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL

Phoca PDF

Art. 247 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários. As residências urbanas deverão ser caiadas e pintadas de 10 (dez) em 10 (dez) anos, no mínimo, salvo exigências especiais das autoridades municipais.

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

Art. 248 - É proibido a instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade e que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art. 249 - É obrigatório a limpeza e a desinfecção das caixas e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas em perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art. 250 - As caixas de água e cisternas deverão:

I - ter a superfície lisa, resistente e impermeável;

II - ser construídas e revestidas de material que não possa contaminar a água;

III - permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;

IV - possibilitar esgotamento total;

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

VI - ter cobertura adequada;

Phoca PDF

VII – ser equipada com torneira de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatórios alimentados por recalque;

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

IX – ser providas de canalização de limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Art. 251 – Não serão permitidos:

I – a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos e caixas de inspeção de esgotos, bem como as tubulações de esgoto por reservatórios ou depósitos de água;

II – qualquer outro processo, instalação ou atividade que, a juízo da autoridade municipal, possa representar riscos de contaminação da água potável.

Art. 252 – A autoridade municipal competente poderá determinar correções, bem como exigir informações complementares, esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições deste Código e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 253 – Os poços freáticos ou tubulações poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

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

- 2º – Os poços deverão:

I – estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer

Phoca PDF

instalações de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;

II – estar fechados e dotados de sistema de sucção;

III – ter as paredes impermeabilizadas, estanques de modo a evitar a infiltração de águas superficiais.

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

Art. 254 – É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas pluviais ou o seu transbordamento.

Parágrafo Único – A limpeza do passeio e sarjetas fronteiriças às residências ou estabelecimentos são de responsabilidade de seus ocupantes ou proprietários.

Art. 255 – É vedado:

I – lançar águas pluviais de esgoto ou servidas para terrenos vizinhos ou adjacentes, sem adequado sistema de escoamento;

II – atirar aves ou outros animais mortos, lixo, detritos ou outras impurezas, através das portas, janelas ou aberturas para as vias públicas, bem como nos cursos d'água e suas margens;

III – interligar instalações prediais internas com as de prédios situados em lotes distintos;

IV – fazer varredura de lixo do interior de residências, estabelecimentos comerciais, industriais e educacionais, construções, terrenos ou veículos para as vias públicas.

V – lançar aterro ou entulho nas vias públicas;

VI – transportar, sem as devidas precauções, quaisquer materiais ou produtos que possam prejudicar a estética ou o asseio das vias públicas;

Phoca PDF

VII - colocar ou pendurar em janelas, sacadas ou varandas, vasos, roupas ou outros objetos.

VIII - queimar, mesmo nos próprios quintais, lixo ou qualquer corpo em quantidade capaz de molestar a vizinhança.

Art. 256 - Nas edificações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento de esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

Art. 257 - As fossas sépticas, além do disposto no regulamento e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

1. receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;

1. não receber águas pluviais nem despejos industriais;

1. ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;

1. ser construída com material de durabilidade e estanqueidade;

1. ter facilidade de acesso;

1. não ser localizadas no interior das edificações.

Parágrafo Único - A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários à sua utilização será aterrada.

Art. 258 - Quando a origem do vazamento ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades imobiliárias e a autoridade municipal não conseguir detectar a origem deles, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

Phoca PDF

Art. 259 - Em prédios e apartamentos conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos, em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias; caso não haja condomínio registrado e legalizado serão responsabilizados todos os condôminos.

Art. 260 - Não é lícito, sob qualquer pretexto, impedir ou dificultar o livre escoamento das águas pelos canos, valas sarjetas ou canais das vias públicas, danificando ou obstruindo tais servidões.

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

CAPÍTULO IV

PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL

Art. 262 - É proibido o lançamento de efluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água, sem prévio tratamento.

Parágrafo Único - As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que se tornem inócuas.

Art. 263 - Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou soterramento de latas, cascos e outros recipientes que possam conter água, assim como resíduos putrescíveis.

Art. 264 - Para preservar de maneira geral a higiene pública, fica terminantemente proibido:

I - lavar roupas em chafarizes, fontes ou tanques situados nas vias públicas;

II - aterrar vias públicas, com lixo, materiais velhos ou detritos de qualquer natureza.

Art. 265 - Não é permitido, senão à distância mínima de 2.000 (dois mil) metros das ruas e logradouros

Phoca PDF

públicos a instalação de estrumeiras, ou depósitos de estrume animal não beneficiado.

Art. 266 – As chaminés de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde nem causem incômodo aos moradores e a vizinhança.

- 1º – A altura das chaminés não poderá ser inferior a 5 m (cinco) metros, do ponto mais alto das coberturas existentes num raio de 50m (cinquenta) metros e, no caso de impossibilidade do cumprimento dessa exigência, será obrigatória a instalação de aparelho fumívoro conveniente.

- 2º – A autoridade municipal poderá exigir, a qualquer tempo, as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidades ou defeitos verificados na instalação ou utilização das chaminés, a que este artigo se refere.

Art . 267 – Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

Art. 268 – O Serviço de limpeza das ruas, praças e logradouros públicos será executado diretamente pela Prefeitura ou por concessão.

Art. 269 – Não serão permitidos banhos nos rios, córregos ou lagoas do Município, exceto nos locais designados pela Prefeitura como próprios para banhos ou esportes náuticos.

CAPÍTULO V

DA POLÍCIA DE COSTUMES, SEGURANÇA E ORDEM PÚBLICA

Art. 270 – Os proprietários de estabelecimentos em que se vendam bebidas alcoólicas serão responsáveis pela manutenção da ordem e da moralidade no interior dos

Phoca PDF

mesmos.

Parágrafo Único – As desordens, algazarras ou barulhos, porventura verificadas nos referidos estabelecimentos, sujeitarão os proprietários à multa, podendo ser cassada a licença para seu funcionamentos nas reincidências.

Art. 271 – É proibido fumar no interior de veículos de transporte coletivo que operam nas áreas urbana e de expansão urbana deste Município, sendo sujeito o fumante à advertência ou à sua retirada do veículo.

Art. 272 – A Prefeitura inspecionará e licenciará ou não a instalação e funcionamento de aparelhos sonoros, engenhos que produzam ruídos, instrumentos de alerta, advertência e propaganda que, pela intensidade e volume de som e ruído possam constituir perturbação ao sossego público.

Art. 273 – Os níveis de intensidade de som ou ruído serão controlados, em “decibéis” por aparelho de medição de intensidade, sonora.

- 1° – O nível máximo de som ou ruído para veículos é de 85 db (oitenta e cinco) decibéis, medidos na curva “B” do respectivo aparelho, à distância de 7m (sete) metros do veículo ao ar livre em situação normal.

- 2° – O nível máximo de som ou ruído permitido a máquinas compressoras e geradores estacionários, que não se enquadrarem no parágrafo anterior, é de 55 db (cinquenta e cinco) decibéis das 7 (sete) às 19 (dezenove) horas, medidos na curva “B”, e de 45 db (quarenta e cinco) decibéis das 19 (dezenove) às 7 (sete) horas, medidos na curva “A” do respectivo aparelho, ambos à distância de 5m (cinco) metros, de qualquer ponto das divisas do imóvel onde aquelas instalações estejam localizadas ou do ponto de maior intensidade de ruído no edifício.

- 3° – Aplicam-se os mesmos níveis previstos no parágrafo anterior a alto falantes, rádios, orquestras, instrumentos isolados, aparelhos e utensílios de qualquer natureza, usados em estabelecimentos comerciais ou de diversões públicas, como parques de diversões, bares, restaurantes, cantinas e clubes noturnos.

Phoca PDF

- 4º – As prescrições do parágrafo anterior são extensivas aos clubes esportivos, sociedades recreativas e congêneres.

Art. 274 – Nas lojas vendedoras de instrumentos sonoros ou destinados a reparos de instrumentos musicais, deverão existir cabinas isoladas para passar discos, experimentar rádios, vitrolas, aparelhos de televisão ou instrumentos que produzam sons e ruídos.

- 1º – Em salão de vendas o uso de rádio, vitrola e aparelhos ou instrumentos sonoros em funcionamento, obriga a verificação da intensidade do som, que não ultrapassará a 45 db (quarenta e cinco) decibéis, medidos na curva "A" do aparelho medidor de intensidade sonora à distância de 5m (cinco) metros, tomada do logradouro para qualquer porta do estabelecimento em causa.

Art. 275 – Não se permitirá o funcionamento de motores de explosão desprovidos de silenciosos.

Art. 276 – São permitidos os ruídos e sons produzidos pelas seguintes formas:

I – sinos de igrejas, conventos e capelas, desde que sirvam, exclusivamente, para indicar horas ou para anunciar a realização de atos e cultos religiosos, evitados para estes os toques antes das 5 (cinco) e depois das 22 (vinte e duas) horas.

II – fanfarras ou banda de música em procissões, cortejos e desfiles públicos nas datas religiosas e cívicas;

III – sereias e aparelhos de sinalização de ambulâncias, carros de bombeiro e polícia;

IV – apitos nas rondas e guardas policiais noturnas;

V – máquinas ou aparelhos utilizados em construções ou obras em geral, devidamente licenciados pela Prefeitura, desde que entre 7 (sete) e 19 (dezenove) horas e não ultrapassem o nível máximo de 90 db (noventa) decibéis, medidos na curva "C", à distância de 5m (cinco) metros de qualquer ponto da divisa do imóvel onde aquelas instalações estejam localizadas;

VI – toques, apitos, buzinas ou

Phoca PDF

outros meios de advertência de veículos em movimento, desde que entre 6 (seis) e 20 (vinte) horas;

VII – sereias e outros aparelhos sonoros, quando funcionem, exclusivamente, para assinalar horas, entrada ou saída de locais de trabalho, não se prolongando por mais de sessenta segundos;

VIII – explosivos, empregados no arrebentamento de pedreiras, rochas ou suas demolições, desde que as detonações sejam das 7 (sete) às 18 (dezoito) horas e deferidas previamente pela Prefeitura;

IX – manifestações de alegria e apreço em divertimentos públicos, reuniões ou prélios esportivos, com horários previamente licenciados e entre 7 (sete) e 22 (vinte e duas) horas, evitadas as proximidades de repartições públicas, escolas, teatros, cinemas e templos religiosos, nas horas de funcionamento.

Parágrafo Único – Na distância mínima de 500 m (quinhentos) metros de hospitais, casas de saúde e sanatários, as concessões referidas neste artigo não serão toleradas.

Art. 277 – É proibido:

I – queimar fogos de artifício, bombas, morteiros, busca-pés e demais fogos ruidosos, nos logradouros públicos, nas edificações multifamiliares e de uso coletivo e nas janelas ou portas de residências que dêem para logradouro público;

II – soltar fogos ruidosos mesmo na época junina, à distância menor de 500m (quinhentos) metros de hospitais, casas de saúde, sanatórios, templos religiosos, escolas e repartições públicas, estas nas horas de funcionamento.

- 1° – Nos imóveis particulares, entre 7 (sete) e 20 (vinte) horas, será permitida a queima de fogos em geral, desde que os estampidos não ultrapassem o nível máximo de 90 db (noventa) decibéis medidos na curva “C” do aparelho medidor de intensidade de som à distância de 7m (sete) metros da origem do estampido ao ar livre, observadas as demais prescrições legais.

- 2° – A Prefeitura só concederá licença de funcionamento a indústrias para fabricação de fogos em geral com estampidos até

Phoca PDF

o nível máximo de intensidade fixado no parágrafo anterior.

- 3º - A Prefeitura só concederá autorização ou licença, para a venda ou comércio dos produtos especificados no item I do presente artigo se for obedecido o limite fixado no parágrafo 1º para a intensidade dos estampidos.

CAPÍTULO VI

DIVERTIMENTOS PÚBLICOS

Art. 278 - A realização de divertimentos e festejos populares em logradouros públicos, em recinto fechado e ao ar livre, dependerá de licença prévia da Prefeitura.

- 1º - O requerimento de licença para funcionamento de qualquer casa de diversão será instituído com a prova de terem sido satisfeitas as exigências regulamentares referentes à construção e higiene do edifício e, precedida pela autoridade competente.

- 2º - Excetuam-se desta exigência as reuniões de qualquer natureza sem entradas pagas, realizadas por clubes ou entidades profissionais e beneficientes em suas respectivas sedes, bem como as realizadas em residências.

Art. 279 - Em estádios, ginásios, campos esportivos e demais recintos em que se realizem competições esportivas, não se permitirá a venda de bebidas em garrafas de vidro.

Art. 280 - Nos festejos e divertimentos populares de qualquer natureza serão usados copos e pratos descartáveis.

Art. 281 - Em todas as casas de diversões públicas serão observadas as seguintes disposições, além das

Phoca PDF

estabelecidas pelas autoridades competentes.

I – Nas casas de espetáculos, só será permitido fumar em locais próprios, previamente determinados;

II – As portas e os corredores para o exterior serão amplos e conservar-se-ão sempre livre de grades, móveis ou quaisquer objetos que possam dificultar a retirada rápida do público, em caso de emergência;

III – Todas as portas de saída, serão encimadas pela inscrição 'SAÍDA", legível à distância e luminosa de forma suave, quando se apagarem as luzes da sala;

IV – os aparelhos destinados à renovação do ar, deverão ser conservados e mantidos em perfeito funcionamento;

V – serão tomadas todas as precauções necessárias para evitar incêndios, sendo obrigatória a adoção de extintores de fogo em locais visíveis e de fácil acesso.

Art. 282 – Não serão fornecidas licenças para a realização de jogos ou diversões ruidosas em locais compreendidos em área formada por um raio de 100m (cem) metros de hospitais, casas de saúde ou maternidade.

Art. 283 – A armação de circos de pano ou parques de diversões só poderá ser permitida em certos locais, autorizados pela Prefeitura.

- 1º – A autorização de funcionamento dos estabelecimentos de que trata este artigo, não poderá ser por prazo superior a um mês.

- 2º – Ao conceder a autorização, poderá a Prefeitura estabelecer as restrições que julgar convenientes, no sentido de assegurar a ordem e moralidade dos divertimentos e o sossego da vizinhança.

- 3º – A seu juízo, poderá a Prefeitura não renovar a autorização de um circo ou parque de diversões, ou obrigá-los a novas restrições, a conceder-lhe a renovação pedida.

- 4º – Os circos e parques de diversões, embora autorizados só poderão ser franqueados ao público, depois de vistoriados em

Phoca PDF

todas as suas instalações pelas autoridades competentes.

CAPÍTULO VII

DOS CULTOS

Art. 284 - As igrejas, os templos e as casas de culto, são locais tidos e havidos por sagrados e, por isso, devem ser respeitados, sendo proibido pichar suas paredes e muros, ou neles pregar cartazes.

Art. 285 - As igrejas, templos e casas de culto não poderão conter maior número de assistentes, a qualquer de seus ofícios do que a lotação comportada por suas instalações.

Art. 286 - As igrejas, templos e casas de culto, em seu funcionamento após às 22 horas até às 5:00 horas do dia seguinte, é proibido produzir sons ou ruídos que perturbem o sossego da vizinhança.

Art. 287 - A autorização para a realização de cultos em logradouros públicos, dependerá de prévia solicitação à autoridade municipal que designará hora e local para o evento.

CAPÍTULO VIII

DO TRÂNSITO PÚBLICO

Phoca PDF

Art. 288 - O trânsito público será protegido por sinalização de trânsito nas vias urbanas, constituída por sinais colocados nos logradouros públicos para advertência de perigo ou impedimentos de trânsito e placas indicativas do sentido do trânsito, marcos, itinerários e sinais preventivos existentes nas estradas e caminhos municipais.

Parágrafo Único - A Prefeitura processará, administrativa e criminalmente aquele que danificar, depredar ou alterar a posição dos sinais de trânsito.

Art. 289 - Nos logradouros públicos urbanos, ficam proibidos os seguintes atos prejudiciais à segurança no trânsito público:

I - atirar corpos ou detritos que possam causar danos aos transeuntes ou incomodá-los;

II - conduzir animal em disparada;

III - arrastar madeira ou qualquer outro material volumoso e pesado.

Art. 290 - Não é permitido embaraçar o trânsito ou molestar pedestres através dos seguintes meios:

I - atravessar a pista de rolamento da via pública não perpendicularmente de um ao outro passeio;

II - estacionar inutilmente à porta de qualquer edificação de uso público, pluri-habitacional, de diversões públicas e de outros usos coletivos;

III - fazer exercícios e práticas de esportes de qualquer tipo nos passeios e nas pistas de rolamento;

IV - transitar ou permanecer com qualquer veículo sobre os passeios, exceto carrinho de condução de criança ou de paralítico;

V - conduzir, pelos passeios, volumes de grande porte;

Phoca PDF

VI – conduzir ou conservar animais de grande porte sobre os passeios ou jardins.

- 1º – Nos passeios das vias locais poderão trafegar os triciclos e bicicletas de uso exclusivamente infantil.

- 2º – É vedado a qualquer ciclista apoiar-se em veículos em movimento ou conduzir volume sobre a cabeça, assim como trafegar nos passeios das vias públicas com bicicletas.

- 3º – O infrator das prescrições do presente artigo fica sujeito à apreensão imediata de seus veículos, animal ou bicicleta.

Art. 291 – A Prefeitura impedirá o trânsito de qualquer veículo ou meio de transporte que possa ocasionar danos aos logradouros públicos.

- 1º – Nos logradouros de pavimentação asfáltica, não se permitirá o trânsito de veículo com rodas de aro de ferro ou similares.

- 2º – O infrator das precauções do presente artigo e do parágrafo anterior fica sujeito à apreensão imediata de seu veículo e ao pagamento dos danos porventura causados à pavimentação.

Art. 292 – Em aglomerado urbano, a passagem e o estacionamento de tropa ou rebanho só serão permitidos em logradouros públicos e locais para isso designados.

Art. 293 – Não é permitido nas estradas municipais:

I – transportar materiais de arrasto;

II – transitar com veículo acorrentado nos trechos onde não houver absoluta necessidade;

III – colocar tranqueiras ou porteiras:

IV – impedir o escoamento de águas

Phoca PDF

para terrenos marginais;

V - danificá-las, sob qualquer forma ou pretexto.

CAPÍTULO IX

CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 294 - Os estábulos, cocheiras, aviários, pocilgas e outros estabelecimentos que, de qualquer modo criem animais ficam proibidos de tais atividades nas sedes dos distritos e seus bairros.

- 1º - Fora das áreas mencionadas no caput, poderá ser permitido o licenciamento da atividade, desde que afastadas 50m (cinquenta) metros das divisas e de logradouros públicos.

Art. 295 - É proibida a criação de animais em edifícios de apartamentos ou casas situadas dentro do perímetro urbano.

- 1º - A autoridade municipal poderá apreender, multar, interditar ou determinar a transferência de criação para local apropriado quando esta estiver causando incômodo ou insalubridade à população.

- 2º - Os donos das criações, gozarão de um prazo de 30 (trinta) a 90 (noventa) dias a contar da data da publicação, para cumprirem o texto legal.

Art. 296 - É proibido a permanência

Phoca PDF

de animais na vias públicas.

- 1º - Os animais encontrados nas ruas, praças, estradas ou caminhos, serão apreendidos e recolhidos ao depósito da Municipalidade, podendo ser retirados dentro do prazo máximo de 07 (sete) dias, mediante pagamento da multa e da taxa de manutenção respectivas.

- 2º - Após este prazo o animal será posto à venda em hasta pública, pela Prefeitura, ou doado à Instituições Educacionais para estudos e pesquisas.

CAPÍTULO X

DA EXTINÇÃO DE INSETOS NOCIVOS

Art. 297 - Os proprietários de terrenos, dentro do território do Município, são obrigados a extinguir os insetos nocivos porventura existentes em sua propriedade.

- 1º - Verificada a existência de insetos nocivos, será feita imediata intimação ao proprietário do terreno onde os mesmos estiverem localizados, marcando-se o prazo improrrogável e 30 (trinta) dias para ser procedido o seu extermínio.

- 2º - Se, após o prazo fixado, não forem extintos os insetos nocivos, a Prefeitura se incumbirá de fazê-lo, sem prejuízo de indenização das despesas acrescidas de 20% (vinte por cento), e das sanções cabíveis.

Art. 298 - No caso de extinção de insetos nocivos em edificações que exijam demolições ou serviços especiais, estes deverão ser executados sob a responsabilidade de profissional habilitado, com assistência direta do proprietário do imóvel ou de seu representante legal.

Phoca PDF

Art. 299 - Quando a extinção de insetos nocivos for feita pela Prefeitura, a pedido de pessoa interessada, será cobrada uma remuneração correspondente ao custo do serviço.

- 1º - A remuneração referida no presente artigo corresponderá às despesas como mão-de-obra, transporte e inseticida.

- 2º - A remuneração será cobrada no ato da prestação do serviço, por parte da Prefeitura, na forma determinada pela legislação municipal vigente.

CAPÍTULO XI

DO EMPACHAMENTO DAS VIAS PÚBLICAS

Art. 300 - A Prefeitura no interesse da comunidade, assegurará, permanentemente, a defesa paisagística e estética da cidade e do Município.

Art. 301 - Ocorrendo incêndios ou desabamentos de Edificações a Prefeitura realizará imediata vistoria e determinará providências capazes de garantir a segurança dos imóveis vizinhos e seus moradores.

Parágrafo Único - Para preservação da paisagem e da estética local, o proprietário do imóvel sinistrado será obrigado, após liberação da autoridade policial, a proceder a demolição e remoção total de entulho.

Art. 302 - A Prefeitura, tendo em vista a preservação, tratamento paisagístico e estético das áreas livres dos lotes ocupados por edificações públicas e particulares, estabelecerá normas para definir áreas livres destinadas a uso comum, as quais serão ajardinadas, conservadas limpas de mato e de despejo.

Parágrafo Único - A manutenção e conservação das benfeitorias, serviços e instalações de uso coletivo, de conjunto residenciais e de pluri-habitacionais, serão de

Phoca PDF

responsabilidade dos proprietários do imóvel e dos condôminos.

Art. 303 - A conservação de árvores existentes nas áreas livres dos lotes ocupados por edificações públicas e particulares, é obrigatória.

Parágrafo Único - As árvores de jardins ou quintais que avançarem sobre logradouros públicos serão aparadas, de forma que se preserve a paisagem local.

Art. 304 - Em nenhum caso e sob qualquer pretexto, a Prefeitura deixará de exigir, nos serviços de construções de Edificações, os tapumes e andaimes, conforme as exigências do Código de Obras.

Art. 305 - Além de alinhamento do tapume, não se permitirá a ocupação de qualquer parte do passeio com materiais de construção.

- 1° - Os tapumes serão construídos respeitando uma faixa de largura, no máximo igual a metade do passeio.

- 2° - Os materiais de construção descarregados fora da área limitada pelo tapume serão, obrigatoriamente, removidos para o interior da obra dentro de duas horas, no máximo, contadas da descarga dos mesmos.

- 3° - Quando os tapumes, forem construídos em esquinas, as placas de nomenclatura dos logradouros serão neles afixados de forma bem visível.

Art. 306 - Nenhum serviço ou obra que exija levantamento de guias ou escavações na pavimentação de logradouros públicos poderá ser executado sem prévia licença da Prefeitura, exceto quando se tratar de reparo de emergência nas instalações situadas sob os referidos logradouros.

Parágrafo Único - Quando os serviços de reposição de guias ou de pavimentação de logradouro público forem executados pela Prefeitura, esta cobrará a quem de direito a importância correspondente às despesas.

Art. 307 - Qualquer entidade que tiver de executar serviço ou obra em logradouro deverá fazer

Phoca PDF

comunicação às outras entidades de serviços públicos interessados ou porventura atingidas pela execução dos trabalhos, ficando os serviços de recomposição por conta da entidade primeira.

Art. 308 – A Prefeitura coibirá as invasões de logradouros públicos, mediante procedimentos administrativos diretos e por vias processuais executivas.

- 1º – Verificada, mediante vistoria administrativa, a invasão ou usurpação de logradouro público em consequência de obra de caráter permanente, a Prefeitura deverá promover imediata demolição da mesma.

- 2º – No caso de invasão por meio de obra ou construção de caráter provisório, a Prefeitura procederá sumariamente à desobstrução do logradouro.

- 3º – Idêntica providência será tomada pela Prefeitura, no caso de invasão do leito de cursos de água ou de valas e de desvio dos mesmos ou de redução da respectiva vazão.

- 4º – Em qualquer dos casos previstos nos parágrafos anteriores, o infrator será obrigado a pagar à Prefeitura os serviços feitos por esta, acrescentando-se 20% (vinte por cento) aos custos correspondentes a despesas de administração, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Art. 309 – O atendimento de veículos nos logradouros públicos localizados nas áreas urbanas e de expansão urbana, será permitido apenas para os casos de emergência, que se limitem a pequenos consertos indispensáveis ao prosseguimento da marcha normal do veículo.

Art. 310 – Para que os passeios possam ser mantidos em perfeito estado de conservação e limpeza, os postos de abastecimento e de serviço de veículos, oficinas mecânicas, garagens de ônibus e caminhões e estabelecimentos congêneres ficam proibidos de soltar, nos passeios, resíduos graxos.

Art. 311 – A exploração ou utilização dos meios de publicidade e propaganda nos logradouros públicos ou em qualquer lugar de acesso ao público, depende de licença prévia da Prefeitura, após liberação do texto feito por autoridade

Phoca PDF

competente.

- 1º - Incluem-se nas exigências do presente artigo:

1. quaisquer meios de publicidade e propaganda referentes a estabelecimentos comerciais, industriais ou prestadores de serviços, escritórios, casa e locais de divertimentos públicos ou qualquer outro tipo de estabelecimento;

1. os anúncios, letreiros, programas, painéis, tabuletas, emblemas, placas e avisos, quaisquer que sejam a sua natureza e finalidade;

1. quaisquer meios de publicidade e propaganda afixados, suspensos ou pintados em paredes, muros, tapumes ou veículos:

1. os anúncios e letreiros colocados em terrenos ou próprios;

1. distribuição de anúncios, cartazes e quaisquer outros meios de publicidade e propaganda escrita.

- 2º - Os anúncios destinados a serem distribuídos nos logradouros públicos terão dimensões nunca inferiores a 0,10m (dez) centímetros por 0,15m (quinze) centímetros, nem superiores a 0,60m (sessenta) centímetros, por l,00 m (um) metro.

- 3º - Entende-se por letreiro a inscrição por meio de placa ou tabuleta, referente à indústria, comércio ou prestação de serviços exercidos no edifício em que seja colocado, desde que se refira apenas à denominação do estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços e à natureza de sua atividade.

- 4º - Entende-se por anúncio qualquer inscrição gráfica ou alegórica, por meio de placa, tabuleta, painel, cartaz e inscrição ou outra qualquer forma de propaganda, ainda quando colocada ou fixada no próprio edifício onde se exerce o

Phoca PDF

comércio, a indústria ou a prestação de serviços a que se referir, uma vez ultrapassadas as características do estabelecido no parágrafo anterior.

- 5º - Entende-se como luminoso o anúncio ou letreiro com características ou figuras formadas por lâmpadas elétricas, tubos luminosos de gases e outros meios de iluminação, desde que não se constitua de lâmpadas protegidas por abajoures e destinadas a refletir luz direta sobre tabuletas.

Art. 312 - Depende de licença da Prefeitura a propaganda falada em lugares públicos, por meio de amplificadores de voz, alto falantes e propagandistas, respeitadas as prescrições deste Código.

- 1º - As exigências do presente artigo são extensivas à propaganda muda, feita por meio de propagandista.

- 2º - Fica sujeita às mesmas prescrições, a propaganda por meio de projeções cinematográficas.

Art. 313 - Os responsáveis por letreiros ou anúncios, ficam obrigados a mantê-los em perfeitas condições de conservação e limpeza bem como os muros e painéis de sustentação.

Art. 314 - O emprego de papel, papelão ou pano em letreiros de anúncios ou propaganda de qualquer natureza será permitido apenas para os casos de exibição provisória, desde que não colados em fachadas, muros, balaustradas, postes ou árvores.

Art. 315 - As decorações de fachadas e vitrinas de estabelecimentos comerciais poderão ser feitas por ocasião de comemorações cívicas e festividades tradicionais, desde que não constem, nas mesmas, quaisquer referências comerciais, salvo a denominação do estabelecimento.

Art. 316 - A simples colocação de pequenos cartazes, em estabelecimentos comerciais, junto ou sobre cada artigo, indicando o preço deste, não caracteriza entendimento de anúncio, publicidade ou propaganda

Phoca PDF

Art. 317 – A exibição de cartazes com finalidades cívico-educativas, bem como de propaganda de partidos políticos ou candidatos regularmente inscritos no Tribunal Eleitoral, independe de licença da Prefeitura.

Parágrafo Único – Os cartazes de caráter cívico-educativo não poderão conter referências a autoridades públicas, nem desenhos e legendas com propósitos comerciais.

Art. 318 – Quando destinado à exclusiva orientação do público, é permitido letreiro ou anúncio indicativo do uso, capacidade, lotação ou qualquer circunstância elucidativa do emprego ou finalidade da coisa.

Parágrafo Único – O letreiro ou anúncio de que trata o presente artigo não poderá conter qualquer legenda, dístico ou desenho de valor publicitário ou de propaganda.

Art. 319 – Qualquer publicidade ou propagandas comercial de tipo alegórico ou ambulante, seja qual for a sua forma ou composição só será permitida se for considerada de interesse público pela Prefeitura.

Art. 320 – Em veículo de carga só será permitida a inscrição de dizeres referentes à empresa ou ao proprietário do veículo, ramos e sede do negócio, bem como o nome de produtos principais do comércio ou indústria a que pertença.

Art. 321 – É proibida a particulares enfeitar logradouros públicos, localizados na área urbana deste Município, por meio de galhardetes ou bandeirolas sem prévia autorização da Prefeitura.

Art. 322 – Nos anúncios e letreiros não serão permitidos projetores que tenham fachos luminosos com níveis de iluminação que ofusquem pedestres ou condutores de veículos.

Art. 323 – Anúncios e letreiros serão mantidos em perfeito estado de conservação, funcionamento e segurança.

- 1º – Quando luminosos, os anúncios ou letreiros deverão ser mantidos iluminados desde o anoitecer até às 22 (vinte e duas) horas.

- 2º – Os anúncios luminosos intermitentes ou equipados com luzes ofuscantes funcionarão somente até às 22 (vinte e duas)

Phoca PDF

horas.

- 3º - Quando não tiverem de ser feitas modificações de dizeres ou de localização, os consertos ou reparações de anúncios, letreiros e luminosos dependerão apenas de comunicação escrita à Prefeitura.

Art. 324 - Não é permitida a fixação, inscrição ou distribuição de anúncios, cartazes e quaisquer outros meios de publicidade e propaganda nas seguintes condições:

I - quando, pela natureza, provoquem aglomerações prejudiciais ao trânsito público;

II - quando forem ofensivos à moral ou contiverem referências desprimorosas a indivíduos, estabelecimentos, instituições ou crenças;

III - quando contiverem incorreções de linguagem ou grafia.

CAPITULO XII

DOS INFLAMÁVEIS E EXPLOSIVOS

Art. 325 - No interesse público, a Prefeitura fiscalizará o armazenamento, comércio, transporte e emprego de inflamáveis e explosivos.

Art. 326 - Consideram-se inflamáveis:

I - algodão;

II - fósforos e materiais fosforados;

Phoca PDF

III - gasolina e demais derivados e petróleo;

IV - éteres, álcoois, aguardente e óleos em geral;

V - carburetos, alcatrão e matérias betuminosas líquidas;

VI - qualquer outra substância cujo ponto de inflamabilidade seja acima de 135° C (cento e trinta e cinco) graus Celsius.

Art. 327 - Consideram-se explosivos:

I - fogos de artifícios;

II - nitroglicerina, seus compostos e derivados;

III - pólvora e algodão-pólvora;

IV - espoletas e estopins;

V - fulminatos, cloratos, formiatos e congêneres;

VI - cartuchos de guerra, caça e minas.

Art. 328 - É proibido:

I - fabricar explosivos sem licença especial e em local não determinado pela Prefeitura, observadas ainda as exigências da legislação federal vigente;

II - manter depósito de substâncias inflamáveis e de explosivos sem atender as exigências legais quanto à construção e segurança;

III - depositar ou conservar nos logradouros públicos, mesmo provisoriamente, inflamáveis ou explosivos.

Phoca PDF

- 1º - Para funcionamento de fábrica de tintas e de qualquer outra que empregue inflamáveis na produção, é obrigatória a concessão de licença especial da Prefeitura, que fixe as qualidades permitidas, consideradas as necessidades da indústria, sua localização e instalações.

- 2º - Aos varejistas é permitido conservar, em cômodos apropriados, em armazéns e lojas, a quantidade fixada pela Prefeitura, na respectiva licença , de material inflamável ou explosivo que não ultrapassar a venda provável de 15 (quinze) dias, observadas as prescrições da legislação federal em vigor.

- 3º - Os fogueteiros e exploradores de pedreiras poderão manter depósitos de explosivos correspondentes ao consumo de 30 (trinta) dias, desde que os depósitos estejam localizados a uma distância mínima de 250m (duzentos e cinquenta) metros da habitação mais próxima e 150m (cento e cinquenta) metros dos logradouros públicos.

- 4º - Se as distâncias a que se refere o parágrafo anterior forem superiores a 500m (quinhentos) metros, é permitido o depósito de maior quantidade de explosivos.

Art. 329 - A construção, relocalização e funcionamento dos postos revendedores de combustíveis e serviços de lavagens de veículos, em áreas urbanas do município de Piraí, dependem de licença municipal, observadas os dispositivos deste Código.

Art. 330 - Considera-se posto, para os fins deste Código, o estabelecimento comercial destinado à revenda de combustíveis e lubrificantes para veículos automotores.

- 1º - Consideram-se como permitidos nos postos, além da revenda de combustíveis, as seguintes atividades para a concessão da licença:

1. lavagem, lubrificação e serviços de troca de óleo, de veículos automotores:

Phoca PDF

1. suprimento de água e ar;

1. comércio de peças e acessórios para veículos e de artigos relacionados com a higiene, conservação, aparência e segurança de veículos;

1. comércio de bar, restaurante, mercearia e correlatos, desde que atendidas as exigências legais para este fim.

Art. 331 - Somente poderão ser aprovadas plantas para construção, bem como expedição de alvará de funcionamento de posto que satisfaça, além das exigências da legislação municipal pertinente, as legislações Estadual e Federal.

Art. 332 - Não poderá ser autorizado o funcionamento de posto revendedor de combustíveis:

1. ao lado de outro já existente, a não ser que obedeça a uma distância mínima de 600m (seiscentos) metros;

1. ao lado de indústria ou comércio que utilizem ou comercializem produtos ou matéria-prima que ofereçam riscos de incêndio, segundo os critérios do corpo de bombeiros, a não ser que obedeça a uma distância mínima de 1.000 m (um mil) metros do limite do terreno do posto;

1. que não contenha tanques de decantação para óleo provenientes de trocas ou lavagens de veículos, segundo as normas da FEEMA-Fundação Estadual de Engenharia do Meio Ambiente;

1. que não disponha de instalação sanitária para uso público.

Art. 333 - Estas normas não se aplicam aos postos já existentes que estejam funcionando há mais de 1 (um) ano, ininterruptamente.

Art. 334 - É expressamente proibido:

I - queimar fogos de artifícios,

Phoca PDF

bombas, busca-pés, morteiros e outros fogos perigosos, nos logradouros públicos ou em janelas e portas que deitarem para os mesmos logradouros, salvo quanto autorizados pela autoridade municipal competente;

II - soltar balões em toda a extensão do município;

III - fazer fogueiras, nos logradouros públicos.

CAPÍTULO XIII

DAS QUEIMADAS E DOS CORTES DE ÁRVORES E PASTAGENS

Art. 335 - O corte, queima ou remoção das árvores das áreas verdes, públicas ou particulares, praças, vias e logradouros, urbanos ou rurais, dependerá de prévia e expressa autorização do órgão de proteção ambiental do município.

- 1° - Entende-se por área verde a vegetação destinada à preservação das águas existentes e do “habitar”, de espécies da flora e fauna locais, estabilidade dos solos, valorização paisagística e manutenção da distribuição equilibrada dos maciços florestais.

- 2° - O órgão de proteção ambiental do município poderá autorizar o corte de árvore quando a mesma representar ameaça ao patrimônio público ou particular, ou à integridade do cidadão.

Art. 336 - O plantio de árvores nas vias e logradouros públicos deverá ser feito obedecendo aos seguintes distanciamentos:

I - 5 (cinco) metros em relação aos postes de iluminação pública;

II - 1 (um) metro em relação aos meios-fios das calçadas;

III - 5 (cinco) metros em relação às esquinas.

Phoca PDF

- 1º - O responsável pela construção ou reforma de calçadas deverá manter canteiros a cada 10 (dez) metros, na forma quadrada, com lado de 50 (cinquenta) centímetros e acabamento adequado, cabendo ao órgão de licenciamentos e inspeções municipais fazer constar a exigência, quando da emissão de eventual e respectiva notificação de instalação.

- 2º - De acordo com particularidades físicas e necessidades locais, o órgão de proteção ambiental do município poderá autorizar a alteração do distanciamento previsto no "caput".

Art. 337 - A concessão de licença e/ou alvará para obra, edificação, atividade de parcelamento do solo ou movimento de terra dependerá de:

I - observância de distanciamento adequado, de garagens, com relação à arborização de ruas e logradouros.

II - parecer do órgão de proteção ambiental, quando tratar-se de área verde ou localizada em margem de cursos d'água, ou demais de interesse ambiental.

- 1º - Entende-se por Área de Interesse Ambiental qualquer Unidade de Conservação (UC), federal, estadual ou municipal, remanescentes florestais, áreas verdes ou turísticas, e coleções hídricas, incluindo as respectivas faixas de proteção.

Art. 338 - A concessão de licença e/ou alvará para instalação e operação de industrias, exploração mineral, postos de gasolina e de armazenamento de combustíveis ou demais atividades potencialmente poluidoras dependerá de expressa e prévia autorização do órgão de proteção ambiental do município.

Art. 339 - São vedadas, entre outras, as seguintes ações que possam causar danos às árvores:

I - utilizar árvores das vias e logradouros públicos como suporte para tapumes da construção civil, placas, avisos, letreiros, faixas ou qualquer outra utilização que comprometa a integridade das mesmas;

II - realizar poda, corte ou manejo de vegetação, sem expressa e prévia autorização do órgão de proteção

Phoca PDF

ambiental do município;

III – impermeabilizar em torno de tronco de árvore, em calçada;

IV – construir cobertura ou marquise que impeça ou dificulte o desenvolvimento normal de árvore, em via ou logradouro público;

V – pintar o tronco da árvore;

VI – provocar a morte de árvore, por anelamento do tronco ou envenenamento.

Art. 340 – O corte de árvore, em área pública ou particular, dependerá de prévio parecer e autorização do órgão de proteção ambiental do município.

Art. 341 – A construção, reforma, ampliação, instalação, ou funcionamento, de estabelecimentos, obras ou serviço potencialmente poluidores dependem de licença concedida pelo órgão de proteção ambiental do município.

Art. 342 – As condutas, atos, ou atividades que contrariem disposições deste Código sujeitarão o infrator às penalidades da legislação ambiental vigente, independentemente das sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis.

Parágrafo Único – Em caso de dano à vegetação de área pública ou particulares, além de sofrer a aplicação das penalidades previstas neste artigo, o responsável ficará obrigado a recuperar o malefício causado.

Art. 343 – O dano, derrubada não-autorizada ou morte provocada de árvore, em área pública ou particular, sujeitará o responsável à multa e demais sanções previstas nesse Código.

Art. 344 – Para evitar a propagação de incêndios, deverão ser obrigatoriamente observadas nas queimadas, as medidas porventura necessárias.

Art. 345 – É permitido atear fogo em pastagens, palhadas ou matos que limitem com imóveis vizinhos, desde que antes se:

Phoca PDF

I – prepare aceiros de 7,00 m (sete) metros de largura no mínimo, sendo dois e meio capinados e varridos e o restante roçados;

II – mande aviso escrito e testemunhado aos confinantes com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, marcando dia, hora e lugar para lançamento do fogo.

Art. 346 – É vedado atear fogo em matas, bosques, capoeiras, lavouras e pastagens ou campos alheios.

Art. 347 – É proibido caçar, capturar, perseguir, transportar ou expor animais silvestres, bem como seus abrigos, ninhos e criadouros, sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei Federal nº 9.605/98.

Art. 348 – Aquele que poluir o meio ambiente, de forma a expor a risco a incolumidade humana, animal ou vegetal, tornar mais grave situação de perigo existente ou colaborar para a degradação ambiental, mesmo que de maneira inadivertida, ficará sujeito à multa, independentemente da obrigação de recuperar os danos causados, e às demais penalidades previstas na legislação municipal.

Parágrafo Único – As multas serão diárias e progressivas, enquanto não cessar a permanência da atividade ilegal.

Art. 349 – Caberá ao órgão de proteção ambiental do município o julgamento de recursos e a proposição de medidas administrativas e outras cabíveis, bem como a instrução dos procedimentos de notificações, autos de constatação, termos de embargo ou apreensão, e arbitramento do valor das multas previstas nesse Código.

- 1º – No caso de indeferimento de recurso ou não atendimento às exigências constantes das notificações ou autos, será emitido documento de arrecadação, com o valor da multa, a ser paga no prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 350 – O órgão de proteção ambiental do município, visando o cumprimento desse Código, poderá solicitar apoio aos demais setores da Administração Municipal.

Art. 351 – Os casos omissos nesse capítulo serão analisados pelo órgão de proteção ambiental do município, à luz das legislações estadual e federal, e decididos,

Phoca PDF

administrativamente, em primeira instância, pelo respectivo administrador do órgão de proteção ambiental do município, e, em última, pelo Prefeito Municipal.

CAPITULO XIV

DA EXPLORAÇÃO DE PEDREIRAS, CASCALHEIRAS, OLARIAS E DEPÓSITOS DE AREIA E SAIBRO

Art. 352 - A exploração de pedreiras, cascalheiras, olarias, depósito de areia e de saibro, depende de licença da Prefeitura, que a concederá, observados os preceitos deste Código.

Art. 353 - A licença será solicitada mediante apresentação de requerimento assinado pelo próprio proprietário do solo ou pelo explorador e, instruído de acordo com este artigo.

- 1º - do requerimento deverão constar as seguintes indicações:

1. qualificação do proprietário do terreno;

1. qualificação do explorador, se este não for o proprietário;

1. localização precisa da entrada do terreno;

Phoca PDF

1. declaração do processo de exploração e da qualidade do explosivo a ser empregado, se for o caso.

- 2º – O requerimento de licença deverá ser instruído com os seguintes documentos:

1. prova de propriedade do terreno;

1. autorização para a exploração passada pelo proprietário em Cartório, no caso de não ser ele o explorador;

1. planta da situação, com indicação do relevo do solo por meio de curvas de nível, contendo a delimitação exata da área a ser explorada com a localização das respectivas instalações e indicando as construções, logradouros, os mananciais e cursos d'água situados em toda a faixa de largura de 100m (cem) metros em torno da área a ser explorada.

1. perfis do terreno em três vias.

- 3º – No caso de se tratar de exploração de pequeno porte, poderão ser dispensados, a critério da Prefeitura, os documentos na alíneas "c" e "d" do Parágrafo anterior.

Art. 354 – As licenças para exploração serão sempre por prazo fixo.

Art. 355 – Ao conceder as licenças, a Prefeitura poderá fazer as restrições que julgar convenientes.

Art. 356 – Os pedidos de prorrogação de licença para a continuação da exploração serão feitos por meio de requerimentos instruídos com os documentos de licença anteriormente concedida.

Art. 357 – O desmonte das pedreiras pode ser feito a frio e fogo.

Art. 358 – Não será permitida a exploração de pedreiras na zona urbana.

Phoca PDF

Art. 359 - A exploração de pedreiras a fogo fica sujeita às seguintes condições:

I - declaração expressa da qualidade do explosivo a empregar;

II - intervalo mínimo de trinta minutos entre cada série de explosões;

III - içamento antes da explosão, de uma bandeira à altura conveniente para ser vista à distância;

IV - toque por três vezes, com intervalos de dois minutos, de uma sinêta e o aviso em brado prolongado, dando sinal de fogo.

Art. 360 - Será interditada a pedreira ou parte da pedreira, embora licenciada e explorada de acordo com este Código, desde que posteriormente se verifique que a sua exploração acarreta perigo ou dano à vida ou à propriedade.

Art. 361 - A instalação de olarias nas zonas urbanas e suburbanas do Município, deve obedecer às seguintes prescrições:

I - as chaminés serão construídas de modo a não incomodar os moradores vizinhos pela fumaça ou emanações nocivas;

II - quando as escavações facilitarem a formação de depósito de água será o explorador obrigado a fazer o devido escoamento e aterrar as cavidades à medida que for retirado o barro.

Art. 362 - A Prefeitura poderá a qualquer tempo, determinar a execução de obras pelo proprietário ou explorador, no recinto da exploração de pedreiras ou cascalheiras, com o intuito de proteger propriedades particulares ou públicas, ou evitar a obstrução das galerias de águas.

Art. 363 - É proibida a extração de areia em todos os cursos de água do Município:

I - a jusante do local em que recebem contribuições de esgotos;

II - quando modifiquem o leito ou as margens dos mesmos;

III - quando possibilitem a formação de locais ou causem por qualquer forma, estagnação das águas;

IV - quando de algum modo possam oferecer perigo a pontes, muralhas, ou qualquer obra construída nas margens ou sobre os leitos dos rios.

Phoca PDF

CAPÍTULO XV

DAS PRAÇAS DE ESPORTES

Art. 364 - É proibido, nas praças de esportes, a existência de águas estagnadas, pisos escorregadios, valas e outros obstáculos que possam causar danos aos desportistas e provocar acidentes.

Art. 365 - Nas praças de esportes, é obrigatória a existência de instalações sanitárias completas e independentes para uso dos atletas de ambos os sexos, na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) pessoas.

Art. 366 - É obrigatória a instalação de bebedouros, na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) pessoas.

CAPÍTULO XVI

DOS ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS

Art. 367 - Todos os estabelecimentos de ensino devem apresentar os mais elevados padrões de higiene e segurança.

Art. 368 - Os estabelecimentos de ensino deverão atender à seguintes normas:

Phoca PDF

I - é obrigatória a instalação de:

1. bebedouros, na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) alunos;

1. mictórios, na proporção de 1 (um) para cada 30 (trinta) alunos do sexo masculino;

1. privadas, na proporção de l (um) para cada 20 (vinte) alunos;

1. lavatórios, na proporção de 1 (um) para cada 30 (trinta) alunos;

1. chuveiros, na proporção de l (um) para cada 20 (vinte) alunos;

II - as instalações sanitárias deverão obedecer o critério da separação por sexo;

III - as escolas que se destinarem ao ensino de crianças e adultos deverão ter sanitários separados.

Art. 369 - Os internatos e pensionatos, além de obedecerem às disposições deste artigo e às normas gerais deste Código referente à manipulação de gêneros alimentícios e à higiene de hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres, deverão dispor de dormitórios separados para ambos os sexos.

Parágrafo Único - Os dormitórios deverão ser bem ventilados e ter uma área mínima de 8 m² (oito) metros quadrados por pessoas.

CAPÍTULO XVII

DAS PISCINAS

Art. 370 - O termo piscina, para efeito deste Código, abrange a estrutura destinada a banhos e a prática de esportes aquáticos, bem como os equipamentos de tratamento de água, casa de máquinas, vestiários e demais instalações que se relacionem com o seu uso e

Phoca PDF

funcionamento.

Art. 371 - As piscinas classificam-se em públicas e particulares.

- 1º - São considerados particulares as piscinas de uso exclusivo dos seus proprietários e pessoas de sua relação.

- 2º - As piscinas públicas ou particulares deverão ter seus projetos de construção ou reforma aprovados pelo órgão competente da Prefeitura.

Art. 372 - As piscinas deverão ter o suprimento de água pelo processo da recirculação.

Parágrafo Único - As máquinas e equipamentos das piscinas, e em especial, das piscinas públicas, deverão permitir a recirculação do volume de água igual ao de sua capacidade, num período máximo de 08 (oito) horas.

Art. 373 - As piscinas terão aparelhagem de tratamento instaladas antes da entrada da água, sempre que não forem supridas pelo sistema público de abastecimento.

Art. 374 - Os dispositivos de entrada e saída de água, deverão ser localizados de modo a assegurar suprimento e esgotamento adequado.

Art. 375 - O sistema de suprimento de águas das piscinas não deverá permitir interconexões com a rede pública coletora de esgotos.

Art. 376 - O revestimento das piscinas deve ser feito de material liso, impermeável e resistente.

Art. 377 - Os vestiários em piscinas públicas deverão obedecer aos preceitos sanitários deste Código, e terão capacidade suficiente para atender aos usuários das mesmas.

- 1º - Nas piscinas públicas deverão ser instalados chuveiros sanitários, mictórios e lavatórios na razão de um chuveiro e um sanitário para cada 40 (quarenta) banhistas, um mictório para cada 40 (quarenta) homens e um lavatório para cada 60 (sessenta) banhistas.

- 2º - Os chuveiros devem ser localizados de forma a tornar obrigatória a sua utilização pelos banhistas, antes de entrarem

Phoca PDF

na piscina.

Art. 378 - Nos pontos de acessos às piscinas públicas, haverá tanques lava-pés, localizados de forma a tornar obrigatório o seu uso pelos banhistas.

Parágrafo Único - Os lava-pés devem ser mantidos com água corrente e clorada, com lâmina líquida de 10 cm , no mínimo, para piscinas de adultos, e 5 cm, no mínimo, para piscinas infantis.

Art. 379 - As calhas das paredes internas das piscinas somente serão permitidas quando construídas ao nível da superfície líquida, dotadas de declividade, e de um número de ralos que facilitem o rápido escoamento de seu conteúdo.

Art. 380 - A borda das piscinas deve ser feita arredondada, de forma a evitar contusões nos seus frequentadores.

Art. 381 - A verificação da qualidade de água nas piscinas públicas deverá ser feita rotineiramente pelos seus operadores, através dos ensaios do PH e do cloro residual, independentemente dos exames bacteriológicos e outros que serão feitos periodicamente pelas autoridades municipais.

Art. 382 - A qualidade da água das piscinas deverá obedecer os seguintes requisitos:

I - quanto à qualidade bacteriológica:

1. de cada piscina pública deverá ser examinado um número representativo de amostras;

1. cada amostra deverá ser constituída de porção de 10 ml, exigindo-se que no mínimo 80% (oitenta por cento) de 5 amostras consecutivas apresentem ausência de germes do gênero coliforme;

1. a contagem de placa deverá apresentar número inferior a 20 colônias por ml, em 80% (oitenta por cento) de 05 ou mais amostras consecutivas.

II - quanto à qualidade física e química:

1. a visibilidade deverá ser conseguida com nitidez, por um

Phoca PDF

observador situado à borda da piscina;

1. o PH das águas deverá ficar entre 7,2 e 8,0;

1. a concentração de cloro na água deverá ser de 0,3 mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro livre e de 0,7 mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro combinado.

Art. 383 - Para a desinfecção da água das piscinas, é recomendável o emprego do cloro ou de seus compostos.

Parágrafo Único - Quando for empregado cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos de localização e instalação de cloradores.

Art. 384 - O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o cloro e seus compostos, dependerá de permissão da autoridade municipal.

Art. 385 - Os frequentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos uma vez por ano.

Parágrafo Único - O ingresso nas piscinas poderá ser impedido aos frequentadores que apresentarem, no intervalo entre exames médicos, infecções de pele, inflamações ou quaisquer outras moléstias que atentem contra a saúde dos demais frequentadores.

Art. 386 - O número máximo possível de banhistas utilizando a piscina pública ao mesmo tempo, não deve exceder de um banhista para cada 2 m² (dois) metros quadrados da superfície.

Art. 387 - Uma piscina pública não poderá ser utilizada sem que esteja presente um guarda-vidas ou um representante da administração da entidade indicada para esse fim.

Art. 388 - Os dispositivos deste Código, referentes aos frequentadores das piscinas públicas, deverão ser afixados em local visível.

Parágrafo Único - Nesse local deverá constar também o horário de funcionamento da piscina e o nome do guarda-vidas ou representante da administração da entidade, que esteja em serviço.

Art. 389 - A administração da entidade onde está localizada a piscina, será notificada pelo não cumprimento das prescrições deste Código,

Phoca PDF

podendo a piscina ser interditada em caso de reincidência.

Art. 390 – A autoridade municipal, quando no desempenho de suas funções, deve ser assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, seja para coleta de amostra de água, ou para verificar o cumprimento das exigências deste Código.

Art. 391 – Na infração de qualquer norma deste capítulo, será imposta uma multa no máximo de 20 UFIP's.

CAPÍTULO XVIII

DOS CEMITÉRIOS

Art. 392 – No recinto dos cemitérios públicos e particulares deverão ser observadas as seguintes prescrições:

I – ser assegurados absoluto asseio e limpeza;

II – ser mantida completa ordem e respeito;

III – ser estabelecidos alinhamento e numeração das sepulturas, incluindo a designação dos lugares onde as mesmas devem ser abertas;

IV – ser mantido registro de sepultura, carneiros e mausoléus;

V – ser rigorosamente regulados os sepultamentos, exumações e transladações, mediante certidões de óbitos e outros documentos hábeis;

VI – ser rigorosamente organizados e atualizados registros, livros ou fichários relativos a sepultamentos, exumações, transladações e perpetuidade;

VII – ser assegurados a todas as instituições religiosas praticarem seus ritos no cemitério, desde que observados os incisos I e II do presente artigo.

Parágrafo Único – É terminantemente proibido o uso de recipientes que permitam o acúmulo de água.

Phoca PDF

Art. 393 - Dado a sepultura o primeiro corpo perderá toda a área do cemitério, o cunho de propriedade civil e será subtraída no poder da disposição da entidade mantenedora, vinculando-se a sua destinação ao fim para o qual foi autorizado o uso.

Art. 394 - As sepulturas classificam-se em remuneradas e gratuitas, podendo as sepulturas remuneradas ser temporárias ou perpétuas.

- 1º - As sepulturas gratuitas concedidas pelo poder público municipal, serão consideradas perpétuas;

- 2º - Nas sepulturas gratuitas serão inumados os indigentes, adultos, pelo prazo de cinco anos e crianças pelo de três anos.

- 3º - Não se concederá perpetuidade nas sepulturas, temporárias.

- 4º - Quando o interessado desejar perpetuidade, deverá fazer a transladação dos restos mortais para sepultura perpétua, observadas as disposições legais.

- 5º - A concessão de perpetuidade será feita exclusivamente para carneiros simples ou geminados, do tipo destinado a adultos.

Art. 395 - No recinto do cemitério não se preparará, pedras e outros materiais destinados a construção de carneiros, mausoléus e jazidos.

Art. 396 - Os restos de materiais provenientes de obras, conservação e limpeza de túmulos, deverão ser removidos para fora do recinto do cemitério, imediatamente após a conclusão do trabalho.

Parágrafo Único - O descumprimento deste artigo obriga o responsável ao pagamento das despesas do serviço de remoção dos materiais, que serão executados pela Prefeitura, sem prejuízo de sanções cabíveis.

Art. 397 - Nos necrotérios e necronômios, as mesas de autópsias e de exames clínicos serão, obrigatoriamente, de mármore-vidro, ardósia ou material equivalente, construídos segundo modernas técnicas de engenharia sanitária.

CAPÍTULO XIX

Phoca PDF

DA SEGURANÇA DO TRABALHO

Art. 398 - A segurança operacional do trabalho será observada pelo respeito às normas e regras estabelecidas na Consolidação das Leis do Trabalho e na Legislação Municipal.

Art. 399 - É obrigatório que os estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços estejam sempre equipados com material médico necessário à prestação de socorros de urgência.

Art. 400 - No estabelecimento de trabalho que tenha locais onde possam ocorrer acidentes é obrigatória a instalação, dentro e fora destes locais, de sinalização de advertência contra perigos.

Art. 401 - Os estabelecimentos industriais, comerciais, prestadores de serviços e similares são obrigados a apresentarem à Prefeitura laudo de vistoria técnica sobre a segurança do funcionamento de suas instalações radiológicas, assinado por profissional legalmente habilitado, bem como submeter a inspeção da Prefeitura essas instalações.

Art. 402 - Nas demolições de edifícios deverão ser tomadas as seguintes providências:

I - proteger adequadamente as linhas de abastecimento de energia elétrica, água, esgoto e telefone, caso existentes;

II - remover previamente os vidros;

III - fechar ou proteger as aberturas dos pisos;

IV - fechar todas as aberturas existentes no piso inferior antes de iniciar a demolição do piso superior;

V - adotar meios adequados para a remoção dos materiais de dentro da demolição para fora da mesma;

VI - assegurar que as paredes e outros elementos do edifício não apresentem risco de desabamento no fim de cada dia de trabalho.

Art. 403 - Na execução de desmontes, escavações e fundações deverão ser adotadas todas as medidas de proteção, a exemplo de escoramentos, muros de arrimo, vias de acesso, redes de abastecimento, remoção de

Phoca PDF

objetos que possam criar risco de acidentes e amontoamentos dos materiais desmontados ou escavados.

- 1º - Os andaimes deverão oferecer plena garantia de segurança, resistência e estabilidade, tecnicamente comprovada, sendo proibido carregá-los com peso excessivo.

- 2º - Nos andaimes mecânicos suspensos, os guinchos e dispositivos de suspensão deverão ser diariamente inspecionados pelo responsável da obra.

- 3º - As escadas e rampas provisórias para circulação dos trabalhadores e materiais deverão ser de construção sólida e ter rodapés de 0,20m (vinte) centímetros e guarda lateral de 1,00m (um) metro de altura.

- 4º - O transporte vertical dos materiais usados nas construções deverá ser feito por intermédio de meios tecnicamente adequados.

- 5º - É obrigatório, ainda, as seguintes medidas de segurança:

1. adoção de meios adequados de combate a incêndios;

1. colocação de sinais indicadores de perigo junto às entradas e saídas de veículos;

1. orientação, com bandeiras, para entrada e saída de veículos;

1. não utilizar para depósito de materiais os andaimes e plataformas de proteção;

1. retirar de andaimes os materiais empregados e as ferramentas utilizadas ao fim da jornada de trabalho;

1. fechar ou proteger as aberturas nos pisos, a fim de evitar a queda de pessoas ou objetos;

Phoca PDF

1. fechar ou proteger os vãos das portas de acesso à caixa de elevadores, até a colocação definitiva das portas, a fim de evitar a queda de objetos ou de pessoas;

1. remover parceladamente as formas de estrutura de concreto a fim de evitar a queda brusca de grandes painéis;

1. manter limpas, na medida do possível, as áreas de trabalho e as vias de acesso.

TÍTULO VIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 404 - Considera-se infração, para os fins deste Código, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação do bem estar físico e social.

Art. 405 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Art. 406 - As infrações classificam-se em: leves, graves e gravíssimas.

Art. 407 - São circunstâncias atenuantes:

I - ter o infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as consequências do fato lesivo ao bem estar social;

II - ser o infrator primário.

Art. 408 - São circunstâncias agravantes:

Phoca PDF

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

II – ter o infrator cometido a infração para fruição de vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão, que contraria o disposto na legislação municipal;

III – deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar ato ou fato lesivo ao bem estar social;

IV – ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V – ter a infração consequências calamitosas ao bem estar social;

VI – ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora; caracterizada a reincidência específica quando o infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa no processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

VII – Ser o infrator reincidente.

Art. 409 – Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade municipal levará em conta:

I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências efetivas ou potenciais para o bem estar social;

III – os antecedentes do infrator quanto às normas municipais.

Parágrafo Único – Na aplicação da penalidade de multa, a autoridade municipal competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 410 – As infrações municipais, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternada ou cumulativamente, com penalidade de:

Phoca PDF

I – advertência;

II – multa;

III – apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;

IV – suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento;

V – denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento,.

Art. 411 – As penas previstas neste Código serão aplicadas pela autoridade municipal, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo Único – A autoridade municipal, no exercício de funções fiscalizadoras, tem competência para fazer cumprir as leis e regulamentos, expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer o bem estar social, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Art. 412 – Nos casos de reincidências, as multas previstas neste Código serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 20 (vinte) UFIP's

Art. 413 – São infrações:

I – No comércio de feiras livres e ambulantes;

1. na falta de documento, penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIP, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

1. deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativas ao tipo de comércio: penalidade de multa de 0,5 (meia) a 12 (doze) vezes o valor da UFIP, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição, temporária ou definitiva,

Phoca PDF

cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;

c) vender mercadoria não permitidas: penalidade de multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIP, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;

d) não manter em uso recipientes para o recolhimento de refugos ou detritos: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIP;

e) não manter a limpeza do local ocupado: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIP;

f) falta de uniforme ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIP;

g) dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização: penalidade de multa de 0,5 (meia) à 6 (seis) vezes o valor da UFIP ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

h) utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIP;

i) não manter o veículo, balcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIP, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.

II - Comércio fixo e indústria:

1. obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de multa de 5 (cinco) a 12 (doze) vezes o valor da UFIP, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

1. deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à preservação da saúde: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIP, apreensão ou inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

Phoca PDF

1. construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registros, licenças e autorização dos órgãos competentes, ou contrariando as normas legais pertinentes: penalidade de multa de 08 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIP, e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento conforme o caso;

1. extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos competentes ou contrariando o disposto no Código pertinente: penalidade de multa de 5 (cinco) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIP, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, de licenciamento e de autorização, conforme o caso;

1. fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação: penalidade de advertência ou multa de 08 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UFIP, proibição da propaganda ou suspensão da venda;

1. rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares: penalidade de multa de 08 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIP, inutilização ou interdição;

1. alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos do registro, sem a necessária autorização do órgão competente: penalidade de interdição, cancelamento da licença ou multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIP;

1. reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos: penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 08 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIP:

Phoca PDF

1. expor à venda ou entregar ao consumo produtos alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado: penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa de 08 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIP;

1. descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por ferrovias, veículos terrestres: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 12 (doze) vezes o valor da UFIP ou interdição;

1. fraudar, falsificar ou adulterar alimentos: penalidade de apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIP;

III - Imóveis:

1. transgredir quaisquer dispositivos dos Títulos VI e VII deste Código: penalidade de advertência, multa de 05 (cinco) a 12 (doze) vezes o valor da UFIP e interdição;

OBS: Considera-se que a infração foi praticada pelo seu ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza dos imóveis sob sua responsabilidade. Nos demais casos, o proprietário será o responsável pela infração.

1. obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de multa de 05 (cinco) a 12 (doze) vezes o valor da UFIP, interdição temporária ou definitiva.

Art. 414 - As infrações não previstas neste Título serão punidas, a critério da autoridade municipal, com penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIP, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, ou proibição de propaganda.

Phoca PDF

Art. 415 - A critério da autoridade municipal, as penalidades referidas neste Código poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

Art. 416 - Para os efeitos deste Código, aplicam-se isolada ou cumulativamente, as penalidades de natureza médico-veterinária de advertência, multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) UFIP's ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se criem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população sem prejuízo da interdição do imóvel.

TÍTULO IX

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 417 - O Termo de Intimação é lavrado em 03 (três) vias e assinado pela autoridade municipal competente, sempre que houver exigências a cumprir e desde que, por sua natureza e critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Código.

Art. 418 - A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder a 60 (sessenta) dias.

Art. 419 - O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

Art. 420 - Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação, poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência da intimação.

Phoca PDF

Art. 421 – O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

- 1º – Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão declarados no verso da 1ª via do Termo de Intimação.

- 2º – A 2ª via do Termo de Intimação, devidamente assinada pela autoridade municipal, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotadas a data e a hora do ciente.

Art. 422 – O processo constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado à autoridade competente quando:

I – se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido;

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

III – em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, haja decorrido o prazo para interposição de recurso e tenha sido lavrado o Auto de Infração.

Art. 423 – Esgotado o prazo do 1º Termo e quando a infração se referir às atividades indicadas nos incisos I e II, do art. 413, será lavrado o 2º Termo, observando-se igual princípio no caso de prorrogações concedidas.

- 1º – O prazo dado pelo 2º Termo é improrrogável e não poderá exceder o prazo inicial estipulado no 1º Termo, gerando o seu descumprimento a interdição ou cassação da licença do infrator.

- 2º – O não cumprimento do 2º Termo não comporta novo Auto de Infração e consequentemente, novo Auto de Multa.

Art. 424 – Esgotado o prazo do 1º Termo e quando a infração se seguir às atividades indicadas no inciso III, do art. 413, poderão ser lavrados outros termos de intimações, até que seja sanada ou que a autoridade municipal decida pela

Phoca PDF

interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

- 1º - O Auto de Infração ou a Interdição só serão impostos quando o infrator não cumprir, no prazo, as exigências constantes do Termo de Intimação.

- 2º - Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências contidas no Termo de Intimação, sem contudo tê-las concluído, a autoridade municipal, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário.

CAPÍTULO II

AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 425 - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste Código, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como dispositivo legal em que se fundamenta.

Art. 426 - Impõe-se o Auto de Infração quando:

I - não forem cumpridas as exigências feitas no 1º Termo de Intimação dentro do prazo concedido;

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

Phoca PDF

Art. 427 – O Auto de Infração será lavrado em três vias, assinado não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

Art. 428 – O autuado terá o prazo legal de 20 (vinte) dias para interpor recurso escrito à autoridade municipal, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

- 1° – Mantido o Auto, será mantida ou modificada a penalidade.

- 2° – Em caso de sugerir o cancelamento do Auto de Infração, a autoridade municipal encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre o mesmo.

- 3° – Expirado o prazo regulamentar de 20 (vinte) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Art. 429 – Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infrações, ficando passíveis de punição em caso de falta, falsidade ou omissão dolosa.

CAPÍTULO III

AUTO DE MULTA

Art. 430 – O Auto de Multa deverá ser lavrado pela autoridade municipal, dentro de 30 (trinta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 431 – Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 2ª via ao infrator e assinada por este ou, na sua

Phoca PDF

ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa será ela consignada pela autoridade municipal com a assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo Único – Na impossibilidade de efetivação das providências a que se refere este artigo, o autuado será notificado mediante carga registrada ou publicação na imprensa oficial.

Art. 432 – A 1ª via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada ou prazo de 20 (vinte) dias para a interposição de recursos.

- 1º – No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador para fins de cobrança judicial, ou lançada em Dívida Ativa do contribuinte.

- 2º – Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento.

Art. 433 – O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar , como anexo, a fotocópia da 2ª via do Auto de Multa.

- 1º – Processado o recurso, será providenciado a juntada do processo constituído pela 1ª via do Auto respectivo e do Auto de Infração que lhe deu origem.

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

- 3º – Em caso de decisão denegatória o processo será encaminhado ao órgão arrecadador.

Art. 434 – As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento) caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias, contados da data da ciência de sua aplicação.

CAPÍTULO IV

Phoca PDF

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 435 - As infrações, às disposições legais e regulamentares de ordem municipal prescrevem em 5 (cinco) anos.

- 1° - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição de penalidade.

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

Art. 436 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto ser assinado à rogo, na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 437 - Os órgãos das Secretarias Municipais, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação municipal.

Art. 438 - Os Termos, Autos e outros documentos e formulários impressos usados pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela autoridade municipal.

- 1° - A exceção do Auto de Multa, os demais Autos e Termos, inerentes à fiscalização, serão assinados pelo fiscal ou pela autoridade municipal competente.

- 2° - Nos casos previstos no § 2°, do Art. 9°, deste Código, os Autos e Termos serão assinados, obrigatoriamente, por profissionais específicos, conforme a natureza da matéria.

Phoca PDF

Art. 439 - Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a afixar nos CARDÁPIOS E TABELAS DE PREÇOS o telefone do órgão competente de Fiscalização Municipal, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente.

Art. 440 - Aos estabelecimentos a que se refere o Título VII aplicam-se cumulativamente, as disposições do Título VI.

Art. 441 - As Normas Técnicas Especiais, referidas no corpo deste Código, são as adotadas pela legislação federal.

Art. 442 - Esta Lei entrará em vigor em 1º de janeiro de 1999.

Art. 443 - Revogam-se as disposições em contrário, expressamente a Deliberação nº 568 de 18 de fevereiro de 1971 e as Leis 204 de 08 de dezembro de 1988; 232 de 19 de outubro de 1989; 237 de 23 de novembro de 1989; 271 de 04 de dezembro de 1990; 417 de 31 de outubro de 1995; 485 de 11 de dezembro de 1997; 504 de 15 de setembro de 1998, e, também, os Decretos 1.159 de 02 de maio de 1989; 1.244 de 28 de fevereiro de 1991; 1.414 de 17 de junho de 1993 e seu anexo.

PREFEITURA MUNICPAL DE PIRAÍ, em 30 de dezembro de 1998.

Phoca PDF