



ESTADO DO PARÁ
PODER LEGISLATIVO

CÂMARA MUNICIPAL DE PARAGOMINAS

WWW.CAMARAPARAGOMINAS.PA.GOV.BR

- CNPJ:34.845.040/0001-56

LEI N.º 183/98

Institui o Código Sanitário e dá outras providências.

LEI N.º 183/98

Institui o Código Sanitário e dá outras providências.

Faço saber que a Câmara Municipal de Paragominas, estatui e o Prefeito Municipal sanciona a seguinte Lei:

CAPITULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º- Este Código estabelece normas de proteção à saúde da população do Município de Paragominas e a todos os assuntos relacionados com a Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 2º- Para efeito deste código e seu regulamento, Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, circulação de bens e da produção de serviços de interesse de saúde.

Art. 3º- É da competência da Secretaria Municipal de Saúde, Saneamento e Meio Ambiente a execução das medidas de Vigilância Sanitárias previstas neste Código e seus regulamentos.

Parágrafo Único- Entende-se por Vigilância Sanitária o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitárias decorrentes da produção, do consumo, da circulação de bens e da prestação de serviços, abrangendo:

- a) O controle de bens de consumo, que direta e indiretamente, se relacionem à saúde, compreendidas todas as etapas e processos de produção e consumo;
- b) O controle de bens de consumo que, direta e indiretamente, se relacionem à saúde; e
- c) O controle de todas as atividades sociais, individuais ou coletivas, com reflexos na órbita sanitária ou no meio ambiente.

Art. 4º- A Secretaria de Saúde ficará responsável pela elaboração de estudos e programas e pela coordenação e execução de medidas que resultam na promoção e manutenção da saúde individual e coletiva da população.

Art. 5º- O Poder Executivo fica autorizado a celebrar convênios com órgãos Federais, Estaduais e Municipais, visando o melhor cumprimento deste código e seu regulamento.

Art. 6º- Ficam adotados neste código, seus regulamentos e normas técnicas, todas as definições,

critérios, categorias e parâmetros existentes na ordem jurídica municipal, estadual e federal, assim como na Lei Orgânica do Município, que envolvam proteção e defesa da saúde e do meio ambiente.

Art. 7º- As ações de Vigilância Sanitária previstas neste código serão executadas por técnicos de nível superior da área de saúde e pessoal de nível médio devidamente habilitado, credenciado e autorizado pelo Secretário Municipal de Saúde e com atribuições definidas neste código, seus regulamentos e normas técnicas especificadas.

Parágrafo único- As autoridades fiscalizadoras da saúde e seus agentes terão livre acesso a todos os lugares a qualquer dia e hora, onde houver necessidade de exercer o poder de polícia que lhe é atribuído, por esta Lei, no Município, podendo solicitar, sempre que se fizer necessário, força policial.

Art. 8º - Para efeito deste código e seu regulamento, é de interesse à saúde, todo aquele produto, matéria-prima, equipamento ou serviço, que, por seu uso, consumo ou aplicação possam causar-lhe danos, individual ou coletivamente.

Art. 9º- A autoridade sanitária diante de enfermidade decorrentes do consumo de produtos de interesse da saúde deverá exigir e executar, sempre que oportuno e necessário, investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos em grupos populacionais determinados, em empresas e em fornecedores de produtos e/ou serviços visando a proteção da saúde pública.

Parágrafo único- Toda enfermidade oriunda do consumo de produtos que oferecem risco à saúde deverá ser causa de notificações obrigatórias, pelos serviços de saúde, à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 10- Para a regulamentação de todo estabelecimento ou local cuja atividade é prevista neste código, deve-se exigir:

I - habite-se;

II - licença de funcionamento

III - alvará de localização

IV- documento de controle sanitário.

V- instalações padronizadas adequadas e higiênicas de acordo com a natureza do produto e serviços e os regulamentos e normas técnicas específicas.

Parágrafo único- Para efeito deste código entende-se por:

a) Habite-se: documento que o proprietário da obra ou representante legal recebe das autoridades administrativas, de todas as esferas, desde que satisfeitos os aspectos quanto às instalações elétrica, hidráulicas e telefônicas; prédio em condições ideais de higiene e habitação; e limpeza geral do canteiro de obra;

b) Licença de funcionamento: documento expedido após a inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste regulamento, de caráter obrigatório e sujeito à renovação anual por prazos iguais e sucessivos;

c) Alvará de localização: documento expedido pela Receita Municipal depois de satisfeitas as exigências legais;

d) Documento de controle sanitário: documento que contém as anotações das ocorrências verificadas pelas autoridades fiscalizadoras nas visitas de inspeção, rotineira ou não, bem como as anotações de penalidade que porventura tenham sido aplicada.

Art. 11- O documento de controle sanitário é expedido anualmente mediante ao pagamento de uma taxa que varia de acordo com o tamanho e a atividade desenvolvida.

Parágrafo Único- Os estabelecimentos estão caracterizados em:

a) Pequeno porte - 01 a 02 UFM'S;

b) Médio porte - 03 UFM'S;

c) Grande porte - 04 UFM'S.

Art. 12- As infrações a este Código e a seu regulamento, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternada ou cumulativamente, com:

- I- Notificação;
- II- Multa de 5 a 100 UFM'S, dependendo do grau de intensidade determinada pelo regulamento;
- III- Apreensão e/ou interdição de produtos;
- IV- Interdição parcial ou total de estabelecimento;
- V- Interdição cautelar de estabelecimentos e produtos;
- VI- Cassação de alvará e da licença de funcionamento;
- VII- Cassação da autorização, da licença, da permissão ou da concessão de ocupação, uso e gozo de solo ou prédio público,

Parágrafo único- Quando o contrato com o particular não for administrativo, obrigatoriamente constará como causa da rescisão a inobservância das normas constantes desta Lei.

Art. 13- Considera-se infração a desobediência ou a inobservância dos dispositivos legais, regulamentares e outros que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde pública.

Art. 14- Toda pessoa executante de atividade de natureza alimentícia deverá usar vestuário adequado à natureza do serviço.

Art. 15- Os estabelecimentos e locais cujas atividades serão previstas neste código e seu regulamento, devem estar instalados e equipados, quer em unidades, quer em maquinários diversos, em razão da capacidade de produção a que se propõem.

Art. 16- A ação fiscalizadora do Município exerce-se-á sobre a propaganda comercial de produtos de interesse à saúde.

Art. 17- Todo produto de interesse à saúde, suspeito de estar impróprio para consumo ou uso, será apreendido e poderá ser inutilizado ou desativado mediante laudo técnico e inspeção ou laudo laboratorial

§ 1º- Laudo técnico de inspeção é o laudo emitido pelo técnico devidamente capacitado e credenciado que presta serviço ao município.

§ 2º- Laudo laboratorial é o elaborado por laboratório oficial ou credenciado.

Art. 18- O destino final de qualquer produto condenado pela autoridade fiscalizadora será obrigatoriamente acompanhada por essa autoridade e por mais duas (02) testemunhas.

Art. 19- Os produtos de interesse da saúde que sofram processo de beneficiamento, simples acondicionamento ou industrialização antes de serem destinados ao consumo, ficam sujeitos ao registro em órgão oficial, exame prévio e análise de controle.

Art. 20- Compete à autoridade fiscalizadora, periodicamente, ou quanto necessário, recolher amostras para análise de produtos de interesse da saúde.

Art. 21- O ocupante de área pública, a qualquer título, é responsável pela limpeza e conservação do imóvel e, especialmente, dos aparelhos sanitários, esgotos, canalização e depósitos de água, dentro dos limites do imóvel, sob pena.

Parágrafo único- Quando, em um prédio ou em parte do terreno ou logradouro, for constatada alguma

irregularidade, o proprietário e/ou ocupante eventual serão notificados para sanar o problema na forma que dispor a Lei ou o regulamento.

Art. 22- As habilitações, construções e terreno em geral obedecerão os requisitos mínimos de higiene indispensável à proteção da Saúde.

Art. 23- As habilitações rurais obedecerão as exigências mínimas estabelecidas por este código, e regulamento, quando a condição sanitária, ajustada às características e peculiaridade desse tipo de habitação.

Art. 24- Quanto às exigências e condições estabelecidas neste código e em seus regulamentos, ter-se-á em vista, principalmente, desestimular ou impedir a construção de habitação que não satisfaça os requisitos sanitários mínimos, principalmente com relação a paredes, fossas e coberturas, captação, adução e conservação adequada da água potável e o destino dos dejetos, impedindo a contaminação do solo e das águas superficiais ou subterrâneas que possam ser utilizadas para consumo.

Art. 25- A autoridade sanitária poderá determinar todas as medidas, no âmbito da saúde pública, que forem do interesse para as populações urbanas e rurais.

Art. 26- Sempre que o órgão de saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falhas no sistema de abastecimento de água oferecendo risco à saúde, comunicará o fato aos responsáveis para imediatas medidas corretivas.

Art. 27- Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas e permanecerem devidamente fechados.

CAPÍTULO II CONTROLE DOS ALIMENTOS

Art. 28- Para os efeitos deste código, consideram-se gêneros alimentícios todas as substâncias sólidas ou líquidas, destinadas a serem ingeridas pelo homem, a título de alimentação.

Art. 29- Os produtos, subprodutos e derivados de matéria-prima de origem animal e demais gêneros alimentícios, oriundos de estabelecimentos não licenciados, não registrados ou não autorizados a funcionar ou cuja procedência não possa ser comprovada, desde que submetidos aos exames técnicos e laboratoriais e, considerados próprios para o consumo, serão apreendidos e distribuídos para entidades, filantrópicas e assistenciais ou governamentais.

Art. 30- Não será permitida a exposição, a venda e a comercialização de alimentos impróprios ao consumo, considerados como tais:

I- Produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;

II- Produtos deteriorados, alterados, adulterados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos e, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;

III- Produtos fabricados e oriundos de estabelecimentos não submetidos à fiscalização e controle higiênico e sanitário;

IV- Produtos e matérias-primas obtidos e/ou fabricados em estabelecimentos não registrados, licenciados ou autorizados a funcionar para a finalidade específica sujeita às normas e à legislação e que, por sua natureza, não disponham de fiscalização e controle higiênico e sanitário.

§ 1º- A inobservância a este artigo implica em penas isolada ou cumulativamente previstas no artigo 14, conforme a natureza da infração, sendo considerado de caráter grave a reincidência.

§ 2º- Os alimentos ou produtos considerados impróprios ao consumo, nas condições deste artigo, consideradas as características de cada um deles, serão inutilizados por meios adequados que impeçam o consumo, podendo ser destinados a outras finalidades que não a satisfação humana, mediante laudo técnico final dos mesmos, desde que sejam submetidos a processo adequados à finalidade específica.

Art. 31- Nos locais e estabelecimentos onde se manipule, beneficie, prepare ou fabrique produtos alimentícios e bebidas é proibido:

- I- Fumar;
- II- Varrer a seco;
- III- Permitir a entrada e/ou a permanência de pessoas com lesões infecto-contagiosas; e
- IV- Permitir a entrada e/ou permanência de animais.

Art. 32- Os alimentos devem ser conservados limpos e livres de contaminação, evitando-se ao máximo o contato manual.

Art. 33- Em todas as fases de seu processamentos, das fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

Art. 34- Os alimentos serão obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes e produtos de perfumaria similares.

Art. 35- Na industrialização e comercialização de alimentos e na sua preparação serão utilizados processos mecânicos e utensílios previamente lavados e desinfetados.

Art. 36- No acondicionamento e embalagem de alimentos não será permitido o uso e emprego de jornais, papéis coloridos, ou qualquer outro invólucro que possa transferir aos alimentos substâncias contaminantes de qualquer natureza.

Art. 37- Os alimentos embalados devem ser armazenados, depositados ou expostos à venda sobre estrados ou ainda dependurados em suportes.

§ 1º- A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos deve ser preferencialmente de primeiro uso, não sendo permitido o uso de sacaria que antes foram usados para transportes de aditivos ou produtos tóxicos.

§ 2º- Os alimentos a granel podem ser armazenados, depositados em silos, tanques ou outros recipientes como barris e caixas de madeiras especiais.

Art. 38- Os alimentos em pó e granulados, embalados ou não, e os produtos enlatados devem ser expostos ou depositados em locais secos, iluminados, evitando-se a condensação de umidade no local.

Art. 39- No armazenamento, depósito e exposição:

- a) Os alimentos crus não devem entrar em contato direto com legumes ou frutas que possam ser consumidos sem lavagem ou cozimento prévio;
- b) Os alimentos que desprendem odores, acentuados devem ser separados dos demais.

Art. 40- Os alimentos suscetíveis de permitir o rápido e progressivo crescimento de microorganismos infecciosos ou toxigênicos devem ser mantidos continuamente à temperatura inferior a 7º C.

§ 1º- Os alimentos enquadráveis na forma do caput, devem trazer impressa no invólucro a declaração "conservar sob refrigeração" e "conservar congelado" ou expressão equivalente e o grau mínimo de temperatura e data de fabricação.

§ 2º- Os alimentos crus ou cozidos que contenham em sua formação, carne, leite, ovos ou outras substâncias de origem animal ou seus derivados devem ser mantido em temperatura abaixo de 7º C ou acima de 60º C.

§ 3º- As salsichas, salames, sanduíches, as saladas e alimentos crus ou cozidos devem ser preparados sob estritas condições de higiene, bem como os utensílios usados.

Art. 41- Os alimentos congelados devem ser mantidos a menos de 18º C (menos de dezoito graus centígrado).

Parágrafo único- Os alimentos congelados serão congelados quando necessários seguindo a ordem:

- a) Temperatura de 7º C ou menos (refrigerado);
- b) Temperatura de 21º C ou temperatura ambiente;
- c) O alimento congelado uma vez descongelado não poderá ser novamente refrigerado ou congelado.

Art. 42- Na elaboração de massas, recheios e pastéis, empadas e produtos afins é proibido a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras, devendo, ainda, tais produtos serem utilizados no mesmo dia de sua preparação.

Art. 43- É proibido fornecer ao consumo sobras de alimento bem como, o seu aproveitamento para preparação de outros produtos alimentícios.

Art. 44- Não será permitido manter no mesmo contingente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art. 45- Nenhum alimento poderá ser exposto a comercialização sem estar convenientemente protegido contra a poeira, insetos, roedores e outros animais, inclusive os domésticos.

Art. 46- É obrigatório a existência e o funcionamento contínuo de aparelhos de refrigeração e resfriamento e de congelação nos estabelecimentos em que se produza, preparem beneficia, manipule, armazene, deposite ou que venda-se alimentos perecíveis ou deterioráveis entre quais os de origem animal e vegetal.

Parágrafo único- A critério da autoridade sanitária competente e de acordo com as características dos alimentos, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transporte.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTO DE ABATE, ARMAZENAMENTO, BENEFICIAMENTO, FRACIONAMENTO E VENDA DE CARNES

Art. 47- Devem ser suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio.

Art. 48- Os açougues são estabelecimentos de armazenamentos, beneficiamento e fracionamento e venda de carne de animais de abate, sendo proibido aos mesmos o abate de qualquer animal.

Art. 49- Nos estabelecimentos de aves será permitido o abate, desde que seja observados os preceitos de higiene, ficando o estabelecimento sujeito a fiscalização constante a cassação da limpeza de funcionamento.

Art. 50- Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura, e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculados pelas aves e sejam prejudiciais a saúde humana, não podem destinar sua produção às indústrias ou comércio, ficando interditados até que provem com documentação fornecida pela autoridade competente que cessou a zoonose e que dele, estão livres.

Art. 51- Para que sejam abatidos os frangos de corte, será obrigatório o descanso por 2 (duas) horas e, nesse período, só será permitido a administração de água à vontade.

Parágrafo único- Será apreendido o frango de corte em que for constatado o fornecimento de ração no período de descanso.

Art. 52- O abate de frango de corte bem como sua venda só será permitido de acordo com a autoridade sanitária que examinará o local, observando as exigências específicas de higiene de maquinário e utensílios.

Art. 53- Não será permitida a venda de aves vivas em locais sujos ou, a critério da autoridade fiscal, imprópria para tal fim.

Art. 54- Todos os animais das espécies bovinas, suínos e caprinos abatidos para consumo humano deverão ser inspecionados por profissional habilitado, quer seja inspeção Federal Estadual ou Municipal.

Parágrafo único- Todas as carnes, derivados e subprodutos comestíveis que não estiverem de acordo serão apreendidas e destruídas, não podendo ser aproveitada.

Art. 55- O equipamento, utensílios, instrumentos e recipientes devem obedecer às exigências sanitárias higiênicas e tecnológicas.

Art. 56- Os açougues devem ser dotados de instalações frigoríficas destinadas à conservação de carne e vísceras.

Parágrafo único- VETADO

Art. 57- O fracionamento de carne ou de vísceras em geral, para a sua comercialização no estado cru, constitui atividade privativa dos açougues, entrepostos, indústrias de carne ou matadouro.

Art. 58- As carnes e vísceras devem ser armazenadas e depositadas ou transportadas suspensas em ganchos de modo a não sofrerem compressão, excetuando-se:

- a) As carnes e vísceras devidamente embaladas, as guias podem ser estivadas;
- b) As carnes de aves e pequenos animais de abate, e ainda, as vísceras desde que refrigerados ou congelados e embalados por peças ou acondicionadas em pequenos recipientes;
- c) As pequenas frações de carne ou vísceras podem ser colocadas em bandejas no interior dos balcões de exposição ou venda.

Art. 59- As carnes e vísceras e derivados expostos a venda em qualquer local com colocação arroxeadada, azulada, esverdeada, com bolores e odores não característicos, serão apreendidas.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAMENTO, BENFICIAMENTO, FRACIONAMENTO E VENDA DE PESCADO.

Art. 60- Somente pode ser exposto a venda e empregado na elaboração dos suprodutos comestíveis, pescado que não tenha sido capturado nem recolhido morto em água contaminadas, que prejudique a saúde do consumidor.

Parágrafo único- Na modalidade de manutenção do pescado vivo para o seu transporte e entrega no consumo será utilizada uma quantidade de água na proporção de 5 x 1 (cinco para um).

Art. 61- As peixarias de beneficiar e pescada devem dispor de dependências e instalações para a descamação, esfole, esvisceragem e filetagem.

Parágrafo único- Os equipamentos, utensílios, recipientes e instrumentos devem obedecer às exigências

sanitárias e higiênicas.

Art. 62- As escamas vísceras e demais resíduos de pescada devem ser guardados em recipientes adequados e retirados diariamente ou mais vezes em caso necessário.

Art. 63- O pescado deve ser mantido sob refrigeração e quando exposto a venda nas mesas em pequena quantidade para consumo imediato.

Art. 64- O pescado "in natura" eviscerado ou não é considerado:

- a) Pescado Fresco - quando dado ao consumidor sem ter sofrido qualquer processo anterior de conservação, exceto a ação contínua de gelo na proporção de 30% de peso da mercadoria;
- b) Pescado Resfriado - quando devidamente acondicionado a gelo e mantido a temperatura entre - 5º C (menos cinco graus centígrado) e 2º C em câmara ou dispositivos frigoríficos;
- c) Pescado Congelado - quando submetido a processo industrial adequado de congelação ou temperatura não superior a - 25º C (menos vinte e cinco graus centígrado) e posteriormente mantido em câmara ou frigorífico até a entrega ao consumidor em temperatura não superior a - 18º C (menos dezoito graus centígrados).

Art. 65- As operações de descamação, evisceração ou filetagem do pescado devem ser realizadas nas dependências de entrepostos e indústria de pescado e barcos pesqueiros, podendo a pedido do consumidor as operações serem realizadas na sua presença.

Art. 66- A industrialização do pescado inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação só serão permitidas em estabelecimento industrial licenciado.

Parágrafo único- É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados, exceto pescado miúdo, a critério do órgão competente.

Art. 67- É permitida a venda de pescado, nos seguintes casos e condições:

- a) Pescado Fresco: Deverá ser conservado em gelo, correspondente, no mínimo, 30% do peso da mercadoria;
- b) Pré-embalados e congelados: desde que mantido em dispositivo congeladores semifixos ou de funcionamento automático, quanto à produção de frio adequado, em estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios.
- c) O pescado exposto à venda não poderá ter substâncias que venham mascarar a sua condição física nem se apresentar amolecido com escamas soltas, olhos, opacos, dificultando a escolha do consumidor.

CAPÍTULO V DOS OVOS

Art. 68- Podem ser comercializados ovos frescos ou conservado obedecendo o prazo de validade.

Parágrafo único- Ovos provenientes de outras aves, que não galinhas, devem ser vendidos com a declaração expressa da espécie animal.

Art. 69- Os depósitos ou transportes de ovos deve ser limpos, livres de carnes hortaliças ou produtos que por sua natureza lhes possam transmitir odores ou sabores estranhos.

CAPÍTULO V DOS LEITES E LATICÍNIOS

Art. 70- A conservação do leite "in natura" será feita por meio do emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

Art. 71- Os alimentos susceptíveis à contaminação e a deterioração, entre os quais o leite e os produtos lácteos e maioneses deverão ser conservados em refrigeração adequada ou congelação quando necessário.

Art. 72- O leite para consumo direto da população será obrigatoriamente pasteurizado, em usinas de beneficiamento licenciadas pelo órgão competente.

Parágrafo único- É permitida, em carácter precário a venda de leite cru, em localidades que o abastecimento for deficiente, mas observando as normas de produção transportes, higiene e condições de conservação no estabelecimento.

Art. 73- O leite pasteurizado será dado à venda para o público envasado à máquina ou embalagens não reutilizáveis, fechado mecanicamente e de forma inviolável, trazendo consigo o tipo do leite, nome e domicílio do estabelecimento beneficiador e o dia do mês do envasilhamento.

Art. 74- É proibida a venda, para consumo direto da população de creme de leite, laticínios, produtos elaborados à base de leite ou laticínios, que tenham sido submetidos ou a sua matéria prima, a tratamento térmico inadequado, e em estabelecimento sem licença em órgão competente e também quando o produto não tenha registro em órgão competente.

Art. 75- O comércio de laticínios deve obedecer aos preceitos destas normas no que couber, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas à peculiaridade de cada produto.

CAPÍTULO VII DOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS

Art. 76- Nas atividades de produção de pães e produtores de confeitaria devem ser observados as seguintes exigências:

- a) Uso de fermento seleccionado para esse produtos;
- b) Acondicionamentos dos produtos de fabricação e sua protecção contra contaminação.

Art. 77- Na comercialização de pães, produtos de panificação e confeitaria, destinados ao consumo em qualquer estabelecimento, conservar-se-ão os produtos envolvidos em papel ou plásticos.

Art. 78- A secagem das massas alimentícias e produtos congêneres devem ficar obrigatoriamente em armações com prateleiras.

Art. 79- Não será permitido a adição de produtos ou substâncias que sejam prejudiciais à saúde.

CAPÍTULO VIII DAS MARGARINAS

Art. 80- No armazenamento, a conservação das margarinas será feita por meio do emprego exclusivo do frio, observando-se sempre a data de fabricação e validade, não podendo ser extrapolado a data de validade.

Parágrafo único- Será permitido em carácter precário e em pouca quantidade a venda margarinas em mercearias que não contenham rede de frio, desde que:

- a) Não sejam alterados o valor nutritivo a coloração, as características do produto e sua consistência;

b) Em temperatura ambiente o prazo de validade não prevalecerá por não estarem sendo seguidas as orientações do invólucro.

CAPITULO IX DOS ENLATADOS EM GERAL

Art. 81- Somente podem ser exposto à venda e entregues ao consumo ou empregadas na elaboração de subprodutos os enlatados que estejam em perfeito estado de conservação, sem embalagens enferrujadas, amassadas, com vazamentos, estufadas ou sem rotulagem, deixando o consumidor em dúvida.

CAPÍTULO X DOS REFRESCOS OU REFRIGERANTES

Art. 82- Os sucos extratos, essências, xaropes e aditivos utilizados na preparação de refrescos ou refrigerantes ou vendidos em espécie, devem obedecer às exigências previstas na legislação em vigor e às deste Código, naquilo em que lhes forem aplicáveis.

Parágrafo único - A água utilizada no preparo de refresco ou sucos deve ser filtrada e fervida.

Art. 83- Os refrescos ou preparados para consumo imediato, a vista do consumidor, quando tiverem corantes artificiais, essências naturais ou artificiais, tais condições deve constar em cartazes junto ao produto e em local visível.

Art. 84- Na preparação de caldo de cana para o consumo imediato ou não, devem ser observados as seguintes exigências:

- a) O caldo obtido será em instalações apropriadas e deverá passar por coadores, e servido em copos descartáveis ou esterilizados;
- b) Os resíduos da cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção após o encerramento das atividades comerciais diárias ou sempre que se fizerem necessários.

CAPÍTULO XI DOS PRODUTOS LIQUIDIFICADOS

Art. 85- Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura" com ou sem adição de matéria prima alimentar, devem ser obrigatoriamente preparados à vista do consumidor.

Parágrafo único- As frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados devem estar, obrigatoriamente, em condições perfeitas de consumo.

CAPÍTULO XII DAS FRUTAS, HORTALIÇAS E COGUMELOS

Art. 86- As frutas e hortaliças devem estar ao abrigo de poeiras e sujidades e devem ser armazenadas, depositadas ou expostas a venda em locais frescos e ventilados, dispostas sobre estrados ou bancas que permitam a circulação de ar e protegidos de insetos e roedores.

Parágrafo único- Não será permitida a venda de frutas, hortaliças em locais sem estarem licenciados ou seja em caminhões ou em locais sem mínima condições de higiene.

Art. 87- As frutas e hortaliças utilizadas nos estabelecimentos industriais e comerciais para elaboração de produtos alimentícios e confecção de refeições devem sofrer prévia limpeza.

Art. 88- É proibido expor a venda, bem como seu aproveitamento na preparação de produtos culinários ou industriais:

- a) Frutas hortaliças que não tenham atingido sua maturação total, aroma cor e sabor próprio da espécie;
- b) Frutas e hortaliças passadas, fermentadas, putrefatos ou em determinadas ocasiões a juízo da Autorizada Sanitária;
- c) Frutas e hortaliças danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica, que lhe afete aparência ou infectadas por parasitos, fungos e microorganismos causadores de danos ou deteriorização.

CAPÍTULO XIII DOS DEMAIS ALIMENTOS INSUMOS OU SUBSTÂNCIAS OUTRAS

Art. 89- A torrefação de café só poderá ser realizada em instalações industriais destinadas exclusivamente a essa atividade, sendo que, o café industrializado para consumo, deverá ser armazenado nos estabelecimentos de venda ao público em locais apropriados de modo que evite a mudança do gosto e aroma pelo contato com outros produtos.

Art. 90- A água utilizada nos alimentos, na bebida e limpeza dos estabelecimentos, equipamentos, utensílios e recipientes devem satisfazer aos requisitos de potabilidade.

Art. 91- O gelo destinado ao consumo nas bebidas ou em contato com alimento deve ser fabricado em formas de material inóculo, devendo ser desenformado, armazenados, transportados, e mantido em condições de higiene.

CAPÍTULO XIV DO PESSOAL E EQUIPAMENTOS.

Art. 92- Os manipuladores de alimentos, deverão ser previamente capacitados através de cursos e treinamentos ministrados pela Secretaria Municipal de Saúde e/ou órgãos e firmas credenciadas pela mesma.

Art. 93- Pessoas que constituem fontes de infecções de doenças transmissíveis por alimentos, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfolativas não podem lidar com alimentos.

Art. 94- O pessoal que exerce atividades em estabelecimentos industriais ou comerciais de alimentos, independente de sua categoria profissional, para efeito de admissão e permanência no trabalho é obrigado a possuir carteira sanitária, expedida pela Autoridade Sanitária, na qual serão consignadas as datas dos exames que se repetirão, no mínimo uma vez por ano ou em menor prazo desde que necessário.

Parágrafo único- Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente sem seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolva nos mesmos. Mesmo, quando portadores de carteira Sanitária em prazo válido devem ser afastados temporariamente das atividades industriais e comerciais de alimentos por iniciativa PRÓPRIA ou do responsável pelo estabelecimento ou por exigência da autoridade sanitária as pessoas que se apresentarem com manifestações febris ou cutâneas, principalmente com supurações na pele ou ainda corrimento nasal e infecções respiratórias.

Art. 95- As pessoas que manipulam alimentos devem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de:

- a) Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário que será uniformizado de acordo com a natureza do serviço;
- b) Quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer o uso de gorros ou outros dispositivos, que cubra os cabelos;
- c) Devem ter as unhas e mãos limpas, obrigatoriamente lavadas e utilizar luvas de acordo com a

atividade de trabalho.

d) Não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos;

e) Ao empregado caixa não é permitido tocar em alimentos.

Art. 96- As peças, maquinaria, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos, inclusive a água, nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósitos, distribuição, venda e outras quaisquer situações não devem interferir nocivamente nos mesmos, alterar o seu valor nutritivo ou as suas características sensoriais, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidade, poeira, insetos ou outras contaminação.

§ 1º- O material empregado deve ser inodoro e não conter em sua composição ou revestimento substâncias consideradas nocivas.

§ 2º- O formato deve ter que permitir a fácil higienização e escoamento de material, as bordas e centro arredondados sem ângulos agudos com superfícies lisas e quando for o caso com facilidade próprio para montagem, desmontagem e higienização interna.

§ 3º- Quando destinado a guarda ou depósitos de alimento, outros utensílios recipientes e acessórios ou resíduos, dispositivos que os mantenham fechados.

§ 4º- Todos os utensílios e equipamentos devem estar em bom estado de conservação e higiene;

§ 5º- Os balcões devem ser revestidos com material liso, impermeável e não absorvente e resistente, a uma altura mínima.

Art. 97- Todos os equipamentos e recipientes e utensílios deve ser cuidadosamente lavados após a sua utilização.

§ 1º- As toalhas utilizadas para secar as superfícies devem ser lavadas;

§ 2º- A água utilizada na lavagem deve ser corrente e potável;

§ 3º- Na limpeza de equipamentos ou maquinários, poderá ser usado outros métodos, desde que especificados pela empresa e não afetem a saúde de consumidor.

Art. 98- O uso de recipiente e utensílios descartáveis será permitido desde que seja utilizado uma única vez, qualquer que seja o material empregado em sua fabricação.

Art. 99- Proíbe-se a utilização ou aproveitamento para a embalagem de alimentos de recipientes ou vasilhame que tenham contido anteriormente, substâncias tóxicas ou susceptíveis de contaminar e alimento ou alterar as suas características sensoriais.

Art. 100- Os estrados e prateleiras para o armazenamento, depósito ou exposição a venda de alimentos devem ser construídos de matéria que possa ser lavado, tolerando-se a madeira aplainada desde que em bom estado de conservação e limpeza.

Art. 101- Sem prejuízo de outras sanções cabíveis, estão sujeito a apreensão ou interdição as maquinarias, aparelhos, utensílios, recipientes, embalagens, e outros materiais e objetos, quando não satisfaçam as exigências.

CAPÍTULO XV

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 102- Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar

instalados e equipados para o fins que os destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinários e utensílios diversos e em razão de especificidade de produção com que se dispõem operar e absorvendo à segurança de trabalho.

Art. 103- Nos restaurantes, churrascarias, pizzarias, pastelarias, sorveterias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres além das demais disposições destas normas que lhes forem aplicada serão observadas as seguintes exigências:

I- Dispor de instalações, aparelhos e locais, conforme a casa, para limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e alimentos providos de água;

II- Dispor de instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal e para utilização para o público, e se for o caso abrangendo instalações sanitárias e vestiários com armários individuais;

III- Dispor de lavatórios, de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, tendo sabão e toalhas uso diário;

IV- Dispor de abastecimento de água limpa, potável para atender suficientemente, às necessidades de trabalho industrial ou comercial devendo fluir canalizado e todas as áreas de elaboração de aparelhos sanitários;

V- Dispor de adequado sistema de esgoto, sinfonado ligado ao tubo geral de escoamento público ou a fosso séptica;

VI- Dispor de ventilação e iluminação suficiente em todas as dependências de modo a manter o ambiente livre de odores desagradáveis e garantir a apreciação do estado dos alimentos;

VII- Dispor de instalações de frio, quando os fizerem necessários;

VIII- Dispor de dispositivos que impeçam a entrada de insetos e roedores;

IX- Instalar os fornos e caldeiras em locais apropriados;

X- As câmaras frias devem estar providas de antecâmaras e instaladas de modo a assegurar a conservação e proteção adequadas dos alimentos.

XI- Deve haver local adequado para guardar os utensílios e apetrechos de trabalho, de forma a ficarem protegidos contra insetos e roedores;

XII- Não é permitido a lavagem de utensílios, recipientes e instrumentos em água parada nas pias ou outros recipientes.

XIII- Todos os utensílios deverão serem lavados com água quente.

Art. 104- Nos estabelecimentos de produção, industrialização e comércio de alimentos não é permitido:

a) Vender a granel saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos e demais produtos alimentares;

b) A entrada ou permanência de animais em qualquer de suas dependências, exceto os cães guias de pessoas deficientes nos locais onde são servidos alimentos.

Art. 105- Os pisos dos mercados e supermercados devem ser limpos por métodos que não levante poeira quantas vezes se fizerem necessários, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 106- Devem ter locais de dependências reservados:

- a) Ao recebimento, seleção, lavagem de matéria-prima e outras operações preliminares, quando for o caso;
- b) Ao depósito ou armazenamento de matéria-prima e aditivos;
- c) Ao depósito de materiais de acondicionamento;
- d) Ao beneficiamento, preparação ou elaboração dos produtos;
- e) A lavagem e desinfecção de vasilhame ou outros materiais de acondicionamento, quando for o caso;
- f) Ao depósito de combustível, quando for o caso;
- g) Aos vestiários;
- h) Ao refeitório, quando exigido;
- i) As instalações sanitários;

Art. 107- Nas indústrias onde se manipulem produtos comestíveis e não comestíveis deve haver separação integral e inconfundível, não podendo haver nenhuma conexão entre eles.

Parágrafo único- Para utilização em comum das instalações de industrialização do gênero alimentícios levar-se-á em conta a compatibilidade dos alimentos, substâncias ou outros, não podendo ser utilizados as mesmas.

Art. 108- Todos os alimentos usados devem ter rótulos, nota de compra que torne possível identificar a procedência, não podendo ser usado nenhum alimento em desacordo com estas normas.

CAPÍTULO XVI DO COMÉRCIO AMBULANTE, EM FEIRAS MOPDALIDADES

Art. 109- Tolera-se a comercialização de alimentos realizados nos logradouros públicos, feiras livres, festividades e outros locais, desde que cumpram as exigências necessárias.

Parágrafo único- Todos os implementos devem ser previamente vistoriados inclusive o local de guarda das mercadorias, e de veículos que poderão ser:

- a) Veículos motorizados ou não;
- b) Tabuleiros, mesas e estrado;
- c) Costas e caixas;
- d) Pequenos recipientes isotérmicos;
- e) Outros apetrechos que venham a ser aprovados;
- f) Devem estar em bom estado de conservação e higienização.
- g) Atendendo o artigo 14.

Art. 110- O local onde estacione o ambulante ou feirante deve ser mantido em perfeita condição de limpeza e conforto, conforme o caso por ter recipientes de coleta de lixo;

Art. 111- A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para venda imediata, e serviços de lanches em carros, em geral, são tolerados quando:

- a) Servido de reservatórios de água corrente adequado para limpeza de utensílios;
- b) Tiver os utensílios descartáveis;
- c) Possuir dispositivos de frio para estabelecimento de alimentos perecíveis;
- d) Manter limpeza e higiene de local.

Art. 112- Os alimentos devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos do sol e não serem colocados diretamente no solo.

Art. 113- A entrega de refeições a domicílio só será exercida sob a responsabilidade de estabelecimentos licenciados.

CAPÍTULO XVII DOS VEÍCULOS E TRANSPORTES

Art. 114- O veículo que servirá de transporte de produtos de interesse à saúde deverá ser inspecionado e vistoriado e receberá a licença de transporte.

Art. 115- Durante o transporte e nos locais de venda até a sua entrega ao consumidor o leite deve ser mantido a temperatura não superior a 7º C.

Parágrafo único- Os estabelecimentos que comercializam o leite deve dispor, de refrigeradores ou seções de refrigeração exclusivas, na impossibilidade de utilizar caixa de isopor com gelo na proporção de 30%.

Art. 116- Os produtos de interesse da saúde, em trânsito ou em depósitos de empresas transportadoras; ficarão sujeitas ao controle da autoridade fiscalizadores, que no desempenho de suas ações, poderá exigir quaisquer documentos relativos a mercadoria bem como proceder a inspeção e o recolhimento da amostra para análise laboratorial.

Art. 117- Os alimentos devem ser transportados, armazenados, depositados, acondicionados, manipulados e expostos a venda sob condições de temperaturas, umidade, ventilação, luminosidade, higiene que os protejam de deterioração e contaminação.

Art. 118- Estão sujeitos à fiscalização todos os veículos de transportes de gênero alimentícios e ainda os utilizados no comércio ambulante e em feiras.

Art. 119- É proibido transportar junto a alimentos, substâncias estranhas ou contaminadas de forma a alterar as suas características.

Art. 120- Os veículos de transportes de carnes e pescados serão exclusivamente utilizados para essa finalidade.

Art. 121- Quando necessário os veículos de transportes devem ser providos de lona ou plástico para proteger os alimentos contra o sol ou chuva.

CAPÍTULO XVIII RESÍDUOS E ODORES

Art. 122- Todo estabelecimento é responsável pela produção, acondicionamento e o destino final de

resíduo líquido, gasoso ou sólido.

Parágrafo único- Caso traga algum prejuízo a comunidade vizinha e ao meio ambiente, estará sujeito as penalidades deste código.

Art. 123- Os recipientes para coleta de lixo e detritos devem ser colocados em locais adequados, facilitando a limpeza diária, os que contiverem lixo orgânico devem ter obrigatoriamente tampados.

CAPÍTULO XIX DA FISCALIZAÇÃO

Art. 124- A autoridade fiscalizadora terá livre acesso a todos os setores dos estabelecimentos e locais cuja atividade é prevista neste código e regulamento.

Parágrafo único- A autoridade fiscalizadora, quando impedida de cumprir suas atribuições, deverá solicitar e receber auxílio da autoridade policial para cumprimento de suas ações.

Art. 125- Os alimentos estão sujeitos à fiscalização da autoridade competente mesmo nos armazéns ou em trânsito.

Art. 126- Qualquer tentativa de adulteração ou falsificação de gêneros alimentícios será aplicada penalidade de acordo com estas normas.

Art. 127- A autoridade competente deverá interditar, alimentos ou substâncias, quando houver suspeitas de estarem adulteradas, falsificadas, vencidas ou impróprio para o consumo humano.

I- Ao interditar a mercadoria será coletada amostra para análise final ou técnica, quando necessário.

II- A interdição será efetivada mediante lavratura de auto de apreensão;

III- A interdição tornar-se-á definitiva se a análise fiscal realizada se o laudo técnico concluírem pela condenação de mercadoria;

IV- Se a análise comprovar a deteriorização, a mercadoria não será liberada;

Art. 128- O alimento apreendido poderá não ser inutilizado quando suscetível de emprego na alimentação animal a critério da autoridade sanitária competente e observadas as devidas precauções.

CAPÍTULO XX DO CONTROLE SANITÁRIO DOS ANIMAIS E DAS ZONOSSES

Art. 129- É proibido criar, vender ou manter animais, que por sua espécie, quantidade ou instação, possam ser causa de insalubridade à saúde individual ou coletiva.

Parágrafo único - Não se enquadra neste artigo as entidades técnico-científicas, as de caráter benficientes e esportivas, desde que obedeçam aos preceitos mínimos de higiene, e segurança.

Art. 130- É proibida a criação e/ou engorda de suínos, bovinos ou qualquer outra espécie no perímetro urbano da sede municipal, exceto nas propriedades enquadradas tipicamente como rurais, e que mantenham os animais dentro das referidas áreas.

Art. 131- É permitida a criação de cães, gatos, aves ou quaisquer outros animais de uso exclusivo domésticos, de pequeno porte, desde que obedecidos os critérios estabelecidos neste código.

Art. 132- Compete ao Órgão Municipal de Saúde a coordenação das medidas de controle das zoonoses em todo o território municipal.

Parágrafo único - Para os efeitos deste código e seus regulamentos, zoonoses são as infecções ou as doenças infecciosas transmissíveis em condições naturais entre os animais vertebrados e o homem.

Art. 133- Constitui o objeto básico das ações de controle das zoonoses, a prevenção, a redução e a eliminação de morbimortalidade, causadas pelas zoonoses urbanas prevalentes.

Art. 134- O animal que oferecer risco à saúde e à segurança das pessoas encontrado solto nas vias e logradouros públicos, será apreendido e recolhido pelos órgãos municipais responsáveis.

§ 1º- Se o prazo de 48 horas o proprietário ou o possuidor não reclamar, e, comparecendo, não recolher a multa específica, o animal será abatido e lavado a crematório público.

§ 2º- O Poder Público instalará crematório para o fim estabelecido no parágrafo anterior.

Art. 135- A guarda e donativo dos animais apreendidos serão regidos por normas específicas.

Art. 136- O proprietário do animal suspeito de zoonoses urbana, deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados em local apropriado, aprovado pela autoridade fiscalizadora, de acordo com o laudo expedido por médico veterinário.

CAPÍTULO XXI

CONTROLE SANITÁRIO DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Art. 137- A Secretaria Municipal de Saúde, Saneamento e Meio Ambiente, fiscalizará o exercício de todas as profissões que desenvolvem ações que possam interferir direta ou indiretamente na saúde individual e coletiva.

Art. 138- Todas as instituições e estabelecimentos que prestam serviços de saúde e que desenvolvem ações que possam direta e indiretamente interferir na saúde individual ou coletiva, somente poderão funcionar se atenderem ao disposto neste código e seu regulamento.

Art. 139- Para cumprimento do disposto no artigo anterior as autoridades sanitárias verificarão, nas suas visitas de inspeção os seguintes aspectos:

a) Capacidade legal do agente, através do exame dos documentos de habilitação, inerentes ao âmbito profissional ou ocupacional, compreendendo as formalidades intrínsecas e extrínsecas do diploma ou certificado respectivos tais como: Registro, Expe