

LEI n.º 1.783

ROSEMBURGO ROMANO, Prefeito do Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, usando das suas atribuições que lhe são conferidas por Lei, faz saber que a Câmara aprovou e ele sanciona a seguinte LEI:

“Institui o Código de Higiene e Saúde do Município de Itajubá e dá outras providências”.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Este Código estabelece normas de proteção à Saúde da população do Município de Itajubá e visa manter o equilíbrio do meio ambiente de forma a garantir o bem estar da coletividade.

Art. 2º - É competência do Órgão Municipal de Saúde a execução das medidas sanitárias previstas neste Código, responsabilizando-se pelos estudos que visam a atualização permanente das posturas municipais referentes a Saúde bem como viabilizar a integração do Município com os diversos órgãos públicos que atuem em vigilância sanitária.

Art. 3º - Toda e qualquer pessoa responsável ou proprietária de estabelecimento cuja atividade prevista neste código, deverá permitir a entrada e dar inteira liberdade de fiscalização aos funcionários do órgão municipal competente, devidamente identificados, permitindo o livre acesso a todos os setores da empresa.

§ 1º - Constituirá falta grave, impedir ou dificultar a ação fiscalizadora, sujeita a multa de 03 UFI's para o ato devidamente comprovado.

§ 2º - O funcionário deverá apresentar seu credenciamento no ato da ação fiscalizadora ao responsável ou proprietário do estabelecimento.

Art. 4º - Fica instituído o uso obrigatório da Cartela Sanitária, a ser mantida nos estabelecimentos de comércio, indústria e/ou prestadores de serviços com a finalidade de registrar as ocorrências e recomendações das visitas dos fiscais sanitaristas conforme modelo a ser estabelecido em regulamento.

Art. 5º - Fica obrigatório o uso de cartaz sanitário, que deverá ser afixado em lugar visível dentro de cada estabelecimento comercial, industrial e/ou prestador de serviços a ser definido em regulamento.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º - Os estabelecimentos que lidam com alimentos serão classificados de acordo com o seu grau de atendimento em 3 (três) categorias: (A) ótimo (B) razoável (C) deficiente.

§ 1º - estabelecimento serão obrigados a afixar em local visível pelo público, um cartaz padronizado informando o grau de classificação obtido.

§ 2º - A classificação será revista periodicamente pelo órgão competente.

Art. 7º - Os estabelecimentos para serem enquadrados na Categoria “A”, deverão atender totalmente aos seguintes padrões de construções, limpeza e higiene.

§ 1º - A área física deverá se apresentar da seguinte forma:

I – piso em estado de conservação adequado, sem deformidade que possa ocultar sujeiras ou animais nocivos, em material impermeável com inclinação suficiente que impeça que os resíduos de lavação escoem para as vias públicas e ainda a presença obrigatória de ralos tampados.

II – paredes lisas conservadas e limpas com pintura impermeável;

III – Cozinhas e banheiros com paredes lisas barradas de azulejo ou tinta a óleo impermeável, numa altura mínima de 1,80 m;

IV – teto liso conservado e limpo, sem presença de sujeiras, tais como gorduras, teias de aranhas, buracos em forros ou trincas com uso obrigatório de luminárias com globos.

§ 2º - A instalação hidráulico sanitária, bem como todas as peças, deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

§ 3º - As instalações elétricas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento de tal forma que não ofereçam risco de curto circuitos, sendo proibidas as extensões improvisadas.

§ 4º - Todos os equipamentos encontrados no local deverão estar em perfeito estado de conservação e limpeza, sem a presença de resíduos ou qualquer tipo de sujeira que possa comprometer a qualidade dos produtos ali processados.

§ 5º - O pessoal que estiver desempenhando qualquer atividade no estabelecimento comercial ou industrial, deverá se vestir adequadamente com jalecos e portar exames médicos em conformidade com as normas estabelecidas nos artigos 14, 15 e 16 deste código.

§ 6º - O pessoal que se encontrar dentro do estabelecimento manipulando qualquer tipo de alimentos não poderá ao mesmo tempo manipular moeda corrente.

§ 7º - As mercadorias a serem comercializadas dentro do estabelecimento deverão obedecer uma disposição correta e, ainda:

I – os produtos químicos deverão estar separados dos produtos alimentícios;

II – os alimentos vendidos a granel deverão estar devidamente acondicionados em recipientes com tampas;

III - as sacarias deverão estar depositadas sobre estrados de madeira com pelo menos 20 cm de altura e afastados da parede a uma distância não inferior a 30 cm;

IV – os alimentos expostos sem embalagem, tais como pães, biscoitos, salgados, doces, etc., deverão ser dispostos dentro de vitrines adequadas, permanentemente fechadas, utilizando-se, para retirá-los o pegador de aço inoxidável;

V – as mercadorias frigorificadas deverão estar dispostas adequadamente sem acúmulos excessivos, permitindo dessa forma a perfeita circulação do frio;

VI – os produtos cujas datas de vencimento são regulamentadas por legislação federal, deverão estar rigorosamente dentro da validade prevista;

VII – só será permitida a venda de produtos de origem declarada, porém , quando estes forem de fabricação caseira, o estabelecimento deverá manter obrigatoriamente, o nome e o endereço do fabricante para possíveis averiguações;

§ 8º - A limpeza e a higiene do estabelecimento deverão processar da seguinte maneira:

I – a lavação de pratos, colheres e outros utensílios se procederão em água corrente limpa;

II – os recipientes coletores de lixo serão do tipo com tampa;

Art. 8º - Não será permitida a conservação no estabelecimento de restos ou porções de alimentos ou produtos deterioráveis;

Art. 9º - Serão considerados estabelecimentos Categoria “B” aqueles que não se adequarem aos padrões estabelecidos anteriormente para os estabelecimentos da Categoria “A” devendo ser sanadas as irregularidades no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

Art. 10 – A Categoria “C” é considerada provisória dispondo o estabelecimento de prazo máximo de 60 (sessenta) dias para regularizar-se, decorridos os quais terá seu alvará suspenso.

Art. 11 – Os estabelecimentos classificados em Categoria “B” e “C” poderão requerer junto ao órgão competente a sua reclassificação após o cumprimento das exigências previstas em notificação.

Art. 12 – O órgão competente poderá a qualquer tempo, através do fiscal sanitário rever a classificação de qualquer estabelecimento.

Art. 13 – Toda pessoa que lidar direta ou indiretamente com gêneros alimentícios, ou ainda desempenhar atividades em barbearia, salão de beleza, casa de banho, hotéis, pensões, restaurantes ou similares, cantinas e similares e ainda qualquer estabelecimento passível de fiscalização fica obrigada a possuir exame médico expedido anualmente, dentro das normas exigidas pelo órgão competente.

Parágrafo Único – Ficam obrigados também a portar exame médico exigido no “caput” deste artigo, os proprietários dos estabelecimentos passíveis de fiscalização que desempenharem atividades internas locais fiscalizados.

Art. 14 – Os exames médicos mencionados no artigo anterior, deverão ser oriundos de instituições públicas de saúde e deverão conter informações sobre as condições de saúde no tocante as doenças infecto-contagiosas e deverão constar nos exames o nome e o CRM do profissional responsável de forma legível.

Art. 15 – As pessoas suspeitas de portarem doenças transmissíveis serão afastadas do serviço por tempo determinado pelo médico responsável.

Art. 16 - As pessoas que desempenharem atividades em estabelecimento passíveis de fiscalização deverão:

I – apresentarem-se constantemente de jalecos limpos e conservados, acima do joelho, devendo estar sempre abotoados quando em uso;

II – para manipuladores de alimento torna-se obrigatório o uso de gorro ou boné;

III – os cabelos, barbas e unhas deverão apresentar-se devidamente aparados;

CAPÍTULO III

DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Art. 17 – A fiscalização sanitária abrange:

- I – a higiene das vias, locais e equipamentos de uso público;
- II – a higiene das habitações;
- III – a higiene da alimentação e dos estabelecimentos onde fabriquem ou vendam bebidas e produtos alimentícios;
- IV – a higiene dos estabelecimentos que prestem serviços a terceiros;
- V – a higiene dos estábulos, cocheiras, pocilgas e estabelecimentos congêneres;
- VI – a higiene das piscinas públicas;

Art. 18 – A cada inspeção feita o fiscal responsável fará um relatório sugerindo medidas ou solicitando providências a bem da higiene pública.

CAPÍTULO VI

DA HIGIENE PÚBLICA

SEÇÃO I

DA HIGIENE DAS VIAS LOGRADOUROS PÚBLICOS, TERRENOS, PRÉDIOS E QUINTAIS

Art. 19 – Todas as vias e logradouros públicos, bem como prédios, quintais e terrenos não edificados localizados no perímetro urbano e inclusive no Distritos, ficam sujeitos as normas sanitárias previstas neste Código e serão fiscalizadas em conjunto com os demais órgãos do Município.

Art. 20 – O ocupante, a qualquer título, é responsável pela limpeza e conservação do imóvel e, especialmente, dos aparelhos sanitários, esgotos, canalização e depósitos de água, dentro do perímetro do imóvel.

Parágrafo Único – Quando em um prédio ou parte dele, terreno ou logradouro for constatada alguma irregularidade, o proprietário e ocupante serão notificados para saná-la, no prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 21 – Os locais a que se refere o artigo 19, localizados no perímetro urbano e nos Distritos, deverão ser mantidos em perfeitas condições sanitárias, sendo terminantemente proibidos o acúmulo de lixo, vegetação e carcaça de animais, sendo permitida a prática da horticultura, fruticultura e proibida a criação de animais de médio e grande porte.

§ 1º - Os lotes e os terrenos baldios que por qualquer motivo ofereçam risco à saúde da população deverão ser periodicamente limpos pelos proprietários evitando a notificação do órgão competente.

§ 2º - Se após a notificação, o proprietário não promover a limpeza no prazo máximo de 15 (quinze) dias, ficará o mesmo sujeito a multa de 10 (dez) UFI, e mais o pagamento das despesas com a limpeza efetuada pela Prefeitura Municipal.

Art. 22 – Os responsáveis por terrenos onde forem encontrados focos ou viveiros de moscas, animais peçonhentos, formigas e roedores, ficam obrigados a execução das medidas necessárias para sua extinção.

Parágrafo Único – Se, após o prazo de 15 (quinze) dias a contar da notificação, as providências necessárias não tiverem sido tomadas, os responsáveis ficarão sujeitos a multa de 10 (dez) UFI, e mais o pagamento das despesas como saneamento efetuado pela Prefeitura Municipal.

SEÇÃO II

DA HIGIENE DAS PISCINAS

Art. 23 – O termo “piscina”, para efeito deste Código, abrangerá apenas as estruturas destinadas a banhos de lazer e práticas de esporte aquáticos, ensino de natação e práticas fisioterápicas destinadas ao uso público.

Art. 24 – As piscinas de natação de uso coletivo deverão observar as seguintes prescrições:

I – todo freqüentador de piscinas é obrigado a banho prévio de chuveiro;

II – no trajeto entre o chuveiro e a piscina será necessária a passagem do banhista por um lava pés, mantido sempre cheio de água convenientemente clorada e de modo a reduzir ao mínimo, o espaço a ser percorrido pelo banhista para atingir a piscina após o trânsito pelo lava pés;

III – não será permitido aos espectadores o trânsito pelas áreas adjacentes a piscina, que forem reservadas ao banhista.

IV – a limpidez da água deve ser de tal forma que, da borda a uma profundidade de 3,00 m, possa ser visto com nitidez o fundo das piscinas;

V – o equipamento especial deverá assegurar perfeita purificação da água;

VI – exame médico periódico dos freqüentadores.

Art. 25 – Os fiscais sanitaristas, quando no desempenho de suas funções é assegurados o livre acesso as piscinas e suas dependências para coleta de amostras de água e verificação do cumprimento das exigências deste Código.

Art. 26 – Os dispositivos desta regulamentação deverão ser afixados em local visível das piscinas.

Art. 27 – As piscinas deverão manter em caráter permanente um funcionário com a função específica de “salva vidas”, com treinamento comprovado por instituição oficial.

Art. 28 – As piscinas poderão ser interditadas pelo não cumprimento das prescrições deste regulamento, ou quando confirmada qualquer prática que ofereça risco a Saúde Pública.

Art. 29 – Os proprietários de piscinas particulares que por motivo de falta de limpeza regular ou por serem mantidas vazias recolhendo e provocando estagnação das águas de chuvas, se tornem focos de mosquitos, pernilongos e outros insetos, poderão ser notificados e multados tendo em vista a saúde pública e o incômodo causados aos vizinhos.

SEÇÃO III

DO LIXO

Art. 30 – A remoção do lixo é obrigatória nos termos da legislação em vigor.

Art. 31 – São considerados lixos especiais aqueles que por sua constituição apresentam riscos maiores para a população, assim definidos:

- a) lixo hospitalar;
- b) lixos de laboratórios de análise e patologias clínicas;
- c) lixos de farmácias e drogarias;
- d) lixo químico;
- e) lixo radioativo;
- f) lixo de clínica e hospitais veterinários;
- g) lixo de clínicas médicas e odontológicas;
- h) lixo de indústria e comércio de material químico e farmacológico;

§ 1º - O lixo hospitalar, de clínicas médicas, odontológica, veterinárias, de hospital veterinário, laboratórios de análises e patologias clínicas deverá ser incinerado.

§ 2º - Na hipótese, do lixo citado no parágrafo anterior ser transportado para o local de incineração, o mesmo deverá ser acondicionados em recipientes resistentes de forma a impedirem vazamentos.

§ 3º - O lixo químico, radioativo ou produzido pela indústria de material químico ou farmacológico será condicionado de maneira a não contaminar o meio ambiente e as pessoas.

§ 4º - Os recipientes de acondicionamento dos lixos especiais deverão ser sacos plásticos de cor leitosa, volume adequado, resistentes, sendo lacrados com fita crepe ou arame plastificado.

CAPÍTULO V

DE CRIAÇÃO DE ANIMAIS, NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA E EXTINÇÃO DE INSETOS

Art. 32 – É proibido criar ou conservar animais, que por sua espécie, quantidade ou má instalação, possam ser causa de insalubridade, incômodo ou risco ao vizinho e/ou a população.

Art. 33 – A manutenção de criatórios domésticos de animais depende de licença e fiscalização do órgão responsável.

Art. 34 – É permitido a criação de gatos, cães, aves ou quaisquer animais de pequeno porte, desde que atendidas as exigências deste Código.

Art. 35 – Os criatórios (viveiros, canis, galinheiros) deverão ser mantidos dentro dos mais altos padrões de higiene e limpeza, evitando-se desta maneira a proliferação de insetos nocivos, odores desagradáveis e ruídos incômodos.

Art. 36 – O número de animais dentro de cada criatório deve ser proporcional ao tamanho das instalações não sendo permitida a aglomeração de animais que possam causar insalubridade e incômodo para vizinhos, os proprietários, bem como, para os animais.

Art. 37 – A criação de animais considerados silvestres é regulamentada pela Polícia Florestal e IBAMA devendo ser observadas as normas pertinentes destes órgãos.

Art. 38 – A alimentação dos animais de que trata o artigo 35 deverá ser adequada a cada espécie, não se permitindo a armazenagem de restos de alimentos para tal fim.

Art. 39 – Os cães ao serem conduzidos em vias públicas por seus donos, deverão estar devidamente presos em coleiras, evitando ataques aos transeuntes.

Parágrafo Único – Em caso de ocorrer agressão a terceiros pelo animal, por negligência do dono, ficará o mesmo responsável pelos danos causados e demais penas da Lei.

Art. 40 – Qualquer animal encontrado no logradouro público desacompanhado de seu dono será considerado vadio e passível de captura por parte do órgão competente.

§ 1º - Os animais capturados, serão conduzidos para o depósito municipal a critério do órgão competente.

§ 2º - Os animais capturados serão mantidos por um prazo de 48 (quarenta e oito) horas e findo este prazo, não sendo os mesmos reclamados, e terão o destino determinado pelo órgão competente.

Art. 41 – Será cobrada dos proprietários de animais resgatados dentro do prazo, as despesas de manutenção dos mesmos, art. 101, § 2º desta Lei.

Art. 42 – Os animais resgatados só serão liberados após imunizados contra raiva animal.

Art. 43 – Os animais encontrados em vias públicas e considerados perigosos e/ou agressores em potencial, poderão ser sacrificados no local, após preenchimento de auto de constatação lavrado por veterinário na presença de 2 (duas) testemunhas.

Art. 44 – Os animais considerados suspeitos de portarem doenças potencialmente transmissíveis ao homem, em particular a raiva, serão recolhidos para observação em local de isolamento, sendo liberados apenas sob autorização direta do veterinário responsável.

Art. 45 – A juízo do órgão municipal de saúde a prática de observação poderá ocorrer no domicílio do proprietário desde que este ofereça condições adequadas de segurança para tal, ficando ainda o proprietário do animal responsável pelo acompanhamento, obrigado a comunicar imediatamente ao órgão municipal de saúde qualquer alteração ou morte do animal.

Art. 46 – Deverá o órgão municipal de saúde ser comunicado imediatamente, pelos profissionais de hospitais veterinários públicos ou privados, assim como de clínicas veterinárias, caso haja suspeita ou constatação de incidências anormal de qualquer doença de animais considerada potencialmente transmissível ao homem, principalmente a raiva leishmaniose, leptospirose, cisticercoses e toxoplasmose.

Art. 47 – Para os circos e/ou parques de diversões que venham a se instalar no Município, serão exigidos, além das demais legislação:

I – a apresentação de atestado de vacinação anti-rábica dos carnívoros e primatas;

II – obrigatoriedade de se manter instalações sanitárias adequadas para uso de funcionários e do público.

Art. 48 – Todo proprietário, arrendatário ou inquilino de casa, chácaras, sítios e de terrenos, cultivados ou não, dentro dos limites do Município é obrigado a extinguir os focos de insetos nocivos existentes dentro de sua propriedade.

Art. 49 – Verificada, pelos fiscais do órgão municipal de saúde, a existência de focos de insetos nocivos, será feita a notificação ao proprietário do terreno onde os

mesmos estiverem localizados, marcando-se prazo de 15 (quinze) dias para se proceder o extermínio.

Art. 50 – O órgão municipal de saúde, com o fim de promover a erradicação de animais transmissores de doenças, realizará periodicamente medidas de controle nos prédios situado no Município.

§ 1º - Os serviços a que alude o presente artigo poderão abranger áreas ou regiões suspeitas ou notadamente infestadas.

§ 2º - As medidas de controle serão sempre que possível, executadas em convênio com órgãos de saúde do Estado e da União.

CAPÍTULO VI

DO LICENCIAMENTO, DA FISCALIZAÇÃO, DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS EM GERAL HOTÉIS E SIMILARES, HOSPITAIS, BARBEARIAS, SALÕES DE BELEZA, CASAS DE ESPETÁCULOS E SIMILARES.

SEÇÃO I DO LICENCIAMENTO

Art. 51 – Antes de iniciada a construção, reforma ou instalações de qualquer estabelecimento de trabalho que lide com alimentos ou que por sua natureza possa afetar a higiene pública, deverá ser consultado o órgão municipal de saúde quanto ao projeto e localização.

Parágrafo Único – Quanto a aprovação do local, órgão Municipal de Saúde levará em conta a natureza dos trabalhos a serem executados nos estabelecimentos, tendo em vista assegurar a saúde pública.

Art. 52 – O licenciamento para funcionamento das atividades passíveis da fiscalização, depende, além dos demais dispositivos deste Código, do atendimento do Código de Edificações.

Art. 53 – Nos estabelecimentos de trabalho já instalados, que ofereçam perigo a saúde, seja de natureza física, química ou biológica, os proprietários serão obrigados a executar os melhoramentos necessários ou remover o perigo, sob pena de fechamento dos estabelecimentos que não forem saneáveis, a juízo do órgão de saúde.

Parágrafo Único – O prazo para remoção do perigo ou fechamento do estabelecimento será de 30 (trinta) dias improrrogáveis, a contar da data da notificação.

Art. 54 – Aplica-se o disposto nesta Seção ao comércio de alimentos preparados e de refrigerantes localizados em quiosque, vagões, vagonetes e trailers, quando montados em veículos, automóveis ou por outros tradicionais.

Parágrafo Único – O pedido da licença para localização do tipo de comércio de que trata este artigo deverá ser instruído com a prova de propriedade de terreno onde irá se localizar, ou documento hábil que demonstre estar o interessado autorizado pelo proprietário a estacionar em seu terreno, bem como dos seguintes documentos,

I – Exame médico;

II - prova de identificação;

III – certificado de propriedade e comprovante de licenciamento do veículo, quando for o caso;

IV - alvará sanitário expedido pela autoridade competente.

SEÇÃO II

DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.

Art. 55 – Os hotéis, restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão manter suas instalações, equipamentos e pessoal em condições sanitárias adequadas de modo a não por em risco a saúde de seus usuários.

§ 1º - As copas e cozinhas deverão ter pisos impermeabilizados qualquer que seja o pavimento que funcionam.

§ 2º - As paredes deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,80 m.

§ 3º - As xícaras e pratos, os talheres e os demais vasilhames não poderão ficar expostos, devendo ser guardados em armários fechados, prateleiras, arejados, e/ou em porta copos, só devendo ser retirados por ocasião do uso.

§ 4º - As louças, copos e talheres deverão vir para a mesa perfeitamente limpos e secos, sendo proibido o uso de panos para enxugá-los ou limpá-los na ocasião de serem servidas as refeições.

§ 5º - O vasilhame empregado para o preparo, uso e transporte de alimentos será de material inócuo e intocável, sem ranhuras e fragmentação.

§ 6º - Além das demais sanções previstas neste Código será apreendido e inutilizado todo o utensílio considerados em más condições de conservação.

§ 7º - Os guardanapos e outras peças de cama e mesa serão de uso pessoal, sendo vedada a sua utilização sem lavagem e, quando usados serão guardados em recipientes adequados perfeitamente fechados até a sua remoção e lavagem.

§ 8º - As roupas de cama, colchões, travesseiros e toalhas de mesa poderão ser reutilizados, desde que não apresentem manchas e odores característicos de utilização.

§ 9º - As camas, mesas e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação.

Art. 56 – Os estabelecimentos mencionados neste capítulo ficam sujeitos a realização de expurgo de insetos (dedetização) e demais animais daninhos, a critério do órgão municipal de Saúde.

Parágrafo Único – O certificado de expurgo ficará em poder do proprietário e será apresentado todas as vezes em que for solicitado.

Art. 57 – Todos os comestíveis deverão ser protegidos das poeiras, moscas e de qualquer contaminação mediante dispositivos aprovados pelo órgão Municipal de Saúde.

Parágrafo Único – Poderão ser utilizados nos dispositivos de proteção alimentos: vidros, material telado, tecido metal, ficando vedado o uso de plásticos e papel em geral.

Art. 58 – Fica terminantemente proibida a reutilização de alimentos.

Art. 59 – Fica proibido o armazenamento ou preparo de alimentos, mesmo que temporários em vasilhames com destinação para outra finalidade.

Art. 60 – Nas instalações sanitárias será obrigatório a existência de papel higiênico com receptores impermeáveis para o papel usado, dotados de tampas.

Art. 61 – Os fornos serão providos de dispositivos de tampa ou chaminé de modo a evitarem a produção de fagulhas ou fumaça respectivamente, no compartimento de trabalho e exterior.

Parágrafo Único – Não poderá ser levantada construção alguma sobre os fornos a não ser a cobertura para protegê-los.

Art. 62 – O preparo de massas e demais produtos alimentícios será feito por processos mecânicos restringindo-se ao máximo o trabalho manual.

Art. 63 – Toda a água empregada no preparo e fabricação de massas e demais produtos alimentícios não poderão estar comprometidos por agentes químicos e físicos que possibilitem sua contaminação.

Art. 64 - Os locais e aparelhagem de fabricação e manuseio de produtos alimentícios deverão ser conservados perfeitamente limpos e higienizados.

Art. 65 – As massas, caldas e outras substâncias já preparadas, enquanto não utilizadas, deverão ficar abrigadas adequadamente, evitando poeiras ou aproximação de moscas e de quaisquer contaminações sob pena de serem apreendidas e inutilizadas.

Art. 66 – As chamadas vitaminas “vivas” compreendendo igualmente os sucos e refrescos naturais ou artificiais de frutas deverão obedecer, na sua fabricação, as seguintes exigências:

- I – serem preparadas no momento de servir ao consumidor;
- II - serem usadas somente frutas frescas ou em perfeito estado de conservação;
- III – quando em sua preparação levar leite, este deverá ser pasteurizado;
- IV - quando em sua preparação levar água, esta será sempre filtrada.

Parágrafo Único – É expressamente proibida a conservação de porções já preparadas em qualquer recipiente.

Art. 67 – As massas de sacagem deverão sempre ficar em prateleiras apropriadas.

Art. 68 – Nos estabelecimentos tratados nesta Seção, o pessoal destinado a servir e preparar os alimentos não poderá manipular ao mesmo tempo, moeda corrente.

Art. 69 – Os balconistas deverão usar pegadores evitando assim, ao máximo, o contato direto das mãos com os produtos de consumo imediato e sem embalagem.

Art. 70 – Os papéis para embrulhos enquanto não utilizados, deverão ser alojados em local fechado, impossibilitado assim o contato, com poeiras, insetos ou qualquer tipo de contaminação.

SEÇÃO III

DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DE AÇOUGUES, PEIXARIAS E ESTABELECIMENTOS SIMILARES.

Art. 71 – Além das disposições contidas nesta Lei para os estabelecimentos em geral, os açougues, peixarias e estabelecimentos congêneres deverão obedecer também as normas específicas nesta Seção.

Art. 72 – Para construção ou instalação de açougues, peixarias e estabelecimentos similares será necessário a observação das seguintes normas:

- I - Piso resistente e impermeabilizado, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;
- II - cantos das paredes entre si e desta com piso arredondados;
- III – ter, no mínimo, uma parte abrindo diretamente para o logradouro público assegurando ampla ventilação;
- IV - instalações sanitárias dotadas de chuveiros e lavabos com ante sala, contendo ressalto que impeça as águas residuais de escoarem para o cômodo comercial;

V - torneiras nas paredes possibilitando abundância de água e ralos nos pisos, de modo a facilitar a lavagem do compartimento na proporção de um ralo acima dos 50 (cinquenta) metros quadrados de área ou fração;

VI - pias de lavagem sifonadas para a rede de esgoto;

VII - portas de grade de ferro, que permitam arejamento e impeçam entrada de pequenos animais;

Art. 73 - As câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras deverão ser proporcionais ao tamanho do movimento comercial dos estabelecimentos e destinados exclusivamente à conservação de carnes, peixes e congêneres.

Art. 74 - Cada estabelecimento deverá manter recipientes próprios, hermeticamente fechados, para coleta de resíduos, vísceras e aparas, que deverão ser mantidos à temperatura de 2º a 8º e ficarão sujeitos a vistoria do Órgão Municipal de Saúde.

Art. 75 - Fica terminantemente proibidos nos açougues, peixarias e similares:

I - o uso de machadinha, que será substituída por serra elétrica;

II - o emprego de jornais, papéis velhos e outros impressos para envoltórios de carnes ou vísceras;

III - a salga de carnes ou qualquer industrialização, outras transformação das mesmas, inclusive a fabricação de lingüiça e outros embutidos;

IV - depositar móveis ou ter instalações alheias ao comércio ou à indústria de carnes, peixes e seus derivados;

V - aplicar serragem de madeiras no piso;

VI - varrer a seco o estabelecimento;

VII - lavar o piso ou parede com qualquer solução anti-séptica, sendo permitido apenas água e sabão;

VIII - fumar durante o desenvolvimento da atividade e atendimento ao consumidor;

IX - a entrada ou a permanência de animais domésticos;

X - uso de mesa ou balcões de madeira;

XI - uso de cepo;

Art. 76 - As carnes moídas só poderão ser vendidas processadas na presença do consumidor, na quantidade exatamente pedida, quando observadas as condições higiênicas do moedor, que não poderá ter outra finalidade.

SEÇÃO IV

DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DE ARMAZÉNS, SUPERMERCADOS, DEPÓSITOS E SIMILARES.

Art. 77 - Além das disposições contidas neste regulamento, para os estabelecimentos que comercializem gêneros alimentícios, os armazéns, supermercados, depósitos de similares deverão, também observar as normas dispostas nesta seção.

Art. 78 - Nos armazéns, supermercados, e congêneres só será permitida a exposição, o depósito e a venda de substâncias tóxicas ou cáusticas, saneantes, desinfetantes e similares, quando o estabelecimento possuir local apropriado e separado dos gêneros alimentícios, a critério da secretaria municipal de saúde e de acordo com a legislação vigente.

Art. 79 - Os balcões ou mesas deverão possuir tampa lisa e impermeável, sem qualquer guarnição que possa prejudicar a sua limpeza ou permitir o alojamento de ratos ou qualquer inseto.

SEÇÃO V

DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DOS DEMAIS ESTABELECIMENTOS

Art. 80 – As ferrarias e oficinas mecânicas, indústrias de calçados, fábrica de colchões, carvoarias, curtumes, torrefação e moagem de café, serrarias e serralherias e demais indústrias só terão permissão para localização e funcionamento com a prévia autorização do órgão Municipal de Saúde e dos órgãos Federais e Estaduais competentes que avaliarão o risco que tais atividades possam oferecer a saúde coletiva, após os pareceres dos demais Órgãos municipais envolvidos, amparados pela legislação Municipal, Estadual e Federal pertinentes.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos que produzirem poeiras, fuligem, fumaça e outros poluentes sólidos, líquidos ou gasosos estão obrigados à instalação de equipamentos adequados para o seu tratamento, evitando a contaminação do meio ambiente, assim como os riscos de saúde e incômodos à vizinhança.

Art. 81 – A localização dos hospitais, clínicas e congêneres obedecerá as normas básicas dispostas nos Códigos Municipais de Edificações, Posturas, Meio Ambiente e Uso e Ocupação do Solo.

§ 1º - O Órgão Municipal de Saúde se manifestará através de Certidão emitida em função da análise da Legislação Municipal, Estadual e Federal.

§ 2º - A certidão a que se refere o parágrafo primeiro é condição indispensável para liberação do processo de construção, localização e instalação, de que trata o “caput” deste artigo.

Art. 82 – As instalações sanitárias das escolas públicas e particulares, dos estabelecimentos comerciais e industriais, bem como outros de utilização pública, serão fiscalizados pelos Órgãos Municipal de Saúde.

§ 1º - As instalações sanitárias a que se refere o “caput” deste artigo deverão apresentar-se absolutamente limpas e ainda conter:

I - piso impermeável com queda suficiente para lavação;

II - parede com barrados de azulejo ou tinta impermeável de pelo menos 1,50 m;

III – em número proporcional ao número de usuários;

IV - os vasos sanitários, pias, chuveiros, bem como toda a instalação hidráulica deverão estar em perfeitas condições de uso e com água em abundância;

V - cestos com tampa para coleta de papéis usados;

§ 2º - A fiscalização de que trata este artigo, far-se-á sem prejuízo, das normas contidas nos Códigos de Edificações e Posturas do Município.

SEÇÃO IV

DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL.

Art. 83 – Além das disposições contidas nesta, os estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios deverão também obedecer as normas constantes nesta Seção.

Art. 84 – Para os efeitos desta lei o registro, controle, normas especiais de embalagens e comercialização dos produtos alimentícios, obedecerão a Legislação Federal quando existentes.

Parágrafo Único – Ficará a cargo do Órgão Municipal de Saúde a fiscalização rigorosa de qualidade dos alimentos oferecidos a população, em qualquer tipo de estabelecimento e no comércio ambulante em geral, ressalvados os dispositivos da legislação Federal.

Art. 85 – Em hipótese alguma o estabelecimento comercial e/ou industrial de gêneros alimentícios poderá exercer outras atividades senão para as quais foram autorizadas.

Art. 86 – A juízo da autoridade sanitária, os estabelecimentos de gêneros alimentícios terão seus produtos analisados periodicamente.

Art. 87 – É obrigatória a mais rigorosa higiene nos estabelecimentos de indústria e/ou comércio de gêneros alimentícios devendo os produtos utilizados na sua limpeza, serem aprovados pelo Órgão Municipal de Saúde.

Parágrafo Único – Os produtos a serem utilizados para limpeza dos estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo deverão ser de procedência declarada e provindos de indústrias fiscalizadas e devidamente credenciadas pelo Órgão competente e utilizados rigorosamente conforme as recomendações do fabricante, não se permitindo misturas químicas de vários produtos sem controle fiscal.

Art. 88 – Não serão permitida a comercialização de carne de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, peixes, ovos e caças que tenham sido processados em estabelecimentos sujeitos a fiscalização veterinária municipal, estadual ou federal.

§ 1º - As carnes forâneas provenientes de matadouros de outros municípios ou matadouros particulares, ainda que seja acompanhadas das respectivas guias sanitárias, deverão ser reinspecionadas pelo Órgão Municipal de Saúde, através de seu órgão competente, antes de serem colocadas a venda.

§ 2º - Cabe as autoridades municipais o direito de exigir a reinspeção de produtos de origem animal e derivados, cabendo exclusivamente a ela a liberação dos mesmos.

Art. 89 – As carnes, pescado e derivados, quando forem transportados em veículos impróprios sumariamente apreendidos mesmo que tenham sido reinspecionados por órgão competente e possuírem a respectiva guia de saúde.

Parágrafo Único – Se, após a apreensão for constatada, através de exames em órgãos competentes, que a mercadoria se encontra em bom estado para o consumo, terão as mesmas, destino determinado pelo Órgão Municipal de Saúde.

Art. 90 - As viaturas para transportes, entrega e/ou distribuição de alimentos e qualquer espécie deverão preencher os seguintes requisitos:

I – possuir certificado de vistoria, concedido pela autoridade sanitária do Órgão Municipal de Saúde, após devida inspeção.

II - serem utilizadas exclusivamente para transporte de alimentos pré estabelecidos;

§ 1º - O certificado de vistoria deverá estar periodicamente atualizado e apresentado sempre que solicitado pelo Agente Sanitário.

§ 2º - As viaturas destinadas ao transporte de produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis, mais especificamente leite, será exigido, a critério da autoridade sanitária a existência de aparelhos de refrigeração para melhor conservação dos mesmos.

SEÇÃO VII

DA FISCALIZAÇÃO E HIGIENE DO COMÉRCIO AMBULANTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 91 – O exercício do comércio ambulante depende de licença expedida pelo Órgão Municipal de Saúde, quando se tratar de comércio de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único – A concessão de licença para comércio de gêneros alimentícios será procedida da apresentação de exame médico atualizado e laudo de vistoria de veículos ou banca.

Art. 92 – Os vendedores ambulantes somente poderão comercializar produtos de origem declarada.

§ 1º - O Órgão de Saúde procederá também a fiscalização dos pontos de fabricação de produtos oferecidos pelo comércio ambulante, ficando pois, obrigados os vendedores ambulantes a declarar a procedência de suas mercadorias quando estas não forem de estabelecimentos cadastrados.

§ 2º - As condições de fabricação, conservação e exposição dos produtos alimentícios oferecidos a população pelo comércio ambulante, deverão obedecer as mesmas normas constantes desta Lei aplicáveis ao estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios.

Art. 93 – É expressamente proibido o comércio ambulante de carnes, pescados e derivados, exceto em casos de licenças especiais, destinados as vendas em feiras.

Parágrafo Único – O comércio de pescado só será permitido desde que a mercadoria seja mantida em caixas isotérmicas ou frigoríficas.

CAPÍTULO VIII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 94 – Considera-se infração, qualquer ato ou omissão contrária aos dispositivos desta Lei, ou que prejudiquem a ação fiscalizadora para o seu cumprimento.

Art. 95 – Considera-se infrator quem cometer, participar ou proporcionar o acontecimento de infrações consideradas nesta Lei, ou legislação pertinentes.

Art. 96 – A notificação e o auto de infração serão lavrados pelos fiscais sanitaristas do órgão Municipal de Saúde, devendo ser mencionados a infração e o suporte legal de penalidade imposta, bem como, o prazo para o seu cumprimento, nome e endereço do infrator, dia, hora e local da expedição do auto.

§ 1º - A notificação e o auto de infração serão emitidos em 3 (três) vias, devendo receber as assinaturas da autoridade que os emitir, do infrator e de duas testemunhas.

§ 2º - A primeira via da notificação ou do auto de infração será remetida a Fazenda Municipal, a Segunda via, entregue ao infrator e a terceira via ficará de posse do Órgão fiscalizador.

§ 3º - No caso do infrator se recusar a receber a notificação ou o auto de infração, os mesmos serão enviados via EBCT, com o respectivo AR (Aviso de recebimento).

Art. 97 – Os autos de infração serão lavrados com especificação das notificações, acrescentando-se a importância da multa e os dispositivos legais que lhe dão suporte bem como o prazo do cumprimento desta nova exigência.

§ 1º - O valor da multa será de acordo com o grau de infração correspondente a 10 (dez) UFI's para o 1º grau; 05 (cinco) UFI's para o 2º grau e 02 (duas) UFI's para o 3º grau.

§ 2º - O prazo para o cumprimento do auto de infração será de 10 (dez) dias.

§ 3º - O não atendimento do auto de infração no prazo determinado será motivo para se lavrar o segundo auto de infração, com valor aumentado em 100 % (cem por

cento) e, com prazo de cumprimento estipulado em 5 (cinco) dias, emitido com dizeres semelhantes ao primeiro auto. O seu não cumprimento motivará a interdição temporária do estabelecimento infrator.

§ 4º - As multas deverão ser pagas na Fazenda Municipal, no prazo estipulado. Não sendo, a Prefeitura Municipal lançará em Dívida Ativa, e por sua Procuradoria Jurídica e providenciará a imediata cobrança judicial, acrescendo ao valor primitivo multa moratória e juros legais.

Art. 98 – É assegurado ao infrator o prazo de 10 (dez) dias para o oferecimento de defesa, a qual será dirigida ao responsável pelo Órgão de Saúde do Município, ficando suspenso o prazo para cumprimento do auto de infração.

§ 1º - Improcedente a defesa, começarão a fluir os demais prazos previstos neste Capítulo.

§ 2º - Se a defesa for julgada improcedente, o autuado ficará sujeito a atualização monetária, desde a notificação.

Art. 99 – Os graus de infrações referidos no § 1º do artigo 97 serão classificados em:

I - 3º grau ou infrações leves : aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes. Multa de 2 UFI's.

II – 2º grau ou infrações graves : aquelas em que foi verificada uma circunstância agravante. Multa de 5 UFI's.

III – 1º grau ou infrações gravíssimas : aquelas em que sejam verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes. Multa de 10 (dez) UFI's.

§ 1º - São consideradas circunstâncias atenuantes:

I – a ação do infrator não ter sido fundamental para consecução do evento;

II – o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo a saúde pública;

III – a irregularidade cometida ser pouco significativa;

IV – ser o infrator primário..

§ 2º - São consideradas circunstâncias agravantes

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

II – tendo conhecimento do ato ou fato lesivo a saúde pública o infrator deixar de tomar providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo.

III – ter a infração conseqüências graves a saúde pública;

IV – ser o infrator reincidente.

Art. 100 – Ficará caracterizada, para efeito desta Lei, a reincidência quando o infrator, após decisão do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Parágrafo Único – A reincidência torna o infrator passível de enquadramento na penalidade de 1º grau e a caracterização da infração em gravíssima.

Art. 101 – Os autos de apreensão serão lavrados, também, com esclarecimentos de motivos e de suportes legais em 3 (três) vias, devendo receber a assinatura da autoridade emitente, do infrator e de duas testemunhas.

§ 1º - Substâncias que não ofereçam segurança a saúde de usuários serão sumariamente inutilizadas.

§ 2º - Os animais apreendidos serão colocados em depósitos apropriados, sob taxa diária de 0,25 UFI's.

§ 3º - Todos os produtos da apreensão devem ser transportados em veículos oficiais da Prefeitura Municipal ou credenciados por ela.

§ 4º - As apreensões deverão ser feitas por fiscais Sanitaristas do Órgão Municipal de Saúde, podendo, em casos de ameaças ou agressões, solicitar proteção ao órgão policial local.

Parágrafo Único – Poderá esta proteção ser pedida, rotineiramente, como medida de segurança para todos os trabalhos da equipe fiscalizadora.

Art. 102 – Os autos de inutilização de produtos serão lavrados, também com esclarecimentos de motivos, suportes legais, vias e assinaturas.

Art. 103 – Os autos de interdição temporária serão emitidos dentro dos autos referidos no artigo 96 deste Código.

§ 1º - O prazo para regularização após a interdição temporária será de 15 (quinze) dias.

§ 2º - Substâncias perecíveis poderão ser retiradas do local pelo infrator, que lhes dará destino que lhe aprouver.

§ 3º - Substâncias não perecíveis permanecerão no local de infração, desde que não ofereçam riscos a saúde da população e a sua vigilância será de responsabilidade do infrator.

§ 4º - Os autos de interdição serão executados pelos Fiscais Sanitaristas do Órgão de Saúde.

§ 5º - A recusa no cumprimento dos autos de interdição acarretará encaminhamento imediato a Procuradoria Jurídica do Município que tomará as necessárias providencias que exijam o acatamento desta Lei.

Art. 104 – Os autos de interdição definitiva serão lavrados nos moldes anteriores, impedindo-se, em caráter definitivo, o prosseguimento das atividades de pessoas ou empresa infratora.

§ 1º - o cumprimento das exigências dever ser imediato.

§ 2º - Emissão ao auto de interdição definitiva acarretará o imediato cancelamento de inscrição municipal e licença de funcionamento.

Art. 105 - Os casos omissos a este Código serão resolvidos pelo Órgão Municipal de Saúde, que poderá requerer a presença de técnicos especializados, quando se fizer necessária, e ou utilizar-se da legislação Estadual e Federal subsidiária pertinentes.

Art. 106 - As penalidades funcionais serão aplicadas a servidores infratores, de acordo com o Estatuto dos Funcionários Públicos Municipais e a CLT vigente.

§ 1º - Serão punidos os servidores que se negarem a prestar assistência ao Município quando este solicitado para esclarecimentos ao público das normas consubstanciadas neste Código.

§ 2º - Serão punidos os fiscais sanitaristas que por negligências ou má fé lavrarem autos sem obediência aos requisitos legais de forma a lhes acarretar nulidade.

§ 3º - Serão punidos os fiscais sanitaristas que tendo conhecimento de infração deixarem de atuar o infrator.

Art. 108 – A concessão de prorrogação de prazos pra cumprimento de exigências dispostas nesta Lei, será de competência :

I – do Fiscal Sanitarista – até 30 (trinta) dias;

II – do Chefe de Seção ou de Divisão – de 30 (trinta) dias a 60 (sessenta) dias;

III – do Secretário Municipal de Saúde – acima de 60 (sessenta) dias.

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 109 – Todo e qualquer descumprimento as normas contidas nessa Lei e que interfira na Saúde ou bem estar da população na área do Município, deverá ser alvo de punição por parte do órgão Municipal de Saúde, que em comum acordo com as partes interessadas procurará eliminar os problemas existentes.

§ 1º - Será lavrado auto específico a infração em todos, os casos e fim de documentar a interferência do Órgão Municipal de Saúde.

§ 2º - Não se chegando a um acordo que possibilite eliminar o problema que trata o “caput” deste artigo e não tendo o Órgão Municipal de Saúde, competência legal para uma solução definitiva o problema será transferido para outro Órgão Estadual ou Federal competente.

Art. 110 – Fica o Poder Executivo através do Órgão Municipal de Saúde, autorizado a firmar convênios com os órgãos Estaduais e Federais de saúde, visando atuação conjunta e melhor aplicação das normas contidas nesta Lei.

Art. 111 – Este Código entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PALÁCIO 26 DE FEVEREIRO, em 17 de abril de 1991

ROSEMBURGO ROMANO
Prefeito Municipal de Itajubá

REGISTRE-SE PUBLIQUE-SE

MÔNICA A . CARVALHO ROMANO
Secretário Municipal de Governo