

## LEI Nº 558/97

Dispõe sobre a Regulamentação da Inspeção e Fiscalização Sanitária dos Gêneros Alimentícios e da Higiene Habitacional do Município de Engenheiro Paulo de Frontin

A CÂMARA MUNICIPAL DE ENGº PAULO DE FRONTIN DECRETA E EU, JURANDY BARBOSA DA PAIXÃO, PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO E PROMULGO A SEGUINTE

### LEI MUNICIPAL

#### TÍTULO I

##### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

ART 1º - A Presente lei disciplina e fixa as normas da Inspeção e Fiscalização Sanitária dos gêneros alimentícios e da higiene habitacional do município de Eng.º Paulo de Frontin, de competência da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social.

PARÁGRAFO ÚNICO - A Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal observarão a Legislação Federal e Estadual e obedecerão as normas em vigor mesmo não mencionadas nesta Lei.

ART. 2º - A Inspeção e Fiscalização Sanitária dos gêneros alimentícios serão realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social; através da Coordenadoria de Vigilância Sanitária, em todas as modalidades do comércio de alimentos, onde quer que se encontre.

PARÁGRAFO ÚNICO - A Inspeção e Fiscalização Sanitária estender-se-ão também à Indústria de Alimentos, na conformidade da Legislação em vigor.

ART 3º- Os fiscais da Coordenadoria de Fiscalização Sanitária da SMSPS serão identificados por crachás onde deverá constar a denominação do órgão, o nome do servidor, a fotografia, a matrícula, o cargo, a assinatura do servidor, a data da expedição, a assinatura do Secretário de saúde e o ano de exercício sobre tarja de cor viva.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções e sempre sob a chefia de um médico ou médico veterinário, ficam obrigados a exibir, quando em serviço, a respectiva "Carteira de Fiscalização" atualizada.

ART 4º - A Inspeção e Fiscalização Sanitária objetivarão o exame e o julgamento das condições de funcionamento das atividades ambulantes ou de comércio fixo e orientação a execução das leis sobre:

- I- As condições sanitárias das águas utilizadas na preparação dos alimentos e nas operações de higiene;

  
Cel. Jurandy Barbosa da Paixão  
PREFEITO MUNICIPAL

- II- As condições sanitárias da coleta e do destino das excretas, do lixo e dos resíduos alimentares;
- III- As condições de higiene das instalações sanitárias do comércio de alimentos;
- IV- As condições de higiene da preparação, de acondicionamento e da exposição, venda, transporte e consumo dos alimentos;
- V- As condições de trabalho e saúde das pessoas que manipulem, transportem, vendem e preparem alimentos;
- VI- As condições técnicas e higiênicas sanitárias dos meios de transporte dos alimentos;

ART 5º - As autoridades da Secretaria de Saúde e Promoção Social no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia, nem de hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados à sua distribuição, ao comércio e ao consumo.

PARÁGRAFO ÚNICO - Quem embaraçar a autoridade incumbida da Fiscalização de Gêneros Alimentícios será punido com pena de multa, sem prejuízo do procedimento criminal que no caso couber.

ART 6º - As autoridades sanitárias promoverão a apreensão e inutilização dos alimentos impróprios para o consumo.

PARÁGRAFO ÚNICO - Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios:

- a) com caracteres físicos e organolépticos alterados, fermentados, rançosos, mofados ou embolorados, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação ou acondicionamento.
- b) que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infestados por parasitas.
- c) que forem fraudados, adulterados ou falsificados.
- d) que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.
- e) que forem prejudiciais ou impróprios à alimentação por qualquer motivo.
- f) que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

## TÍTULO II

### DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

#### CAPÍTULO I

##### DO COMÉRCIO FIXO

ART 7º - Os compartimentos das edificações destinadas ao público, ou ao comércio, ou à manipulação de gêneros alimentícios, obedecerão, além do disposto nos regulamentos complementares ao Código de Obras Municipal, às seguintes exigências:

- I- As paredes dos locais de fabricação, preparo, manipulação, venda e estocagem serão revestidas com azulejos brancos, ladrilhos de cerâmica ou outro material impermeabilizado até o teto, com contos e bordas sem arestas, de cores claras, que apresentem as mesmas características;
- II- Os pisos deverão ser de material resistente, impermeável, que garantam continuidade, com declives para os ralos, em número e tamanho suficientes.
- III- As pias deverão apresentar instalações de água corrente, em número e condições adequadas, e seus despejos deverão passar por caixa de gordura.
- IV- Deverão existir instalações frigoríficas suficientes e adequadas à atividade comercial e ou industrial;
- V- As aberturas receberão telas que impeçam o acesso de insetos e os compartimentos deverão apresentar aparelhagem para ventilação e exaustão quando necessário.
- VI- Os sanitários e os vestiários serão isolados e separados por sexo, em número suficiente, para qualquer sala de refeição, fabrico, manipulação de alimentos, sendo obrigatória a manutenção das portas permanentemente fechadas;

  
Cel. Jurandy Barbosa da Paixão  
PREFEITO MUNICIPAL

VII- As mesas, os balcões, as bancadas, os tanques, bem como os locais onde se manipulam alimentos, deverão ser de material impermeável e de fácil higienização.

ART 8º - No acondicionamento fica expressamente proibido o contato direto ou indireto do alimento com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao mesmo substâncias contaminantes.

ART 9º - Pessoas que constituam fonte de infecção de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas esfoliativas ou portadoras de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

ART 10º - Nenhum gênero alimentício poderá ser exposto a venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e outros animais, bem como o contato direto do homem.

PARÁGRAFO ÚNICO - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e, a critério da autoridade sanitária, levando em conta as condições locais e a categoria dos estabelecimentos, os alimentos de consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção.

Art. 11º - Verificará a autoridade sanitária competente se as substâncias alimentícias são próprias para o consumo colhendo amostra das que forem substâncias de alteração, adulteração ou falsificação ou de conterem substâncias nocivas a saúde ou ainda que não correspondam às manifestadamente deterioradas.

Art. 12º - Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda de alimentos e bebidas, serão de material inócuo e mantidos limpos e em bom estado de conservação

Art. 13º - A critério da autoridade sanitária poderá ser proibida a venda em ambulantes e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio

Art. 14º O maior asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios

Parágrafo Único - É expressamente proibido à pessoa que estiver manipulando alimentos, receber dinheiro do comprador e ao encarregado de receber o pagamento das mercadorias, passar a servir no balcão.

Art. 15º - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão observar e cumprir as seguintes condições sanitárias gerais:

I - Manter permanentemente higienizados suas dependências, bem como as máquinas

II - Proibir terminantemente a permanência de animais e a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências

III - É expressamente proibido fumar e varrer a seco nas dependências onde se encontram gêneros alimentícios

IV - Nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios não acondicionados, as aberturas de comunicação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível a entrada de insetos e de impurezas evitáveis

V - Compete as firmas proprietários dos estabelecimentos evitar a presença de roedores e insetos nos mesmos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas

*Cel. Jurandy Barbosa da Paixão*  
PREFEITO MUNICIPAL

dependências não destinadas a manipulação ou depósito de alimentos e mediante prévia autorização da autoridade competente.

VI - Dispor de adequado sistema de esgotamento ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de esgotamento publico quando existente, ou a fossas sépticas

VII - Os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, deverão ser armazenados em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados e, em casos de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, convenientemente isolados do solo

VIII - Os produtos alimentares serão mantidos em locais afastados dos usados para saneantes, desinfetantes e produtos similares, fracionado para varejo ou utilização no próprio estabelecimento.

IX - Ao estabelecimento comercial não será permitido a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

Art. 16º - Nos estabelecimento industriais ou comerciais de gêneros alimentícios haverá, em número suficiente, recipientes para colheita de resíduos próprios ou do público consumidor, de material resistente, facilmente removíveis, de fácil higienização, dotados de tampa e removidos diariamente, salvo se forem resíduos passíveis de aproveitamento, sem prejuízo da saúde pública.

Art. 17º - Os estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos deverão provê-los com instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal, como: vestiários, lavatórios, reservatórios de água e sanitários.

PARÁGRAFO 1º - Nas instalações sanitárias será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de pano ou papel de uso individual ou secador de ar quente.

PARÁGRAFO 2º - As dependências das instalações sanitárias e vestiários serão convenientemente isolados dos locais de trabalho e terão iluminação e ventilação suficientes, observando-se os preceitos de higiene.

PARÁGRAFO 3º - Nas instalações sanitárias, os vasos sanitários deverão ser do tipo auto-sifonados, possuir tampas e descarga em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 18º - Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados:

I - apresentar, quando solicitado, respectiva carteira de saúde atualizada.

II - a usar vestuário completo e adequado à natureza do serviço, durante o trabalho.

III - a manter rigoroso asseio individual.

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

Art. 19º - As chaminés dos estabelecimentos de gêneros alimentícios terão altura e tiragem suficientes para que a fumaça não incomode os prédios vizinhos, podendo a autoridade competente determinar, a qualquer tempo, os acréscimos ou modificações que se tornarem necessárias à correção de inconvenientes ou defeitos que se verificarem, sendo obrigatória a instalação, quando necessário, de aparelhos ou dispositivos apropriados para a aspiração ou retenção de fuligem, detritos, películas, poeiras, fumaças excessivas ou outros inconvenientes resultantes dos processos industriais ou comerciais adotados.

Art. 20º - Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração deste regulamento, que se verifique em seus estabelecimentos.

Art. 21º - Nas atividades comerciais destinadas ao fabrico e venda de produtos de panificação e confeitaria constitui obrigatoriedade:

I - que cada unidade de pão, independente de forma, peso, tipo e finalidade, quando destinada à exposição e venda em local que não seja a própria firma produtora, ao sair deste estabelecimento deve estar acondicionado em invólucro impermeável, transparente e fechado, constando do mesmo, o nome e domicílio da firma produtora, bem como a data de fabricação.

  
Cel. Jurandy Barbosa da Paixão  
PREFEITO MUNICIPAL

II - que no fornecimento a granel, os pães devem estar acondicionados, também em envoltório proporcional, nas mesmas condições previstas no item anterior.

III - que a exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita sempre em vitrinas e a sua venda será efetuada em sacos plásticos ou papel apropriado.

Art. 22º - Todo o leite dado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

Art. 23º - A conservação do leite "in natura" será feita por meio do emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

Art. 24º - Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

PARÁGRAFO ÚNICO - os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo, e julgados pela fiscalização em condições higiênicas e sanitárias satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições filantrópicas.

Art. 25º - Os açougues são estabelecimentos comerciais destinados à venda de carnes frescas e frigorificadas, sendo expressamente proibida a industrialização nestes estabelecimentos.

Art. 26º - Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente na presença do comprador, ficando, porém, proibida mantê-la estocada neste estado.

Art. 27º - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados em caixas hermeticamente fechadas e higienizadas diariamente.

Art. 28º - As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de mármore ou de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art. 29º - É proibido nos mercados e supermercados o preparo ou fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, sendo permitida, porém a fabricação de produtos de panificação.

## CAPÍTULO II

### DAS FEIRAS LIVRES E DO COMÉRCIO AMBULANTE

Art. 30º - É expressamente proibido expor à venda e/ou manter em depósito substâncias tóxicas ou cáusticas que se prestem a confusão com alimentos.

Art. 31º - Todos os alimentos à venda nas feiras livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido tê-los colocados diretamente sobre o solo.

Art. 32º - Nas feiras livres é permitido vender alimentos "in natura" e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada.

Art. 33º - Aos feirantes é obrigatório:

- a) trazer em seu poder licença sanitária e carteira de saúde devidamente atualizadas

  
Cel. Jurandy Barbosa da Paixão  
PREFEITO MUNICIPAL

- b) usar durante a jornada de trabalho, vestuário adequado, de cor clara.
- c) manter o mais rigoroso asseio individual e conservar limpo os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor.

PARÁGRAFO ÚNICO - A licença sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovada anualmente.

Art. 34º - O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

- a) tabuleiros adequados, cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios que sejam aprovados.
- b) veículos motorizados ou não, estando incluídos os "trailers" previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária.

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

Art. 35º - O local de estacionamento de ambulantes, quando permitido, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

### TÍTULO III

#### DAS PENALIDADES

Art. 36º - O não cumprimento das normas prescritas pela Legislação Sanitária constitui infração que será consignada pela autoridade local da Coordenadoria de Fiscalização Sanitária em talonário próprio.

Art. 37º - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabível, às infrações sanitárias serão aplicadas, alternativas ou cumulativamente, no comércio ambulante e no comércio fixo, penalidade de :

- I- Notificação por escrito da infração sanitária;
- II- Advertência na caderneta sanitária;
- III- Apreensão e inutilização do alimento e sua destinação conveniente, conforme o caso;
- IV- Multa;
- V- Interdição parcial ou total, temporária ou definitiva, do estabelecimento ou da atividade ambulante.

Art. 38º - As infrações sanitárias de conformidades com o Artigo anterior, têm a seguinte interpretação:

- I- ADVERTÊNCIA - Orientação Educativa, aplicada uma única vez ao comerciante, por uma mesma irregularidade, devendo ser registrada na caderneta sanitária e na ficha cadastral;
- II- APREENSÃO - retirada coercitiva dos alimentos, ante a comprovação da sua imprestabilidade para o consumo;
- III- MULTA - pena pecuniária aplicada em razão de infração, aplicada segundo a Legislação vigente;
- IV- INTERDIÇÃO - proibição do exercício da atividade parcial ou totalmente, temporária ou permanente, em razão de graves violações da Legislação Sanitária.

PARÁGRAFO 1º - A Fiscalização Sanitária poderá intimar o infrator para sanar, em prazo por ela determinado, as irregularidades apuradas que não obriguem a aplicação de sanção imediata.

PARÁGRAFO 2º - Verificado o descumprimento do prazo a que se refere o parágrafo anterior, ou a ocorrência de infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de sanção, a fiscalização sanitária lavrará o competente auto de infração, que indicará, explicitamente, os motivos de sua lavratura e os seus fundamentos legais.

*cel. Jurandy Barbosa da Paixão*  
PREFEITO MUNICIPAL

Art. 39º - A pena de multa será fixada conforme o valor da UNIF e será arbitrada e extraída pelo setor de extração de multas, da Coordenadoria de Fiscalização Sanitária, de conformidade com esta Lei, e apreciada pelo seu Coordenador, e ou substituto por ele designado.

PARÁGRAFO 1º - As multas acima citadas serão recolhidas ao Setor de Tesouraria da Prefeitura Municipal

PARÁGRAFO 2º - Nos casos de reincidência, a multa será aplicada em dobro, considerando-se reincidência quando a nova infração for do mesmo tipo anterior, um mesmo exercício, tendo sido ou não punido o infrator.

PARÁGRAFO 3º - havendo reincidência por mais de 2 (duas) vezes conforme a sua gravidade, a infração seguinte será punida com a cassação temporária ou definitiva da atividade ambulante ou da licença do estabelecimento.

Art. 40º - Conforme a gravidade e para arbitramento do valor da multa, a infração será classificada, pelos critérios estabelecidos nesta Lei, em:

I - LEVE - punida com 1 (uma) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF.

II- GRAVE - Punida com 8 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UNIF.

III- GRAVÍSSIMA - punida com 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF.

Art. 41º - Para imposição de graduação às infrações levar-se-ão em conta:

I - A sua maior ou menor gravidade e suas consequências para a saúde do consumidor;

II- As circunstâncias atenuantes e as agravantes;

III- Os antecedentes do infrator com relação às disposições das Leis Sanitárias, seus regulamentos e demais normas complementares.

Art. 42º - Ocorrendo infração prevista em Lei, Decreto, Regulamento, Resolução ou Portaria, mas relacionada na presente Lei, o respectivo auto registrará o fato reportando-se à Legislação infringida e a multa será aplicada como leve, grave ou gravíssima, a critério da autoridade fiscalizadora competente.

Art. 43º - O resultado da infração é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

PARÁGRAFO 1º - Considerando-se causa a ação ou a emissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

PARÁGRAFO 2º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deteriorização ou alteração do produto ou bens do interesse da Saúde Pública.

Art. 44º - Quando convier ao interessado, os gêneros alimentícios apreendidos poderão ser desnaturados e utilizados para outros fins que não da alimentação do homem, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 45º - As penalidades decorrentes de infrações e multas serão extraídas e aplicadas de acordo com valores em UNIF e conforme o tipo de comércio.

Art. 46º - As penalidades no comércio de feiras livres, serão aplicadas conforme as especificações constantes da Legislação pertinente.

Art. 47º - Para o comércio ambulante as irregularidades serão calculadas de acordo com as seguintes UNIF:

|                                                                                                                                                     |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| I- Falta de certificado de sanidade .....                                                                                                           | 8 |
| II - Falta de certificado de Inspeção Sanitária de veículo ou unidade portátil.....                                                                 | 2 |
| III - Falta de certificado de Inspeção Sanitária de veículo de transporte e venda de gêneros alimentícios pertencentes a empresa estabelecida ..... | 3 |
| IV -Veículo em mau estado de conservação.....                                                                                                       | 2 |
| V- Falta de asseio no veículo, nos instrumentos aparelhos e recipientes .....                                                                       | 3 |
| VI- Utilização de interior de veículo como dormitório .....                                                                                         | 2 |

  
Cel. Jurandy Barbosa da Paixão  
PREFEITO MUNICIPAL

|                                                                                                                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| VII- Condução, em veículo de transporte e comércio, de substâncias, materiais ou alimentos não autorizados .....                                                                                                    | 2  |
| VIII- Existência, no local de preparo de alimentos ou no veículo de transporte de entrega, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração.....                                           | 5  |
| IX- Transporte de ossos, detritos alimentares ou restos de alimentos em viaturas abertas ou recipientes sem tampas.....                                                                                             | 3  |
| X- Uso incompleto de uniforme.....                                                                                                                                                                                  | 1  |
| XI- Falta de uniforme .....                                                                                                                                                                                         | 2  |
| XII- Falta de asseio pessoal .....                                                                                                                                                                                  | 8  |
| XIII- Falta de asseio na manipulação dos alimentos .....                                                                                                                                                            | 8  |
| XIV- Exposição e venda de alimentos sem a devida proteção em vitrinas ou coberturas especiais que impeçam contatos com insetos, poeira e mãos dos consumidores .....                                                | 4  |
| XV- Exposição ou manutenção de laticínios, carnes e outros alimentos, que exijam refrigeração, fora de câmaras, vitrinas ou balcão frigoríficos.....                                                                | 4  |
| XVI- Exposição à venda de pescado em balcão ou vitrinas com temperatura superior a 0°C.....                                                                                                                         | 4  |
| XVII- Manutenção de produtos incompatíveis como pesticidas, inseticidas e semelhantes nas proximidades ou em contato com os alimentos.....                                                                          | 20 |
| XVIII- Uso de desinfetantes ou detergentes aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentícios.....                                                                                                        | 2  |
| XIX- Uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens que possam transmitir toxidez aos alimentos .....                                                                                                     | 4  |
| XX- Falta de distribuição, nos veículos, de gêneros alimentícios por espécie, dificultando a Fiscalização .....                                                                                                     | 2  |
| XXI- Falta de instalações e recipientes adequados, bem como de água potável, comprovadamente de boa procedência e mantida na temperatura em ebulição para cocção de alimentos (milho verde, salsicha e outros)..... | 2  |
| XXII- Manutenção, no trabalho, de empregado com suspeita de doença infecto-contagiosa, dermatose, doença com aspecto repugnante ou que se recuse a novo exame de saúde.....                                         | 8  |
| XXIII- Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos.....                                                                                                                        | 4  |
| XXIV- Uso do fumo na ocasião de preparo e da manipulação de alimentos.....                                                                                                                                          | 1  |
| XXV- Falta de nota fiscal comprovando a origem legal do alimento.....                                                                                                                                               | 5  |
| XXVI- Falta de limpeza no local de estabelecimento .....                                                                                                                                                            | 2  |
| XXVII- Falta de remoção do lixo ou sua manutenção fora do depósito ou em depósito destampado.....                                                                                                                   | 3  |
| XXVIII- Falta de recipiente adequado, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas e resíduos alimentares consumidos no local.....                                                           | 1  |
| XXIX- Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para embrulho de alimentos.....                                                                                                               | 1  |
| XXX- Manutenção de canudos de sucção para refrigerantes, refrescos e outros sem a adequada proteção contra poeiras, insetos e manuseio dos consumidores.....                                                        | 1  |
| XXXI- Recusa à exibição de cartazes relativos à Fiscalização Sanitária.....                                                                                                                                         | 2  |
| XXXII- Recusa ao fornecimento de dados e informações do interesse da Fiscalização Sanitária.....                                                                                                                    | 2  |
| XXXIII- Descumprimento do termo de intimação.....                                                                                                                                                                   | 2  |

Art. 48º- Para o comércio fixo, as irregularidades serão calculadas de acordo com as seguintes UNIF.:

|                                                                                                                                                                           |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| I- Sonegação, no momento da fiscalização, da caderneta sanitária.....                                                                                                     | 8 |
| II- Sonegação, no momento da fiscalização, do certificado de inspeção sanitária.....                                                                                      | 8 |
| III- Sonegação, no momento da fiscalização, do certificado de sanidade válido dos empregados ou responsável pela empresa que produz ou comercializa alimentos.....        | 8 |
| IV- Manutenção, no trabalho, de empregados com suspeita de doença infecto-contagiosa, doença de aspecto repugnante, dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde..... | 8 |

  
Cel. Jurandy Barbosa da Paixão  
PREFEITO MUNICIPAL

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| V- Falta de nota fiscal comprovando a origem legal dos alimentos.....                                                                                                                                                                                                    | 10 |
| VI- Falta de asseio no estabelecimento e nos instrumentos, aparelhos e recipientes.....                                                                                                                                                                                  | 12 |
| VII- Falta de asseio na manipulação dos alimentos.....                                                                                                                                                                                                                   | 10 |
| VIII- Uso incompleto do uniforme.....                                                                                                                                                                                                                                    | 2  |
| IX- Falta de uniforme.....                                                                                                                                                                                                                                               | 3  |
| X- Uso de fumo no local de trabalho.....                                                                                                                                                                                                                                 | 2  |
| XI- Falta de asseio no gabinete sanitário.....                                                                                                                                                                                                                           | 4  |
| XII- Uso de gabinetes sanitários com defeito ou como vestiário ou depósito.....                                                                                                                                                                                          | 3  |
| XIII- Instalação de gabinete sanitário em comunicação com a sala de manipulação de alimentos ou com o salão de refeições.....                                                                                                                                            | 4  |
| XIV- Varredura a seco.....                                                                                                                                                                                                                                               | 2  |
| XV- Uso de água não potável e filtrada para preparação de alimentos e adição às bebidas de gelo não industrializado tecnicamente.....                                                                                                                                    | 4  |
| XVI- Falta de água corrente, saboneteira, toalha individual ou secador a ar no lavatório dos empregados ou do público.....                                                                                                                                               | 2  |
| XVII- Manutenção das caixas d'água sem a devida limpeza e sem tampas que impeçam a penetração de poeiras, insetos e roedores.....                                                                                                                                        | 4  |
| XVIII- Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais ou revistas para embrulho de alimentos.....                                                                                                                                                                  | 2  |
| XIX- Ausência de equipamento térmico para água quente com temperatura permanente superior a 80°C, para esterilização das xícaras, copos e talheres.....                                                                                                                  | 4  |
| XX- Falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens e resíduos alimentares consumidos no local.....                                                                                                      | 2  |
| XXI- Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, bem como deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos: apreensão e inutilização dos alimentos e multa de ..... | 8  |
| XXII- Exposição à venda de alimentos de ingestão direta sem proteção em vitrinas ou coberturas especiais, que impeçam contatos com poeiras, insetos e mãos de consumidores.....                                                                                          | 6  |
| XXIII- Manutenção ou exposição de laticínios, carnes e outros alimentos que exijam refrigeração, câmaras, vitrinas ou balcão frigoríficos.....                                                                                                                           | 4  |
| XXIV- Manutenção ou exposição à venda de pescado, em balcões ou vitrinas com temperaturas superior a 0°C .....                                                                                                                                                           | 4  |
| XXV- Uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens em material capaz de transmitir toxidez aos alimentos ou alterar seu valor nutritivo.....                                                                                                                  | 8  |
| XXVI- Uso de desinfetante ou detergente aromático, nos locais de manipulação de gêneros alimentícios.....                                                                                                                                                                | 4  |
| XXVII- Manutenção de produtos incompatíveis como, pesticidas, inseticidas e semelhantes, próximos ou em contato com os alimentos.....                                                                                                                                    | 20 |
| XXVIII- Ocultação ou falta de arrumação, por espécie, de gêneros alimentícios nos depósitos ou frigoríficos, dificultando a fiscalização.....                                                                                                                            | 4  |
| XXIX- Exposição ou manutenção de carne previamente moída cuja venda só é permitida quando solicitada pelo consumidor e moída em sua presença.....                                                                                                                        | 8  |
| XXX- Preparo de carnes, pescados, carcaças de aves e outros alimentos de consumo direto em estabelecimento sem instalações adequadas, previamente aprovadas para tal fim.....                                                                                            | 8  |
| XXXI- Incidência de luz vermelha ou seus matizes, sobre carnes frescas ou refrigeradas.....                                                                                                                                                                              | 4  |
| XXXII- Manutenção, em caso de aves vivas, de aparelhos, instrumentos e utensílios que possam servir ao abate.....                                                                                                                                                        | 8  |
| XXXIII- Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos.....                                                                                                                                                                            | 4  |
| XXXIV- Manutenção de salgados (charques, chispes, defumados e outros) em bancas impróprias.....                                                                                                                                                                          | 4  |
| XXXV- Venda de sucos de frutas ou legumes previamente preparados.....                                                                                                                                                                                                    | 2  |
| XXXVI- Exposição ou venda de ovos sujos ou rachados.....                                                                                                                                                                                                                 | 2  |

  
Cel. Jurandy Barbosa da Paixão  
PREFEITO MUNICIPAL

|                                                                                                                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| XXXVII- Manuseio simultâneo de dinheiro e de alimentos.....                                                                                                                                 | 3  |
| XXXVIII- Falta de pinças apropriadas para manuseio de determinados alimentos.....                                                                                                           | 2  |
| XXXIX- Uso de toalhas coletivas.....                                                                                                                                                        | 3  |
| XL- Uso de cepos de madeira para corte de carnes e ossos.....                                                                                                                               | 4  |
| XLI- Uso como dormitório de áreas destinadas ao depósito e à manipulação ou venda de gêneros alimentícios.....                                                                              | 2  |
| XLII- Falta de comprovação de dedetização semestral.....                                                                                                                                    | 2  |
| XLIII- Falta de visor, para público, da área destinada ao preparo ou manipulação dos alimentos.....                                                                                         | 2  |
| XLIV- Existência, no estabelecimento ou local de preparo de alimentos, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação.....                                                      | 8  |
| XLV- Falta de sistema de renovação do ar ou exaustão de fumaça e gorduras na sala de manipulação e preparo de alimentos.....                                                                | 6  |
| XLVI- Manutenção de carne em contato direto com o gelo.....                                                                                                                                 | 4  |
| XLVII- Ressalga de alimentos.....                                                                                                                                                           | 4  |
| XLVIII- Preparo ou industrialização de carnes nos açougues.....                                                                                                                             | 4  |
| XLIX- Funcionamento de estabelecimento em prédio de habitação coletiva ou anexo, sem instalação térmica protegida que evitem a irradiação de calor e a poluição de ambiente.....            | 8  |
| L- Realização de obras de qualquer natureza que interfiram na higiene e comercialização dos alimentos sem autorização da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social.....               | 10 |
| LI- Recusa à exibição de cartazes oficiais relativos à fiscalização sanitária.....                                                                                                          | 8  |
| LII- Recusa ao fornecimento de dados e informações sanitárias.....                                                                                                                          | 8  |
| LIII- Oposição à ação da fiscalização sanitária, e impedimento ou extorno de sua atuação, bem como desacato aos servidores designados para a fiscalização sanitária, quando em serviço..... | 20 |
| LIV- Descumprimento de intimação.....                                                                                                                                                       | 9  |
| LV- Descumprimento das normas baixadas em Portarias, Resoluções e demais atos da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social e outros em vigor.....                                     | 9  |

## TÍTULO IV

### DA HIGIENE HABITACIONAL

Art.49º - A orientação e a fiscalização da higiene habitacional têm por princípio básico assegurar as condições de ambiente que melhor possam contribuir para manutenção e vigilância da saúde da população.

PARÁGRAFO 1º - a Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social, através da Coordenadoria de Fiscalização Sanitária, exerce a vigilância e a fiscalização das condições de abastecimento de água, de remoção de entulhos e de escoamento de águas servidas, assim como vigilância sanitária aos logradouros, edifícios em construções e terrenos de toda espécie, inclusive mediante reclamação de interessados.

Art. 50º - É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiro, lavabos, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertencentes.

Art. 51º - É obrigatório a limpeza das caixas de água e de cisternas semestralmente, devendo suas tampas serem mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art.52º - Nas áreas servidas por sistema hidráulico potável serão tolerados poços exclusivamente para fins industriais e agrícolas convenientemente tampados e providos de sistema de sucção.

*Cel. Jurandy Barbosa da Paixão*  
PREFEITO MUNICIPAL

Art. 53º - Nas áreas não servidas por canalização de água potável ou por nascente de boa qualidade e convenientemente captada é permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável sob as seguintes condições:

- a) Ser a água previamente examinada sob o ponto de vista de sua potabilidade, e considerada de boa qualidade;
- b) Estarem os poços convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;
- c) Serem convenientemente fechados e dotados de sistema de sucção.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os poços sem uso, os inutilizados e os que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 54º - É obrigatório a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar a estagnação das águas pluviais ou seu transbordamento.

Art. 55º - Quando as condições topográficas exigirem o escoamento da água da chuva para terreno vizinho serão, para isso, utilizados dispositivos convenientes que evitem danos à propriedade alheia assegurando o pronto escoamento daquelas águas.

Art. 56º - Nas localidades desprovidas de rede de esgotos, o ocupante é o responsável pela limpeza e conservação das fossas e também das matérias nelas contidas, cabendo ao proprietário fazer as modificações que forem julgadas necessárias pela Coordenadoria de Vigilância Sanitária.

PARÁGRAFO ÚNICO - Quando uma fossa absorvente não preencher os requisitos necessários à sua utilização será devidamente aterrada, não sendo permitido o seu esvaziamento.

Art. 57º - Todos os vazamentos ou infiltrações em domicílios, que possam causar insalubridade, serão corrigidos pelo proprietário do imóvel causador de irregularidade.

PARÁGRAFO ÚNICO - O ocupante a qualquer título é o responsável por todas as infrações ao disposto nesta Lei quanto a utilização, conservação e limpeza dos edifícios e às suas instalações de água e esgoto, assim como dos terrenos não edificadas, utilizados por aluguel, contrato ou arrendamento.

Art. 58º - Desde que a autoridade sanitária não consigna detectar a origem dos vazamentos ou das infiltrações poderá exigir laudo técnico dos interessados assinado por profissional legalmente habilitado, por eles livremente escolhido.

Art. 59º - Em prédios e apartamentos, conjuntos habitacionais ou condominiais, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio, na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias.

Art. 60º - É proibido o lançamento de afluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais de qualquer espécie em cursos e captações de água sem prévio tratamento.

PARÁGRAFO ÚNICO - As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Art. 61º - Independentemente do que determinarem os Órgãos Estaduais controladores da poluição atmosférica, as chaminés de qualquer natureza, em sua edificação, terão altura suficiente para que o fumo, a fuligem, os gases ou outros resíduos que possam ser expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde, nem causem incômodo aos moradores e a vizinhança.

PARÁGRAFO ÚNICO - A autoridade competente poderá exigir a qualquer tempo as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidade ou defeitos que se verificarem na instalação ou utilização das chaminés a que se refere.

  
Cel. Jurandy Barbosa da Paixão  
PREFEITO MUNICIPAL

Art. 62º - Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

PARÁGRAFO 1º - Os novos estabelecimentos previstos neste artigo só serão licenciados se cumprirem as exigências aqui previstas.

PARÁGRAFO 2º - Os estabelecimentos já existentes e licenciados, terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses a partir da vigência desta Lei, independente de notificação, para o cumprimento das exigências deste artigo.

PARÁGRAFO 3º - O não cumprimento do disposto neste artigo, implicará no fechamento do estabelecimento até que sejam cumpridas as exigências legais.

Art. 63º - É proibida a criação e manutenção de suínos, bovinos, caprinos e equinos em zona urbana, bem como qualquer outra espécie animal que venha causar insalubridade ou oferecer risco à saúde, à segurança ou a integridade física dos proprietários ou terceiros à critério da autoridade competente.

PARÁGRAFO ÚNICO - A permanência de animais soltos em via pública é vedado, sendo passível de apreensão pela Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social e doados para Instituições de Ensino.

Art. 64º - Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados, periodicamente limpos e capinados.

## TÍTULO V

### DAS PENALIDADES

Art. 65º - Sempre que solicitada a intervenção da Coordenadoria de Fiscalização Sanitária para atender a reclamações públicas, esta verificará ou não a procedência da reclamação.

PARÁGRAFO ÚNICO - Em caso de ser procedente, será feita intimação com prazo nunca superior a 15 (quinze) dias para o cumprimento das exigências regulamentares.

Art. 66º - O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pela Coordenadoria de Fiscalização Sanitária por período de tempo que, somado ao inicial, não excede 30 (trinta) dias, quando o recurso for feito em tempo hábil.

PARÁGRAFO ÚNICO - Somente o Secretário Municipal de Saúde e o Coordenador da Fiscalização Sanitária poderão conceder, excepcionalmente, uma nova prorrogação, que poderá ser de até 90 (noventa) dias, contando o tempo decorrido desde a ciência da intimação.

Art. 67º - O não cumprimento da intimação dentro dos prazos previstos no artigo e seu Parágrafo único implica a lavratura de auto de infração e, concomitantemente, de uma segunda intimação com a metade do prazo inicial e sem direito a prorrogação.

Art. 68º - Pelo não cumprimento de intimação relativa à higiene habitacional, será lavrado auto de infração, que incidirá em multa no valor de 1 (uma) a 6 (seis) UNIF.

Art. 69º - A intimação, em certos casos poderá ter caráter interditário até o cumprimento de suas exigências.

Art. 70º - O não cumprimento da segunda intimação, lavratura de auto de intimação, comitante com nova intimação com prazo de 10 (dez) dias, e assim, sucessivamente, até que seja sanada a irregularidade.

PARÁGRAFO ÚNICO - O não cumprimento da segunda intimação, a que se refere este artigo, implicará a imposição de multa no valor correspondente ao dobro do valor da multa atribuída pelo não cumprimento da presente intimação.

  
Cel. Jurandy Barbosa da Paixão  
PREFEITO MUNICIPAL

Art. 71º - À partir da segunda intimação, o infrator não terá direito a prorrogação de prazo.

Art. 72º - Lavrado o auto de infração, aguarda-se-á em agenda um prazo de 15 (quinze) dias úteis para que o infrator possa apresentar defesa, por escrito, devidamente fundamentada.

PARÁGRAFO ÚNICO - Decorrido o prazo sem que tenha sido interposto o recurso, o auto de infração será julgado à revelia, seguindo-se a extração do respectivo auto de multa.

Art. 73º - Caberá ao Secretário Municipal de Saúde ou ao Coordenador da Fiscalização Sanitária retificar ou cancelar o auto de multa da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social.

Art. 74º - Quando o infrator comprovar devidamente que está cumprindo as exigências contidas no termo de intimação, sem contudo havê-las sanado completamente poderá, à critério da autoridade, ter seu prazo prorrogado por um período nunca superior ao inicial.

Art. 75º - Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias, constitui infração punida com multa no valor de 20 (vinte) UNIF.

PARÁGRAFO ÚNICO - O desacato aos servidores designados para a fiscalização sanitária, quando em serviço, será punido com a interdição total do estabelecimento, acrescido de multa de 20 (vinte) UNIF, independentemente de outras possíveis penalidades.

## TÍTULO VI

### DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 76º - Observadas as restrições legais à espécie, é assegurado à Fiscalização Sanitária o ingresso em qualquer dia e hora, nos locais e estabelecimentos, para inspecionar e fiscalizar as condições higiênico-sanitárias, do comércio, das indústrias e demais apontados na Lei, adotando as medidas necessárias ao cumprimento das normas estabelecidas neste regulamento.

Art. 77º - Nos casos de embaraço à fiscalização sanitária poderá ser solicitada a intervenção da autoridade policial para garantir a execução de medida ordenada, sem prejuízo das demais sanções previstas na Legislação vigente.

PARÁGRAFO 1º - Quando da imposição da penalidade de interdição total e parcial, o Coordenador da Fiscalização Sanitária, encaminhará em tempo hábil, ofício ao Sr. Delegado de Polícia do Município a fim de que haja o fiel cumprimento da Lei; o mesmo procedimento será efetuado quando ao término da penalidade imposta.

PARÁGRAFO 2º - Quando da imposição da penalidade de interdição total o infrator poderá solicitar ao Coordenador da Fiscalização Sanitária, a abertura parcial e em horário previamente determinado, para que seja possibilitado efetuar as benfeitorias, quando for este caso.

Art. 78º - A secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social divulgará, onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da Saúde da população, advertindo-se dos riscos e perigos que possa sofrer.

Art. 79º - Quando ocorrer qualquer irregularidade não prevista nesta Lei e para qual não haja punição expressamente calculada, a Fiscalização Sanitária, para punir o infrator aplicará os critérios referentes à classificação das infrações contidas nesta Lei: Leves, Graves e Gravíssimas.

Art. 80º - A empresa que tiver alterado o seu tipo de atividade ou a sua razão social, fica obrigada a cumprir todas as exigências regulamentares cabíveis à sua antecessora, respondendo ainda pelas penalidades que lhe forem ou vierem a ser impostas, ficando ainda as exigências sanitárias relativas à nova atividade.

  
Cel. Jurandy Barbosa da Paixão  
PREFEITO MUNICIPAL

**PARÁGRAFO ÚNICO** - A empresa com nova razão social fica obrigada a requerer da fiscalização sanitária a nova caderneta sanitária.

**Art. 81º** - A Caderneta Sanitária para o comércio fixo e ambulante é documento obrigatório e será o meio adequado para as observações da equipe de fiscalização sanitária, devendo constar de data e nome da autoridade com carimbo.

**Art. 82º** - A licença de Localização, a ser concedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, das atividades relativas ao comércio, à indústria e armazenagem de gêneros alimentícios, dependerá da apresentação do Boletim de Ocupação e Funcionamento, fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social comprovado o atendimento das normas baixadas pela presente Lei.

**Art. 83º** - O proprietário do estabelecimento de gêneros alimentícios será responsável, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração a esta Lei e que venha a ser apurada no referido comércio, como também por aqueles que forem empregados ou preposto, ainda que o serviço da empresa fora do estabelecimento, salvo quando estes dolosamente agirem com intuito manifesto de prejudicar o proprietário.

**Art. 84º** - Os gêneros alimentícios, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitas a exames tecnológicos e laboratoriais.

**Art. 85º** - Os certificados de sanidade dos empregados ou prepostos de empresas que comercializam gêneros alimentícios deverão permanecer no estabelecimento durante o expediente, em lugar de fácil acesso, a fim de serem exibidos à fiscalização sanitária.

**PARÁGRAFO 1º** - Quando no exercício de funções externas, os empregados ou prepostos deverão portar o certificado de sanidade, cabendo a empresa a responsabilidade pelo efetivo do disposto neste parágrafo.

**Art. 86º** - Verificada pela Fiscalização Sanitária a falta de Alvará de Localização do Estabelecimento, o fato será comunicado à Secretaria Municipal de Fazenda, para as providências cabíveis, sem prejuízo das demais sanções previstas nesta Lei.

**Art. 87º** - A Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social deverá equipar-se com material necessário para aplicação desta Lei.

**Art. 88º** - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

  
**PREFEITO MUNICIPAL**  
Cel. Juvenal Barbosa da Paizão  
PREFEITO MUNICIPAL