

## LEI Nº 1.111/90

INSTITUI O CÓDIGO DE POSTURAS  
DO MUNICÍPIO DE IGUAPE, DA  
OUTRAS PROVIDENCIAS.

ARIOVALDO TRIGO TEIXEIRA, Prefeito Municipal da Estância de Iguape, usando das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Iguape, Artigo 78, Inciso VI, FAZ SABER que a Câmara Municipal de Iguape, em sua Sessão extraordinária realizada em dia 14 de Dezembro de 1.990, aprovou e ele promulga e sanciona a seguinte Lei:

### TÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

- Art.1º- Fica instituído o Código de Posturas do Município de Iguape.
- Art.2º- Este Código tem como finalidade instituir as normas disciplinadoras da higiene pública, do bem estar público e do funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços.
- Art.3º- Ao Prefeito e aos servidores públicos municipais em geral, compete cumprir e fazer cumprir as prescrições deste Código.
- Art.4º- Toda pessoa física ou jurídica, sujeita as prescrições deste Código, fica obrigada a facilitar por todos os meios, a fiscalização municipal no desempenho de suas funções legais.

### TÍTULO II Da higiene pública CAPÍTULO I Disposições preliminares

- Art.5º- Compete a Prefeitura zelar pela higiene pública, visando a melhoria do ambiente e a saúde e o bem estar da população, favoráveis ao seu desenvolvimento e ao aumento da expectativa de vida.

Art.6º- Para assegurar a melhoria constante das condições de higiene, compete a Prefeitura fiscalizar passeios e logradouros públicos;

- I- a higiene dos passeios e logradouros público;
- II- a higiene das habitações unifamiliares e Plurifamiliares;
- III- a higiene das edificações na área rural;
- IV- a higiene dos sanitários;
- V- higiene dos poços e fontes de abastecimento de água domiciliar;
- VI- a instalação e limpeza de fossas;
- VII- a higiene da alimentação pública;
- VIII- a higiene nos estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços em geral;
- IX- a higiene das piscinas de natação;
- X- a existência de vasilhame apropriado para coleta de lixo e a sua manutenção em boas condições de utilização e higiene.

Art.7º- Em cada inspeção em que for verificada irregularidade o servidor público municipal competente, deverá apresentar relatório circunstanciado sugerindo medidas ou solicitando providências a bem da higiene pública.

§.1º- A Prefeitura deverá tomar as providências cabíveis ao caso de quando o mesmo for da alçada do Governo Municipal.

§.2º- Quando as providências necessárias forem da alçada do órgão Federal ou Estadual, a Prefeitura deverá remeter cópia do relatório a que se refere o presente artigo, às autoridades Federais ou Estaduais competentes.

Art.8º- Quando se tratar de infração a qualquer dispositivo deste Código o servidor municipal competente deverá lavrar o respectivo auto de infração, que fundamentara processo administrativo de contravenção.

Parágrafo Único- O processo de contravenção servirá de elemento elucidativo de cobrança de multa.

## CAPÍTULO II

### Da Higiene dos Passeios e Logradouros Públicos

Art.9º- E dever da população cooperar com a Prefeitura na conservação e limpeza da cidade.

Parágrafo Único- É proibido prejudicar de qualquer forma, a limpeza dos passeios e logradouros públicos em geral ou perturbar a execução dos serviços de limpeza dos referidos passeios e logradouros.

Art.10- Para preservar a higiene dos passeios e logradouros públicos e proibido:

- I- fazer varredura do interior do prédio, terrenos ou veículos para vias e pragas;
- II- lançar qualquer resíduos, detritos, caixas, envoltórios, papeis, anúncios, reclames, boletins, pontas de cigarros, líquidos, impurezas e objetos em geral, ou cuspir através de janelas, portas e aberturas ou do interior de veículo para passeios ou logradouros públicos;
- III- despejar ou atirar detritos, impurezas e objetos referidos no item anterior, sobre passeios e logradouros públicos;
- IV- bater ou sacudir tapetes ou quaisquer outras peças nas janelas e portas que dão para via pública ou Praça.
- V- lavar roupas em chafarizes, fontes ou tanques situados nas vias públicas;
- VI- despejar sobre os logradouros públicos, as águas de lavagem ou quaisquer outras águas servidas das residências ou dos estabelecimentos em, geral;
- VII- conduzir, sem as precauções devidas, quaisquer materiais que possam comprometer o asseio dos passeios e logradouros públicos;
- VIII- conduzir através do Município, doentes portadores de moléstias infecto-contagiosa, salvo com as necessárias precauções de higiene e para fins de tratamento.

§.1º- Para que os passeios possam ser mantidos permanentemente em bom estado de limpeza e conservação, os postos de gasolina, oficinas mecânicas, garagens de ônibus e caminhões e estabelecimentos congêneres, ficam proibidos de soltar nos passeios resíduos graxosos.

§.2º-Nos casos de infrações as prescrições do parágrafo anterior, os responsáveis ficam sujeitos a multa renovável de cinco em cinco dias, enquanto os respectivos passeios não forem devidamente conservados e limpos.

Art.11- A limpeza dos passeios e sarjetas fronteiriços aos prédios, será de responsabilidade de seus ocupantes.

§.1º- A varredura do passeio e sarjetas deverá ser efetuada em hora conveniente e de pouco trânsito.

§.2º-Na varredura do passeio deverão ser tomadas as necessárias precauções para impedir o levantamento de poeira, sendo obrigatório recolher os detritos resultantes da varredura ao depósito próprio, no interior do prédio.

§.3º-É proibido em qualquer caso varrer lixo ou detritos sólidos de qualquer natureza para as bocas-de-lobo dos logradouros públicos.

Art.12- Em hora conveniente e de pouco trânsito, poderá ser permitida a lavagem do passeio fronteiro aos prédios ou que as águas de lavagem do pavimento térreos de edificios sejam escoadas para logradouro, desde que não haja prejuízo para a limpeza da cidade.

§.1º- Nos casos previstos pelo presente artigo, as águas, poderão ficar acumuladas no passeio ou na sarjeta não próxima devendo ser escoadas até a boca-de-lobo mais ou até desaparecerem.

§.2º-Os detritos resultantes da lavagem, devem ser recolhidos ao depósito particular do prédio.

Art.13- Não existindo no logradouro rede de esgotos, as águas de lavagem ou quaisquer outras servidas deverão ser canalizadas pelo próprio proprietário ou inquilino para a fossa existente no imóvel.

Art.14- É proibido atirar detritos ou lixo de qualquer natureza nos jardins públicos.

Art.15- Durante a execução de edificação de qualquer natureza o construtor responsável deverá providenciar o leito do logradouro, no trecho compreendido pelas obras seja mantido permanentemente em perfeito estado de limpeza.

Parágrafo Único- No caso de entupimento da galeria de águas pluviais, ocasionado por obra particular de construção a Prefeitura providenciará a limpeza da referida galeria , correndo as despesas, acrescidas de 20%, por conta do proprietário da obra.

Art.16- Quando da carga ou descarga de veículos, deverão ser adotadas pelo interessado todas as precauções para evitar que o asseio do logradouro fique prejudicado.

Parágrafo Único- Imediatamente após o término da carga ou descarga, o proprietário ou inquilino do prédio deverá providenciar a limpeza do trecho afetado, mandando recolher os detritos ao seu depósito particular de lixo.

Art.17- Quando a entrada para veículos ou passeio tiver revestimento ou pavimentação onde seja possível nascer vegetação, o proprietário ou inquilino do imóvel que sirva a entrada ou o passeio será obrigado a conservá-lo permanentemente limpos.

Art.18- Quando para a entrada de veículos ou o acesso aos edifícios, for coberta a sarjeta, o proprietário ou inquilino do edifício será obrigado a mantê-la limpa, tomando as necessárias providências para que nela não se acumulem detritos ou águas.

Art.19- Não é lícito a quem quer que seja, sob qualquer pretexto impedir ou dificultar o livre escoamento das águas pelas canalizações e valas, sarjetas ou canais de logradouro público, danificando tais serviços.

Art.20- É proibido comprometer por qualquer forma, a limpeza das águas destinadas ao consumo público ou particular.

CAPÍTULO III  
Da higiene das habitações  
Unifamiliars e Plurifamiliars

- Art.21- As residências ou os dormitórios não poderão ter comunicação direta com estabelecimentos, comerciais ou industriais de qualquer natureza, a não ser por intermédio de ante câmaras com abertura para o exterior.
- Art.22- Os proprietários ou inquilinos são obrigados a conservar em perfeito estado de conservação e higiene os seus quintais, pátios dos prédios e terrenos.
- Art.23- Além da obrigatoriedade de outros requisitos higiênicos e vedado a qualquer pessoa em edifício de apartamento:
- I- introduzir nas canalizações gerais e nos poços de ventilação qualquer objeto ou volume que possa provocar entupimentos ou produzir incêndios;
  - II- cuspir, lançar lixos, resíduos detritos, caixas latas pontes de cigarros, impurezas e objetos em geral, através de janelas, portas e aberturas para os poços de ventilação e áreas internas, corredores e demais dependências comuns, bem como em qualquer lugar que não sejam recipientes próprios, sempre mantidos em boas condições de utilização e higiene;
  - III- não jogar lixo, senão no coletor apropriado;
  - IV- estender, secar, bater ou sacudir tapetes ou quaisquer outras peças na janelas, portas ou em quaisquer lugares visíveis do exterior ou outras partes nobres do edifício;
  - V- depositar objetos nas janelas ou parapeitos dos terraços ou em qualquer parte de uso comum;
  - VI- manter, ainda que temporariamente, nas unidades autônomas ou partes comuns, animais e aves abrindo-se a exceção para cães de pequeno porte e aves canoras;
  - VII- usar fogão a carvão ou lenha.
- Art.24- Todo edifício de utilização coletiva é obrigatória a colocação de receptáculos para pontas de cigarro nos locais de estar e de espera, bem como nos corredores.
- Art.25- É proibida a introdução direta ou indireta de água pluviais ou resultantes de drenagem nos esgotos sanitários.

§.1º-O regime de escoamento das águas pluviais deverá ser regular sem que ocorram ou se prevejam estagnações ou deficiências de qualquer natureza.

§.2º- Constitui a infração ao presente artigo, a simples possibilidade de utilização do sistema predial de esgotos sanitários para escoamento das águas pluviais, ainda que esta utilização não esteja sendo efetivamente aproveitada

Art.26- Nos edifícios em geral, situados nas áreas urbanas e de expansão urbana deste Município, é proibido conservar água estagnada nos pátios, áreas livres abertas ou fechadas ou em outras quaisquer áreas descobertas.

§.1º- O escoamento superficial das águas pluviais ou das águas de lavagem a nos locais referidos no presente artigo deverá ser feito, preferencialmente, para canaletas, sarjetas, galerias, valas ou córregos por meio de declividade apropriada a serem dadas aos pisos revestidos ou aos terrenos ao natural.

§.2º- No caso de impossibilidade de ser atendida a exigência do artigo anterior, ou de conveniência ou econômica as águas pluviais ou as águas de lavagem, deverão ser recolhidas através de declividade no piso ou por meio de canaletas ou sarjetas.

§.3º- Nos quintais ou nos terrenos circundantes aos edifícios recobertos ou não por vegetação o escoamento das águas não infiltradas deverá ser assegurada por meio de declividades adequadas em direção a destino sanitário conveniente.

Art.27- Todo reservatório de água existente em edifício, deverá ter assegurada as seguintes condições sanitárias:

- I- existir absoluta impossibilidade de acesso ao seu interior, de elementos que possam poluir ou contaminar a água;
- II- existir absoluta facilidade de inspeção e de limpeza;
- III- possuir tampa removível ou aberta, para inspeção e limpeza;

- IV- ter o extravasor dotado de canalização de limpeza, bem como de telas ou outros dispositivos contra a entrada de pequenos animais no reservatório.

Parágrafo Único- No caso de reservatório inferior, a sua localização ficará sempre condicionada as necessária precauções quanto a natureza e a proximidade de instalações de esgotos.

Art.28- Não serão permitidas a abertura e manutenção de reservatórios de captação de águas pluviais nos edifícios providos de rede de abastecimento de água.

#### CAPÍTULO IV Da Higiene das Edificações na Área Rural

Art.29- Nas edificações em geral, na área rural, deverão ser observadas as seguintes condições de higiene além das estabelecidas no Código de Edificações:

- I- fazer com que não se verifiquem junto as mesmas, empoçamentos de águas pluviais ou de águas servidas;
- II- ser assegurada a necessária proteção aos poços para abastecimento de água domiciliar.

Art.30- Os estábulos, estrebarias, pocilgas, chiqueiros e currais, bem como as estrumeiras e os depósitos de lixo, deverão ser localizados a uma distancia mínima de 50,00m (cinquenta) metros das habitações.

Art.31- No caso de galinheiros, estes deverão ser instalados fora das habitações e ter o solo do poleiro impermeabilizado e com declive necessário para fácil escoamento das águas de lavagem.

Art.32- Os estábulos estrebarias, pocilgas, chiqueiros galinheiros qualquer que sejam suas áreas e localizações deverão ser construídos de forma a proporcionar requisitos mínimos de higiene.

§.1º-No manejo dos locais referidos no presente artigo, deverão ser impedidos a estagnação de líquidos e o amontoamento de resíduos e dejetos, assegurando-se a necessária limpeza.

§.2º-O animal que for constatado doente, deverá ser imediatamente colocado em compartimento isolado, removido para o local apropriado.

§.3º-As águas residuárias deverão ser canalizadas para local recomendável do ponto de vista sanitário.

Art.33- É proibido a utilização de plantas reconhecidas pelos órgãos competentes como venenosas, em tapumes, cercas vivas e arborização de pátio.

## CAPÍTULO V

### Da higiene dos Sanitários

Art.34- Os sanitários não deverão ter comunicação direta com sala, refeitório, cozinha, copa e dispensa, sendo proibido o uso dos mesmos para fins alheio aos que se destinam.

§.1º-No caso de estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, inclusive casas de carnes e peixarias, hotéis, pensões, restaurantes, confeitarias e outras casas de pasto, os sanitários deverão satisfazer as seguintes exigências higiênicas:

- a) serem o mais rigorosamente possível, isolados, de forma a evitar poluição ou contaminação dos locais de trabalho;
- b) não terem comunicação direta com os compartimentos ou locais onde se preparem, fabriquem, manipulem, vendam ou depositem gêneros, alimentícios;
- c) terem as janelas e demais aberturas devidamente teladas, a prova de insetos;
- d) terem as portas providas de molas automáticas, que as mantenham fechadas;
- e) terem os vasos sanitários sifonados
- f) possuírem descarga automática;
- g) possuírem nos lavatórios, sabões ou substâncias detergentes.

§.2º-As exigências do parágrafo anterior e de suas alíneas são extensivas aos mictórios.

Art.35- Em todo e qualquer caso, os vasos sanitários deverão ser instalados de forma a poderem ser rigorosamente limpos e desinfetados.

§.1º- As caixas de madeira, blocos de cimento ou outros materiais utilizados para proteger os sanitários deverão ser obrigatoriamente, removidos.

§.2º- Os vasos sanitários de edifícios de apartamentos ou destinados a utilização coletiva deverão ser providos de tampos e assentos maciços e inquebráveis, que facilitem a limpeza e assegurem absoluta higiene, feitos de material adequado e inalterável a ação de ácidos e corrosivos, sendo os assentos com base totalmente lisa.

§.3º- Os vasos sanitários, bidês e mictórios deverão ser mantidos em estado de permanente asseio e higiene, sendo proibidos o lançamento de papéis nos mesmos.

§.4º- É obrigatório o uso de papel higiênico, nos banheiros de uso coletivo.

## CAPÍTULO VI

### Da Higiene dos Poços e fontes para Abastecimento de água domiciliar

Art.36- Na impossibilidade de suprimento de água a qualquer edifício pelo sistema de abastecimento público, o suprimento poderá ser feito por meio de poços freáticos, artesianos ou semi-artesianos, segundo as condições hidrológicas locais e a solicitação de consumo.

Art.37- Os poços freáticos só deverão ser adotados nos seguintes casos:

- I- quando o consumo diário de água previsto for pequeno ou suficiente para ser atendido por poço raso;
- II- quando as condições do lençol freático permitirem profundidades compatíveis com os aspectos econômicos, sanitários e de segurança;
- III- quando as condições do lençol freático permitirem volumes suficientes ao consumo previsto.

§.1º-Na localização de poços freáticos deverão ser consideradas, obrigatoriamente, as seguintes exigências:

- a) ficarem no ponto mais alto possível do lote ou do terreno que circunda o prédio;
- b) ficarem situados o mais distante possível de escoamentos subterrâneos provenientes de focos conhecidos ou prováveis de poluição, bem como em direção oposta;
- c) ficarem em nível superior as fossas, depósitos de lixo, estrumeiras, currais, pocilgas e galinheiros, bem como deles distantes 15,00 (quinze) metros, no mínimo.

§.2º-O diâmetro mínimo de poço freático deverá ser de 1,45m (um metro e quarenta e cinco centímetros).

§.3º-A profundidade do poço varia conforme as características do lençol freático, devendo ter a máxima profundidade permitida pela camada impermeável para um armazenamento pelo menos de 1/3 (um terço) do consumo diário.

§.4º-O revestimento lateral poderá ser por meio de tubos de concreto armado ou não, por meio de paredes de tijolos.

§.5º-No caso de paredes de tijolos, as juntas deverão ser tomadas com argamassas até a profundidade de 3,00 (três metros) a partir da superfície do poço.

§.6º-Abaixo de 3,00 (três metros) da superfície do poço, os tijolos devem ser assentes em crivo.

§.7º-A tampa de poço freático deverá obedecer as seguintes condições:

- a) ser de laje de concreto armado, com espessura adequada;
- b) estender-se 0,30m (trinta centímetros), no mínimo além das paredes do poço;
- c) ter a face superior em declive de 3% (três por cento), a partir do centro;
- d) ter cobertura que permita a inscrição de um círculo de diâmetro, mínimo igual a 0,50m (

cinquenta centímetros, para inspeção com rebordo e tampa com fecho.

§.8º-Nos poços freáticos deverão ser adotadas ainda as seguintes medidas de proteção:

- a) circunda-los por valetas, para afastamento de enxurradas;
- b) cerca-los para evitar o acesso de animais;

Art.38- Os poços artesanais e semi-artesianos deverão ser dotados nos casos gerais de grande consumo de água quando as possibilidades do lençol profundo permitirem volumes suficientes de água em condições de totalidade.

§.1º-Os estudos e projetos relativos a perfuração de poços artesanais ou semi-artesianos deverão ser aprovados pelo órgão competente da Prefeitura.

§.2º-A perfuração de poços artesiano e semi-artesianos deverá ser executada por firma especializada.

§.3º-Alem do teste dinâmico de vazão e do equipamento de elevação, este quando for o caso, os poços artesanais e semi-artesianos, deverão ter a necessária proteção sanitária, por meio de encamisamento e vedação adequada.

Art.39- Na impossibilidade de suprimento de água ao prédio por meio de poços ou existindo conveniência técnica ou econômica, poderão ser adotadas outras soluções de suprimento, como fontes, linhas de drenagem, córregos e rios, com ou sem tratamento.

§.1º- Qualquer das soluções indicadas no presente artigo poderá ser adotada se forem asseguradas as condições mínimas de potabilidade de água a ser utilizada.

§.2º-A adoção de qualquer das soluções a que se refere o presente artigo, dependerá de aprovação prévia de todos os seus detalhes por parte do órgão competente da Prefeitura e da autoridade sanitária competente.

§.3º-No caso das fontes, deverão ser adotados os meios adequados de proteção contra poluição provocada por despejos de qualquer natureza, por águas de enxurrada ou por incursões de animais.

§.4º-As fossas e os depósitos de lixo, estrumeiras, currais, chiqueiros, estábulos, estrebarias pocilgas e galinheiros deverão ser localizados a jusante das fontes de abastecimento de água domiciliar, bem como a uma distancia nunca inferior a 15,00m (quinze metros).

Art.40- A adução de água para uso doméstico, proveniente de poços ou fontes, não poderá, ser feita por meio de canais abertos nem de regos.

Art.41- Os poços ou fontes para abastecimento de água domiciliar deverão ser periodicamente limpos.

## CAPÍTULO VII

### Da Instalação e da Limpeza de fossas

Art.42- As instalações individuais ou coletivas de fossa em geral, só serão permitidas onde não existir rede de esgotos sanitários.

Art.43- Na instalação de fossas sépticas deverão ser observadas as exigências do Código Sanitário do Estado.

§.1º-No memorial descritivo que acompanham o projeto, de construção ou reforma de prédio localizado em áreas desprovidas de rede de esgotos sanitários e no projeto de instalação de fossa séptica, submetidos aos órgãos competentes da Prefeitura deverá constar a forma de operar e manter a referida fossa.

§.2º-Na construção e instalação de fossas sépticas deverão ser observadas as prescrições normalizadas pela ABNT.

§.3º-No caso de fossas sépticas pré-fabricadas, os compradores deverão exigir dos vendedores as instruções escritas sobre operação e manutenção das mesmas que os fabricantes são obrigados a fornecer devidamente aprovadas pela autoridade sanitária competente.

§.4º-Nas fossas sépticas deverão ser registrados em lugar visível e devidamente protegido, a data de instalação o volume útil e o período de limpeza.

Art.44- Excepcionalmente, poderá ser permitido, a juízo do órgão competente da Prefeitura, a construção de fossa séptica ou de sumidouro.

§.1º-A fossa séptica ou de sumidouro deverá ser sempre de tipos aprovados pela autoridade sanitária competente, bem como, construídas em área não coberta de terreno.

§.2º-Quando se tratar de habitação na área rural, a fossa seca ou de sumidouro deverá ficar a uma distância mínima de 10,00m (dez metros) da referida habitação

Art.45- Nas instalações de fossas deverão ser satisfeitos os seguintes requisitos do ponto de vista técnico e sanitário:

- I- o lugar deve ser seco bem como drenado e acima das águas que escorrem na superfície;
- II- o solo deve ser preferentemente homogêneo argiloso, compacto por serem menores as probabilidades de poluição da água do subsolo;
- III- a superfície do solo não deve ser contaminada não haver perigo de poluição do solo;
- IV- não deve existir perigo de contaminação da água de subsolo que possa estar em comunicação com fontes de contaminação, córregos, riachos, rios, lagoas ou irrigação;
- V- a área que circunda a fossa cerca de 2,00, deve ser livre de vegetação, lixo, restos de resíduos qualquer natureza;
- VI- deve-se evitar mau cheiro e aspectos desagradáveis à vista;
- VII- a fossa deve oferecer conforto e resguardo, bem como facilidade de uso de manutenção.

Art.46- No planejamento de uma fossa deve ser dada atenção aos meios de evitar a proliferação de insetos.

Art.47- As fossas secas ou sumidouros, deverão ser obrigatoriamente limpas uma vez a cada 2 (dois) anos, no mínimo, sob pena de multa.

CAPÍTULO VIII  
Da higiene da Alimentação Pública  
SEÇÃO I  
Disposições Preliminares

Art.48- Compete a Prefeitura exercer em colaboração com as autoridades Federais e Estaduais competentes, a fiscalização sobre a fabricação e o comércio de gêneros, produtos e substancias alimentícias em geral.

§.1º- A fiscalização da Prefeitura compreende, também:

- a) os aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, deposito, transporte, distribuição e venda de gêneros, produtos e substancias alimentícias em geral;
- b) os locais onde se recebem, preparam, manipulam, beneficiam, acondicionam, depositam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, exponham a venda, ou bem como os veículos destinados a sua distribuição ao comércio e ao consumo, não comportando exceção de dia nem de hora;
- c) os armazéns e veículos de empresas transportadoras em que gêneros alimentícios estiverem depositados ou em trânsito, ainda que noturno, bem como os domicílios onde se acharem por ventura ocultos.

§.2º- Para efeito deste Código, consideram-se gêneros alimentícios, todas as substancias ou mistura de substancias destinadas a fornecer ao organismo humano, os elementos necessários ao seu desenvolvimento e manutenção, incluídos também, os aditivos e outras substancia empregadas em tecnologia alimentar.

Art.49- É proibido fabricar, preparar, manipular,, acondicionar, conservar, armazenar, vender, expor a venda, expedir ou dar ao consumo, gêneros alimentícios alterados, adulterados e falsificados ou impróprios por qualquer motivo a alimentação

humana ou nocivos a saúde ou que estiverem em desacordo com as prescrições deste Código e as legislação vigente.

§.1º- Impróprio para consumo será todo gênero alimentício:

- a) danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou abalorecido, em características físicas ou organolépticas anormais, contendo quaisquer sujidade;
- b) que demonstrar pouco cuidado na manipulação ou no acondicionamento;
- d) que for alterado ou deteriorado, bem como contaminado ou infestado por parasitas;
- e) que for fraudoso, adulterado ou falsificado;
- f) que contiver substâncias tóxicas ou nocivas a saúde;
- g) que for prejudicial ou imprestável a alimentação humana por qualquer motivo

§.2º- Contaminado ou deteriorado, será todo gênero alimentício:

- a) que contiver parasitas e microorganismos patogênicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais;
- b) que contiver microorganismos capazes de indicar contaminação de origem fecal humana ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, como emagrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasógenos suscetíveis de produzir o estufamento do vasilhame.

§.3º- Alterado será todo gênero alimentício que tiver sofrido avaria ou deterioração ou tiver sido prejudicado em sua pureza, composição ou características organolépticas pela ação da umidade, temperatura, microorganismo, parasitas, prolongada ou deficiente conservação e mau acondicionamento.

§.2º- Adulterado ou falsificado será todo o gênero alimentício:

- a) que tiver sido misturado com substâncias que modifiquem sua qualidade, reduzam seu valor nutritivo ou provoquem sua deterioração;

- b) que lhe tiverem tirado, mesmo parcialmente um dos elementos de sua constituição normal;
- c) que contiver substancias ou ingredientes nocivos a saúde ou substancias conservadoras de uso proibido por este Código;
- d) que tiver sido no todo ou em parte, substituído por outro de qualidade inferior;
- e) que tiver sido colorido, revestido, aromatizado ou acondicionado de substancias estranhas para efeito de ocultar qualquer fraude ou alteração ou de aparentar melhor qualidade do que real, exceto nos casos expressamente previsto por este Código este Código.

§.5º-As disposições das alíneas "a" e "b" do parágrafo anterior, não compreendem os leites preparados nem outros produtos dietéticos legalmente registrados, desde que estejam rotulados com expressa declaração da natureza ou constituição.

§.6º-Fraudado será todo gênero alimentício:

- a) que tiver sido, no todo ou em parte substituído em relação ao indicado no recipiente;
- b) que na composição, peso ou medida, diversificar do enunciado no invólucro ou rotulo.

Art.50- Nenhum indivíduo portador de doenças infecto- contagiosas ou afetado de dermatoses exudativas ou esfoliativas, poderá lidar com gêneros alimentícios.

§.1º- Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, nenhuma pessoa poderá ser admitida ao trabalho, sem dispor previamente de carteira de saúde, ou seja, atestado de saúde, expedida pela repartição sanitária competente.

§.2º-Para ser concedida licença pela Prefeitura, o vendedor ambulante de gêneros alimentícios, deverá o mesmo satisfazer a exigência estabelecida no parágrafo anterior.

Art.51- Os gêneros alimentícios depositados ou em trânsito em armazéns de empresas transportadoras, ficarão sujeitos a inspeção de autoridade municipal competente, não comportando exceção de dia e nem de hora.

§.1º-Quando parecer oportuno a autoridade municipal competente e a requisição desta, os responsáveis por empresas transportadoras serão obrigadas a fornecer prontamente, os esclarecimentos necessários, sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns lhe dar vista na guia expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos as mercadorias sob sua guarda bem como facilitar a inspeção destas e colheita de amostras.

§.2º-No interesse da saúde pública, a autoridade municipal competente poderá proibir nos locais que determinar, o ingresso e venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando justificados plenamente os motivos.

§.3º-As empresas ou firmas que infringirem os dispostos no presente artigo e seus parágrafos, serão passíveis de multa.

## SEÇÃO II

### Dos Gêneros Alimentícios

Art.52- O maior asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, manipulação, preparo, armazenagem, depósito, conservação, distribuição, acondicionamento, transporte e vendas de gêneros alimentícios.

Art.53- Os gêneros alimentícios só poderão ser confeccionados com produtos permitidos que satisfaçam as exigências deste Código e as das leis em vigor.

Art.54- Para serem expostos a venda, os gêneros alimentícios, que já tenham sofrido cocção, assadura ou fervura ou que não dependam desse preparo, deverão ficar protegidos contra poeira e insetos, por meio de caixas, armários, dispositivos envidraçados ou invólucros adequados, sob pena de multa, sem prejuízo do confisco dos gêneros, que a critério da autoridade municipal competente, se forem considerados prejudiciais a, saúde.

§.1º- O leite “in natura”, bem como a manteiga e queijos frescos expostos a venda, deverão ser conservados em recipientes apropriados, a prova de impurezas e de insetos, satisfeitos ainda as demais condições de higiene.

§.2º-Os produtos que possam ser ingeridos sem cozimento ou colocados a venda a retalho, deverão ser expostos em pequenas vitrines para isolá-los de impurezas e insetos.

§.3º-Os salames, salsichas e produtos similares deverão ser suspensos em ganchos de metal polido ou estanhado ou, colocados recipientes apropriados, observados os preceitos de higiene e de temperatura adequada e manutenção de sua pureza.

§.4º-Os biscoitos e farinhas deverão ser conservados obrigatoriamente em latas, caixas ou pacotes fechados.

§.5º-Excetuam-se das exigências do parágrafo anterior as farinhas de mandioca, milho e trigo que deverão ser conservados em sacos apropriados.

Art.55- Em relação as frutas expostas a venda, deverão ser observadas as seguintes prescrições de higiene:

- I- serem colocados sobre mesas ou estantes rigorosamente limpas e afastadas um metro, no mínimo, das ombreiras das portas externas do estabelecimento;
- II- não serem descascadas nem ficarem expostas em fatias;
- III- não estarem deterioradas.

Art.56- Em relação as verduras a venda, deverão ser observados os seguintes preceitos de higiene:

- I- serem frescas;
- II- estarem lavadas;
- III- não estarem deterioradas;
- IV- serem despojadas de suas aderência inúteis, quando forem de fácil decomposição.

Parágrafo Único- As verduras que tiverem de ser consumidas sem cozimento, deverão ser dispostas convenientemente em depósitos, recipientes ou dispositivos de superfície impermeável, capazes de isola-las de impurezas e insetos.

- Art.57- É vedada a venda de legumes, raízes e tubérculos deteriorados:
- Art.58- É proibido utilizar para quaisquer outros fins ou os depósitos ou bancas de frutas ou de produtos hortigranjeiros.
- Art.59- Quando vivas, as aves deverão ser expostas a venda, dentro de gaiolas apropriadas, que possibilitem limpeza e lavagens diárias.
- §.1º-As gaiolas deverão ser colocadas em compartimentos adequados.
- §.2º-As aves consideradas impróprias para consumo, não poderão ser expostas a venda.
- §.3º-Nos casos de infração ao disposto no parágrafo anterior, as aves deverão ser apreendidas pela fiscalização municipal e encaminhadas aos depósitos da Prefeitura, a fim de serem mortas, não cabendo aos seus proprietários qualquer indenização por esses prejuízos.
- Art.60- Quando mortas, as aves deverão ser expostas a venda completamente limpas, tanto de plumagem como das vísceras e partes não comestíveis.
- §.1º-As aves só poderão ser expostas e vendidas em casas de carne ou nas seções correspondentes de supermercados matadouros, avícolas e casas de frios.
- §.2º-As aves deverão ficar obrigatoriamente em balcões frigoríficos ou câmara frigoríficas.
- Art.61- Para serem expostos a venda, os ovos deverão ser previamente selecionados e estar em perfeito estado.
- Parágrafo Único- Os ovos deteriorados deverão ser apreendidos pela fiscalização municipal e imediatamente destruídos.
- Art.62- É permitido expor a venda e ao consumo, produtos alimentícios artificiais, desde que não contenham substâncias nocivas a saúde e satisfaçam, no seu preparo ou fabrico, as prescrições deste Código e das leis em vigor.

- Art.63- O gelo destinado ao uso alimentar, deverá ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação
- Art.64- Toda água que tenha de servir na manipulação ou preparo de gêneros alimentícios, desde que não provenha do serviço de abastecimento público, deve ser comprovadamente pura.
- Art.65- Não será permitido o emprego de jornais ou quaisquer impressos e papeis usados para embrulhar gêneros alimentícios, incorrendo o infrator em pena de multa.

### SEÇÃO III

#### Do Transporte de Gêneros Alimentícios

- Art.66- É proibido transportar ou deixarem caixas e cestos ou em qualquer veículo de condição, para venda, bem como em depósitos de gêneros alimentícios, objetos estranhos ao comércio destes gêneros.
- Parágrafo Único- Os infratores das prescrições do presente artigo, serão punidos com pena de multa e terão os produtos inutilizados.
- Art.67- Não e permitido aos condutores de veículos nem seus ajudantes repousarem sobre os gêneros alimentícios que transportarem, sob pena de multa.
- Parágrafo Único- No caso de reincidência, de infração as prescrições do presente artigo, deverá ser apreendida a licença do veículo pela autoridade municipal, que verificar a infração.
- Art.68- Os veículos de transporte de carnes e de pescados deverão ser tecnicamente adequados para esse fim.
- Art.69- Toda carne e todo pescado vendido e entregues a domicílio só poderão ser transportados em veículos ou recipientes higienicamente apropriados.
- Art.70- Os veículos ou qualquer outros meios de transporte de gêneros alimentícios não poderão conter nos locais onde estes sejam transportados , materiais ou substancia nocivas a saúde e deverão ser mantidos em perfeito estado de asseio e de conservação.

Art.71- Nas dependências de casas de carnes e proibido manter couros, chifres e resíduos considerados prejudiciais ao asseio dos referidos estabelecimentos.

Art.72- Os caminhões empregados no transporte de ossos e sebo, deverão ser inteiramente fechados, ter carroceria revestidas internamente com zinco ou metal inoxidáveis e seu piso e lado pintados com piche ou tinta isolante.

Parágrafo Único- O caminhão que não preencher os requisitos fixados no presente artigo, fica sujeito apreensão e recolhimento ao depósito da Prefeitura, sem prejuízo da multa infrator.

## SEÇÃO

### Dos Utensílios, Vasilhames e Outros Materiais

Art.73- Os utensílios, aparelhos, vasilhames e outros, materiais empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, depósito, conservação e venda de gêneros alimentícios deverão ser de materiais inócuos e mantidos em perfeito estado de limpeza e de conservação.

§.1º- É proibido o emprego de utensílios e materiais destinados a manipulação ou ao acondicionamento de gêneros alimentícios ou de materiais para o preparo destes, quando em sua composição ou método de fabricação entrar arsênico

§.2º- Os recipientes de ferro galvanizado só poderão ser utilizados para guardar gêneros alimentícios secos e não ácidos.

§.3º- As tubulações, torneiras e sifões empregados no transvasamento de bebidas ácidas ou gaseificadas, deverão ser de metais inofensivos a saúde.

§.4º- Os recipientes e vasilhames de metal ou de barro esmaltado ou envernizado, destinados a preparação, conservação ou consumo de gêneros alimentícios, deverão ser isentos de substâncias prejudiciais a saúde.

§.5º- Os utensílios e vasilhames destinados ao preparo, conservação e acondicionamento de substâncias alimentícias só poderão ser coloridos com materiais corantes de inocuidade comprovada.

§.6º- Os papeis ou folhas metálicas destinadas a revestir, enfeitar ou envolver produtos alimentícios não deverão conter substâncias tóxicas.

§.7º- Os papeis e cartolinas empregados no acondicionamento de gêneros alimentícios, deverão ser inodoros e não poderão conter substâncias nocivas a saúde.

§.8º- As prescrições do parágrafo anterior são extensivas a caixas de madeira e aos invólucros de cartolina ou papelão empregados no acondicionamento de produtos alimentícios.

§.9º- A autoridade principal competente poderá interditar temporariamente ou definitivamente, o emprego ao uso de utensílios, aparelhos, vasilhames e instrumentos de trabalho, bem como de instalações que não satisfaçam as exigências técnicas e as referidas neste Código e nas Leis em vigor.

Art.74- Os fechos de metal empregados no fechamento das garrafas frascos e vidros, deverão ter a parte interna estanhada ou revestida de material intocável.

Parágrafo Único- Os fechos e rolhas usados, não poderão ser empregados para obturar recipientes ou frascos que contiverem gêneros alimentícios.

Art.75- Para sua venda, instalação e utilização, os aparelhos ou velas filtrantes destinados a filtração de água em estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios ou em estabelecimentos de utilização coletiva, dependerá de prévia autorização e inspeções da repartição competente.

§.1º- Os aparelhos filtrantes deverão ser proporcionais à quantidade de água exigível pelos consumidores, conforme a capacidade de estabelecimento em causa.

§.2º- Após sua instalação, os aparelhos ou velas filtrantes deverão ser limpos, pelo menos duas vezes por semana, a fim de garantir suas condições higiênicas.

Art.76- É proibido o uso de produtos químicos destinados facilitar a lavagem ou limpeza de utensílios e vasilhames empregados na manipulação, conservação e conservação e acondicionamento de produtos alimentícios que forem julgados nocivos ou prejudiciais à saúde.

Art.77- Os aparelhos, vasilhames e utensílios destinados a serem empregados no preparo, manipulação acondicionamento ou de produtos alimentícios ou a serem utilizados para fins alimentares, deverão ter registro de sua aprovação, pela repartição competente a fim de serem colocados à venda e usados pelo público.

## SEÇÃO V Da Embalagem e Rotulagem

Art.78- Todo o gênero alimentício exposto a venda em vasilha ou invólucro de qualquer natureza, deverá ser adequadamente rotulado ou designado, observadas as prescrições da legislação vigente.

§.1º- A denominação ou designação de gênero alimentício deverá excluir toda possibilidade de erro ou equivoco sobre sua natureza, origem, composição e qualidade.

§.2º- Os envoltórios, rótulos ou designações, deverão mencionar, em caracteres visíveis, facilmente legíveis, o nome do fabricante, sede da fábrica, nome e natureza do mesmo, além de outras declarações exigidas legalmente em cada caso.

§.3º- Os produtos artificiais deverão ter obrigatoriamente, a declaração de “artificial”, imprensa ou gravada nos invólucros ou rótulos, em caracteres visíveis e perfeitamente legíveis.

§.4º- É vedado o emprego de declaração ou indicação que atribua os produtos alimentícios ação terapêutica de qualquer

natureza ou que faça supor terem propriedades higiênicas aquelas que naturalmente possuam.

§.5º- As designações "extra" ou "fino" ou quaisquer outras que se refira a boa qualidade de produtos alimentícios ser, ao reservadas para aqueles que apresentarem as características organolépticas que assim os possam classificar, sendo vedada sua aplicação aos produtos artificiais.

Art.79- É permitido expor a venda e mesmo produto, sob rotulagem e denominação diferente, quando o produtor, fabricante ou comerciante registrar previamente cada uma das denominações adotadas para o produto, pagando para cada uma das denominações os tributos devidos pelo seu registro.

Art.80- Os que se designarem ou rotularem produtos alimentícios em desacordo com as prescrições legais, incidirão em pena de multa, além da interdição do produto, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis no caso.

## SEÇÃO VI

### Dos Estabelecimentos industriais e Comerciais de Gêneros Alimentícios

Art.81- Nos edifícios de estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios além das prescrições do Código Sanitário do Estado de São Paulo, são aplicáveis, deverão ser observadas ainda as seguintes:

- I- terem torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte comercial ou industrial conforme o caso;
- II- serem os ralos na proporção de um para cada 100,00m<sup>2</sup> (cem metros quadrados) de piso ou fração, além de providos de aparelhos para reter as materiais sólidos retirando-se estes diariamente;
- III- terem vestiários para empregados de ambos os sexos, não podendo os vestiários comunicar-se diretamente com os locais em que se preparem, fabriquem manipulem gêneros alimentícios;
- IV- terem lavatórios com água corrente na proporção adequada ao número de pessoas que os possam utilizar, tanto o que neles trabalham como os que fregueses, este quando for o caso;

V- terem bebedouros higiênicos com água filtrada.

§.1º- Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, inclusive casas de carnes e peixarias, hotéis, pensões, restaurantes, confeitarias e outras casas de pasto, as aberturas para o exterior deverão ser obrigatoriamente teladas, a fim de protegê-los contra insetos, observadas as instruções da autoridade competente.

§.2º- Os balcões e armários deverão repousar diretamente sobre base de concreto, a fim de evitar penetração de poeiras e esconderijo de insetos e pequenos animais.

§.3º- Os balcões deverão ser de mármore, granito ou material equivalente.

§.4º- As pias deverão ter ligação sifonada para a rede de esgotos.

§.5º- No estabelecimento onde existir chaminé, a autoridade municipal competente poderá determinar a qualquer tempo que nela sejam feitos acréscimos ou modificações necessárias à correção inconvenientes ou defeitos porventura existentes.

§.6º- Nos estabelecimentos onde se vendem gêneros alimentícios para consumo imediato, deverão existir obrigatoriamente a vista do público, recipientes adequados e providos de fecho hermético para lançamento e coleta de detritos, cascas e papeis provenientes dos gêneros consumidos no local.

Art.82- As leiteiras deverão ter balcões com tampo de mármore aço inoxidável ou material equivalente, sendo obrigatório o mesmo tratamento para as prateleiras.

Art.83- As torrefações de café deverão ter na dependência destinada ao depósito de café e sobre o piso, um estrado de madeira que fique 0,15 m (quinze centímetros) no mínimo, acima do referido piso.

Art.84- As destilarias, cervejarias e fábricas de bebidas em geral deverão possuir aparelhamento mecânico, técnico e higienicamente adequado para enchimento e fechamento de vasilhame, conforme as prescrições legais.

Art.85- Nos estabelecimentos ou locais em que se fabriquem, preparem beneficiem, acondicionem, distribuam ou vendam gêneros

alimentícios, e proibido depositar ou vender substâncias que sirvam para falsificação destes gêneros.

Parágrafo Único- Além da apreensão das substâncias a que se refere o presente artigo, os infratores serão passíveis de multa, sem prejuízo de outras penalidades e da ação criminal cabível no caso.

Art.86- Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios, deverão existir depósitos metálicos especiais, dotados de tampos de fecho hermético, para coleta de resíduos, sob pena de multa.

Art.87- Nos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, e proibido explorar qualquer outro ramo de comércio ou de indústria estranhos a estes gêneros.

Parágrafo Único- Nos estabelecimentos que trata o presente artigo poderão excepcionalmente e a juízo da autoridade municipal competente, ser depositados ou vendidos produtos que por sua natureza ou relação com gêneros alimentícios, possam ser tolerados.

Art.88- Nos estabelecimentos e locais onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem gêneros alimentícios, é proibido sob pena de multa:

- I- fumar;
- II- varrer a seco;
- III- permitir a atividade e permanência de quaisquer animais vivos.

Art.89- Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, só poderão existir residências ou dormitórios, quando o prédio dispuser de aposentos especiais para este fim, adequadamente separados da parte industrial ou comercial.

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

Art.90- Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão obrigatoriamente manterem-se em rigoroso estado de asseio e higiene.

§.1º- Os estabelecimentos mencionados no presente artigo, deverão ser dedetizados anualmente.

§.2º- Sempre que se tornar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos de que trata o presente artigo, deverão ser obrigatoriamente pintados ou reformados.

Art.91- Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios, serão obrigados, sob pena de multa:

- I- a apresentar anualmente, a respectiva carteira de saúde, a repartição sanitária competente para a necessária revisão;
- II- usar vestuário adequado a natureza do serviço durante o período de trabalho;
- III- a manter o mais rigoroso asseio pessoal.

Parágrafo Único- O empregado que for punido mais de duas vezes por falta de asseio pessoal ou por infração a qualquer dos demais itens do presente artigo, não poderá continuar a lidar com gêneros alimentícios.

## SEÇÃO VII Do Horário

Art.92- A abertura e o fechamento dos estabelecimentos industriais e comerciais no Município, excetuados as farmácias e drogarias, obedecerão ao seguinte horário:

- a) abertura e fechamento entre as 6:00 e 18:00 horas nos dias úteis;
- b) nos domingos e feriados nacionais os estabelecimentos permanecerão fechados, quando decretados pelas autoridades competentes;

1- Será permitido o trabalho em horários especiais inclusive aos domingos, feriados nacionais ou locais excluindo o expediente de

escritório nos estabelecimentos que se dediquem as atividades seguintes:

- impressões de jornais, laticínios, frio industrial, entreposto de pescado, e distribuição de energia elétrica, serviço telefônico, produção e distribuição de gás, serviço de água e esgoto, serviços de transporte coletivo ou outras atividades que a juízo da autoridade Federal competente, seja estendida tal prerrogativa.

2- A Prefeitura poderá, ainda, permitir o funcionamento em horário especial, de estabelecimento que não causam incomodo a vizinhança

Art.93- As farmácias e drogarias funcionarão, nos dias úteis, até as 22:00 horas, permanecendo um estabelecimento aberto, semanalmente, até as 24:00 horas.

- I- em caso de urgência, as farmácias e drogarias poderão atender ao público a qualquer hora do dia ou da noite;
- II- quando fechados, nos domingos e feriados, as farmácias e drogarias deverão afixar a porta uma placa com a indicação dos estabelecimentos análogos que estiverem de plantão, consoante escala fixada pela Prefeitura.

## SEÇÃO VIII

### Dos Supermercados

Art.94- Os supermercados deverão ser destinados especialmente a venda a varejo de gêneros alimentícios, subsidiariamente a venda de objetos de uso domestico, sob o sistema de auto-serviço, observadas as prescrições deste Código que lhes forem cabíveis.

§.1º- O sistema de venda nos supermercados, deverá proporcionar ao comprador a identificação, escolha e coleta de mercadorias sem auxílio de empregados.

§.2º- Todo comprador deverá ter ao seu dispor, a entrada do supermercado, recipiente próprio do referido

estabelecimento, destinado a coleta de mercadorias, sendo estas, pagas na saída.

§.3º-A operação nos supermercados deverá ser feita através de balcões e prateleiras.

§.4º-Excepcionalmente, a operação nos supermercados poderá ser permitida através de lojas complementares.

§.5º-Nos supermercados, os produtos alimentícios expostos a venda deverão estar obrigatoriamente, acondicionados em recipientes ou invólucros adequados.

§.6º-É proibido fumar nos supermercados, nas áreas de uso público.

§.7º-Os proprietários de supermercados são responsáveis pela observância da proibição do parágrafo anterior e deverão manter placas informativas dessa proibição.

Art.95- Nos supermercados, e permitido o preparo ou fabrico de produtos alimentícios de qualquer natureza e a existência de peixarias, quando a manipulação será enquadrada nas exigências estipuladas por esta Lei para o ramo pretendido, obedecendo a planta física e instalações aos padrões do referido ramo.

Parágrafo Único- Os supermercados e mini-mercados ficam obrigados a manter na área de venda, balança piloto, para verificação por parte dos compradores, do peso das mercadorias.

## SEÇÃO IX

### Das Casas de Carnes e Peixarias

Art.96- As casas de carnes e peixarias, bem como as seções de carnes e peixes instalados no interior de outros estabelecimentos comerciais, além das prescrições do Código de Edificações deste Município que lhes são aplicáveis, deverão atender aos seguintes requisitos de higiene:

- I- permanecerem sempre em estado de asseio absoluto;

- II- serem dotadas de ralos, bem como da necessária declividade no piso, que possibilitem lavagens constantes;
- III- conservarem os ralos em condições de higiene devendo ser diariamente desinfetados;
- IV- serem dotadas de torneiras e pias apropriadas e em quantidade suficiente;
- V- terem balcões com tampo de mármore, aço inoxidável ou material equivalente bem como revestidos na parte inferior, com material impermeável, liso e resistente de cor clara;
- VI- terem câmaras frigoríficas ou refrigeradores mecânicos automáticos, com capacidade proporcional às suas necessidades;
- VII- não terem fogão, fogareiro ou aparelhos congêneres;
- VIII- terem os utensílios mantidos no mais rigoroso estado de limpeza;
- IX- terem luz artificial, elétrica, incandescente ou fluorescente incolor, tanto nas dependências como nos balcões ou vitrines do estabelecimento.

§.1º-As casas de carnes ou peixarias deverão ter calhas providas de ralos ao longo de todas as soleiras, de forma que as águas não possam correr para os passeios.

§.2º-Na conservação de carnes ou pescados e vedado utilizar câmara frigorífica de expansão direta em que o gás empregado seja anídrico sulfuroso.

§.3º-Em casas de carnes e em peixarias, não é permitido qualquer outro ramo de negócio diverso ao da especialidade que lhes corresponde.

§.4º-Todo o proprietário de casas de carnes ou peixarias é obrigado a manter seu estabelecimento em completo estado de asseio e higiene.

§.5º-Os proprietários de casas de carnes e peixarias bem como seus empregados, são obrigados:

- a) usar sempre, quando em serviço, aventais e gorros brancos, mudados diariamente;
- b) a cuidar para que nestes estabelecimentos não entrem pessoas portadoras de moléstias

contagiosa ou repugnantes, conforme prescrevem as leis vigentes

Art.97- Nas casas de carnes e proibido:

- I- existir quaisquer objetos de madeira que não tenham função específica na manipulação de carnes;
- II- entrar carnes que não sejam as provenientes do Matadouro Municipal ou matadouro, frigorífico, regularmente inspecionadas e carimbadas;
- III- guardar na sala de talho, objetos que lhe sejam estranhos;
- IV- preparar ou manipular produtos de carnes para qualquer fim, mesmo nas suas dependências;
- V- manter carnes previamente moídas;

§.1º- A ferragem destinada a pendurar, expor, expedir e pesar carnes deverá ser de aço polido, sem pintura, de ferro niquelado ou de material equivalente.

§.2º- Os sebos e outros resíduos de aproveitamento industrial deverão ser obrigatoriamente mantidos em recipiente estanques, bem como removidos diariamente pelos interessados.

§.3º- Nenhuma casa de carnes poderá funcionar em dependências de fábrica de produtos de carnes e de estabelecimentos congêneres.

Art.98- Nas peixarias e proibido:

- I- existir qualquer objeto de madeira que não tenha função específica na manipulação do pescado;
- II- preparar ou fabricar conservas de peixes mesmo nas suas dependências.

§.1º- Para limpeza e escamagem de peixes, deverão existir obrigatoriamente locais apropriados, bem como recipientes para recolher os detritos, não podendo de forma alguma e sob qualquer pretexto, ser jogado ao chão ou permanecer sobre as mesas.

§.2º-As peixarias não poderão funcionar em dependências de fábricas de conservas de pescados.

Art.99- Não será permitido a instalação de peixarias a distância mínima de 200 (duzentos metros), dos Hospitais, Pronto Socorro, Hotéis e Restaurantes.

## SEÇÃO X

### Da Higiene nos Hotéis, Pensões, Restaurantes, Cafés e Estabelecimentos Congêneres

Art.100- Os Hotéis, pensões, restaurantes, cafés, bares e estabelecimentos congêneres deverão observar as seguintes prescrições de higiene:

- I- lavarem louças e talheres em água corrente, não sendo permitida, sob qualquer hipótese ou pretexto, a lavagem, em baldes, tonéis ou vasilhames;
- II- assegurarem que a higienização das louças e talheres seja feita com água fervente;
- III- preservarem o uso individual dos guardanapos e das toalhas;
- IV- terem açucareiro de tipos que permitam a retirada do açúcar, sem o levantamento da tampa;
- V- guardarem as louças e os talheres em armários com portas e suficientemente ventilados, não podendo ficar expostos a poeiras e insetos;
- VI- guardarem as roupas servidas em depósitos apropriados;
- VII- conservarem as cozinhas, copas e dispensas devidamente asseadas e em condições higiênicas;
- VIII- manterem os banheiros e pias permanentemente limpos.

Parágrafo Único- Os estabelecimentos a que se refere o presente artigo são obrigados a manter seus empregados ou garçons limpos, convenientemente trajados, com uniforme.

Art.101- Os hotéis, pensões e similares, deverão ter suas instalações dedetizadas anualmente.

§.1º-O comprovante de dedetização deverá ser afixado em local visível ao público.

§.2º-Para efeito do disposto no parágrafo anterior, as empresas dedetizadoras deverão estar cadastradas no setor competente da Municipalidade, que deverá fiscalizar e aprovar os produtos a serem utilizados nas dedetizações.

## SEÇÃO XI

### Dos Vendedores Ambulantes de Gêneros Alimentícios

Art.102- Os vendedores ambulantes de gêneros alimentícios, além das prescrições deste Código que lhes são aplicáveis, deverão observar ainda as seguintes:

- I- zelarem para que os gêneros que ofereçam não estejam deteriorados, nem contaminados e se apresentem em perfeitas condições de higiene, sob pena de multa e apreensão das referidas mercadorias, que serão inutilizadas;
- II- terem os produtos expostos a venda conservados em recipientes apropriados, para isolá-los de impurezas e de insetos;
- III- usarem vestuários adequado e limpo, disciplinado, pela Prefeitura;
- IV- manterem-se rigorosamente asseados.

§.1º-Os vendedores ambulantes poderão vender frutas descascadas, cortadas ou em fatias, desde que em tabuleiro revestido de fórmica ou outro material impermeável, mantendo recipiente apropriado para os detritos.

§.2º-Ao vendedor ambulante de gêneros de ingestão imediata, e proibido toca-las com as mãos, sob pena de multa.

§.3º-Os vendedores ambulantes de alimentos preparados não poderão estacionar em locais em que se a fácil a contaminação dos produtos expostos a venda.

Art.103- A venda ambulante de sorvetes, refrigerantes, doces, guloseimas, pães e outros gêneros alimentícios de ingestão imediata, só será permitida em carros apropriados caixas e outros receptáculos fechados, devidamente vistoriados pela Prefeitura, de modo que a mercadorias fiquem inteiramente resguardada da poeira e

a ação do tempo ou de elementos malefícios de qualquer espécie, sob pena de multa e de apreensão das mercadorias.

§.1º- O acondicionamento de balas, confeitos e biscoitos providos de envoltórios poderá ser feito em vasilhames abertos.

§.2º- Os vendedores ambulantes de produtos de ingestão imediata deverão obrigatoriamente dispor de recipientes a apropriados para colocação dos detritos provenientes dos produtos comercializados.

Art.104- Os refrescos, águas e refrigerantes preparados poderão ser dados ao consumo, quando oriundos de estabelecimentos industriais e comerciais, registrados no órgão competente e acondicionados em invólucros e devidamente rotulados.

Parágrafo Único- A venda de refrescos servidos prontos, será permitida quando oriundos de recipientes de acondicionamento devidamente lacrados pela firma responsável, cujo uso deverá ser descartável.

Art.105- No comércio ambulante de pescado, deverão ser observadas as prescrições legais especiais em vigor, sendo indispensável o uso de caixa térmica ou geladeira.

Art.106- Não será permitido o comércio ambulante dos seguintes artigos:

- I- carnes e vísceras ou gêneros que ofereçam perigo à saúde;
- II- quaisquer artigos ou gêneros que ofereçam perigo à saúde.

Art.107- Fica vedado o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida.

## SEÇÃO XII

### Dos Locais de Trabalho

Art.108- As paredes dos locais de trabalho deverão ser pintadas com pintura lavável ou revestidas com material cerâmico vidrado ou equivalente, bem como mantidos em estado de limpeza suficiente e sem umidade aparente.

Art.109- Os pisos dos locais de trabalho deverão ser impermeabilizados e protegidos contra a umidade.

Art.110- As coberturas dos locais de trabalho deverão assegurar impermeabilização contra chuvas e proteção suficiente contra a insolação excessiva.

## CAPÍTULO IX

### Da Higiene nas Piscinas de Natação

Art.111- As piscinas de natação, ficam sujeitas a fiscalização da Prefeitura.

Art.112- Nas piscinas de natação deverão ser observadas rigorosamente preceitos de higiene.

§.1º-Os lavapés na saída dos vestiários deverá ter um volume pequeno de água, esgotada diariamente e fortemente clorada, para assegurar esterilização rápida dos pés dos banhistas.

§.2º-O equipamento especial das piscinas deverá assegurar perfeita e uniforme recirculação, filtração e esterilização a água.

§.4º-Cuidado especial deverá ser dado aos ralos distribuídos no fundo da piscina e aos filtros de pressão.

§.5º-Deverá ser assegurado o funcionamento normal dos diversos acessórios do equipamento especial da piscina, como aspirador para limpeza do fundo e clorador.

§.6º-A limpeza da água, deve ser de tal forma que a uma profundidade de 3,00 m (três metros), possa ser visto com nitidez o fundo da piscina.

§.7º-A esterilização da água das piscinas deverá ser feita por meio de cloro ou de seus compostos.

§.8º-Quando a piscina estiver em uso, deverá ser mantido na água, um excesso de cloro ou de seus compostos.

§.9º- Se o cloro ou seus compostos forem usados com amônia, o teor do cloro livre não poderá ser inferior à 0,2 partes por milhão.

§.10- É obrigatória a assistência de um banhista encarregado da ordem e de casos de emergência.

§.11-É proibido o ingresso de garrafa e de copos de vidro no pátio.

Art.113- Em toda a piscina é obrigatório o registro diário das principais operações de tratamento e controle.

§.1º- Cada trimestre, o responsável da piscina é obrigado a fazer análise da água, apresentar à Prefeitura atestado da autoridade sanitária competente, sob pena de multa.

§.2º- Nenhuma piscina poderá ser usada quando suas águas forem julgadas poluídas pela autoridade sanitária competente.

## CAPÍTULO X

### Da Coleta do Lixo e das Instalações Coleta-Incineradoras nos Prédios

Art.114- Em cada prédio habitado ou utilizado é obrigatório o acondicionamento do lixo em vasilhames apropriados, providos de tampas ou em sacos plásticos, bem como a sua manutenção em boas condições de utilização e de higiene.

§.1º- Todo o vasilhame para coleta de lixo deverá obedecer as normas estabelecidas pelo órgão competente da Prefeitura.

§.2º- O vasilhame para coleta de lixo deverá ser diariamente desinfetado.

§.3º- É vedado o uso de recipientes de madeira para acondicionamento do lixo de qualquer espécie.

Art.115- A instalação de coletoras e incineradoras de lixo, existentes em edifícios de qualquer natureza deverão ser providas de dispositivos adequados a sua limpeza e lavagem necessárias, segundo os preceitos de higiene.

Art.116- Quando se tratar de estabelecimento comercial, industrial ou profissional, a infração de qualquer dos dispositivos deste capítulo, poderá implicar na cassação da licença de seu funcionamento além das demais penalidades impostas por este Código.

CAPÍTULO XI  
Da Utilização dos logradouros Públicos  
SEÇÃO I  
Das Barracas, Parques e Circos

Art.117- É proibido sob qualquer pretexto o licenciamento para localização e funcionamento de barracas de quaisquer fins nas calçadas.

Art.118- Nos logradouros públicos poderá ser permitida a localização e funcionamento de barracas desmontáveis destinadas a comercialização de produtos diversos, alimentos e bebidas.

Parágrafo Único- Para o licenciamento previsto no "caput" deste artigo o Poder Público deverá estabelecer o número de dias, que não poderá exceder à 15 (quinze) e o horário de funcionamento que deverão ser rigorosamente obedecidos pelo interessado.

Art.119- Quando destinadas a venda de alimentos e refrigerantes, as barracas deverão ter licença expedida pela autoridade sanitária competente, além da licença da Prefeitura.

Art.120- A armação de circos de pano ou parques de diversão, só será permitida em locais previamente estabelecidos pela Prefeitura.

§.1º- A autorização e funcionamento dos estabelecimentos de que trata o "caput" deste artigo, não poderá ser por prazo superior a um ano.

§.2º- Os estabelecimentos mencionados no "caput" deste artigo, só poderão ser abertos ao público após vistoria do Poder Público Municipal.

CAPÍTULO XII  
Da Proibição de Animais nas Áreas Urbanas

Art.121- É vedada a criação de eqüinos, caprinos, bovinos, suínos e ovinos na área Urbana do Município.

Art.122- É vedada:

- I- criar abelhas nos locais de maior concentração urbana;
- II- criar galinhas nos porões e no interior de habitações;
- III- criar animais que por sua espécie, quantidade ou instalações inadequadas, possam ser causa de insalubridade ou de incomodo a vizinhança.

Art.123- É proibida a permanência de animais nas vias públicas.

Art.124- Os animais encontrados nas ruas, praças, estradas ou caminhos públicos, serão recolhidos ao depósito da Municipalidade.

Parágrafo Único- A forma de apreensão será estabelecida em regulamentação própria.

Art.125- O animal recolhido em virtude do disposto no art. 124, será retirado dentro do prazo máximo de 3 (três) dias, mediante pagamento da taxa de manutenção respectiva.

Parágrafo Único- Não sendo retirado o animal nesse prazo deverá a Prefeitura efetuar a sua venda em hasta pública, precedida da necessária publicação.

Art.126- De cães que forem encontrados nas vias públicas da cidade e vilas, serão apreendidos e recolhidos ao depósito da Prefeitura.

- I- tratando-se de cão, será o mesmo sacrificado, senão for retirado por seu dono, dentro de três dias, mediante o pagamento das taxas respectivas.
- II- quando se tratar de animal de raça, poderá a Prefeitura, a seu critério, agir de conformidade com o que estipula o parágrafo único do art. 125, desta Lei.

- Art.127- Os cães poderão andar soltos nas vias públicas, desde que em companhia de seu dono, respondendo este pelas perdas e danos que os animais causarem a terceiros.
- Art.128- É expressamente proibido a qualquer pessoa maltratar os animais ou praticar ato de crueldade contra os mesmos.
- Art.129- Todo proprietário de terreno cultivado ou não, dentro dos limites do Município é obrigado a extinguir formigueiros e ninhos de insetos existentes, dentro de sua propriedade, quando estejam causando danos à vizinhança.

## CAPÍTULO XIII

### SEÇÃO I

#### Dos Clubes Noturnos e Outros Estabelecimentos de Diversões

- Art.130- Na localização de clubes noturnos e de outros estabelecimentos de diversões, a Prefeitura deverá ter sempre em vista o sossego e o decoro público.
- §.1º- Os clubes noturnos e outros estabelecimentos de diversões deverão ser, obrigatoriamente, localizados e instalados de maneira que a vizinhança fique defendida de ruídos ou incômodos de qualquer natureza.
- §.2º- Nenhum estabelecimento referido no presente artigo poderá ser instalado a menos de 500m (quinhentos metros), de escolas, hospitais e templos, salvo os já existentes.
- Art.131- É vedado instalar clubes noturnos de diversões, em prédios onde existam residências.
- Art.132- Nos clubes noturnos e estabelecimentos congêneres, destinados a outros espetáculos públicos em ambiente fechados, deverão ser atendidas as seguintes exigências:
- I- terem sempre a pintura interna e externa em boas condições;
  - II- conservarem, permanentemente a aparelhagem de refrigeração ou renovação de ar em perfeito estado de funcionamento;
  - III- manterem as salas de espetáculo e de entrada rigorosamente asseadas;
  - IV- assegurarem rigoroso asseio nos mictórios vasos e sanitários lavando-os e desinfetando diariamente;

- V- realizarem aspersão quinzenal de emulsão aquosa de 5% (cinco por cento) de D.D.T., nas salas de espetáculos, nos corredores e salas do recinto dos artistas, poltronas, pisos, cortinas e tapetes, estendendo-a por onde for necessário para combater inseto do gênero sifonapteros;
- VI- manterem cortinas e tapetes em bom estado de conservação.

§.1º-O não cumprimento das exigências discriminadas nos itens do presente artigo e passível de penalidades previstas neste Código.

§.2º-Na aspersão a que se refere o item V do presente artigo, deverão ser utilizados 0,20m<sup>3</sup> (vinte centímetros cúbicos), da emulsão por metro quadrado da área total a ser aspergida.

§.3º-A aspersão quinzenal será feita, obrigatoriamente, na presença de funcionários especialmente designados pela Prefeitura para esse fim.

§.4º-Caso julgue necessário, o encarregado da fiscalização municipal poderá retirar amostra da emulsão, nunca superior a um litro, a fim de que a Prefeitura faça verificar, em laboratório competente, se a solução contém D.D.T., na dose exigida.

Art.133- Os estabelecimentos de que trata a artigo anterior, também deverão dispor:

- I- terem bebedouros automáticos de água filtrada;
- II- terem as portas de saída encimadas com palavra “SAÍDA” em cor vermelha, legível a distancia, luminosa quando se apaguem as luzes da sala de espetáculos;
- III- terem as portas de saída com as folhas abrindo para fora, no sentido do escoamento das salas;
- IV- terem as portas movimentadas por dobradiças de mola, sendo proibidos fechos de qualquer espécie.

## SEÇÃO II

### Dos Salões de Bailes e Estabelecimentos Congêneres

Art.134- Nos salões de bailes e obrigatório o cumprimento das exigências que lhes forem aplicáveis, às exigências estabelecidas para Clubes noturnos e estabelecimentos de diversões públicas, quanto as condições de segurança higiene, comodidade e conforto.

TÍTULO III  
Da Fiscalização da Prefeitura  
CAPÍTULO I  
Disposições Preliminares

Art.135- É de responsabilidade da Fiscalização Municipal cumprir e fazer cumprir as disposições deste Código.

Art.136- Para efeito da Fiscalização da Prefeitura o proprietário de estabelecimento comercial industrial ou prestador de serviços deverá conservar o alvará de funcionamento ou localização, em local próprio e facilmente visível, exibindo-se a autoridade municipal competente sempre que esta o solicitar.

Art.137- Em quaisquer lugar ou momento, o vendedor ambulante é obrigado a exibir à fiscalização, municipal, o instrumento de licença para o exercício do comércio ambulante e a carteira profissional.

Parágrafo Único- A exigência do presente artigo é extensiva a licença de estacionamento de vendedor ambulante ou eventual em lugar público, quando for o caso.

Art.138- Na sua atividade, fiscalizadora, a autoridade municipal competente deverá verificar se os gêneros alimentícios são próprios ao consumo.

§.1º- Quem embaraçar a autoridade municipal incumbida da fiscalização de gêneros alimentícios será punido com multa, sem prejuízo do procedimento criminal cabível.

§.2º- Os gêneros alimentícios manifestamente deteriorados deverão ser sumariamente apreendidos e inutilizados na mesma ocasião, sempre que possível, sem prejuízo de multa.

§.3º-Quando a inutilização não puder ser efetuada no momento da apreensão, a mercadoria deverá ser transportada para depósito da Prefeitura, para os devidos fins.

§.4º- Os gêneros alimentícios suspeitos de alteração, adulteração, fraude e falsificação ou de que contenham substâncias nocivas a saúde ou que não correspondam as prescrições deste Código deverão ser interditados para exame bromatológico.

## CAPÍTULO II

### Da Intimação

Art.139- A intimação terá lugar sempre que for necessário fazer cumprir qualquer disposição deste Código

§.1º- Da intimação constarão os dispositivos deste Código a cumprir e os prazos dos quais os mesmos deverão ser cumpridos.

§.2º- Os prazos para cumprimento de disposições deste Código não deverão ser superiores a 8 (oito.) dias.

§.3º- Decorrido, o prazo fixado e no caso de não cumprimento da intimação, será aplicada a penalidade cabível e expedida nova intimação por edital.

§.4º- Mediante requerimento ao Prefeito e ouvido o órgão competente da Prefeitura, poderá ser dilatado o prazo fixado para cumprimento da intimação, não podendo a prorrogação exceder de período igual ao anteriormente fixado.

§.5º- Quando for feita interposição de recurso contra intimação, o mesmo deverá ser levado ao conhecimento do órgão competente da Prefeitura a fim de ficar susgado o prazo da intimação.

§.6º- No caso de despacho favorável ao recurso referido no parágrafo anterior, cessara o expediente da intimação.

§.7º- No caso de despacho denegatório ao recurso referido no parágrafo 5º do presente artigo, será providenciado novo

expediente de intimação, contando-se a continuação do prazo a partir da data da publicação do referido despacho.

### CAPÍTULO III

#### Das vistorias

Art.140- As vistorias administrativas de obras, instalações e estabelecimentos, além de outras que se fizerem necessárias, para o cumprimento de dispositivos deste Código, serão providenciadas pelo órgão competente da Prefeitura e realizadas por intermédio de comissão técnica especial designada para esse fim.

Art.141- As vistorias administrativas terão lugar nos seguintes casos:

- I- quando, por motivos de segurança, for considerado necessário o imediato desmonte de instalações, aparelhos ou mecanismos;
- II- quando em qualquer instalação ou aparelhamento forem observados indícios de desmoroamento, ameaçando a segurança pública;
- III- quando uma instalação ou aparelhamento de qualquer espécie perturbar sossego e repouso da vizinhança ou se tornar incomodo, nocivo ou perigoso sob qualquer aspecto;
- IV- quando para inicio de atividade de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços com instalação fixa ou provisória;
- V- quando o órgão competente da Prefeitura julgar conveniente, a fim de assegurar o cumprimento de dispositivos deste Código ou de resguardar os interesse público;
- VI- para efeito de legalização de obra ou instalação clandestina.

§.1º- Em geral, a vistoria deverá ser realizada na presença do proprietário da obra ou instalação, ou de seu representante e legal, e far-se-á em dia e hora previamente marcada, salvo nos casos julgados de risco eminente.

§.2º- Se o local a ser vistoriado for encontrado fechado, no dia e hora marcados para a vistoria, far-se-á a intimação.

§.3º-Nas vistorias, referidas no presente artigo, deverão ser observados os seguintes requisitos mínimos:

- a) natureza e características da obra, da instalação ou do caso em tela;
- b) condições de segurança, de conservação ou higiene;
- c) se existe licença para realizar as obras ou instalações;
- d) se as obras ou instalações são legalizáveis, quando for o caso;
- e) providências a serem tomadas, em vista dos dispositivos deste Código, bem como prazos em que devem ser cumpridas.

Art.142- Nenhum estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços em instalação fixa ou provisória, poderá iniciar suas atividades no Município, sem que previamente obtido o certificado de inspeção sanitária, alvará de licença e funcionamento.

§.1º-A inspeção será feita após o pedido de licença a Prefeitura para funcionamento do estabelecimento, por parte do interessado.

§.2º-A inspeção poderá ser procedida e instruída em regime de urgência, não podendo ultrapassar o prazo de 8 (oito) dias.

§.3º-A inspeção deverá atingir aquilo que for julgado oportuno e especificamente os seguintes elementos:

- a) se as instalações sanitárias e as condições de higiene, segurança e conforto são adequadas e correspondentes a natureza do estabelecimento;
- c) se não haverá poluição do ar e água;
- d) se a saúde e o sossego da vizinhança não serão atingidos com as novas instalações ou aparelhamentos.

§.4º- Os alvarás de licença e funcionamento só serão expedidos após vistoria e aprovação do órgão sanitário competente.

Art.143- Em toda vistoria, deverão ser comparadas as condições e características reais do estabelecimento e das instalações em geral com as informações prestadas pelo seu proprietário ao requerer licença de funcionamento a Prefeitura.

Parágrafo Único- Quando necessário, a Prefeitura poderá solicitar a colaboração de órgão técnico de outros Municípios, do Estado e União ou de autarquias Federais ou Estaduais.

Art.144- Em toda vistoria, e obrigatório, que as conclusões da comissão técnica especial do órgão competente da Prefeitura, sejam substanciadas em laudo.

§.1º-Lavrado o laudo da vistoria, o órgão competente da Prefeitura deverá fazer com urgência a necessária intimação, na forma prevista por este Código, para que o interessado tome imediato conhecimento do mesmo.

§.2º-Não sendo cumpridas as determinações do laudo de vistoria no prazo fixado, deverá ser renovada imediatamente a intimação por edital.

§.3º-Decorrido o prazo fixado na intimação e não tendo sido cumpridas as providências estabelecidas no laudo de vistoria, deverá ser executada a interdição do edifício ou do estabelecimento, a demolição ou o desmonte, parcial ou total das obras ou instalações, qualquer outra medida de proteção, segurança, higiene que se fizer necessária, por determinação do órgão competente da Prefeitura, ouvida previamente a Procuradoria Jurídica da Municipalidade.

Art.145- Dentro do prazo fixado na intimação resultante de laudo de vistoria, o interessado poderá apresentar ao Prefeito por meio de requerimento.

§.1º-O requerimento referido no presente artigo terá caráter de urgência, devendo seu encaminhamento ser feito de maneira a chegar a despacho final do Prefeito, antes de decorrido o prazo marcado pela intimação para cumprimento das exigências estabelecidas no laudo, de vistoria.

§.2º-O despacho do Prefeito deverá tomar por base as conclusões do laudo de vistoria e contestação da comissão técnica especial do órgão competente da Prefeitura as razões formuladas no requerimento.

TÍTULO VII  
Da Aceitação das Instalações

Art.146- Qualquer estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços só poderá iniciar seu funcionamento após aceitação das respectivas instalações, se for o caso, por parte do órgão competente da Prefeitura.

Parágrafo Único- A aceitação será obrigatoriamente precedida de inspeção pela comissão técnica especial do órgão competente da Prefeitura, feita sempre, em regime de urgência.

Art.147- Se um estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços iniciar seu funcionamento sem ter sido, concedida a aceitação das respectivas instalações, quando o caso, por parte do órgão competente da Prefeitura, o proprietário sofrerá as penalidades fixadas, neste Código.

Parágrafo Único- As prescrições do presente artigo são extensivas as edificações cujas instalações necessitem ser aceitas pela Prefeitura, antes do início de seu funcionamento.

TÍTULO VIII  
Das Infrações e das Penalidades  
CAPÍTULO I  
Disposições Preliminares

Art.148- As infrações aos dispositivos deste Código, ficam sujeitas a penalidades.

§.1º- Quando o infrator for o profissional responsável por projetos de instalações ou pela execução das mesmas, poderão ser aplicáveis as seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) suspensão;
- c) exclusão do registro de profissionais legalmente habilitados existentes na Prefeitura;
- d) multa;
- e) embargo dos serviços de execução das instalações quando executadas em desacordo com dispositivos deste Código;

f) desmonte parcial ou total das instalações quando executadas em desobediência e este Código e não possam ser colocadas em concordância com seus dispositivos.

§.2º- Quando se verificar irregularidades em projetos de instalações ou na execução das mesmas, que resultem em advertência, multas, suspensão ou exclusão para o profissional, idêntica penalidade será imposta a firma a que pertença o profissional e que tenha a mesma responsabilidade solidária.

§.3º- Quando o infrator for a firma responsável pelo projeto das instalações a execução das mesmas, as penalidades aplicáveis serão iguais as especificadas nas alíneas do parágrafo 1º do presente artigo.

§.4º- As penalidades especificadas nas alíneas do parágrafo 1º do presente artigo são extensivas as infrações cometidas pelo administrador ou contratante de execução de instalações em obras públicas ou de instituições oficiais.

§.5º- Quando o infrator for o proprietário das instalações, as penalidades aplicáveis serão as seguintes:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) embargo dos serviços de execução das instalações;
- d) desmonte parcial ou total das instalações.

§.6º- As penalidades especificadas nas alíneas do parágrafo anterior serão aplicadas, igualmente, nos casos de infrações na execução de instalações pertencentes a empresas concessionárias de serviços públicos, Federais, Estaduais ou Municipais.

Art.149- Em relação a gêneros alimentícios adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

- I- o fabricante, no caso em que o produto alimentício saia da respectiva fábrica adulterado, fraudado ou falsificado;

- II- o dono do estabelecimento em que forem encontrados produtos adulterados, fraudado ou falsificados;
- III- o vendedor de gêneros alimentícios,, embora de propriedade alheia salvo, nesta ultima hipótese, prova de ignorância da qualidade ou do estado da mercadoria;
- IV- a pessoa que transportar ou guardar em armazém ou depósito, mercadorias de outrem ou praticar qualquer ato intermediário, entre o produtor e o vendedor, quando oculte a procedência ou o destino da mercadoria;
- V- o dono da mercadoria, mesmo que não exposta a venda.

Art.150- Verificada a infração a qualquer dispositivo deste Código, será lavrado imediatamente, pelo servidor público municipal competente o respectivo auto, modelo oficial, que conterà obrigatoriamente, os seguintes elementos:

- I- dia, mês, ano, hora e lugar em que foi lavrado;
- II- nome do infrator, profissão, idade, estado civil, residência, estabelecimento ou escritório;
- III- descrição sucinta do fato determinante da infração e de pormenores que possam servir de atenuante ou de agravante;
- IV- dispositivo infringido;
- V- assinatura e identificação de quem lavrou;
- VI- assinatura do infrator sendo que no caso de recusa ou ausência, haverá averbamento no auto pela autoridade que o lavrou.

§.1º- A lavratura do auto de infração independe de testemunhas e o servidor público municipal que o lavrou assume inteira responsabilidade pela mesma, sendo passível de penalidade, por falta grave, em caso de erros, omissão ou excessos.

§.2º- O infrator terá o prazo de 10 (dez) dias, a partir da data da lavratura do auto de infração, para apresentar defesa, através de requerimento dirigido ao Prefeito.

Art.151- É de competência do Prefeito a apuração dos autos de infração quando for necessário, ouvido previamente o órgão competente da Prefeitura.

Parágrafo Único- Julgadas procedentes, as penalidades serão incorporadas ao histórico do profissional, da firma e do proprietário infrator.

Art.152- A aplicação de penalidades referidas neste Código não isenta o infrator das demais penalidades que lhes forem aplicáveis pelos mesmos motivos e previstas pela Legislação Federal ou Estadual nem da obrigação de reparar os danos resultantes da infração na forma do artigo 159 do Código Civil.

## CAPÍTULO II Da Advertência

Art.153- Os proprietários de estabelecimentos comerciais ou prestador de serviços que infringirem dispositivos deste Código, poderão sofrer penalidades de advertência.

## CAPÍTULO II Da Suspensão

Art.154- A penalidade de suspensão será aplicada ao profissional responsável nos seguintes casos:

- I- quando sofrer em um mesmo ano, 12 (doze) advertências;
- II- quando for autuado em flagrante na tentativa de suborno ou for apurado, através de sindicância, ter subornado servidor público municipal ou quando for condenado pela justiça por atos praticados contra interesses da Prefeitura e decorrentes de sua atividade profissional.

§.1º- A penalidade de suspensão é aplicável também a firmas que infringirem quaisquer dos itens do presente artigo.

§.2º- A suspensão poderá variar de dois a vinte e quatro meses.

§.3º- No caso de reincidência pela mesma pessoa física ou jurídica, dentro do período de dois anos, contados partir da data do início da vigência da penalidade na penalidade anterior, o prazo de suspensão será aplicado em dobro.

Art.155- No caso de infração a dispositivos deste Código, o proprietário do estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviço poderá ter a licença, de funcionamento suspensa por prazo indeterminado, conforme arbitramento do Prefeito.

#### CAPÍTULO IV

##### Da exclusão de Profissional ou Firma e da Cassação da Licença de Funcionamento de Estabelecimento Comercial, Industrial ou Prestador de Serviços

Art.156- A penalidade de exclusão de profissional ou do registro de profissionais e firmas legalmente habilitadas existentes no órgão competente da Prefeitura, será aplicada nos seguintes casos, comprovados mediante sindicância;

I- ter incorrido na faltas previstas no artigo 154, inciso II, do presente Código, pela segunda vez, dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar do início da primeira suspensão.

Art.157- A licença de localização ou funcionamento de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços, poderá ser cassada, quando sua atividade se tornar prejudicial à saúde, à higiene, à segurança e ao sossego público, após o não atendimento das intimações expedidas pelo órgão competente da Prefeitura.

Parágrafo Único- No caso de estabelecimento licenciado antes da data da publicação deste Código, e cuja atividade seja considerada nociva à saúde, à higiene à segurança e ao sossego público, a Prefeitura poderá propor a sua interdição judicial.

#### CAPÍTULO V

##### Das multas

Art.158- Julgada improcedente a defesa apresentada pelo infrator ou não sendo a mesma apresentada no prazo fixado, será imposta multa correspondente a infração, sendo o infrator intimado a pagá-la na tesouraria da Prefeitura, dentro do prazo de 05 (cinco) dias.

Parágrafo Único- As multas serão impostas em grau mínimo, médio e máximo, considerando-se, para graduá-las, a maior ou menor gravidade e os antecedentes do infrator a respeito dos dispositivos deste Código.

Art.159- Na infração de qualquer dispositivo deste Código relativo a higiene pública poderão ser impostas multas correspondentes de 100% (cem por cento) a 3.000% (três mil por cento) do valor da referência do Município em vigor na data da autuação.

I- de 100% (cem por cento) a 2.000% (dois mil por cento) da VRM nos casos de higiene do passeios e logradouros públicos, habitações em geral e edificações na área rural;

II- de 100% (cem por cento) a 3.000% (três mil por cento) do VRM nos casos de higiene dos sanitários, poços e fontes de abastecimento de águas domiciliares, alimentação pública, estabelecimentos comerciais, industriais ou prestadores de serviços em geral, piscinas de natação, limpezas de fossas, inexistência de vasilhames apropriados para coleta de lixo ou sua manutenção em más condições de utilização e higiene.

Art.160- Por infração a qualquer dispositivo deste Código, não especificado nos artigos 158 e 159, deste Código, poderão ser aplicadas multas do infrator entre 100% (cem por cento) à 3.000% (três mil por cento) do valor de referência do Município –VRM.

Art.161- Quando as multas forem aplicadas de forma regular e através dos meios hábeis previstos nesta Lei, e o infrator se recusar pagá-las, nos prazos legais serão as mesmas inscritas na dívida ativa do Município, e executadas judicialmente.

Art.162- Quando em débito de multa, nenhum infrator poderá receber quaisquer quantias ou crédito que tiver com a Prefeitura, participar de concorrências, coleta ou tomada de preços, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza, nem transacionar a qualquer título com a Administração Municipal.

Art.163- Nas reincidências, as multas serão aplicáveis em dobro.

Parágrafo Único- Considera-se reincidência, a repetição de infração de um mesmo dispositivo deste Código pela mesma pessoa física ou jurídica, depois de passado em julgado administrativamente, a decisão condenatória, referente a infração anterior.

Art.164- As multas previstas nesta Lei, serão aplicadas com base no Valor de Referência do Município - VRM, instituído pela Lei no 1.067/89.

Parágrafo Único- Os débitos vencidos serão atualizados de acordo com o VRM vigente a época do pagamento.

Art.165- Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado ao cumprimento da exigência que a tiver determinado.

## CAPÍTULO VI

### Do Embargo

Art.166- O embargo poderá ser aplicado no seguinte caso:

- I- quando não for atendida a intimação da Prefeitura, referente ao cumprimento de dispositivos deste Código;
- II- nas edificações em ruínas ou desocupadas que estiverem ameaçadas na sua segurança, estabilidade e resistência, deverão ser interditadas ao uso, até que tenham sido executadas as providências adequadas, atendendo-se as prescrições da Lei de uso e ocupação do solo em vigor no Município.

Art.167- No caso de gênero alimentício suspeito de alteração, adulteração, fraude ou falsificação deverá ser o mesmo interditado para exame bromatológico.

§.1º-Da interdição deverá ser lavrado termo de autoridade municipal competente, especificando a natureza, quantidade, procedência e nome do produto, estabelecimento onde se acha, nome do dono ou detentor, dia e hora da interdição, bem como a declaração de responsabilidade do dono ou detentor por qualquer falta que

venha a ser verificada na partida ou lote do produto interditado.

§.2º-A autoridade municipal competente deverá fixar no termo, o prazo de interdição o qual poderá ultrapassar de 30 (trinta) dias, contados da data de interdição.

§.3º-No ato da interdição, deverão ser colhidas três amostras do produto suspeito:

- a) uma destinada ao exame bromatológico;
- b) outra destinada ao dono ou detentor da mercadoria entregue mediante recibo;
- c) a terceira para depositar em laboratório competente.

§.4º-As vasilhas ou invólucros das amostras deverão ser fechadas, assinaladas e autenticadas de forma denunciar violação, evitar confusão das amostras ou dúvidas sobre a sua procedência.

§.5º-As amostras que tratam as alíneas “b” e “c” do parágrafo 3º do presente artigo servirão para eventual perícia de contraprova ou contraditória, admitida a requerimento do interessado, dentro de dez dias ou de quarenta e oito horas, no caso de produto sujeito a fácil e pronta alteração, contando-se o prazo, da data e hora da respectiva notificação.

§.6º-A notificação a que se refere o parágrafo, deverá ser feita dentro do prazo de dez dias a contar da data da análise condenatória.

§.7º-Se dentro do prazo fixado a interdição do produto não houver qualquer decisão da autoridade competente, o dono ou detentor do respectivo produto ficara isento de qualquer penalidade e com o direito de dispor do mesmo para o que lhe aprouver.

§.8º-Se antes de findo o prazo fixado para interdição do produto o dono ou detentor substituir ou subtrair no todo ou em parte a partida ou lote interditado, ou retirar-lo do estabelecimento, ficara sujeito a multa acrescida do valor do que foi substituído ou subtraído bem como entregá-lo ou

indicar o lugar onde se acha, a fim de ser apreendido ou inutilizado, conforme o seu estado, correndo as despesas de remoção por conta do infrator.

§.9º- Quando o exame bromatológico indicar que o produto é impróprio para o consumo, a interdição do mesmo será imediatamente levantada.

§.10- Se o exame bromatológico indicar deterioração, adulteração do produto este deverá ser inutilizado, promovendo-se a ação criminal que couber, mediante inquérito policial.

§.11- O dono ou detentor do produto condenado deverá ser intimado a comparecer ao ato de inutilização, realizado no prazo máximo de quarenta e oito horas.

§.12- Quando o dono ou detentor do produto condenado se ocultar ou se ausentar, a inutilização ao será feita sua revelia.

§.13- Da inutilização do produto condenado, deverá ser lavrado termo, observadas as formalidades legais.

Art.168- Além da notificação de embargo pelo órgão competente da Prefeitura, deverá ser feita a publicação de edital.

§.1º- Para assegurar o embargo, a Prefeitura poderá se for o caso requisitar força policial, observadas os requisitos legais.

§.2º- O embargo só será levantado após o cumprimento das exigências que o motivaram e mediante requerimento do interessado ao Prefeito, acompanhado dos respectivos comprovantes do pagamento das multas e tributos devidos.

§.3º- Se a coisa embargada não for legalizável, só poderá verificar-se o levantamento do embargo, após a demolição, desmonte ou retirada do que estiver em desacordo com os dispositivos deste Código.

## CAPÍTULO VIII

### Das Coisas Apreendidas

- Art.169- Nos casos de apreensão, os produtos apreendidos serão recolhidos ao depósito da Prefeitura.
- §.1º-Toda a apreensão deverá constar do termo lavrado pela autoridade municipal competente, com a especificação prevista do produto apreendido.
- §.2º-A devolução dos produtos apreendidos só se fará depois de pagas as multas devidas e as despesas da Prefeitura com a apreensão, o transporte e o depósito.
- Art.170- Tudo o que for apreendido pela Prefeitura, com base na execução da presente Lei, terá o prazo de cinco dias para reclamação e retirada do depósito da Prefeitura.
- §.1º-Quando se tratar de produtos perecíveis o prazo para retirada ou reclamação será de 24 horas.
- §.2º-Os materiais e mercadorias não retiradas nos prazos previstos neste artigo, serão vendidos em leilão público ou distribuídos a instituições filantrópicas do Município, ao critério do Senhor Prefeito.
- Art.171- Os prazos previstos neste Código contar-se-á por dias corridos.
- Parágrafo Único- Não será computado no prazo, o dia inicial e prorrogar-se-á para o primeiro dia útil o vencimento de prazo que incidir em sábado, domingo ou feriado.
- Art.172- No interesse do bem estar público, compete a todo e qualquer munícipe colaborar na fiscalização do fiel cumprimento dos dispositivos deste Código.
- Art.173- O proprietário ou responsável de cada estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços bem como de edificações de utilização coletiva, fica obrigado a fixar em local adequado o bem visíveis cópias fiéis dos dispositivos deste Código que lhes correspondem.
- Art.174- A comissão técnica especial da Prefeitura, referida neste artigo, deverá ser composta de engenheiros, arquitetos e Diretoria do

Serviço de Vigilância Sanitária, além de funcionários ou servidores credenciados, e terá as seguintes atribuições:

- I- realizar as vistorias administrativas que se fizerem necessárias para a localização e o funcionamento de estabelecimentos, comerciais, industriais e prestadores de serviços;
- II- realizar sindicâncias nos casos de aplicação das penalidades de suspensão e de exclusão a que se refere neste Código;
- III- estudar e dar parecer sobre casos omissos e sobre aqueles que, apesar de não se enquadrarem estritamente nos dispositivos deste Código, possa vir a ser considerados em face das condições e argumentos especiais apresentados;
- IV- outros casos especiais que se tornarem necessário diante das prescrições deste Código.

Art.175- Fica criada a Comissão Consultiva do Código de Posturas com as seguintes finalidades:

- I- opinar sobre casos omissos neste Código;
- II- encaminhar, a quem de direito, sugestões sobre emendas ou alterações a serem introduzidas neste Código, ditadas pela experiências ou pela evolução da ciência, da técnica ou das condições das estruturas e equipamentos urbanos e rurais deste Município;
- III- opinar sobre todas as propostas de alterações deste Código, inclusive as do Poder Executivo.

§.1º-A comissão a que se refere o presente artigo será composta pelos seguintes membros:

- I- cinco representantes da Prefeitura, sendo um do Departamento de Obras, um do Departamento de Serviços Públicos, um do Departamento de Saúde, um do Departamento de Finanças e um do Departamento de Assuntos Jurídicos;
- II- um representante das Associações de Amigos de Bairros do Município;
- III- um representante da Associação Comercial e Industrial de Iguape – ACIGUAPE.

§.2º- Os estudos e pareceres da Comissão Consultiva do Código de Posturas serão encaminhados ao Prefeito para o devido despacho.

§.3º- O parecer da Comissão de que trata o presente artigo sobre qualquer caso de sua competência não firmara jurisprudência.

§.4º- A Comissão Consultiva do Código de Posturas elaborará seu regimento interno, que será aprovado pelo Prefeito mediante Decreto.

Art.176- Os dispositivos deste Código aplicam-se no sentido estrito, excluídas as analogias e interpretações extensivas.

Art.177- O Poder Executivo deverá expedir os Decretos, Portarias, circulares, ordens e outros atos administrativos que se referem e se fizerem necessários a fiel observância das disposições deste Código.

Art.178- Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrario.

GABINETE DO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE IGUAPE  
EM, 21 DE DEZEMBRO DE 1990

Ariovaldo Trigo Teixeira  
Prefeito Municipal