



LEI ORDINÁRIA Nº 706

de 07 de junho de 1976

INSTITUI NORMAS DE HIGIENE PUBLICA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

A CÂMARA MUNICIPAL DE CORUMBÁ DECRETA:

TÍTULO I.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º..

Esta Lei contém medidas de Polícia Administrativa em matéria de Higiene Pública, estatuidando relações jurídicas entre o Poder Público e os Municípios, visando disciplinar o uso e gozo dos direitos individuais em benefício do bem-estar geral.

Art. 2º..

Todas as funções referentes à execução desta Lei, bem como a explicação das sanções nela previstas, serão exercidas pelos órgãos da Prefeitura cuja competência, para tanto, estiver definida em Regulamento.

Art. 3º.

Os casos omissos ou as dúvidas serão resolvidos pelo Prefeito , considerados os despachos dos dirigentes dos órgãos administrativos da Prefeitura.

TÍTULO II.

DAS INFRAÇÕES E DAS PENAS

Art. 4º..

Constitui infração toda ação ou omissão contrária às disposições desta Lei ou de outras Leis, Decretos, Resoluções ou Atos baixados pelo Governo Municipal no uso do seu poder de Polícia.

Art. 5º..

Será considerado infrator todo aquele que cometer, mandar, constranger ou auxiliar alguém a praticar e, ainda, os encarregados da execução das Leis, que tendo conhecimento da infração, deixarem de autuar o infrator.

Art. 6º..

A pena, além de impor a obrigação de fazer ou desfazer, será pecuniária e consistirá em multa, observados os limites máximos estabelecidos nesta Lei.

Art. 7º..

A penalidade pecuniária será judicialmente executada, se imposta de fazer regular e pelos meios hábeis, o infrator se recusar a satisfazê-la no prazo legal.

1º

A multa não paga no prazo regulamentar será inscrita em Dívida Ativa

2º

Os infratores que estiverem em débito de multa não poderão receber quaisquer quantias ou créditos que tiverem com a Prefeitura, participar de concorrência, tomada de preços ou convites, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza ou transacionar, a qualquer título, com a administração municipal.

Art. 8º..

~~*As multas serão impostas em grau mínimo, médio ou máximo.*~~

~~*(REVOGADO)*~~

Parágrafo único .

~~Na imposição da multa e para gradua-la ter-se-á em vista:-~~

~~(REVOGADO)~~

I.

~~a maior ou menor gravidade da infração;-~~

~~(REVOGADO)~~

II.

~~as suas circunstâncias atenuantes ou agravantes;-~~

~~(REVOGADO)~~

III.

~~os antecedentes do infrator, com relação às disposições desta Lei.-~~

~~(REVOGADO)~~

Art. 9º..

Nas reincidências, as multas serão cominadas em dobro.

Parágrafo único .

Reincidente é o que violar preceito desta Lei, por cuja infração já tiver sido autuado e punido.

Art. 10.

As penalidades a que se refere esta Lei não isentam o infrator da obrigação de reparar o dano resultante da infração, na forma do art. 159 do Código Civil.

Parágrafo único .

Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento da exigência que a houver determinado.

Art. 11.

Nos casos de apreensão, a coisa apreendida será recolhida ao depósito da Prefeitura; quanto a isto não se prestar a coisa ou quando a apreensão se realizar fora da cidade, poderá ser depositado em mãos de terceiros ou do próprio detentor, se idôneo, observadas as formalidades legais.

Parágrafo único .

A devolução da coisa apreendida só se fará depois de pagas as multas que tiverem sido aplicadas e de indenizada a Prefeitura das despesas que tiverem sido feitas com a apreensão e transporte e o depósito

Art. 12.

No caso de não ser reclamado e retirado dentro de 60 (sessenta) dias, o material apreendido será vendido pela Prefeitura, sendo aplicada a importância apurada na indenização das multas e despesas de que trata o artigo anterior e entregue qualquer saldo ao proprietário, mediante requerimento devidamente instruído e processado.

Art. 13.

Não são diretamente puníveis das penas definidas nesta Lei:

I.

os incapazes na forma da Lei

II.

os que forem coagidos a cometer infração.

Art. 14.

Sempre que a infração for praticada por qualquer dos agentes a que se refere o artigo anterior, a pena recairá:

I.

sobre os pais, tutores ou pessoas sob cuja guarda estiver o menor;

II.

sobre o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver o louco;

III.

sobre aquele que der causa à contravenção forçada.

Art. 15.

Auto de Infração é o instrumento por meio do qual a autoridade municipal apura a violação das disposições desta Lei e de outras Leis, Decretos e Regulamentos do Município.

Art. 16.

Dará motivo à lavratura do auto de infração qualquer violação das normas desta Lei que for levada ao conhecimento do Prefeito, Secretários Municipais ou dos Chefes de Serviço, por qualquer servidor municipal ou qualquer pessoa que a presenciar, devendo a comunicação ser acompanhada de prova, devidamente testemunhada.

Parágrafo único .

Recebendo tal comunicação, a autoridade competente ordenará, sempre que couber, a lavratura do auto de infração.

Art. 17. *São autoridades para lavrar o auto de infração, os funcionários para isso designados pelo Prefeito.*

Parágrafo único .

Qualquer do povo poderá autuar os infratores, devendo o auto respectivo, que será assinado por duas testemunhas, ser enviado à Prefeitura, para fins de direito.

Art. 18.

É autoridade para confirmar os autos de infração e arbitrar multas o Secretário de Finanças.

Art. 19.

Os autos de infração obedecerão a modelos especiais e conterão, obrigatoriamente:

I.

o dia, mês, anos, hora e lugar em que foram lavrados:

II.

o nome de quem os lavrou, relatando-se, com toda a clareza, o fato constante da infração e os pormenores que possam servir de atenuante ou de agravante à ação;

III.

O nome do infrator, sua profissão, idade, estado civil e residência;

IV.

a disposição infringida;

V.

a assinatura de quem os lavrou, do infrator e de 2 (duas) testemunhas capazes, se houver.

Parágrafo único .

É dispensado o modelo especial que trata este artigo, quando a autuação ocorrer na forma do parágrafo único do art. 17, preservando-se, porém, os requisitos mencionados.

Art. 20.

Recusando-se o infrator a assinar o auto será tal recusa consignada no mesmo pela autoridade ou pessoa que o lavrar.

Seção ÚNICA.

DO PROCESSO DE EXECUÇÃO

Art. 21.

O infrator terá o prazo de 5 (cinco) dias para apresentar defesa, devendo fazê-la em requerimento dirigido ao Prefeito.

Art. 22.

Julgada improcedente ou não sendo a defesa apresentada no prazo previsto, será imposta a multa ao infrator, o qual será intimado a recolhê-la dentro do prazo de 3 (três) dias.

TÍTULO IV.

DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 23.

A Prefeitura, através de seus órgãos especializados, desenvolverá programas de educação sanitária, de modo a criar ou modificar os hábitos e o comportamento do indivíduo em relação à saúde.

Art. 24.

Os órgãos competentes da Prefeitura deverão promover, através de seu pessoal especializado e mediante a execução de programas especiais, medidas no sentido da mais ampla educação sanitária da população.

TÍTULO V.

DA HIGIENE PÚBLICA

Capítulo I.

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 25.

Constitui dever do Governo Municipal zelar pela higiene pública, em todo o território do Município, de acordo com as disposições deste Código e as normas estabelecidas pela legislação estadual e federal.

Art. 26.

A fiscalização das condições de higiene objetiva proteger a saúde e bem-estar da comunidade, mantendo:

I.

a higiene das vias públicas;

II.

a higiene nos logradouros públicos, parques e jardins;

III.

a higiene das habitações unifamiliares e coletivas;

IV.

o controle do sistema público de abastecimento de água;

V.

o controle do sistema público de eliminação de dejetos;

VI.

a higiene dos estabelecimentos comerciais e industriais;

VII.

a higiene dos produtos expostos à venda;

VIII. *controle do lixo;*

IX.

a higiene dos hospitais, casas de saúde e maternidades;

X.

a higiene dos estabelecimentos de ensino;

XI.

a higiene nas piscinas de natação e praças de esportes;

XII.

a higiene dos mercados e feiras livres;

XIII.

a limpeza e desobstrução dos cursos de água e das valas;

XIV.

a higiene dos abatedouros de qualquer natureza;

XV.

a higiene dos poços e fontes para o abastecimento de água.

Parágrafo único .

Os órgãos competentes da Prefeitura tomarão as providências cabíveis ao caso, (quando o mesmo for da alçada do Governo Municipal), ou solicitarão providências às autoridades estaduais e federais competentes, quando as medidas cabíveis foram da alçada destas.

Capítulo II.

DA HIGIENE DAS VIAS PÚBLICAS

Art. 27.

Constitui infração a este Código o abaixo relacionado:

I.

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

II.

lavar veículos nas vias e logradouros públicos, bem como em fontes ou mananciais para abastecimento de água ao público;

III.

reformular, consertar veículos ou quaisquer apetrechos nas vias públicas;

IV.

derramar óleo, graxa, cal, resíduos ou outros corpos capazes de afetar a estética e a higiene das vias públicas;

V.

queimar lixo ou quaisquer materiais em quintais de residências, de modo a molestar a vizinhança;

VI.

aterrar vias públicas, quintais e terrenos baldios com lixo ou material deteriorado;

VII.

fazer varredura de lixo do interior de residências e quaisquer estabelecimentos, construções, terrenos ou veículos para as vias públicas;

VIII.

sacudir ou bater tapetes, capaxos ou quaisquer outras peças nas janelas e portas que dão para as vias públicas;

IX.

atirar aves e outros animais mortos, cascas, lixos, detritos e outras impurezas através das portas, janelas ou aberturas para as vias públicas;

X.

lançar água servida de residências ou estabelecimentos comerciais e industriais para as vias públicas;

XI.

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

XII.

abrir engradados, caixas e objetos nas vias públicas;

XIII.

conduzir ou transportar doentes portadores de moléstias infecto-contagiosas pelas vias públicas, salvo quando efetuados em veículos apropriados para tal fim;

XIV.

permanecerem nas vias públicas pessoas portadoras de moléstias infecto-contagiosas ou repugnantes;

XV.

colocar em janelas, sacadas ou varandas de habitações, estabelecimentos, vasos ou outros objetos que possam cair nas vias públicas;

XVI.

expelir gases ou resíduos que venham poluir ou contaminar o ar atmosférico, prejudicando o bem estar e pondo em risco a saúde da coletividade.

Art. 28.

A limpeza do passeio e sarjetas fronteiriças às residências ou estabelecimentos é de responsabilidade dos seus ocupantes ou proprietários.

1º

A lavagem ou varredura dos passeios e sarjetas deverão ser efetuadas em hora conveniente e de pouco trânsito;

2º

É terminantemente proibido lançar na sarjeta detritos de qualquer natureza que venham a prejudicar o escoamento e funcionamento da rede pluvial de esgoto.

Art. 29.

A ninguém é lícito, sob qualquer pretexto, impedir ou dificultar o livre escoamento das águas, pelas valas, sarjetas ou canais das vias públicas, danificando, obstruindo tais serviços.

Art. 30.

Na infração de qualquer artigo deste capítulo, será imposta a multa correspondente ao valor do índice arbitrado pelo Governo Federal.

Capítulo III.

DA HIGIENE DOS LOGRADOUROS PÚBLICOS PARQUES E JARDINS

Art. 31.

Compete à Municipalidade zelar e conservar os logradouros públicos, parques e jardins, dando aos mesmos condições de higiene para o uso público.

Art. 32.

Constitui infração danificar, sujar ou tornar impróprio ao uso os bens patrimoniais do Município, postos à disposição do povo, para seu entretenimento.

Art. 33.

Na infração das normas estabelecidas neste Capítulo será imposta a multa correspondente ao valor de 50% do índice arbitrado pelo Governo Federal.

Capítulo IV.

DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES UNIFAMILIARES COLETIVAS

Art. 34.

As habitações em geral deverão ser mantidas em perfeitas condições de higiene em conformidade com o disposto neste Código.

Art. 35.

Os moradores ou proprietários são responsáveis perante as autoridades fiscais pela manutenção da habitação em perfeitas condições de higiene.

Art. 36.

Compete à Municipalidade determinar o número de pessoas que podem habitar hotéis, pensões, internatos e congêneres destinados à habitação coletiva.

Art. 37.

A Prefeitura, através do órgão competente, poderá considerar insalubre as construções ou habitações que não apresentarem condições de higiene indispensáveis podendo, inclusive, ordenar a interdição ou demolição.

Art. 38.

Os proprietários ou moradores de habitações e quaisquer estabelecimentos devem conservar em perfeito estado de higiene os quintais, pátios, áreas abertas e fechadas, sendo proibido conservar água estagnada, detritos e vegetação propícia à proliferação de germes e insetos transmissores de doenças.

Parágrafo único .

Para o escoamento superficial das águas nas áreas a que se refere o artigo anterior, devem ser construídos ralos, canaletas, sarjetas, galerias, valas ou córregos de declividade apropriada, não sendo permitida, em hipótese alguma, sua canalização para o leito das vias públicas.

Art. 39.

É vedado a qualquer pessoa que resida em edifícios de apartamentos:

I.

introduzir nas canalizações qualquer objeto que possa danificar, provocar entupimento ou produzir incêndios;

II.

criar aves fora de viveiros ou gaiolas;

III.

colocar gaiolas e viveiros na parte exterior do prédio.

Art. 40.

Compete à Prefeitura impor normas que visem a manter a higiene das habitações da zona rural, bem como orientar e fiscalizar a sua observância.

Art. 41.

É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável aos coletores públicos de esgoto, sempre que houver.

Art. 42.

É terminantemente proibido construir privadas sobre rios, riachos, córregos ou quaisquer cursos de água.

Art. 43.

As fossas deverão ser construídas a uma distância mínima de 15 (quinze) metros de qualquer fonte ou mananciais que sirvam de abastecimento individual ou coletivo.

Art. 44.

O órgão competente da Prefeitura poderá condenar, demolir ou aterrar fossas negras, desde que seja constatada a contaminação do lençol d'água subterrânea que sirva ao abastecimento individual ou coletivo.

Art. 45.

Na infração de qualquer artigo deste Capítulo será imposta a multa correspondente ao valor de 50% do índice arbitrado pelo Governo Federal.

Capítulo V.

**DO CONTROLE DO SISTEMA PÚBLICO DE ABASTECIMENTO DE
ÁGUA**

Art. 46.

Constitui obrigação dos proprietários de imóveis a construção de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água, cabendo ao ocupante ou inquilino zelar pela conservação das mesmas.

Art. 47.

O órgão da Prefeitura deverá providenciar o exame periódico das redes e instalação do abastecimento público de água, com o objetivo de constatar as condições em que se encontra.

Art. 48.

A água para o abastecimento público deverá apresentar condições sanitárias plenamente satisfatórias, de forma a resguardar a saúde coletiva.

1°

Deve ser límpida, inodora, agradável ao paladar, livre de microorganismos patogênicos.

2°

A água deve, qualitativa e quantitativamente, atender a todas as necessidades humanas.

3°

A água deve possuir sais minerais em dissolução, tais como cálcio, magnésio, iodo, de forma a satisfazer as necessidades humanas.

Art. 49.

O sistema de tratamento de água deve ser feito por processo misto, isto é, uma combinação de processos mecânicos e químicos.

Parágrafo único .

O processo de tratamento constará das seguintes etapas: coagulação ou floculação, decantação, filtração e cloração.

Art. 50.

A água será distribuída através da rede de distribuição-entabulação de forma a garantir possibilidade de vazamento ou rompimento.

Art. 51.

Havendo rede de esgoto na comunidade, deve a rede de água passar acima da mesma, a uma distância mínima de 0,70m a fim de evitar sua possível contaminação.

Art. 52.

Compete à autoridade sanitária da Prefeitura coletar amostras de água em vários pontos da rede, a fim de, através de exames bacteriológicos, verificar o índice de potabilidade da água.

Art. 53.

Deverão ser examinadas todas as águas usadas para irrigação de hortaliças ou lavouras cujos produtos se destinam ao consumo público.

Art. 54.

É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água sempre que existente.

Parágrafo único .

Nos logradouros desprovidos de canalização de água potável, o suprimento poderá ser feito por meio de peças práticas artesanais ou semiartesanas, conforme as normas indicadas pela Prefeitura.

Art. 55.

Toda edificação deverá possuir um reservatório de água suficiente para o suprimento ou consumo.

1°

O reservatório de água deverá possuir tampa removível que assegure facilidade de inspeção e limpeza, evitando ao mesmo tempo o acesso ao seu interior de elementos que possam poluir ou contaminar a área.

2°

É obrigatória a limpeza periódica de tanques e reservatórios de água.

Art. 56.

As nascentes utilizadas para o abastecimento de água ao público deverão preencher os requisitos de higiene e salubridade de conformidade com as normas estabelecidas pelo órgão sanitário da Prefeitura.

Art. 57.

A fiscalização sanitária atingirá os chafarizes instalados para consumo público.

Art. 58.

Na infração de qualquer artigo deste capítulo, será imposta a multa correspondente ao valor de 50% do índice arbitrado pelo Governo Federal.

Capítulo VI.

DO CONTROLE DO SISTEMA PÚBLICO DE ELIMINAÇÃO DE DEJETOS

Art. 59.

A autoridade sanitária da Prefeitura compete exigir a instalação de esgoto sanitário em habitações e estabelecimentos industriais, comerciais e de ensino, templos e outros prédios.

Art. 60.

A rede coletora de esgoto não pode ser utilizada para escoamento das águas pluviais.

Art. 61.

Nos locais desprovidos de rede de esgoto, devem ser instaladas fossas sépticas ou absorventes.

1°

As fossas sépticas deverão ser revestidas de concreto armado e alvenaria, dotadas de proteção e dimensionada das para atender às necessidades dos seus usuários.

2°

As fossas absorventes também deverão ser dotadas de proteção e dimensionadas para atender às necessidades de seus usuários.

3º

Existindo na zona urbana rede de esgoto que atenda a toda população, não se justifica a construção de outros tipos de instalações para destino dos dejetos e águas servidas.

Art. 62.

A rede de esgotos da cidade deve ser construída de material resistente e de superfície lisa e impermeável.

Art. 63.

A rede de esgoto deve possuir a cada 100 metros, poços de inspeção ou visita, que facilitem a limpeza e desobstrução da mesma.

Art. 64.

A rede de esgoto deve passar no mínimo 0,70m da rede pública de abastecimento de água, de forma a evitar qualquer possibilidade de contaminação desta.

Art. 65.

A rede de esgoto domiciliar será periodicamente vistoriada pela autoridade sanitária competente.

Art. 66.

Na construção de tanques sépticos e fossas absorventes para destino de afluentes, devem ser obedecidas as seguintes normas:

1º

o local escolhido.

2º

evitar-se-á o perigo de contaminação de águas do subsolo que possam estar em comunicação com fontes ou poços , bem como a contaminação da superfície, isto é, sarjetas, valas, canaletas, córregos, rios, riachos.

3º

Observar-se-á a distância mínima de 15m dos poços ou qualquer outro manancial.

Art. 67.

Ao órgão competente da Prefeitura caberá realizar os estudos necessários à instalação, melhoria ou ampliação da estação de tratamento de esgotos sanitários, antes de lançar o influente em qualquer coleção d'água.

Art. 68.

Na infração de qualquer artigo deste Capítulo, será imposta a multa correspondente ao valor de 50% do salário mínimo vigente na região.

Capítulo VII.

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 69.

A licença para a instalação e funcionamento de estabelecimentos comerciais ou industriais com a finalidade de produzir, transformar, manipular ou comercializar gêneros alimentícios, só será concedida se as dependências destinadas à fabricação, etocagem e atendimento do público atenderem às seguintes normas no sentido de impedir os contágios ou o aparecimento de focos endêmicos ou etiológicos:

I.

paredes revestidas de azulejos claros ou material resistente, impermeável e de fácil limpeza, até a altura de 1,80m;

II.

compartilhamentos amplos, arejados e bem iluminados para fabricação e manipulação de produtos, dotados de piso impermeável e lavável.

III.

vestiários com armários individuais para operários;

IV.

instalações sanitárias para ambos os sexos, na proporção de uma unidade sanitária para cada 20 pessoas;

V.

depósitos de matérias primas dotados de boa ventilação, onde as mercadorias deverão ser dispostas em estrados de madeira ou outro material resistente e de fácil limpeza, a uma altura mínima de 20cm, de modo a impedir o acesso de vetores e roedores.

Art. 70.

Os estabelecimentos comerciais e industriais devem ser dotados de telas nas aberturas para o exterior.

Art. 71.

É de obrigação dos proprietários de indústrias manter o ambiente, de suas instalações, livre de qualquer poluição causada por substâncias sólidas ou gasosas, bem como fumos e emanações que podem ser causadoras de doenças e outras perturbações.

Art. 72.

As chaminés deverão estar em cótas bem elevadas, de forma a evitar que o vento lance fumaça, emanações ou poeiras de fuligem nos bairros residenciais.

Art. 73.

As fábricas devem estar providas de sistemas contra ruídos que possam ser causa de perturbação e incômodo.

Art. 74.

Os resíduos sólidos e líquidos das indústrias deverão ser lançados em coleções de água ou valas, ou campos de terrenos permeáveis, desde que estes resíduos sejam tratados.

Art. 75.

As edificações para empórios, mercearias, armazéns, supermercados e outros locais onde armazenam, manipulam e vendem gêneros alimentícios, deverão ter:

I.

aberturas em quantidade e disposições capazes de permitir a remoção e renovação do ar do ambiente;

II.

locais apropriados para exposição e venda dos diversos produtos.

Art. 76.

Os proprietários ou usuários de estabelecimentos comerciais e industriais deverão imunizar, periodicamente, as dependências do prédio, de forma a evitar a criação e proliferação de vetores.

Art. 77.

O comércio de substâncias causticas, detergentes, desinfetantes e similares só será permitido nos estabelecimentos de venda e consumo de alimentos se, no estabelecimento, houver um compartimento isolado para depósito destas substancias, de modo a ser evitada a adulteração dos gêneros alimentícios.

Art. 78.

Todo estabelecimento industrial e comercial de gêneros alimentícios deve possuir recipientes metálicos com capacidade suficiente para recolher o lixo acumulado durante o dia.

Parágrafo único .

O recipiente de lixo dos estabelecimentos mencionados no artigo anterior deverá ter tampa.

Art. 79.

As pessoas que trabalham em estabelecimentos comerciais ou industriais de gêneros alimentícios estão sujeitos às seguintes normas:

I.

usar gorro e avental de cor clara;

II.

usar pegadores para servir pães, frios e outros alimentos descobertos prontos para o consumo;

III.

fazer um exame de saúde completo e tomar vacina anti-variólica a cada seis meses;

IV.

fazer abreugrafia a cada seis meses;

V.

gozar de perfeita saúde.

Art. 80.

É proibida a entrada, nas dependências internas de estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, de portadores de doenças contagiosas ou repugnantes.

Art. 81.

Na infração das normas constantes deste Capítulo, será imposta a multa correspondente ao valor de 50% do índice.

Seção 1º.

DA HIGIENE DOS PRODUTOS EXPOSTOS À VENDA

Art. 82.

A defesa da saúde individual e coletiva, no tocante a alimentação, só pode ser alcançada quando o individuo e a coletividade adquirirem o hábito de ingerir substâncias alimentícias de comprovado valor nutritivo.

Art. 83.

Considera-se alimento a toda substância destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais indispensáveis à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Art. 84.

A fiscalização sanitária da Prefeitura exercerá severa fiscalização sobre a produção e venda de gêneros alimentícios em geral.

Art. 85.

É considerada matéria prima alimentar toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para se transformar em alimento precisa sofrer tratamento ou transformação de natureza química, física e biológica.

1°

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

2°

Alimento enriquecido é todo alimento ao qual tenham sido adicionadas substâncias nutritivas com a finalidade de reforçar o seu valor de nutrição.

3°

Alimento dietético é todo alimento elaborado para regimes especiais, destinados a indivíduos sadios.

4°

Alimento de fantasia ou artificial é todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural, e em cuja composição entra, preponderantemente, substâncias não encontradas no alimento a ser imitado.

Art. 86.

Os alimentos expostos à venda deverão ser embalados e rotulados, convenientemente.

Art. 87.

Os gêneros alimentícios expostos à venda podem se apresentar em frascos de vidro, plástico ou lata, caixas de papelão, embutidos, defumados, salgados e outros.

Art. 88.

Os alimentos deverão ser carimbados com a marca do produto e o nome comercial, devendo possuir no rótulo o nome do fabricante ou produtor, sede da fábrica ou local de produção.

Art. 89.

A fiscalização sanitária exercerá, entre outras atividades, a apreensão e inutilização de gêneros alimentícios adulterados, alternados, misturados, rancificados ou e que se encontram expostos à venda.

Art. 90.

Nas quitandas e casas congêneres, além das disposições concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes:

I.

as verduras e hortaliças que serão consumidas se, coação deverão estar dispostas em superfícies impermeáveis, à prova de moscas, poeiras e outras formas de contaminação;

II.

as frutas expostas à venda devem ser colocadas em prateleiras ou tabuleiros rigorosamente limpos e afastados 1 (um) metro, no mínimo, das ombreiras das portas externas;

III.

é proibida a venda de frutas cortadas ou descascadas.

Art. 91.

Toda a água utilizada na manipulação ou preparo de gêneros alimentícios deve ser, comprovadamente, pura, isto é, potável, desde que não provenha do sistema público de abastecimento.

Art. 92.

O gelo destinado ao uso alimentar deverá ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação.

Art. 93.

É proibido o uso de jornais ou qualquer outro papel impresso, para o embrulho de carnes, bem como de alimentos preparados, podendo ser utilizados plásticos, papel celofane ou papel branco isento de substâncias químicas.

Art. 94.

Os vendedores ambulantes deverão utilizar carros à prova de moscas e poeiras e os gêneros alimentícios devem ser bem acondicionados e retirados por meio de pegadores de metal.

Art. 95.

Os alimentos que não sofrem coação devem ser protegidos, rigorosamente, contra poeiras e insetos.

Art. 96.

As máquinas para cortar frios devem estar sempre limpas e protegidas contra poeiras e insetos.

Art. 97.

As vitrines devem ser à prova de moscas, poeiras, a fim de garantir a qualidade e pureza dos doces, salgados e frios.

Art. 98.

Os alimentos perecíveis a curto prazo devem ser mantidos em câmaras frigoríficas, em temperatura satisfatória.

Art. 99.

O transporte de gêneros alimentícios perecíveis, tais como carne e outros, deve ser feito em câmaras frigoríficas, de modo a não se deteriorarem.

Art. 100.

As casas que preparam e manipulam sorvetes devem ser, rigorosamente, limpas e possuírem instalações e máquinas adequadas para todos os tipos de elaboração do produto.

1º

Os palitos para os picolés e as casquinhas para sorvetes devem ser acondicionadas e protegidos de poeiras, insetos de outras formas de contaminação.

2º

A água utilizada em sorveteria deve, rigorosamente, ser límpida, cristalina, tratada e mantida em reservatório ou tanques, rigorosamente, limpos.

Art. 101.

Todas as pessoas que trabalham em contato com gênero alimentício devem ser sadias, possuir Carteiras de Saúde, atualizadas e usar vestuário completo e adequado para as diversas atividades a que estão sujeitas.

Art. 102.

Na infração de qualquer norma desta seção, será imposta a multa correspondente ao valor de 100% (cem por cento) do Índice na região.

Seção 2º.

DAS LEITERIAS

Art. 103.

Nas leiterias, além das disposições gerais referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, devem ser observadas as seguintes normas:

I.

deverão possuir refrigeradores ou câmaras frigoríficas;

II.

os balcões e prateleiras devem ser de material liso, durável, impermeável e de fácil limpeza, tais como mármore, aço inoxidável, fórmica ou similares;

III.

o leite e seus derivados devem ser mantidos, constantemente, em câmaras ou balcões frigoríficos.

Art. 104.

O leite destinado ao consumo deverá proceder de usinas de pasteurização sujeitas à fiscalização da autoridade pública competente.

Art. 105.

O transporte do leite e seus derivados só poderá ser feito em veículos dotados de câmaras frigoríficas.

Art. 106.

Nas zonas urbanas, o leite só poderá ser vendido em sacos plásticos ou em recipientes de vidro.

1°

O leite acondicionado em sacos plásticos deverá ser transportado em caixas plásticas e, o leite engarrafado, em engradados metálicos.

2°

É proibido, na zona urbana, vender leite em pipas, latões, baldes ou qualquer vasilhame que não seja hermeticamente fechado.

Art. 107.

O leite vendido clandestinamente será apreendido e inutilizado, imediatamente.

Art. 108.

O leite apreendido e inutilizado não dá ao infrator direito de indenização.

Art. 109.

O leite e manteiga, os queijos expostos à venda deverão ser conservados em recipientes apropriados, à prova de impurezas e de insetos, satisfeitas, ainda, as demais condições de higiene.

Art. 110.

Na infração de qualquer norma constante desta Seção, será imposta multa correspondente ao valor de 50%

Seção 3º.

DAS TORREFAÇÕES DE CAFÉ

Art. 111.

Compete à autoridade sanitária fiscalizar os estabelecimentos onde é feita a moagem e acondicionamento e a embalagem do café.

Art. 112.

As torrefações deverão dispor de compartimentos estanques para o armazenamento e o empacotamento do produto já elaborado.

Art. 113.

A embalagem do produto deverá ter rótulo indicando o nome do produto e do fabricante e o tempo de vencimento do produto.

Art. 114.

É proibido, terminantemente, acrescentar ao produto qualquer aditivo.

Art. 115.

As torrefações de café serão instaladas em locais próprios, em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de atividade de comércio ou indústria de produto alimentício.

Art. 116.

Na infração de qualquer norma constante desta Seção será imposta a multa correspondente ao valor

Seção 4°.

DA VENDA DE OVOS E AVES

Art. 117.

É proibido o abate de aves em estabelecimentos destinados à venda de aves e óvos.

Parágrafo único .

Os estabelecimentos acima mencionados só poderão receber aves de abatedouros regularmente fiscalizados pela autoridade sanitária.

Art. 118.

Os matadouros avícolas deverão acondicionar as aves abatidas e processadas em sacos plásticos transparentes, em cujo rótulo consta o carimbo da autoridade sanitária competente.

Art. 119.

O transporte de aves em pé deve ser feito em caixas teladas onde as aves fiquem bem protegidas.

Art. 120.

O transporte de aves abatidas deve ser feito e câmaras frigoríficas de forma a evitar sua deterioração ou contaminação.

Art. 121.

As aves postas à venda deverão ser mantidas em gaiolas bem espaçosas ou viveiros, sendo proibido mante-las em liberdade.

Parágrafo único .

As gaiolas devem ser feitas de material resistente e possuir canaleta com água sempre limpa, local para ração e fundo móvel de material resistente e de fácil limpeza.

Art. 122.

É obrigatória a limpeza diária de gaiólas e viveiros.

Parágrafo único .

As gaiolas poderão ser desinfetadas com uma solução bem diluída de desinfetante comum.

Art. 123.

As aves abatidas deverão ser postas à venda limpas de plumagens, vísceras e partes não comestíveis.

Art. 124.

As aves devem ser mantida em câmaras ou balcões frigoríficos com vitrine, que possibilite a escolha por parte do comprador.

Art. 125.

Os ovos devem ser mantidos em invólucros especiais onde os mesmos são dispostos, evitando qualquer possibilidade de quebra.

Art. 126.

Os ovos devem ser mantidos em lugar fresco, se possível em compartimentos de temperatura de 10 a 15 graus centígrados.

Art. 127.

Os estabelecimentos que vendem aves e ovos devem possuir água suficiente e pura, para todos os afazeres e necessidades.

Art. 128.

A autoridade sanitária fará a apreensão de ovos estragados ou quebrados, inutilizando-os de imediato.

Parágrafo único .

A apreensão de aves e óvos estragados não dá ao comerciante direito à indenização.

Art. 129.

Na infração de qualquer norma desta Seção será imposta a multa correspondente ao valor

Seção 5°.

DOS AÇOUGUES

Art. 130.

Nos açougues, além das disposições gerais referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, devem ser observadas as seguintes normas:

I.

as instalações sanitárias e vestiários não poderão ter ligação direta com a sala de manipulação, devendo estas ligações serem feitas através de um corredor;

II.

as portas serão, sempre que possível, de grades de ferro providas de tela;

III.

o piso deverá ser revestido de ladrilho ou material similar resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza;

IV.

é obrigatório a instalação de ralos para o escoamento da água servida;

V.

é obrigatória a colocação de um estrado de madeira de 10cm. na parte interna dos balcões, a fim de evitar o contato permanente dos empregados com a umidade;

VI.

os balcões devem ser de material liso, durável, impermeável e de fácil limpeza, tais como mármore, aço inoxidável, fórmica e similares;

VII.

é obrigatória a colocação de uma pia com água corrente na sala de manipulação;

VIII.

as câmaras frigoríficas deverão ser mantidas rigorosamente limpas;

IX.

os quartos de rês destinados ao talho deverão ser mantidos na Câmara frigorífica, suspensos por meio de ganchos e um trilho fixado no teto. Os ganchos e o trilho deverão ser de aço inoxidável.

Art. 131.

Sempre que houver rede de energia elétrica será proibido o uso de velas, lampiões, candeeiros, e similares, a óleo ou gás inflamável.

Parágrafo único .

É proibido o uso de lua colorida, que poderá alterar os produtos expostos à venda.

Art. 132.

É proibido o uso de cepo no estabelecimento.

Art. 133.

Em hipótese alguma poderá o consumidor ter contato com a carne exposta à venda.

1°

A carne exposta à venda deverá estar em vitrine frigorífica.

2°

Quando o estabelecimento não dispuser de vitrine frigorífica, será obrigatório tornar a carne inacessível ao público.

Art. 134.

Os açougues só poderão vender carne proveniente de matadouros regularmente fiscalizados pela autoridade sanitária.

Art. 135.

O transporte da carne para os açougues deverá ser feito em veículos dotados de câmaras frigoríficas.

Art. 136.

É expressamente proibido vender para açougues: couros, chifres e outras partes do animal que prejudiquem a higiene do estabelecimento.

Art. 137.

O sebo e outras partes de aproveitamento industrial deverão ser mantidos em recipientes estanques e retirados, diariamente, pelos responsáveis pelos açougues.

Art. 138.

É terminantemente proibido o preparo de carne para embutidos nas dependências dos açougues.

Art. 139.

É proibida a estocagem de carne moída, devendo ser feita no momento de sua venda ao consumidor.

Art. 140.

É proibido manter em açougues quaisquer outro ramos de negócio, exceto o da venda de carne.

Art. 141.

Na falta de energia elétrica no local, a carne só poderá ser vendida até 24 horas após sua entrada no estabelecimento.

Parágrafo único .

Na hipótese prevista no artigo anterior, a carne deverá ser imediatamente salgada.

Art. 142.

Na infração das normas constantes desta Seção será imposta a multa correspondente

Seção 6°.

DAS PEIXARIAS

Art. 143.

Nas peixarias, além das disposições gerais referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios e das contidas nos artigos 129 e 130, da Seção 5°, deverão ser observadas as seguintes normas:

I.

é obrigatória a presença de câmaras frigoríficas no transporte e armazenamento de peixes;

II.

é proibido o uso de caixas de madeira, para transportar peixe.

Parágrafo único .

Na falta de energia elétrica no local, o deixe deverá ser acondicionado em caixas plásticas ou de aço inoxidável e misturado com gelo em quantidade suficiente.

Art. 144.

O peixe traumatizado ou deteriorado será apreendido e imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

Parágrafo único .

A apreensão não dará direito de indenização ao proprietário.

Art. 146.

A venda de peixe em feiras-livres e em logradouros públicos só poderá ser feita em carros frigoríficos, que disponham de recipientes próprios para recolher partes não comestíveis, tais como: cabeça, rabo, vísceras, escamas.

Parágrafo único .

O balcão do carro frigorífico deverá ser de material impermeável, liso, resistente e de fácil limpeza: os instrumentos de corte deverão ser rigorosamente limpos.

Art. 146.

O vendedor ambulante de peixe está obrigado ao uso de gorro e avental.

Art. 147.

Na infração de qualquer norma desta Seção será imposta a multa correspondente ao valor

**DOS HOTÉIS, PENSÕES, RESTAURANTES, BARES E
ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

Art. 148.

Os hotéis, pensões, bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres deverão, além das disposições gerais deste Código, atender aos seguintes requisitos:

I.

é obrigatória a lavagem de louças, talheres e vasilhames em água corrente, sendo expressamente proibida sua lavagem em baldes ou quaisquer recipientes com água parada;

II.

após a lavagem, os talheres e recipientes metálicos deverão receber um banho de água fervente;

III.

é obrigatório o uso de esterilizadores para xícaras, colheres de café e pegadores;

IV.

é obrigatório o uso de açucareiro com tampas que se fecham, no balcão de bares, cafés e similares;

V.

é proibido o uso de xícaras, copos, pratos e outros utensílios quebrados, rachados ou trincados;

VI.

é obrigatório o fornecimento de guardanapos individuais aos fregueses;

VII.

é obrigatório o uso de exaustores em perfeitas condições de Funcionamento, na cozinha;

VIII.

os garçons, serventes e outros empregados deverão se apresentar convenientemente trajados, limpos e obrigatoriamente, uniformizados;

IX.

são obrigatórias as instalações sanitárias em condições de boa higiene e em número suficiente;

Art. 149.

Nos hotéis e pensões será obrigatório:

I.

o uso de toalhas de banho e de roupa de cama individuais;

II.

a desinfecção de colchões e travesseiros mensalmente, ou sempre que necessário;

III.

a dedetização de todas as instalações, semestralmente.

Art. 150.

Todos os empregados deverão fazer exame de saúde, anual e manter sua Carteira de Saúde, atualizada.

Art. 151.

Na infração das normas constantes desta Seção será imposta a multa correspondente ao valor

Capítulo VIII.

DOS SALÕES DE BARBEIROS E CABELEREIROS

Art. 152.

Além das normas de higiene previstas neste Código, os salões de barbeiros e cabeleireiros deverão atender ao seguinte:

I.

é obrigatório o fornecimento de golas e toalhas individuais aos fregueses;

II.

é obrigatória a esterilização dos instrumentos de corte, especialmente os alicates de unhas, tesouras e outros;

III.

os empregos deverão se apresentar convenientemente trajados, limpos e obrigatoriamente uniformizados;

IV.

os empregados deverão fazer exame anual de saúde e manter sua carteira de saúde, atualizada;

V.

é obrigatória a instalação de pias com água corrente;

VI.

é obrigatório o uso de exaustores ou renovadores do ar ambiente no salão;

Art. 153.

Na infração das normas constantes desta Seção será imposta a multa correspondente ao valor de 30%

Capítulo IX.

DAS PRAÇAS DE ESPORTES

Art. 154.

É proibido, nas praças de esportes, a existência de água estagnada, pisos escorregadios, valas e outros obstáculos que possam causar danos ao desportistas.

Art. 155.

Nas praças de esportes é obrigatória a existência de instalações sanitárias completas, para uso dos atletas de ambos os sexos.

Art. 156.

É obrigatória a instalação de bebedouros, na base de 1 (hum) bebedouro para cada 100 pessoas.

Art. 157.

Na infração das normas constantes desta Seção, será imposta a multa correspondente ao valor de 30% do salário mínimo vigente na região.

Capítulo X.

DOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE E MATERNIDADES

Art. 158. *Nos hospitais, casas de saúde e maternidades devem ser observadas as seguintes normas:*

I.

existência de instalações sanitárias dotadas de chuveiro, pias em perfeito estado de conservação, limpas e desinfetadas, bem como privadas nas mesmas condições;

II.

existência de incineradores para a queima de materiais usados, cirúrgicos ou não, tais como: gase, esparadrapo, algodão e outros;

III.

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

IV.

desinfecção mensal de colchões e travesseiros, ou sempre que se fizer necessário;

V.

cada paciente deverá ter leito com jogo de lençóis, fronha e cobertor individual e desinfetado, sendo obrigatória a colocação de um novo jogo completo de roupa de cama para cada novo paciente;

VI.

médicos, enfermeiras e serventes deverão usar uniforme limpo e adequado;

VII.

durante as intervenções cirúrgicas, o médico e seus auxiliares deverão usar bata, máscara e gorro esterelizados bem como luvas plásticas devidamente desinfetadas e esterelizadas.

VIII.

lavagem e esterelização de todos os instrumentos cirúrgicos e auxiliares após o uso;

IX.

esterelização de louças, talheres, travessas e outros vasilhames na cozinha;

X.

é proibida a colocação de mais de 30 recém-nascidos no mesmo berçário;

XI.

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

XII.

todos os objetos do berçário devem ser lavados e fervidos após o uso;

XIII.

é obrigatório o isolamento de pacientes portadores de moléstia infecto-contagiosas, bem como o de pacientes que estejam de quarentena;

XIV.

é obrigatória a existência de um sistema gerador de energia de emergência, de reserva.

Art. 159.

Na infração das normas constantes desta Seção, será imposta a multa correspondente ao valor de 100%

Capítulo XI.

DOS ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS

Art. 160.

Todo estabelecimento de ensino deve apresentar os mais elevados padrões de higiene.

Art. 161.

Nos estabelecimentos de ensino deverão ser rigidamente atendidas as seguintes normas:

I.

é obrigatória a instalação de:

a).

bebedouros, na proporção de um para cada 100 alunos;

b).

mictórios, para proporção de um para cada 30 alunos;

c).

privadas, na proporção de uma para cada 30 alunos;

II.

as instalações sanitárias deverão obedecer ao critério de separação por sexos;

III.

os pátios, jardins e quadras de esportes deverão ser conservados limpos, livres de monturos, águas estagnadas, valas e outros obstáculos, que possam provocar acidentes.

Art. 162.

Na infração das normas constantes desta Seção, será imposta a multa correspondente ao valor de 30%

Capítulo XII.

DAS PISCINAS DE NATAÇÃO

Art. 163.

O funcionamento das piscinas públicas existentes no Município dependerão de licença do órgão competente da Prefeitura.

Art. 164.

As piscinas que utilizarem água da rede pública terão seu suprimento pelo processo de recirculação.

Parágrafo único .

As máquinas e equipamentos das piscinas deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de sua capacidade num período máximo de 8 (oito) horas.

Art. 165.

As piscinas públicas e particulares terão sua aparelhagem de tratamento instaladas antes da entrada da água.

Parágrafo único .

É obrigatório o uso de aparelhagem de tratamento durante o tempo de uso.

Art. 166.

Os dispositivos de entrada e saída de água deverão ser localizados de modo a assegurar o suprimento adequado ao esgotamento conveniente.

Art. 167.

O sistema de suprimento de água às piscinas não deverá ter interconexão com a rede pública de esgotos sanitários.

Art. 168.

O revestimento das piscinas deve ser feito de material liso, impermeável e resistente.

Art. 169.

Os vestiários em piscinas deverão obedecer aos preceitos sanitários e terão capacidade suficiente para atender os usuários das mesmas.

1º

Nas piscinas deverão ser previstas as instalações de chuveiros, sanitários e mictórios e lavatórios na razão de 1 (hum) chuveiro e 1 (hum) sanitário para cada 50 (cinquenta) banhistas; 1 (hum) mictório para cada 30 (trinta), digo, 50 (cinquenta) homens e hum lavatório para cada 60 (sessenta) banhistas.

2º

Os chuveiros devem ser localizados de tal forma a tornar obrigatória sua utilização pelos banhistas ante de entrarem na piscina.

Art. 170.

Nos pontos de acesso à piscina haverá tanques lavapés, localizados de tal forma a tornar obrigatório o seu uso pelos banhistas.

Parágrafo único .

Os lavapés devem ser mantidos com água corrente e clorada, com lâmina líquida de 0,10m no mínimo para piscina de adultos e 0,5m para piscinas infantis.

Art. 171.

As calhas das paredes internas das piscinas somente serão permitidas quando construídas ao nível da superfície líquida e dotadas de declividade e um número de ralos que facilitem o rápido escoamento do seu conteúdo.

Art. 172.

A borda da piscina deve ser de forma arredondada, de forma a evitar contusões nos seu frequentadores.

Art. 173.

O exame da qualidade da água nos locais de banho deverá ser feito, periodicamente, pelos funcionários da entidade a que pertence a piscina, independentemente dos exames bacteriológicos e outros a serem feitos pelo autoridade sanitária da Prefeitura.

Art. 174.

De cada piscina deverá ser colhida uma amostra representativa, constituída de, no mínimo 10 (dez) ml, exigindo-se que, no mínimo, 30% (trinta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas apresentem ausência de germes do grupo colicorogenos.

1°

A contagem em placas deverá apresentar número inferior a 20 (vinte) colônias por ml, em 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras.

2°

O PH das águas deverá ficar entre 7,00 e 7,50.

3°

A concentração de cloro na água deverá ser 0,3 mgl, no mínimo, quando o residual for de cloro livre, ou 0,7mgl, no mínimo, quando o residual for de cloro combinado.

Art. 175.

Para a desinfecção da água das piscinas é recomendado o emprego do cloro ou de seus componentes, digo, compostos.

Parágrafo único .

quando for empregado o cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos de localização e instalação de cloradores e cilindros de cloro.

Art. 176.

O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o cloro ou seus compostos, dependerá de permissão da autoridade sanitária da Prefeitura.

Art. 177.

Os frequentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos quatro vezes por ano.

Parágrafo único .

O ingresso nas piscinas poderá ser impedido aos frequentadores que apresentarem, no intervalo entre exames médicos, afecções da pele, inflamações do aparelho visual, auditivo ou respiratório, e qualquer outra moléstia que atente contra a saúde dos demais frequentadores.

Art. 178.

O número máximo permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder de um banhista para cada 2 (dois) metros quadrados de superfície.

Art. 179.

A piscina não poderá ser utilizada sem que esteja presente um guarda-vidas ou um representante da administração da entidade indicado para esse fim.

Art. 180.

As piscinas só poderão ser operadas por pessoas especializadas e indicadas para esse fim.

Art. 181.

Os dispositivos deste Código, referentes aos frequentadores das piscinas, deverão ser afixados em local visível das mesmas.

Parágrafo único .

Nesse local deverá constar o horário de funcionamento da piscina, bem como o nome do guarda-vidas ou do representante da administração da entidade que esteja em serviço.

Art. 182.

As piscinas que não satisfaçam as exigências previstas neste Código estão sujeitas à interdição a ser imposta pela autoridade sanitária da Prefeitura, além de ser imposta a multa correspondente ao valor de 100% do

Capítulo XIII.

DA LIMPEZA E DESOBSTRUÇÃO DOS CURSOS DE ÁGUA E DAS VALAS

Art. 183.

Aos proprietários de terrenos compete manter permanentemente limpos, em toda a extensão compreendida pelas respectivas divisas, os córregos ou valas porventura existentes.

1º

Nos terrenos construídos, a limpeza compete ao ocupante ou morador do prédio.

2º

O órgão competente, quando julgar conveniente, poderá exigir do proprietário a canalização, o capamento ou a regularização dos cursos de água nos trechos compreendidos nos respectivos terrenos.

3º

Caberá aos dois proprietários arcarem com o ônus das obras de que trata o parágrafo anterior, caso o curso de água ou vala coincidir com a divisa dos terrenos.

Art. 184.

É expressamente proibido realizar serviços de aterro ou desvio de vala ou curso que impeça o livre escoamento das águas.

Art. 185.

Na construção de açudes, represas e barragens ou qualquer outra obra de caráter permanente ou temporário, deverá ser sempre assegurado o livre escoamento das águas.

Art. 186.

Nenhum serviço de construções poderá ser feito nas margens, no leito ou por cima das valas ou dos cursos de água, sem que a obra seja aprovada pelo órgão competente da Prefeitura.

Art. 187.

Nos terrenos em que passarem riachos, córregos ou valas, as construções que se levantarem deverão ficar, em relação às respectivas margens, na distância que for determinada pelo órgão competente da Prefeitura.

Art. 188.

Na infração das normas constantes deste Capítulo será imposta a multa correspondente no valor de 50%

Capítulo XIV.

DO CONTROLE DO LIXO

Seção 1º.

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 189.

O órgão da saúde pública da Prefeitura estabelecerá normas sobre a coleta, transporte e destino final do lixo e fiscalizará o seu cumprimento.

Art. 190.

O transporte do lixo, proveniente dos serviços de limpeza pública, deverá ser feito em veículos fechados e apropriados para essa tarefa.

Art. 191.

O lixo proveniente dos serviços de limpeza pública deverá ser eliminado de modo que não afeta à saúde da população, através de processo aprovado pelo órgão de saúde pública da Prefeitura.

Parágrafo único .

O órgão da saúde pública da Prefeitura participará, obrigatoriamente, na determinação do processo de eliminação do lixo proveniente dos serviços de limpeza pública, bem como fiscalizará o correto cumprimento dessa determinação.

Art. 192. Quando o destino final do lixo for aterro sanitário, este deverá ter uma camada de recobrimento de espessura mínima de 50 (cinquenta) centímetros.

Art. 193.

Quando o lixo for usado para adubo ou alimentação de animais, o órgão da saúde pública da Prefeitura indicará, em cada caso, as medidas acauteladoras da saúde pública.

Art. 194.

O órgão da saúde pública da Prefeitura promoverá na zona rural os cuidados adequados com o lixo.

Art. 195.

Sempre que necessário, o órgão de saúde pública da Prefeitura poderá realizar exames sanitários dos produtos industrializados provenientes do lixo e estabelecer condições para sua utilização.

Art. 196.

O pessoal encarregado da coleta, transporte e destino final do lixo deverá trabalhar protegido, com o objetivo de prevenir contaminações ou acidentes.

Art. 197.

O órgão de limpeza pública da Prefeitura, em conexão com outros setores da Municipalidade, promoverá a instalação, em pontos diferentes da cidade, de cestas coletoras de lixo.

Art. 198.

O órgão de limpeza pública da Prefeitura deverá promover, sempre que necessário, campanhas públicas visando esclarecer e educar a população, sobre os perigos que o lixo representa para a saúde, e manter a cidade em condições de limpeza em níveis desejáveis.

Seção 2º.

DA LIMPEZA PÚBLICA

Art. 199.

O lixo das habitações será recolhido em vasilhames apropriados, metálicos, providos de tampa ou acondicionado em sacos plásticos apropriados para tal e de acordo com a capacidade, dimensões e material estabelecidos pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura e deverão ser mantidos em boas condições de utilização.

1°

Os recipientes que não atenderem Às especificações estabelecidas pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura deverão ser apreendidos, além das multas que foram impostas.

2°

O lixo deverá ser colocado às portas das residências ou estabelecimentos nos horários pré-determinados pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura.

Art. 200.

Não serão considerados como lixo os resíduos industriais de oficinas, os restos de materiais de construções, os entulhos provenientes de obras ou demolições, os galhos dos jardins e quintas particulares, que não poderão ser lançados às vias públicas e serão removidos às custas dos respectivos proprietários ou inquilinos.

Parágrafo único .

O lixo de que trata o artigo anterior poderá ser recolhido pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura mediante prévia solicitação do interessado, de acordo com as tarifas fixadas pela Prefeitura.

Art. 201.

A ninguém é permitido utilizar o lixo como adubo ou para alimentação de animais em áreas localizadas no perímetro urbano.

Art. 202.

Os cadáveres de animais encontrados nas vias públicas, serão recolhidos pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura, que providenciará a cremação.

Art. 203.

É proibido o despejo na via pública de água servida ou resultante de lavagens de habitações, estabelecimentos comerciais, industriais, recreativos, hospitalares, de oficinas, lavagem de viaturas e outros.

Art. 204.

É proibido o despejo nas vias públicas e terrenos sem edificações, de cadáveres de animais, entulhos, lixo de qualquer natureza, quaisquer materiais que possam prejudicar a saúde pública, trazer incômodo à população e prejudicar a estética da cidade.

Art. 205.

As cinzas e escórias do lixo domiciliar, digo hospitalar incinerado pelo próprio hospital deverão ser depositadas em coletores metálicos providos de tampa, de propriedade dos interessados, com capacidade e dimensões estabelecidas pelo próprio órgão de limpeza pública da Prefeitura.

Parágrafo único .

O lixo de que trata o artigo anterior será recolhido e transportado para seu destino final, pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura.

Art. 206.

Os resíduos industriais poderão ser incinerados, enterrados ou removidos, de acordo com as normas estabelecidas pelo órgão de saúde pública da Prefeitura.

Art. 207.

Os resíduos industriais deverão ser depositados em coletores metálicos providos de tampa, de propriedade do interessado, com capacidade e dimensões estabelecidas pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura.

Art. 208.

Nos prédios destinados a apartamentos ou escritórios, é obrigatória a instalação de tubos de queda para coleta do lixo, compartimento para depósitos durante 24 (vinte e quatro) horas, ou dispositivos para incineração.

1º

As instalações de que trata o artigo anterior devem permitir a limpeza e lavagem periódicas e os tubos de queda devem ser ventilados na parte superior, acima da cobertura do prédio.

2º

Os tubos de queda não deverão comunicar-se diretamente com as partes de uso comum e devem ser instalados em câmaras apropriadas, a fim de evitar exalações inconvenientes.

Art. 209.

Nos edifícios de apartamentos com mais de 40 (quarenta) compartimentos é obrigatório a instalação de incinerador.

Parágrafo único .

Nos edifícios que possuam incineradores de lixo, as cinzas ou escórias deverão ser recolhidas em coletores metálicos providos de tampa, de propriedade dos interessados, para posterior coleta pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura.

Art. 210.

As instalações coletoras e incineradoras de lixo existentes nas habitações ou estabelecimentos, deverão ser providos de dispositivos adequados a sua limpeza e lavagem, segundo os preceitos de higiene.

TÍTULO V.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 211.

~~Para efeitos desta Lei, o índice de correção será fixado pelo Governo Federal, para os reajustes.~~

~~(REVOGADO)~~

Art. 212.

Ficam integradas a este Código as seguintes Regulamentações:

I.

Anexo A - Aplicação de injeções

II.

Anexo B - Esterelização de Material para Aplicação de Injeções

III.

Anexo C - Plantão de Farmácia.

Art. 213.

Esta LEI entrará em vigor 30 (trinta) dias após a sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ANEXO A

APLICAÇÃO DE INJEÇÕES

I - Para que as injeções sejam aplicadas em estabelecimentos farmacêuticos é necessário que eles estejam, efetivamente, sob responsabilidade de farmacêutico, devidamente inscrito no Conselho Regional de Farmácia de Mato Grosso.

II - As injeções só poderão ser aplicadas por pessoa habilitada.

III - Por pessoa habilitada se entende o médico, o farmacêutico, o cirurgião-dentista, o médico veterinário, o enfermeiro, a obstetrix, o auxiliar de enfermagem e o estudante de medicina matriculado, a partir do 3º ano.

IV - Em estabelecimento que esteja de fato sob a direção efetiva do farmacêutico, admitir-se-á, também, como pessoa habilitada, aquela que apresentar, previamente, á autoridade fiscalizadora, atestado de capacidade para aplicar injeções, em todas as suas modalidades, expedido pela Secretária de Saúde. Tais atestados só poderão ser expedidos a pessoas maiores de 18 anos.

V - Deverão os estabelecimentos farmacêuticos, onde se apliquem injeções, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, por seu farmacêutico responsável, comunicar à Divisão de Fiscalização de Farmácia, a relação das pessoas habilitadas a aplicar injeções, sua eventual substituição ou cancelamento e as condições locais do estabelecimentos, em relações à aplicação de injeções, ficando o farmacêutico, responsável pela eventual ocorrência de irregularidade ou acidentes decorrentes da inobservância dos preceitos e da técnica de aplicação de injeções em todas as suas modalidades.

VI - para ser admissível a aplicação de injeções no estabelecimento é necessário:

a) possuir cabine isolada, devidamente instalada e equipada com lavabo, sujeita à prévia inspeção e aprovação do Inspetor da Divisão de Fiscalização de Farmácia;

b) dispor de esterelização adequada para seringas, agulhas e demais

materiais necessários à aplicação de injeções (estufas, auto-clave);

c) separar os materiais para aplicação de injeções endovenosas dos de aplicação intra-muscular;

d) registrar as injeções endoflêbicas, intramusculares e subcutâneas, de receituário controlado, no livro de receituário, ou, de preferência, em livro próprio, devidamente autenticado na Divisão de Fiscalização de Farmácia;

e) apresentar-se, o indivíduo que aplica as injeções, de avental branco, limpo, constando no mesmo o respectivo nome e sua qualificação.

VII - somente poderão ser aplicadas injeções sem receita médica retida, quando forem intramusculares ou subcutâneas e os produtos a serem injetados não estejam sob controle rigoroso e não estejam sob controle rigoroso e não estejam relacionados nestas instruções.

VIII - somente poderão ser aplicadas injeções mediante a apresentação da receita médica.

IX - os barbitúricos, os estimulantes, os tranquilizantes, os antibióticos os corticosteróides somente poderão ser aplicados com receita retida. Outros produtos poderão vir a sofrer as mesmas restrições, no futuro.

X - as receitas, para fins de aplicação de injeções nelas prescritas, terão prazo de validade proporcional ao número de injeções prescritas, com a carência de 3 (três) dias, salvo quando estiver claramente determinado na receita.

XI - quando a receita ficar retida na Farmácia, os usuários poderão obter cópia da mesma, com a declaração do Farmacêutico Responsável, do número de injeções aplicadas, caso ainda não lhe tenham sido aplicadas todas as injeções prescritas na receita, em um só estabelecimento para solicitar a outro que aplique as injeções restantes. Nesse caso o segundo estabelecimento terá como comprovante a cópia da receita fornecida pelo primeiro.

XII - As injeções efetuadas a domicílio, por solicitação à Farmácia e sob a responsabilidade desta, só poderão ser aplicadas, em qualquer hipótese, sob receita médica, por pessoa habilitada, ficando a conveniente

esterelização e seu conseqüente transporte, sob a inteira responsabilidade do Farmacêutico titular, que responderá pelas irregularidades ou acidentes decorrentes de sua inobservância.

XIII - não será admitida a efetuação de curativos na cabine destinada à aplicação de injeções.

XIV - Este regulamento entrará em vigor na data de sua publicação, devendo os estabelecimentos nele enquadrados providenciarem, dentro do prazo de 120 (cento e vinte) dias, sua regularização, de acordo com os termos e dispositivos nele contidos.

ANEXO B

ESTERELIZAÇÃO DE MATERIAL PARA APLICAÇÃO DE INJEÇÕES

A esterelização do material será feita por vapor flüente (Arnold), autoclave (121/, 15 libras de pressão durante 30 minutos) ou calor seco (forno de Pasteur ou estufa) à temperatura de 180° C, durante 1 (uma) hora.

II - As Farmácias que não dispuserem dos meios técnicos necessários acima apontados ficarão proibidas de realizar aplicação de injeções e concorrer à Escala de Plantão, podendo, porém, aplica-las com o uso exclusivo de seringas descartáveis.

III - A fiscalização do disposto acima caberá à Divisão de Fiscalização de Farmácia do Município, ou à Secretária de Saúde da Prefeitura Municipal de Corumbá.

IV - As Farmácias habilitadas a procederem à aplicação de injeções e com pessoal tecnicamente habilitado pela Secretaria de Saúde, que fornecerá o competente CERTIFICADO, poderão usar, também, seringas descartáveis, para uso único individual.

ANEXO C

REGULAMENTO PARA PLANTÃO DE FARMÁCIA

I - Todas as Farmácias legalmente habilitadas pelo Conselho Regional de Farmácia devem concorrer à Escala de PLANTÃO.

II - O Plantão será constituído, inicialmente, de 8 (oito) Grupos, Compostos cada Grupo de 4 (quatro) Farmácias, sendo aumentado o número de Grupos conforme sejam legalizadas as demais Farmácias, ou novas que se estabelecerem, legalmente.

III - As Farmácias que estiverem escaladas de Plantão abrirão suas portas à partir das 07h 30m, fechando-as às 22,00 hras.

IV - A partir das 22,00 horas, as luzes da Farmácia permanecerão acesas e o atendimento será feito através da portinhola de Plantão.

V - Todas as Farmácias que não estiverem de Plantão, obrigam-se a fechar no horário normal de fechamento do comércio local.

VI - Nos domingos e feriados, as Farmácias de Plantão, e tão somente estas, permanecerão abertas até às 22h, quando, então, passarão a cumprir o disposto no item IV deste Regulamento.

VII - É vedado o atendimento fora do horário normal do comércio, nos domingos e nos feriados, às Farmácias que não esteja, de plantão, mesmo que os proprietários residam nos fundos das mesmas.

VIII - É facultado ao proprietário de uma Farmácia, que esteja escalada de Plantão, solicitar de outra que não o esteja, alegando motivos plausíveis e, com permissão do Chefe do Setor de Fiscalização de Farmácia ou Secretária de Saúde da Prefeitura Municipal de Corumbá, para lhe substituir naquele dia.

IX - As sanções do não cumprimento de um dos itens deste Regulamento cabe ao Secretário de Saúde Municipal, bem como a fiscalização e cumprimento do mesmo.

X - Deverá permanecer em todas as farmácias, em local de fácil visibilidade pelo público, um Quadro de Aviso das Farmácias que estão de Plantão.

XI - Toda e qualquer irregularidade apresentada deverá imediatamente, ser levada ao conhecimento da Secretaria de Saúde do Município.

XII - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos por uma Comissão composta pelo Secretário de Saúde Municipal, Presidente do Conselho Regional de Farmácia a 1 (hum) Representante dos Proprietários de Farmácias.

*SALA DAS SESSÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE CORUMBÁ, EM 07 DE
JUNHO DE 1.976.*

Waldemar Dias de Rosa **Presidente**

Lei Ordinária Nº 706/1976 - 07 de junho de 1976

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial em