

LEI Nº 190-A/99

**INSTITUI NORMAS DE HIGIENE PÚBLICA
E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS;**

**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 Municipal e os Municípios, visando disciplinar o uso e gozo dos direitos individuais em benefícios de bem-estar geral da coletividade.

Art. 2º - Todas as funções referentes à execução desta Lei, como aplicação 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 resolvidas pelo Prefeito, tendo por base os Despachos dos dirigentes dos órgãos administrativos da Prefeitura.

Título II

Art. 4º - A infração ao disposto neste Código sujeitará o infrator a uma multa de acordo com a tabela em anexo fixada em UFIR no valor mínimo e máximo.

2º - As multa terão valor mínimo de 10 (Dez) UFMs e máximo de 100(Cem) UFMs.

Art. 5º - Constitui infração toda ação ou omissão contrária às normas disposta nesta Lei ou de outras Leis, Decretos, Resoluções e atos Normativos, baixados pelo Poder Publico Municipal, no uso de seu poder de Polícia.

Art. 6º - Será considerado infrator todo aquele que cometer, mandar, constringer ou auxiliar alguém a praticar infração e, ainda os encarregar da execução das Leis que, tendo conhecimento da infração deixarem de autuar o infrator.

Art. 7º - A pena, consiste na obrigação de desfazer, e pecuniária com multa, observados os limites, mínimo e máximo, estabelecidos nesta Lei.

Art.8º - A penalidade pecuniária será judicialmente executada, se imposta de forma regular, o infrator se recusar a satisfazê-la no prazo legal.

§ 1º - A multa que não for paga no prazo do art. 22º, será inscrita em dívida ativa, acrescida de juros e correção monetária.

§ 2º - Os infratores que estiverem em débito de multa não poderão receber quaisquer quantias ou créditos que tiverem com a Prefeitura, participar de processos licitatórios, em quaisquer de suas modalidades, celebrar contratos ou convênio com a Administração Pública Municipal.

Art. 9º - As multas serão imposta em grau mínimo, médio ou máximo, ao ser concluído o respectivo processo administrativo.

§ 1º - Na imposição da multa, para a sua graduação Ter-se-á em vista.

I-A maior ou menor gravidades da infração.

II- As circunstância atenuantes ou agravantes.

III- Os antecedentes do infrator com relação às disposições desta Lei.

Art. 10º - 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 ou punido.

Art. 11* - As penalidades a que se refere esta lei não isenta o infrator da obrigação de reparar o dano resultante da infração, na forma do Artigo 159 do Código Civil Brasileiro.

Parágrafo Único- Aplicada à multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento de exigência que a houver determinado.

Art. 12* - Nos casos de apreensão, a coisa ou bem apreendido será recolhido ao depósito da Prefeitura. Quando isto não se prestar à coisa ou bem ou quando a apreensão for realizada fora da zona urbana, poderá a coisa ou bem apreendido ser depositada em mãos de terceiros, ou do próprio detentor, se idôneo, observada as formalidades legais.

Parágrafo Único – A devolução da coisa apreendida só se fará depois de paga à multa a que tiver sido aplicada e após ser feita a indenização a Prefeitura das despesas que tiverem sido realizadas com a apreensão, transportes e o depósito.

Art. 13* - No caso de não ser retirado ou reclamado dentro do prazo de 60 dias, o material apreendido será vendido em hasta pública pela Prefeitura, das despesas de que trata o artigo anterior e havendo saldo na venda, este será doado a

entidade de caridade filantrópica e assistência sociais, através de indicação da Secretaria Municipal de Ação Social.

Art. 14* - Não serão punidos diretamente com as penas previstas nesta Lei:

I – Os incapazes na Forma da Lei.

II – Os que forem coagidos a cometer a infração.

Art. 15* - 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 pessoa sob cuja guarda estiver o menor.

II – Sobre o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver o louco.

III – Sobre aquele que der causa ao ato criminoso forçado.

Art. 21* - Recusando-se o infrator a assinar o auto, ou de qualquer forma dificultar os trabalhos dos fiscais do município, a recusa e seus atos praticados deverão ser anotados no auto de infração.

SEÇÃO ÚNICA

DO PROCESSO DE EXECUÇÃO

Art. 22* - O infrator terá o prazo de 03 (três) dias, contados da data autuação, para apresentar Defesa que deverá ser dirigida ao Prefeito Municipal.

Art. 23* - Julgada improcedente a defesa ofertada ou não sendo esta apresentada no prazo previsto no artigo anterior, será aplicada a multa ao infrator, o qual será intimado a recolhe-lho dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados do recebimento da intimação, sob pena de inscrição na dívida ativa do município.

TÍTULO IV

DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 24* - A Prefeitura, através de seus órgãos e pessoal especializados, deverá desenvolver programas de educação sanitária, tendentes a criar ou modificar os hábitos e o comportamento dos munícipes em relação à saúde e higiene pública.

TÍTULO V

CAPITULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 258 - É dever da Administração Pública 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 pelo Poder Público Municipal tem por objetivo a proteção da saúde e a garantia do bem-estar da comunidade, mantendo:

- I – A higiene das vias pública, logradouros, parques e jardins.
- II – A higiene das habitações unifamiliares e coletivas.
- III- O controle do sistema público de abastecimento de água
- IV – O controle do sistema público de eliminação de dejetos.
- V – A higiene dos produtos expostos a vendas.
- VI – A higiene dos estabelecimentos comerciais e industriais.
- VII – O controle do lixo.
- VIII – A higiene dos hospitais, casas de saúde e maternidade e farmácias.
- IX – A higiene dos estabelecimentos de ensino.
- X – A higiene das piscinas de natação e praças de esportes.
- XI – A limpeza e desobstrução dos cursos de água e das valas.
- XII – A higiene dos mercados e feiras livres.
- XIII – A higiene dos abatedouros de qualquer natureza.
- XIV – A higiene dos poços e fontes de abastecimentos de água.
- XV – A higiene e limpeza dos hotéis e motéis.

& 1* - Os órgãos competentes da Prefeitura deverão tomar todas as providências cabíveis para assegurar o fiel cumprimento da presente lei, solicitando providências às autoridades estaduais e federais competentes, quando as medidas cabíveis forem da alçada destas.

& 2* - Qualquer cidadão poderá exigir da Administração Pública Municipal que cumpra e faça cumprir o disposto neste Capítulo.

CAPITULO II

DA HIGIENE DAS VIAS PÚBLICAS

Art. 27* - Constitui infração a este Código:

I – Colocar ou instalar tanques de óleo combustível ou comestível, seja aterrado ou externamente, nas vias pública, fontes ou mananciais utilizados para abastecimentos de água ao público.

II – Lavar veículos pequenos, médios ou grandes, nas vias e logradouros públicos, bem como em fonte ou mananciais utilizados para abastecimento de água ao público.

III – Reformar, consertar veículo ou quaisquer apetrecho nas vias públicas.

IV – Derramar óleo, graxa, cal, resíduos e outros elementos químicos ou biológicos de natureza tóxica ou não capaz de afetar a estética e a higiene das vias públicas.

V – Queimar lixo ou quaisquer matérias tóxicos ou não em quintais de residências de modo a molestar a vizinhança.

VI – Aterrar vias públicas, quintais e terrenos baldios com lixo ou material químico ou biológico tóxico deteriorados ou não.

VII –Fazer varreduras de lixo do interior de residências ou quaisquer estabelecimento , construção, terreno ou veículo para as vias públicas.

VIII – Sacudir ou bater tapetes, capachos ou quaisquer outras peças nas Janelas e portas que dão acesso para as vias públicas.

IX – Atirar aves e outros animais mortos, cascas, lixos, detritos e outras impurezas nas 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 o asseio das vias públicas.

XII – Abrir, queimar, quebrar ou deteriorar engradados de garrafas, caixas ou objetos de vidros ou plásticos, nas vias públicas.

XIII – Conduzir ou transportar doentes portadores de moléstias infecto-contagioso pelas vias públicas, salvo quando efetuados em veículos apropriados para tal fim.

XIV – Permanecer nas vias públicas pessoas portadoras de moléstias infecto-contagioso ou repugnantes.

XV – Deixar nas vias públicas e logradouros animais domésticos, principalmente cães de guarda ferozes solto ou portadores de doenças.

XVI – Colocar em janelas, sacadas, ou varandas de habitações ou estabelecimentos, vasos e outros objetos que possam cair nas vias públicas.

XVII – Expedir gases ou resíduos tóxicos ou não que venha a poluir ou contaminar o ar atmosférico, principalmente caminhões sem escapamentos.

Ou com este defeituoso, trafegando nas vias públicas, prejudicando o bem estar e pondo em risco a saúde da coletividade.

Art. 28* - A limpeza dos passeios e sarjetas fronteiriças às residências ou estabelecimentos industriais e comerciais são de responsabilidade dos seus ocupantes ou proprietários.

&1*- A lavagem ou varredura dos passeios e sarjetas deverá ser efetuada em hora conveniente e de pouco trânsito.

&2* - É terminantemente proibido lançar nas sarjetas detritos de qualquer natureza que venha a prejudicar o escoamento e funcionamento das redes pluvial e de esgoto.

Art. 29* - A ninguém é lícito, sob qualquer pretexto ou forma, impedir ou dificultar o livre escoamento das águas pelas valas, sarjetas ou canais das vias públicas, danificando, obstruindo tais serviços.

Art. 30* - A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela em anexo.

CAPITULO III

DA HIGIENE DOS LOGRADOUROS PÚBLICOS PARQUES E JARDINS

Art. 31* - Compete à municipalização zelar e conservar os logradouros públicos, parques e jardins, mantendo-os sempre em perfeitas condições de higiene e de uso para o público.

Art. 32* - Constitui infração, danificar, sujar ou tomar impróprio para o uso, os bens patrimoniais do município postos à disposição da comunidade para entretenimento.

Art.33* - A infração às normas estabelecidas neste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela em anexo.

Parágrafo Único: Qualquer cidadão poderá exigir da Administração Pública Municipal que cumpra e faça cumprir o disposto neste capítulo.

CAPITULO IV

DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES UNIFAMILIARES E COLETIVAS

Art. 34* - As habitações em geral devirão ser mantidas em perfeitas condições de higiene em conformidades com o dispositivo neste código.

Art. 35* - Os moradores ou proprietários são responsáveis pela manutenção de sua habitação em perfeitas condições de higiene.

Art. 36* - Compete à municipalidade determinar o número de pessoas que possam habitar hotéis, pensões, internatos e demais estabelecimentos 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 de residências e estabelecimentos comerciais e industriais, deverão manter os prédios limpos com paredes caiadas ou pintadas, salvo exigências especiais das autoridades competentes.

Art.39* - Os proprietários de imóveis devem conservar limpos e 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 ou valas com declividade apropriada para fossas, onde não houver rede de esgoto, não sendo permitida em hipótese alguma sua canalização para as vias públicas.

Art. 40* - É vedado a qualquer pessoa que resida em edifícios de apartamentos:

- I – Introduzir nas canalizações abjetos 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. 41* - É obrigatória a ligação de toda a construção considerada habitável à rede pública de esgoto, sempre que houver.

Parágrafo Único: Em não existindo rede de esgoto, deverá ser feita o uso de fossa séptica, podendo ser aberta na calçada pública, devidamente feita de tubulação própria e lacrada de concreto.

Art. 43* - É terminantemente proibido construir privadas sobre rios, riachos, córregos ou quaisquer cursos de água.

Parágrafo Único: Na zona rural é obrigatório o uso de fossa séptica, próximo a residência, com a privada ligada a esta por tubulação própria e adequada.

Art. 44* - As fossas deverão ser construídas a uma distancia de 20 (vinte) metros de qualquer ou manancial que sirva de abastecimento individual ou coletivo.

Art. 45* - O órgão competente da Prefeitura poderá condenar, demolir ou aterrar fossas negras, desde que seja constatada a contaminação de lençol d`água subterrâneo que sirva para o abastecimento individual ou coletivo, tanto na zona urbana como na rural.

Art. 46* - A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela em anexo.

CAPITULO V

DO CONTROLE DO SISTEMA PÚBLICO DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Art. 47* - Constitui obrigação dos proprietários de imóveis a construção de instalações adequadas de abastecimento de água, cabendo ao ocupante ou inquilino zelar pela sua conservação.

Art.48* - A Prefeitura Municipal, através do órgãos competentes, deverá providenciar o exame periódico das redes e instalações de abastecimento públicos de água com o objetivo de constatar as condições em que se encontram.

Art. 49* - A água para o abastecimento público deverá apresentar condições sanitárias plenamente satisfatória, de forma a resguardar a saúde coletiva, devendo ser límpida, inodora, agradável livre de microorganismos patogênicos de sorte a atender, qualitativa e quantitativamente às necessidades humanas.

Parágrafo Único: A água deverá possuir, ainda sais minerais em dissolução, tais como cálcio, magnésio, iodo, em quantidade capaz de atender e satisfazer as necessidades humanas.

Art. 50* - O sistema de tratamento de água deverá ser feito pelo processo misto, com a combinação dos processos mecânicos e químicos, constando das seguintes etapas: coagulação ou floculação, decantação, filtração e coloração

Art. 51* - A água será distribuída pelo sistema de tubulação, de sorte a prevenir quaisquer possibilidade de vazamento ou rompimento.

Art. 52* - A rede d`água deverá estar acima da rede de esgoto e a uma distancia mínima de 0,07m, a fim de evitar qualquer possibilidade de contaminação

Art. 53* - Compete à autoridade sanitária do Município coletar coletar periodicamente amostras de água em vários pontos da rede de abastecimento, a fim de verificar o índice de potabilidade, mediante exames bacteriológicos.

Art. 54* - Compete à autoridade sanitária do Município examinar a água utilizada para irrigação de hortaliças e lavouras, cujos produtos se destinam ao consumo público.

Art. 55* - É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, quando existente.

Parágrafo Único: Nos logradouros desprovidos de canalização de água potável, o suprimento poderá se feito por meio de poços práticos, artesianos ou semi-artesianos, conforme as normas indicadas pela Prefeitura.

Art. 56* - Toda edificação deverá possuir um reservatório de água suficiente para o suprimento e consumo

& 1* - Todo reservatório de água deverá possuir tampa removível que assegure a facilidade de inspeção e limpeza, evitando ao mesmo tempo o acesso ao seu interior de elementos que possam poluir ou contaminar a água armazenada.

& 2* - É obrigatória a limpeza periódica dos tanques e reservatórios de água.

Art. 57* - 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 do Município.

Art. 58* - Fica concedido p prazo de 30 (trinta) dias após a promulgação desta lei, para que a Empresa de Saneamento do Município de Cotriguaçu; cumpra com as determinações acima estipulada, no tocante ao abastecimento, qualidade e fornecimento de água ao público.

Art. 59* - A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela anexa.

CAPITULO VI DO CONTROLE DO SISTEMA PÚBLICO DE ELIMINAÇÃO DE DEJETOS

Art. 60* - À autoridade sanitária da Prefeitura compete exigir a instalação de esgoto sanitário nas habitações e estabelecimento industriais, comerciais, de ensino, templos e outros prédios.

Art. 61* - A rede coletora de esgoto não pode ser utilizada para o escoamento de águas pluviais.

Art. 62* - Nos locais desprovidos de rede de esgoto, devem ser instaladas fossas sépticas ou absorventes.

Art. 63* - A rede de esgoto da cidade deve ser construída com material apropriado, com superfície interna lisa e impermeável.

Art. 64* - A rede de esgoto deve possuir, a cada 100 (cem) metros, poços de inspeção ou visita, que facilitem a sua limpeza e desobstrução, no caso.

Art. 65* - A rede de esgoto deve passar sob a rede d`água e a uma distancia mínima de 0,07m a fim de evitar qualquer possibilidade de contaminação desta.

Art. 66* - A rede de esgoto domiciliar deverá ser periodicamente vistoriada pela autoridade sanitária do Município.

Art. 67* - Na construção de tanques ou fossas sépticas ou absorventes, para o destino afluyente, devem ser observadas as seguintes normas:

I – Evitar o perigo de contaminação da água do subsolo que passa em comunicação com fontes ou poços, bem como a contaminação da superfície, isto é, sarjetas, valas, canaletas, córregos, rios e riachos.

II – Observar a distancia mínima de 15 (quinze) metros para poços ou qualquer outro manancial.

Art. 68* - Ao órgão competente do Município deverá realizar os estudos necessários à instalação, melhoria ou ampliação da estação de tratamento de esgotos sanitários, antes de lançar o afluyente em qualquer coleção d`água.

Art. 69* - A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela anexo.

CAPITULO VII DA HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE GENEROS ALIMENTICIOS:

ART. 70* - A licença para instalação e funcionamento de estabelecimentos industriais ou comerciais, destinados à produção, transformação, manipulação, comercialização de gêneros alimentícios, só será concedida se as dependências destinadas à fabricação, manipulação, estocagem e atendimento ao público atenderem às seguintes especificações:

I – Tiverem paredes revestidas com material impermeável, lavável e resistente, até a altura de 1,30m (um metro e trinta centímetros).

II – Forem dotadas de compartimentos amplos, arejados e bem iluminados para a fabricação dos produtos e tiverem piso impermeável e lavável.

III – Forem dotadas de instalações sanitárias para ambos os sexos, na proporção de uma unidade sanitária para cada 20 (vinte) pessoas.

IV – Tiverem depósitos de matéria-prima dotados na boa ventilação.

Art. 71* - É obrigação dos proprietários de industrias manterem o ambiente de suas instalações livres de qualquer poluição causada por substancias sólidas ou gasosas tóxicas ou não, bem como fumos e emanações que podem ser causadoras de doenças e outras perturbações.

Art. 72* - As chaminés deverão estar em cotas elevadas, de forma a evitar que o vento lance fumaça, emanações ou poeiras de fuligem nos bairros residenciais.

Art.73* - As fabricas devem estar providas de sistema contra ruídos que possam ser causa de perturbação e incomodo para a comunidade.

Art. 74* - Os resíduos sólidos ou líquidos das indústrias deverão ser tratados antes de serem lançados em coleções de água ou valas, ou campos de terrenos permeáveis.

Art. 75* - As edificações para empórios, mercearias, armazéns, supermercados e outros locais onde se armazena, manipulam e vendem gêneros alimentícios, deverão ter:

I – Abertura em quantidade e disposições capazes de permitir a remoção e renovação do ar do ambiente.

II – Locais apropriados para a exposição e venda de diversos produtos.

Art. 76* - Os proprietários 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 cáusticas, detergentes, desinfetantes e similares só será permitido nos estabelecimentos de venda e consumo de alimentos se no estabelecimento houver compartimento isolado para depósitos dessas substâncias, de modo a evitar a adulteração de gêneros alimentícios.

Art. 78* - Todos os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão possuir recipientes metálicos com capacidade suficiente para recolher o lixo acumulado durante o dia e desprovido de tampa que feche automaticamente.

Art. 79* - As pessoas que trabalham em estabelecimentos comerciais ou industriais de gêneros alimentícios deverão:

I – Usar gorro e avental de cor clara.

II – Usar pegadores para servir pães, frios e outros alimentos descobertos, prontos para consumo.

III – Fazer exames de saúde completo, tomar vacina antivaricelosa e fazer abreuografia a cada seis meses.

IV – Ter Carteira de saúde atualizada anualmente, emitida pela Secretaria Municipal de Saúde.

V – Gozar de perfeita Saúde.

Art. 80* - É proibida a entrada nas dependências internas dos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios de pessoas portadoras de doenças contagiosas ou repugnantes.

Art. 81* - A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela em anexo.

SEÇÃO I

DA HIGIENE DOS PRODUTOS EXPOSTO À VENDA.

Art. 82* - A defesa da saúde individual ou coletiva, no tocante à alimentação, só pode ser alcançada quando o indivíduo e a coletividade adquire o hábito de ingerir substâncias alimentícias de comprovado valor nutritivo.

Art. 83* - Considera-se alimento toda substância destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais indispensáveis à sua formação, manutenção e desenvolvimento físico e intelectual.

Art. 84* - O órgão da Vigilância Sanitária do Município exercerá severa fiscalização sobre a produção e a venda de gêneros alimentícios em geral.

Art. 85* - É considerado matéria-prima alimentar toda a substância de origem animal ou vegetal, em estado bruto, que para ser transformada de natureza química, física ou biológica.

& 1* - Alimento in natura “é todo o alimento de origem animal ou vegetal para cujo consumo imediato seja necessário apenas à remoção da parte não comestível.

& 2* - Alimento enriquecido é todo o alimento ao qual tenham sido adicionadas substâncias nutritivas com a finalidade de reforçar o seu valor de nutrição.

& 3* - Alimentos dietético é todo o alimento elaborado para regimes especiais, destinados a indivíduos sadios.

& 4*- Alimento de fantasia ou artificial é todo o alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural, e em cuja composição entra, preponderantemente, substâncias não encontrado no alimento a ser imitado.

Art. 86* - Os alimentos expostos à venda deverão estar rotulados e embalados convenientemente, podendo ser apresentado em frascos de vidros, plásticos ou lata, caixa de papelão , embutidos, defumados, salgados e outros.

Art. 87* - Os alimentos deverão ser carimbados com a marca do produto e o nome comercial, devendo possuir no rótulo a indicação do nome do fabricante ou produtor, sede da fabrica ou local de produção. Bem como a data de fabricação e de validade.

Art. 88* - A Vigilância Sanitária do Município exercerá entre as atividades de fiscalização enumeradas neste Código, a apreensão de gêneros alimentícios adulterados, misturados, rancificados ou deteriorados, com prazo de validade vencido que se encontrem expostos à venda, ou sem um dos requisitos determinados no artigo 87.

Art. 89* - Nas quintandas, mercearias e casas congêneres, além das disposições gerais concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverá ser observado o seguinte:

I – As verduras e hortaliças que podem ser consumidas sem cocção 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. 90* - Toda a água utilizada na manutenção ou preparo de gêneros alimentícios deve ser comprovadamente pura, isto é, potável, ou captada do sistema público de abastecimento.

Art. 91* - O gelo destinado ao uso alimentar deverá ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação.

Art. 92* - É proibido o uso de jornais ou qualquer outro papel impresso para o embrulho de carnes e de alimentos preparados, podendo ser utilizados plásticos, papel celofane ou papel branco isento de substâncias químicas.

Art. 93 – Os vendedores ambulantes deverão utilizar carros à prova de moscas e poeiras e os gêneros alimentícios devem ser protegido contra poeira e insetos.

Art. 94* - Os alimentos que não sofrem cocção devem ser rigorosamente protegidos contra insetos e poeira.

Art. 95* - As máquinas de cortar frios devem estar sempre limpas e protegidas contra poeira e insetos.

Art. 96* - As vitrines devem ser à prova de moscas e poeira, a fim de resguardar e garantir a qualidade e pureza dos doces, salgados, frios e demais alimentos expostos.

Art. 97* - Os alimentos perecíveis devem ser mantidos em câmaras frigoríficas, com temperaturas adequada à sua conservação.

Art. 98* - O transporte de gêneros alimentícios perecíveis tais como carne e outros, deve ser feito em câmaras frigoríficas em temperatura adequada a sua conservação, de modo à não se deteriorarem.

Art. 99* - As casa que preparam e manipulam sorvetes devem ser rigorosamente limpas e possuírem instalações e máquinas adequada à fabricação do produto.

& 1* - A água utilizada em sorveterias deve ser tratada, rigorosamente limpa e cristalina, e os reservatórios em que são mantidas devem ser conservados sempre limpos.

& 2* - Os palitos para os picolés e as casquinhas para sorvetes devem ser acondicionadas e protegidas de poeira, insetos e outras formas de contaminação.

Art. 100* - Todas as pessoas que trabalham em contato com gêneros alimentícios devem ser sadias, possuírem carteiras de saúde atualizadas e usarem vestuários completos e adequados para a atividade que exercem.

Art. 101* - A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará ao infrator à multa conforme tabela anexo.

SEÇÃO II DAS LEITEIRAS.

Art. 102* - Nas leiteiras , além das disposições gerais contidas neste código e aplicável aos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, deverão ser observados, também, 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 similar.

III – O leite e seus derivados devem ser mantidos constantemente em câmaras ou balcões frigoríficos, na temperatura adequada à conservação do produto.

Art. 103* - O leite destinado ao consumo deverá proceder de usinas de pasteurização sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária competente.

Art. 104* - O transporte do leite e seus derivados só poderá ser feito em veículos dotados de câmaras frigoríficas e na temperatura adequada à conservação do produto.

Art.105* - Nas zonas urbanas o leite só poderá ser vendido em sacos plásticos ou em recipientes de vidro.

& 1* - É proibido a venda de leite in natura transportado em carroças de tração animal, ou qualquer meio de transportes junto à residência ou no comércio local, bem como em pipas, latões e baldes.

& 2* - O leite acondicionado em sacos plásticos deverá ser transportado em caixas plásticas,. E o leite engarrafado em engarrafados metálicos, em veículo adequado para este fim.

Art. 106* - O leite vendido clandestinamente será apreendido. Havendo possibilidade de utilização , será doada a entidade e a pessoas carentes e critério da Secretaria Municipal de Ação Social, em contrário será inutilizado.

Art. 107* - O leite apreendido utilizado ou inutilizado não dará ao infrator direito a indenização.

Art. 108* - O leite , a manteiga e queijos derivados , expostos à venda deverão ser conservados em recipientes apropriados, à prova de impurezas e de insetos, de sorte a assegurar a qualidade do produto e as condições de higiene.

Art. 109* - A infração a qualquer deste dispositivo deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela em anexo.

Art. 110* - Compete à autoridade sanitária fiscalizar os estabelecimentos onde é feita a moagem, o acondicionamento e a embalagem do café.

Art. 111* - As torrefações deverão dispor de compartimentos estanques para armazenamento e empacotamento do produto já elaborado.

Art. 112* - A embalagem do produto deverá ter rotulo indicando o nome do produto e do fabricante, e o tempo de vencimento do produto .

Art. 113* - É terminantemente proibido acrescentar ao produto qualquer aditivo.

Art. 114* - As torrefações de café serão instaladas em locais próprios, em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de atividade de comercio ou industrias de produto alimentício.

Art. 115* - A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará ao infrator à multa conforme tabela anexo.

SEÇÃO IV DA VENDA DE OVOS E AVES

Art. 116* - É proibido o abate de aves em estabelecimentos destinados à venda de aves e ovos

Parágrafo Único: Os estabelecimentos acima mencionados só poderão receber aves de abatedouros regularmente fiscalizados pelas autoridades sanitárias.

Art. 117* - Os matadouros avícolas deverão acondicionar as aves abatidas e processadas em sacos plásticos transparentes, em cujo rótulo conte o carimbo da autoridade sanitária competente.

Art. 118* - O transporte de aves em pé deve ser feito em caixas telhadas onde as aves fiquem bem protegidas.

Art. 119* - Os transportes de aves deve ser feito em câmaras frigoríficas e na temperatura adequada, de forma a evitar sua deterioração ou contaminação.

Art. 120* - as aves postas à venda deverão ser mantidas em gaiolas bem espaçosas ou viveiros, sendo proibido mante-las em liberdades.

Parágrafo Único: As gaiolas devem ser feitas de material resistente e possuir canaletas com água sempre limpas, local para ração e fundo móvel de material resistente e de fácil limpeza.

Art. 121* - É obrigatória a limpeza diária de gaiolas e viveiros.

Art. 122* - As aves abatidas deverão ser postas à venda limpas, sem as plumagens, vísceras e sem as partes não comestíveis, mantidas em câmaras ou balcões frigoríficos , que possibilitem a escolha por parte do comprador.

Art. 123* - Os ovos devem ser mantidos em invólucros especiais de sorte a evitar qualquer possibilidade de queda , mantidos em lugar fresco se possível em compartimentos com a temperatura entre 10 e 15 graus centígrados.

Art. 124* - A autoridade sanitária fará a apreensão de ovos estragados ou quebrados , inutilizando-o de imediato.

Parágrafo Único: A apreensão de ovos estragados ou quebrados não dará direito a indenização ao infrator.

Art. 125* - Os estabelecimentos que vendem aves e ovos devem possuir água pura e suficiente para todos os afazeres e necessidades de suas atividades.

Art. 126* - A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará ao infrator à multa conforme tabela anexo.

SEÇÃO IV DOS AÇOUGUES

Art. 127*- Nos açougues, além das disposições gerais referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gênero alimentícios, devem ser observadas as seguintes normas:

I – As instalações sanitárias e vestiários não poderão ter ligação direta com sala de manipulação, devendo esta ligação ser feita através de corredor.

II – As portas serão sempre que possível de grades de ferro provido de tela.

III- O piso deverá ser revestido de ladrilhos ou material similar, resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza.

IV – É obrigatório à instalação de ralos para o escoamento de água servida.

V – É obrigatória a colocação de um estrado de madeira de 10 (dez) centímetros, 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 ou similar.

VII – É obrigatório à 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 em câmaras frigoríficas, na temperatura adequada à conservação do produto, suspensa por meio de um trilho fixado no teto, sendo certo que os ganchos e trilhos deverão ser de aço inoxidável.

Art. 128* - Sempre que houver rede de energia elétrica será proibidos o uso de velas, lampiões, candeeiros ou similares a óleo ou a gás inflamável.

Art. 129* - É proibido o uso de sebo no estabelecimento.

Art. 130* - Em hipótese alguma poderá o consumidor ter contato com a carne exposta à venda.

Art. 131* - Os açougues só poderão vender carne proveniente de matadouro regularmente fiscalizados pela autoridade sanitária.

Art. 132* - O transporte de carne para os açougues deverá ser feito em veículos dotados de câmara frigoríficas com a temperatura adequada à conservação do produto.

Art. 133* - É expressamente proibido vender para açougues, couros, chifres e outras partes do animal que prejudiquem a higiene do estabelecimento.

Art. 134* - O sebo, os ossos e outras partes de aproveitamento industrial deverão ser mantidos em recipientes estanques e retirados diariamente pelos responsáveis pelos açougues.

Art. 135* - É proibida a estocagem de carne moída, devendo a moagem ser feita no momento de sua venda ao consumidor.

Art. 136* - É proibido a estocagem de carne moída, devendo a moagem ser feita no momento de sua venda ao consumidor.

Art. 137* - é proibido manter nos açougues qualquer outro ramo de negocio que não seja a venda de carne.

Art. 138* - Nos locais desprovidos de energia elétrica a carne deverá ser vendida até 24 horas após a sua entrada no estabelecimento, após o que deverá ser imediatamente salgada.

Art. 139* - A infração de qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela:

DAS PEIXARIAS

Art. 140* - Nas peixarias, além das disposições gerais referentes a estabelecimentos comerciais e industriais de gênero alimentícios e daquelas contidas nos artigos 129 e 130, da Seção 5* , deverão ser observadas as seguintes normas:

& 1* - É obrigatória a utilização de câmaras frigoríficas no transportes e armazenamentos de peixe, sendo vedado o transporte em caixas de madeiras.

& 2* - Na falta de energia elétrica no local, o peixe deverá ser acondicionado em caixas plásticas ou de aço inoxidável e misturados em gelo, em quantidade suficiente para sua conservação.

Art. 141* - O peixe traumatizado ou deteriorado será apreendido e imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

Parágrafo Único: A apreensão em tais casos, não dá direito ao proprietário ou infrator de pleitear indenização.

Art. 142* - A venda de peixes em feiras livres e em logradouros públicos só poderá ser feita em carros frigoríficos que disponham de recipiente próprio para colher partes não comestíveis, tais como: cabeça, rabo. Vísceras e escamas.

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

Art. 143* - O vendedor ambulante de peixe será obrigado ao uso de gorro e avental, gozar ainda de bom estado de saúde, bem como portar Carteira de saúde , expedida pela Secretaria Municipal de saúde.

Art. 144* - A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela anexo.

Parágrafo Único: Em sendo o autuado vendedor ambulante, este deverá recolher imediatamente à multa, sob pena de apreensão de suas mercadorias.

Art. 145*- Os hotéis, pensões, restaurantes, além das disposições gerais deste Código, atender aos seguintes requisitos:

I – É obrigatório à lavagem de louças, talheres e vasilhames em água corrente, devendo ainda receber um banho de água fervente.

II – É obrigatório o uso de esterilizantes para xícaras, colheres de café e pegadores, o uso de açucareiros com tampas que fechem automaticamente, nos balcões de bares, hotéis, cafés e similares, bem como o fornecimento de guardanapos individuais aos fregueses.

III - É proibido o uso de xícaras, copos, pratos e outros utensílios quebrados, trincados ou rachados.

IV – É obrigatório o uso de exaustores na cozinha.

V – Os garçons, serventes e outros empregados deverão se apresentar convenientemente trajados, limpos e de preferência uniformizados, no gozo de bom estado de saúde física e mental, sendo obrigatório portar a Carteira de Saúde, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde do Município.

VI – Dispor de instalação sanitárias em números suficiente, as quais deverão estar sempre em boas condições de higiene.

Art.146* - Nos hotéis e pensões será obrigatório:

I – O uso de toalhas de banhos e de roupas de cama individuais.

II – A desinfecção de colchões e travesseiros, mensalmente ou sempre que necessário.

III – A dedetização de todas as instalações semestralmente.

Art. 147* Todos os empregados deverão fazer exames de saúde anualmente e manter sua carteira de saúde atualizada.

Art. 148* A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela.

Art. 149* - Além das normas de higiene prevista neste Código, os salões de barbeiros e cabeleireiros deverão atender ao seguinte:

I – É obrigatório o fornecimento de golas e toalhas aos fregueses.

II - É obrigatório à esterilização dos instrumentos de cortes, especialmente os alicates de unhas, tesouras e outros materiais utilizados.

III – Os empregados deverão apresentar convenientemente trajados, limpos, uniformizados, gozando de bom estado de saúde física e mental.

IV – Os empregados deverão fazer exames anual de saúde e manter sua Carteira de Saúde atualizada, pela Secretaria Municipal de Saúde.

V – É obrigatório à instalação de pias com água corrente e de um banheiro,

Art. 150* - A infração de qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela.

CAPITULO IX DAS PRAÇAS DE ESPORTES

Art. 151* - É proibido, nas praças de esportes, a existência de água estagnada, pisos escorregadios, valas e outros obstáculos que possam provocar acidente ao desportista e usuários.

Art. 152* - Nas praças de esportes é obrigatórios à existência de instalações sanitárias competente para o uso dos atletas e usuários de ambos os sexos.

Art. 153* - É obrigatória a instalação de bebedouros, na base de um bebedouro para cada 100 (cem) pessoa.

Art. 154* - Os clubes, associações e escolas públicas ou particulares deverão observar o disposto neste capítulo.

Art. 155* - A infração a qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infratos à multa conforme tabela.

CAPITULO X DOS HOSPITAIS , MATERNIDADES, CASAS DE SAUDE E FARMACIAS:

Art. 156* - Nos hospitais , maternidades, casas de saúde e farmácias devem ser observada as seguintes normas:

I – As instalações sanitárias deverão ser dotadas de vasos sanitários, chuveiros e pias, com água quente e fria, em perfeito estado de conservação e uso, além do que deverão ser sempre desinfetado e limpo com produtos químicos próprios.

II – Os incineradores deverão ser usado para queima de materiais cirúrgicos usados em operações ou não , tais como: gases, esparadrapos. Algodão e outros.

III – É obrigatório o uso de máquinas especiais de lavagem de roupas, forros de cama, cobertores e demais utensílios de tecido utilizado, em água quente e com serviço de desinfecção completo, com utilização de produtos químicos próprios.

IV – Cada leito deverá ter um jogo individual completo de lençóis, fronhas e cobertor, sendo obrigatório sua troca diariamente, principalmente a cada novo paciente.

V – Os médicos, enfermeiros, auxiliares de enfermagem, deverão usar uniforme branco, com troca diária, e os funcionários administrativos também deverão usar uniforme de outra cor, com troca diária, deverão ainda possuir Carteira de Saúde, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde.

VI – Durante as intervenções cirúrgicas os médicos e seus auxiliares usarão uniforme adequado com a operação devidamente esterilizada, assim como todo o material.

VIII – É proibido a esterilização das louças, talheres, travessas e outros utensílios utilizados na cozinha.

IX – É proibido a colocação de mais de 30 recém nascidos no mesmo berçário, para cada recém nascidos deve haver uma media de 2,50 centímetros de superfície, sendo recomendável manter a distância razoável entre os leitos, a fim de evitar possível contaminação.

X – Todos os objetos de berçário devem ser lavados e fervido após o uso.

XI – É obrigatório o isolamento de paciente portadores de moléstia infro-contagioso, bi, com de paciente que estejam de quarentena.

XII –É obrigatório à existência de um sistema gerador de energia de emergência de reserva.

XIII – O s balconistas e práticos de farmácias, bem como o farmacêutico, deverá usar uniforme de cor branca, gozar de bom estado de saúde físico e mental, e estar em dia com sua carteira de saúde.

XIV – Os remédios vendidos a consumidores, deverão ser fornecidos mediante receita medica .É proibido terminantemente a auto medicação, seja pelo farmacêutico, balconista ou pratico de farmácia ou pelo próprio consumidor.

XV – É proibido a venda de medicamentos com prazo de validade vencido, o órgão da vigilância sanitária fará a apreensão destes medicamentos, e serão incinerados, não cabendo aos proprietários nenhuma indenização.

Art. 157* - - A infração de qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela.

CAPITULO XI DOS ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS:

Art. 158* - Todos os estabelecimentos educacionais de ensino deve apresentar os mais elevados padrões de higiene, devendo ser rigorosamente atendidas as seguintes normas:

I – É obrigatório à instalação de

- A) bebedouros, na proporção de 1 para cada 100 alunos.
- B) Mictórios , na proporção de 1 para cada 30 alunos.
- C) Privadas, na proporção de 1 para cada 20 alunos.
- D) Chuveiros, na proporção de 1 para cada 20 alunos.

II – As instalações sanitárias deverão obedecer ao critério de separação por sexo.

III – Nos internatos e pensionatos, deverão ainda ser observados os seguintes requisitos:

- a) Dormitório ventilado.
- b) – Deposito de apropriado de roupas usadas.
- c) Lavagem de utensílios usados no refeitório e na cozinha com água quente e desinfecção imediata.
- d) Fornecimento de guardanapos individuais.

IV – Os pátios, jardins e quadras de esportes deverão ser conservados limpos, livres de entulhos, água estagnadas, valas e outros obstáculos que possam causar acidentes.

Art. 159* - A infração de qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela.

CAPITULO XII DAS PISCINAS DE NATAÇÃO

Art. 160* - O funcionamento das piscinas públicas e particulares existentes no Município dependerão de licença do órgão competente da Prefeitura.

Art. 161* - As piscinas públicas ou particulares terão aparelhagem de tratamento instalados antes da entrada da água, sendo obrigatório à utilização dos aparelhos de tratamento durante o tempo de uso.

Art. 162* - As piscinas que utilizarem água da rede pública terão seu suprimento pelo processo de recirculação , sendo que os dispositivos de entrada e saída deverão ser de modo a assegurar o suprimento adequado ao esgotamento conveniente.

Art. 163* - O sistema de suprimento de água das piscinas não poderá ter conexão com a rede pública de esgotos sanitários.

Art. 164* - O revestimento da piscina deve ser feito de material impermeável e resistente, com contornos evitando a queda dos banhistas facilmente.

Art. 165* - Os vestiários deverão obedecer aos preceitos sanitários ter capacidade suficiente para atender aos banhistas.

& 1* - Nas piscinas deverão existir instalações contendo chuveiro, mictório e lavatórios , em razão de 1 sanitário para cada 30 banhistas, 1 mictório para cada 40 banhista, e 1 lavatório para cada 60 banhistas.

& 2* - Os chuveiros devem ser localizados de tal forma a tornar obrigatória sua utilização pelos banhistas , antes de entrarem nas piscinas.

& 3* - Nos pontos de acesso às piscinas, deverá ter lava-pés localizados de forma obrigatória o seu uso pelos banhistas, devendo ser mantidos com água corrente e clorada, com laminais líquidas de 10 cm para piscinas infantis.

Art – 166* - As calhas das paredes internas das piscinas, serão permitidas, somente quando o construídas ao nível da superfície líquida e dotada de declividade, e um número de ralos que facilitem o rápido esgotamento do seu conteúdo.

Art. 167* - A borda das piscinas devem ser de forma arredondada com finalidade e evitar contusões nos banhistas.

Art. 168* - O exame de qualidade da água será feito periodicamente pelos funcionários da vigilância sanitária, de cada piscina deverá ser colhida uma amostra , de no mínimo 10 ml (mililitros), exigindo-se que no mínimo 30 por cento de 05 ou mais amostras consecutivas apresentam ausência de germes do grupo colícerogenos.

& 1 * - A contagem de placas deverá apresentar número inferior a 20 colônias por ml em 80% de 05 ou mais amostras.

& 2* - O PH das águas deverá ficar entre 7,00 e 7,50.

& 3* - A concentração de cloro da água das piscinas é recomendado o emprego de cloro combinado.

Art. 169* - Para a desinfecção da água das piscinas é recomendado o emprego do cloro ou de seus compostos.

Art. 170* - O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o cloro e seus compostos, dependerá de permissão da autoridade sanitária da Prefeitura.

Art.171* - Os freqüentadores de piscinas deverão ser submetido a exames médicos, no mínimo, quatro vezes ao ano. No intervalo dos exames, vindo o freqüentador a apresentar afecção do aparelho visual , auditivo ou respiratório ou qualquer outra moléstia que atente contra a saúde dos demais freqüentadores, o seu ingresso a piscina será impedida.

Art. 172* - O números Maximo permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder o numero de um banhista para cada 2 metros quadrado da superfície.

Art. 173* - Para o funcionamento normal da piscina é obrigatório à presença de um guarda vidas ou um representante da entidade indicada para esse fim.

Art. 174* - As piscinas só poderão ser operadas opor pessoal especializadas para esse fim.

Art. 175* - Os dispositivos deste código referente aos freqüentadores das piscinas , deverão ser afixados em local visível de sorte que possa ser lido pelos banhistas . Deverá ainda ser fixado o horário de funcionamento da piscina e o nome do salva vidas que esteja em serviço.

Art. 176* - As piscinas que não satisfazerem as exigências previstas neste código estarão sujeitas à interdição , impostas pela Vigilância Sanitária do Município, e ainda multa no valor de 03 (três) salários mínimos.

Art. 177* - - A infração de qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela.

CAPITULO XIII

DA LIMPEZA E SESOBSTRUÇÃO DOS CURSOS DE ÁGUA E DAS VALAS

Art. 178* - Aos proprietários de terrenos compete manter permanentemente limpos, em toda a extensão compreendida pelas respectivas divisas, os córregos ou valas porventura existente em suas propriedades.

& 1* - Nos terrenos construídos, a limpeza compete ao ocupante ou morador do prédio.

& 2* - O órgão competente, quando julgar conveniente , poderá exigir do proprietário, a canalização , o capeamento ou a regularização do curso de água nos trechos compreendidos nos respectivos terrenos.

& 3* - Caberá aos dois proprietários arcar com o ônus das obras de que trata o parágrafo anterior no caso de o curso d`água ficar na divisa dos terrenos.

Art. 179* - É extremamente proibido realizar de aterro ou desvio de vala ou curso que impeça o livre escoamento das águas.

Art. 180* - Na construção de açudes , represas, barragens ou qualquer outra obra de caráter permanente ou temporário, deverá ser sempre assegurado o livre escoamento de água.

Art 181* - Nenhum serviço de construção poderá ser feito nas margens , no leito ou por cima das valas ou cursos de água, sem que a obra seja aprovada pelo órgão competente da Prefeitura Municipal.

Art. 182* - Nos terrenos em que passarem riachos , córregos ou valas , as construções que se levantarem deverão ficar, em relação às respectivas margens, na distancia que for determinada pelo órgão competente da Prefeitura Municipal

Art. 183* - A infração de qualquer dos dispositivos deste capítulo sujeitará o infrator à multa conforme tabela.

CAPITULO XIV
DO CONTROLE DO LIXO.
SEÇÃO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.

Art. 184* - O órgão de saúde pública da Prefeitura Municipal estabelecerá normas sobre a coleta, transporte e destino final do lixo e fiscalizará o seu cumprimento.

Art. 185* - O transporte de lixo proveniente dos serviços de limpeza pública deverá ser feito em veículos fechados e apropriados para esse fim.

Art. 186* - O lixo proveniente dos serviços de limpeza pública deverá ser eliminados de modo que não afete à saúde pública, através de processo aprovado pelo órgão de saúde pública da Prefeitura Municipal.

Art.187* - Quando o destino final do lixo for o aterro sanitário, este deverá ter uma camada de recobrimento de espessura mínima de 50 cm (cinquenta centímetro).

Art.188* - Quando o lixo for usado para adubo ou alimentos de animais, o órgão de saúde pública da Prefeitura Municipal, indicará em cada caso, as medidas acauteladora da Saúde Pública.

Art. 189*- Sempre que necessário, o órgão de saúde pública da Prefeitura Municipal, poderá realizar exames sanitários dos produtos industrializados provenientes do lixo,

E estabelecer condições para sua utilização.

Art. 190* - O pessoal encarregado da coleta, transportes e destinos final do lixo, deverá trabalhar protegido, com o objetivo de prevenir contaminações ou acidentes.

Art.191* - O órgão de limpeza pública da Prefeitura Municipal, em conexão com outros setores da Municipalidade, promoverá a instalação em pontos diferentes da cidade, de cestas coletoras de lixo.

Art. 192* - O órgão de limpeza, juntamente com a Secretaria Municipal de Educação deverá promover sempre que necessárias campanhas educacionais a população sobre os perigos do lixo para a saúde.

SEÇÃO II DA LIMPEZA PÚBLICA.

Art.193* - O lixo das habitações será recolhido em vasilhas apropriadas metálicas, providas de tampa, de acordo com a capacidade, dimensões e material estabelecido pelo órgão de limpeza da Prefeitura Municipal e deverão sempre estar em boas condições de uso.

& 1* - Os recipientes que não atenderem às especificações estabelecidas pelo órgão de limpeza Pública da Prefeitura Municipal deverão ser apreendidos, além das multas impostas.

& 2* - O lixo deverá ser colocado à porta das residências ou estabelecimentos comerciais, nos horários pré-determinados pela Secretaria Municipal de Obras Públicas do Município.

Art. 194* - Não serão considerados como lixo ou resíduos industriais, de oficinas, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de obras de demolição, os restos de folhagens de coqueiras ou estábulos, terras, folhas, galhos dos jardins e quintais particulares, que não poderão ser lançados nas vias públicas e serão removidos às custas do respectivos proprietários ou inquilinos.

& 1* - O lixo de que trata o artigo anterior poderá ser recolhido pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura Municipal mediante prévia solicitação do interessado de acordo com as tarifas fixadas pela Administração Pública Municipal.

& 2* - Os detritos provenientes de oficina mecânica, tais como: ferragens, peças usadas, ferro velho e outros e de serrarias tais como: madeiras podre, pó de serra, restos de serragem, gravetos e outros, deixado abandonados nas vias públicas por mais de 15 (quinze) dias, será efetuado a limpeza pelos órgãos públicos, sendo que a tarifa do serviço prestado, será lançado no carne do IPTU do imóvel em que se localizar os detritos orgânicos ou inorgânicos, além da multa de 05 (cinco) salários mínimos.

Art. 195* - É vedada a utilização do lixo como adubo ou para alimentação de animais em áreas localizadas no perímetro urbano, ou na zona rural.

Art.196* - Os cadáveres de animais encontrados nas vias públicas serão recolhidos pelo órgão de limpeza pública da Prefeitura Municipal que providenciará a cremação ou enterramento.

Art. 197* - É proibido o despejo nas vias públicas de águas servidas ou resultantes de lavagens de residências particulares, estabelecimentos comerciais ou industriais, clubes sociais ou recreativos, hospitais, oficinas, postos de gasolinas e borracharias.

Art. 198* - É proibido o despejo nas vias pública ou em terrenos sem edificações ainda que em particulares, de cadáveres de animais, entulhos, lixos de qualquer natureza, que possam prejudicar a estética da cidade.

Art. 199* - O transporte do lixo hospitalar, bem como o material incinerado deverão ser depositados em coletores especiais e transportados em veículo específico para esse fim.

Art. 200* - Os resíduos industriais, poderão ser incinerados, enterrados ou removidos de acordo com as normas estabelecidas pelo órgão de saúde pública do município.

Art. 201* - As instalações coletoras e incineradoras de lixo existente nas habitações, edifícios ou estabelecimentos comerciais e industriais deverão ser provido de dispositivos adequados a sua limpeza , segundo os preceitos de higiene, e deverão ser construídos em estrita observância as normas estabelecidas pelo órgão de Saúde Pública Municipal.

Edifício da Prefeitura Municipal de Cotriguaçu, 20 de setembro de 1.999

**Secretaria Municipal de Saúde de Cotriguaçu
Valdinei Parizzi: Agente Fiscal Sanitário**