

do a mesma ocorrer na mesma data da revisão geral da remuneração dos servidores municipais, observando-se os índices aos mesmos aplicados.

Art. 4º) - As despesas decorrentes da aplicação da presente lei, correrão por conta de dotação própria consignadas no orçamento dos Poderes Executivo e Legislativo.

Art. 5º) - Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 6º) - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Borda da Mata, 15 de Dezembro de 1998.

Dr. Dival Carlos Borges
Prefeito Municipal

Lei nº 1211/98

"Quisõe sobre declaração de Utilidade de Pública"

O povo de Borda da Mata, Estado de Minas Gerais, por seus repre-

sentantes, decreta:

Art. 1º) - Fica declarada de utilidade pública a Associação Ecológica Bordanatense Amigos da Natureza

Art. 2º) - Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 3º) - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Borda da Mata, 15 de Dezembro de 1998.

Dr. Dival Carlos Borges
Prefeito Municipal

Lei nº 1212/98

"Dispõe sobre Código Sanitário do Município de Borda da Mata e das outras paróquias"

O Prefeito Municipal de Borda da Mata, Estado de Minas Gerais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

Título I
Disposições Preliminares

Art. 1º) Este código define as normas disciplinares na área sanitária

Art. 2º) Para efeito deste código acitam-se como válidas as prescrições do código de Obras do Município

Art. 3º) Compete ao Prefeito e aos servidores municipais observar e fazer respeitar as prescrições deste código.

§ 1º - Quando incompetente para notificar preliminarmente ou para atuar, qualquer cidadão pode representar contra atos ou omissão contrária às disposições desta Lei ou de outras leis e regulamentos de posturas.

§ 2º - A representação far-se-á por escrito, será assinada, mencionará em letra legível, o nome, profissão, endereço do seu autor e será acompanhada de provas ou fornecerá indicações de como obtê-las, mencionando ainda os motivos e as circunstâncias em razão das quais

se tornou conhecida a infração

§ 3º - Recebida a representação, a autoridade competente providenciará imediatamente as diligências para verificar a respectiva veracidade e, se couber, notificará preliminarmente o infrator, atada-lo-á ou arquivará a representação.

Art. 4º) As pessoas físicas ou jurídicas de direito público ou privado, sujeitas aos preceitos e regras que constam em esta Lei são obrigadas a:

- I - facilitar o desempenho da fiscalização municipal;
- II - fornecer informações de utilidade imediata e mediata para o planejamento integrado do município.

Título II
da Regulação Sanitária

Capítulo I
Disposições Gerais

Art. 5º) O Poder Executivo Municipal, em colaboração com o Governo do Estado,

<p>desenvolverá as ações sanitárias básicas de sua competência, visando à melhoria das condições do meio ambiente urbano e rural, à promoção da saúde e do bem estar da população.</p>		<p>riamente, distribuição, comercialização e consumo de alimentos alimentícios.</p>
<p>§ Único - Para assegurar a melhoria das condições a que se refere o CAPUT deste artigo, a Prefeitura cumpre:</p>		<p>Art. 6º) O Prefeito ou servidor a quem ele delegar competências, demandar as providências cabíveis para sanar, no âmbito do sistema de administração municipal as irregularidades apuradas no trato de problemas de higiene pública.</p>
<p>I - tomar medidas relativas a higiene do ambiente urbano, no que se refere aos logradouros, áreas de uso público, terrenos, cursos d'água, valas, lixo urbano e controle da poluição ambiental;</p>		<p>Art. 7º) Quando as providências necessárias forem do alçada de órgãos do Governo Federal ou Estadual, a Prefeitura oficiará as autoridades competentes, notificando-se a respeito e acompanhando por todas as fases de gestão pública, o processo de reivindicação ou a tomada de medida.</p>
<p>II - fiscalizar as condições de higiene das edificações da área rural;</p>		
<p>III - fiscalizar os trabalhos de manutenção, uso e limpeza das edificações residenciais e não residenciais da área urbana;</p>		
<p>IV - fiscalizar as condições de higiene e os trabalhos de manutenção e uso dos complementos e instalações em edificações de qualquer natureza e em qualquer situação,</p>		<p>Capítulo III da Higiene do Ambiente Urbano</p> <p>Seção I dos Logradouros Públicos</p>
<p>V - fiscalizar as condições de higiene de alimentação pública, no que se refere à produção, manipulação, acondicionamento,</p>		<p>Art. 8º) É dever da população cooperar</p>

com a finalidade de conservação da limpeza dos logradouros públicos urbanos.

Art. 9º) Para efetivar a coleta, fica vedado à população:

- I - Fazer barulho, do interior de edificações, terrenos ou veículos para logradouros públicos;
- II - Atuar no logradouros públicos, rejeitando, detritos, caixas, emolumentos, papéis, pontas de cigarros, líquidos e objetos em geral, bem como cuspir através de janelas, portas de edificações, aberturas de veículos, em direção a passios públicas.
- III - Bater ou sacudir tapetes ou quaisquer outras peças em janelas ou portas que dão para logradouros públicos;
- IV - Utilizar chaparizis, pontes ou tanques situados em logradouros públicos para lavagem de roupas, animais ou objetos de qualquer natureza;
- V - Purrar água suja, para logradouros públicos;
- VI - Conduzir, sem precauções devidas, quas-

quais materiais que possam comprometer a limpeza de logradouros públicos;

- VII - Conduzir mesmo no interior de terrenos, ruas, distritos ou objetos em quantidade capaz de incomodar a vizinhança;
- VIII - Conduzir doentes portadores de moléstias infecto-contagiosas, sem a necessária precaução de seu isolamento em relação ao público;
- IX - Lançar os passios com esterco e excrementos de animais e utilizá-los para estender roupa ou couros.

Art. 10º) A limpeza de passios fronteiros a edificações será de responsabilidade de seus ocupantes ou proprietários

§ Único - O lixo de detritos sólidos de qualquer natureza resultante da limpeza de que trata este artigo, será obrigatoriamente coletado, pelos ocupantes ou proprietários, em resultado de coleta de lixo particular.

Art. 11º) A lavagem de passios fronteiros

riças e edificações ou de pavimento. Terão de edificações deve ser feito em dia e hora de pouca movimentação de pedestres e as águas servidas escoadas completamente.

Art. 12º) Existindo rede de esgoto, as águas servidas deverão ser canalizadas pelo proprietário ou ocupante da edificação, para fossa construída segundo projeto aprovado pela Prefeitura.

Art. 13º) É proibido aturar detritos e lixo em jardins públicos.

Art. 14º) Para impedir a queda de detritos ou de materiais sobre o leito dos logradouros públicos, os veículos empregados em seu transporte deverão ser dotados dos elementos necessários à proteção da respectiva carga.

§ 1º - Na carga ou descarga de veículos, deverão ser adotadas as precauções para evitar que o passeio de logradouro fique interrompido.

§ 2º - Imediatamente após o término da carga ou descarga de veículos, o ocupante

de da edificação providenciará a limpeza do trecho do logradouro público afetado, recolhendo aos detritos aos seus depósitos particulares de lixo.

Art. 15º) A limpeza e capinação de entrada para veículos ou de passeio com revestimento asfáltico ou de pavimentação, será feita pelo ocupante do imóvel a que sirvam.

Art. 16º) A existência de entrada de veículos e acesso a edificações, obriga o ocupante da edificação a tomar providências para que não se acumulem águas nem detritos nos passeios.

Art. 17º) A execução de serviços de construção de edificações, bem como de conservação e conservação de edificações, obriga o responsável pelas obras, seja mantido permanentemente em perfeito estado de limpeza.

Seção II
Dos Terrenos

<p>Art. 18º) Os terrenos situados nas áreas urbanas e de expansão urbana deste município, deverão ser mantidos limpos, capados e isentos de quaisquer materiais nocivos à saúde da vizinhança e da coletividade.</p>	<p>de acordo com o regime de escoamento das águas afluentes;</p>
<p>§ 1º - A capinação do terreno deverá ser realizada pelo menos duas vezes por ano;</p>	<p>b) revestimento do solo e das taludes com gramíneas ou plantas rasteiras;</p>
<p>§ 2º - No que concerne ao dito cumpre-se à o que dispõe o artigo 2º e seguintes;</p>	<p>c) disposição de redes vias para fixação de terras e retardamentos do escoamento superficial;</p>
<p>§ 3º - Nos terrenos referidos no presente artigo, não se permitirão fossas abertas, escombrões de edificações, construções inabitáveis ou inacabadas.</p>	<p>d) ajardinamentos, com passíveis convenientemente dispostos;</p>
<p>Art. 19º) Os terrenos onde se verifica a possibilidade de erosão, desmoronamento ou camuflamento de terras, materiais, detritos de lixo para logradouros, saídas valas ou canalização pública e particular suas, obrigatoriamente, protegidos por obras de arreamo.</p>	<p>e) pavimentação parcial ou total com pedras, lajotas ou cerâmicas;</p>
<p>§ Único - As obras que se refere o presente artigo poderão ser, dentre outras, as seguintes exigidas a qualquer tempo pela Prefeitura:</p>	<p>f) cotas escalonadas com banquetas de dreno;</p>
<p>a) regularização e acomodação do solo,</p>	<p>g) muralhas de arreamo das terras e plataplanas, sucessivas devidamente sustentadas ou taludadas;</p>
	<p>h) drenagem a céu aberto por sistema de pequenas valas e canalizações resistentes;</p>
	<p>i) valas de costão revestida ou obras de circunvalação para a captação do fluxo pluvial das encostas;</p>

<p>j) eliminação ou construção de barragens ou taludes muito apurados, não estabelecidos pela ação do tempo;</p>	<p>a existência de vasilhame apropriado para a coleta de lixo</p>
<p>l) construção de canais, de seção contínual ou em degraus, galerias, caixas de arua e obras complementares;</p>	<p>§ 1º - Todo vasilhame para a coleta de lixo deve obedecer às normas de fabricação, manutenção e limpeza, estabelecidas pela Prefeitura;</p>
<p>m) construção de pequenas barragens ou canais em cascatas em determinadas situações.</p>	<p>§ 2º - As edificações multifamiliares, coletivas, comerciais e mistas possuem vasilhame metálico, preso de tempo para recolhimento de lixo proveniente de cada economia.</p>
<p>Art. 20º) Os proprietários conservarão limpos e desobstruídos os cursos de água ou valas que existem em seus terrenos ou com eles limitarem, de forma que a circulação de água em curso ou valas se realize desembaracadamente.</p>	<p>Art. 23º) É proibido depositar ou descarregar qualquer espécie de lixo, inclusive resíduos de indústrias, em terrenos, localizados nas áreas urbanas e de expansão urbana deste Município, mesmo que os referidos terrenos não estejam devidamente fechados.</p>
<p>Art. 21º) As águas represadas, eventualmente existentes, deverão ter suas superfícies conservadas limpas de vegetação aquática.</p>	<p>§ 1º - A proibição do presente artigo é extensiva às margens das rodovias federais, estaduais e municipais;</p>
<p style="text-align: center;">Seção III Do Lixo Urbano</p>	<p>§ 2º - Incorrigível nas penalidades previstas por este Código, quanto as transgressões do presente artigo as pessoas físicas ou jurídicas que determinarem o transporte de lixo ou resíduos, bem como o pro-</p>
<p>Art. 22º) Em cada edificação é obrigatória</p>	

plano de vias no qual for realizado o transporte.

Art. 24º) Os estabelecimentos comerciais, industriais ou de prestação de serviços que forem reincluídos em áreas dos dispositivos desta seção, poderão cassada sua limpeza para funcionamento, além das penalidades impostas por esta Lei.

Capítulo III

Da Higiene das Edificações, seus Complementos e Instalações

Seção I

Das Higiênis da Edificação Residencial

Art. 25º) Os proprietários e ocupantes de edificações são obrigados a manter a limpeza e a assis nas edificações que ocuparem, bem como suas áreas internas e externas, pátios, quintais e varillhames apropriados para a coleta de lixo

Art. 26º) Além de outras prescrições e requisições de higiene, a cidade às pessoas ocupantes de

edificações multifamiliares:

I - introduzir nas canalizações, greis e nos espaços de ventilação quaisquer objetos ou volume que possa danificá-las, provocar entupimentos ou produzir incêndios;

II - cuspar, lançar resíduos e detritos de materiais, caixas de cigarros, líquidos e objetos em geral, através de janelas, portas e aberturas, para os espaços de ventilação e áreas internas, corredores e demais dependências comuns a todas as ocupantes das edificações;

III - jogar lixo em outro local que não seja o varillhame coletivo apropriado;

IV - estender, secar, bater ou sacudir tapetes ou peças de tecidos em janelas, portas ou em lugares visíveis do exterior ou das partes nobres da edificação;

V - depositar objetos em janelas ou parapeitos de terraço ou de qualquer dependência de uso comum a todas as ocupantes da edificação;

VI - manter em quaisquer dependências da edificação, animais de qualquer espécie, exceto aves canoras criadas em cativeiro.

ruas;		Art. 29º) O material proveniente da limpeza periódica de caixas de gordura, deve ser devidamente acondicionado e encaminhado ao lixo.
VII - usar feição a câmbio ou lenha;		
§ Único - Nas convenções de condomínio constata-se as prescrições de higiene listadas no presente artigo.		Art. 30º) Toda residência de água em edificação residencial deve ter as seguintes condições sanitárias:
Art. 24º) É obrigatória a colocação de recipientes para portas de cigarros em locais de estar e de espera, bem como em corredores das edificações de utilização coletiva e a subsequente remoção destas para ser varrido e coletado de lixo.		I - impossibilidade de acesso de elementos que possam poluir ou contaminar a água;
		II - limpeza e de facilidade de inspeção.
Art. 28º) não é permitido que as canalizações de esgotos sanitários recebam água ou indiretamente e sob qualquer pretexto, águas pluviais ou resultantes do chuveiro.		III - telas e outros dispositivos contra a entrada de corpos estranhos;
§ 1º - O sistema de escoamento de águas pluviais deverá funcionar sem que ocorram deficiências de qualquer natureza;		Art. 31º) Presume-se insalubres as edificações residenciais:
§ 2º - Constitui infração ao presente artigo a simples possibilidade de utilização do sistema parcial de esgotos sanitários para escoamento de águas pluviais, ainda que esta utilização não esteja sendo efetivamente apresentada.		I - construídas em terreno úmido e alagadiço;
		II - de aeração e iluminação deficientes;
		III - sem abastecimento de água potável suficiente para atender as necessidades gerais;

IV - de serviços sanitários inadequados;	§ Único - As edificações coletivas que possuam locais de serviços de repicagem obediência ainda as disposições desta Lei, relativas a tal tipo de edificações e estabelecimentos.
V - com o interior de suas dependências sem condições de higiene;	
VI - que tenham pátios ou quintais com acumulos de lixo ou de água estagnada;	
VII - com número de moradores superior à sua capacidade de ocupação	<p>Seção II</p> <p>Da Higiene das Edificações Ocupadas por Atividades Comerciais e Industriais</p>
§ Único - A fiscalização municipal deverá proceder as intimações necessárias para que sejam sanadas as faltas verificadas, depois de esgotados os meios persuasivos de conciliação dos interesses particulares e os da higiene pública.	Art. 33º) - Nas edificações ocupadas por estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviços cumprirá-se os seguintes requisitos de higiene pública:
(Art. 32º) As edificações coletivas, a exemplo de pensões, hotéis, aljôes e similares deverão:	I - deverão ser asseguradas condições de higiene e conforto nas instalações destinadas a repicagem ou lanchas e nos locais de trabalho;
I - manter os dormitórios ventilados;	II - serão proporcionados aos empregados, facilidades para obtenção de água potável em locais de trabalho, especialmente bibebedores de jato inclinado e guarda - pratos, não instalados em pias ou lavatórios;
II - manter banheiros e pias permanentemente limpos;	
III - possuir locais próprios para guardar roupas sujas;	III - onde se servem líquidos é proibido o uso de copos coletivos ou a existência de torneiras sem proteção.
IV - desmuntar os colchões, travesseiros e cobertores.	

IV - mesmo quando o trabalho for realizado a céu aberto, será obrigatório o fornecimento de água potável a empregados de serviço.

Art. 34º) Os estabelecimentos industriais em que as atividades exigam o uso de uniforme ou guarda-po, mantendo locais apropriados para vestuários de trabalhadores individuais, para ambos os sexos.

§ Único - Na hipótese de atividades insalubres os armários serão de compartimentos duplos.

Art. 35º) Os estabelecimentos comerciais e industriais mantendo lavatórios situados em locais adequados a lavagem de mãos durante o trabalho, à saída dos sanitários e antes das refeições.

Art. 36º) Os recintos e dependências de estabelecimentos comerciais e industriais serão mantidos em estado de higiene compatível com a natureza de seu trabalho.

§ Único - O serviço de limpeza geral dos locais de trabalho será realizado pelo expediente da produção e por processo que reduzam ao mínimo o levantamento de

poeiras.

Art. 37º) As paredes dos locais de trabalho deverão ser pintadas com tinta lavável ou revestidas de material cerâmico ou similar vidrado e conservadas em permanente estado de limpeza, em unidade aparente.

Art. 38º) Os pisos de locais de trabalho deverão ser impermeáveis e protegidos contra a umidade.

Art. 39º) Nos salões de beleza, de barbeiros e cabeleiros, os utensílios utilizados no corte de barba, corte e penteado de cabelos, serão esterilizados antes de cada aplicação.

Art. 40º) materiais, substâncias e produtos empregados na manipulação e transporte, em locais de trabalho, deverão conter etiqueta de sua composição, as recomendações do uso imediato em caso de acidente, bem como o símbolo correspondente a determinação dos perigos, segundo padronização nacional ou internacional.

<p>§ 1º - Os responsáveis pelo emprego de substâncias nocivas aplicadas obrigatoriamente, antes e depois sobre os peixes, que acarreta a manipulação dessas substâncias, especialmente se produz aerodispersóides tóxicos, irritantes ou alergênicos.</p>	<p>§ Único - A utilização dos campos esportivos é condicionada à liberação de uso expedido pela fiscalização municipal de posturas, a requerimento de interessados.</p>
<p>§ 2º - Haverão ser tomadas medidas capazes de impedir, seja por processos gerais ou por dispositivos de proteção individual, absorção ou assimilação pelo organismo humano, de aerodispersóides tóxicos, irritantes e alergênicos.</p>	<p>(Art. 43º) As piscinas de natação deverão ter suas dependências em permanente estado de limpeza, seguindo os mais rigorosos preceitos de higiene.</p>
<p>Seção III</p>	
<p>Higiene das Edificações ocupadas por Atividades Recreativas</p>	
<p>(Art. 41º) A manutenção, uso e limpeza das edificações e locais destinados à prática de desportos obedecerão, além das prescrições desta Lei, as normas dos órgãos normativos de desportos, cultura e recreação.</p>	<p>§ 1º - O lava-pés, na saída de vestiários, deverá ter um volume pequeno de água clorada, que assegure rápida esterilização dos pés de banhistas;</p>
<p>(Art. 42º) A manutenção de campos esportivos de grama pela conservação dos gramados, ensaiados, e drenos, de modo a que águas de chuva não formem empoeiramentos e lama.</p>	<p>§ 2º - O pátio das piscinas é considerado crítico, privativo de banhistas e proibido aos assistentes;</p> <p>§ 3º - Equipamento da piscina deverá fazer perfuração e constante circulação, filtração e esterilização da água;</p> <p>§ 4º - Cuidado especial deverá ser dado aos filtros de pressão e ralos distribuídos no fundo da piscina;</p> <p>§ 5º - Haverá ser assegurado funcionamento normal aos acessórios tais como clorador e aspirador para limpeza do fundo da piscina;</p>

§ 6º - A limpeza da água deverá ser feita de tal forma que a uma profundidade de 3,00m (três metros), se obtenha transparência até o fundo da piscina;

§ 7º - A esterilização da água das piscinas deverá ser feita por meio de cloro, seus compostos e similares;

§ 8º - Haverá, ser mantido na água um "excesso" de cloro livre, não inferior a 0,2 (dois décimos) nem superior a 0,5 (cinco décimos) em unidade por milhão, quando a piscina estiver em uso;

§ 9º - Se o cloro e seus compostos formarem compostos com amônio, o teor de cloro residual na água, não deverá ser inferior a 0,6 (seis décimos) de unidade por milhão, quando a piscina estiver em uso.

(Art. 44º) Quando a piscina estiver em uso, é obrigatório:

I - assistência permanente de um banhistas responsável pela ordem, pela disciplina e pelos casos de emergências;

II - interdição de entrada a qualquer pessoa portadora de moléstia contagiosa, afecções visíveis da pele, ou de nariz;

garçom, guarda e de outros males indicados por autoridade sanitária competente ou sem o atestado de saúde;

III - limpeza por processo automático, ao menos uma vez por dia, de detritos submersos, espuma e materiais que flutuam na piscina;

IV - proibição de ingressos de garrafas e de copos de vidro no pátio da piscina;

V - fazer o registro diário das principais operações do tratamento e controle das águas usadas na piscina;

VI - fazer trimestralmente a análise da água, apresentando a Prefeitura atestado da autoridade sanitária competente.

§ Único - nenhuma piscina será usada quando suas águas forem julgadas poluídas pela autoridade sanitária competente.

(Art. 45º) A frequência máxima das piscinas será de:

I - cinco pessoas para cada milô cúbico de água no caso de piscinas de alimentação permanente e quando a quantidade de água for garantida por diluição;

<p>II - duas pessoas para cada metro cúbico de água, no caso de procura de alimentação periódica para substituição total.</p>	<p>art 44º) nos hospitais, casas de saúde e maternidades é obrigatório:</p>
<p>art. 46º) Os cinemas, teatros e auditórios, bem como estabelecimentos destinados a espetáculos públicos em ambientes fechados, deverão:</p>	<p>I - existir lavanderia a água quente, com instalações completas de desinfecção;</p>
<p>I - ter sempre a pintura interna e externa em boas condições;</p>	<p>II - existir locais apropriados para roupas sujas;</p>
<p>II - conservar permanentemente, a aparelhagem de refrigeração ou em cada renovação no ar em perfeito estado de funcionamento;</p>	<p>III - apertuar utilização de louças, talheres e utensílios diversos;</p>
<p>III - manter as salas de entrada e de espetáculos rigorosamente assadas;</p>	<p>IV - apertuar frequentes serviços de lavagem e limpeza de corredores, salas rípticas e pisos em geral;</p>
<p>IV - assegurar rigoroso assio nos mictórios e vasos sanitários, lavando-os e desinfetando-os diariamente;</p>	<p>V - apertuar desinfecção de quartos após a saída de doentes portadores de moléstias infecto-contagiosas;</p>
<p>V - promover trimestralmente, a desinfestação de insetos, mantendo no recinto, certificado de garantia da eficácia do serviço, tendo o nome do profissional responsável;</p>	<p>VI - apertuar desinfecção de colchões, travesseiros e cobertores;</p>
<p>Seção IV Na Higiene das Edificações para Lim. Especiais.</p>	<p>VII - existir instalações de necrotório e necronômio.</p> <p>§ 1º - Cozinha, copa e despensa deverão estar conservadas, assadas e em condições de completa higiene.</p> <p>§ 2º - Banheiros e piscinas deverão estar sempre limpos e desinfetados.</p>

Art. 48º) nos estabelecimentos educacionais deve ser mantido permanentemente assis e preservada absoluta condição de higiene em todos os recintos e dependências.

§ 1º - Atenção especial de higiene deve ser dada aos banheiros, bebedouros e lavatórios;

§ 2º - Campos de jogos, jardins, pátios e demais áreas livres, deverão ser mantidos permanentemente limpos, sem estagnação de águas e formação de lama;

§ 3º - Os educadores em geral deverão dar atenção especial aos problemas de assis e higiene dos alunos e dos estabelecimentos educacionais.

Art. 49º) Os estabelecimentos educacionais em regime de internato deverão, além das disposições do artigo anterior, obedecer as disposições cabíveis deste Código referente a edificações coletivas e locais para serviço de limpeza.

Art. 50º) Na busca do bem-estar e tranquilidade pública em todo e qualquer edificação de utilização coletiva, ou parte dela, é obrigatório colocar, em lugar bem visível, um aviso sobre a sua capacidade

de máxima de lotação.

§ 1º - A capacidade máxima de lotação será fixada com base nos seguintes critérios:

- a) área da edificação ou estabelecimento;
- b) acesso a edificação ou estabelecimento;
- c) estrutura da edificação.

§ 2º - A capacidade máxima de lotação a que se refere o presente artigo deverá constar, obrigatoriamente, dos termos de aprovação de ocupação concedido pelos órgãos competentes da Prefeitura, obedecendo as prescrições da Lei de Obras e Edificações do Município de São da Mata.

§ 3º - Incluem-se nas exigências do presente artigo as edificações ou parte delas destinadas a uso comercial e de livre acesso ao público.

Seção V

Da Higiene nos Locais de Atendimento de Veículos

Art. 51º) nos locais de atendimento a veículos, é obrigatório que os serviços de limpeza, pintura, lavagem e lubrificação sejam

executadas em instalações destinadas a evitar a acumulação de água e resíduos de lubrificação e seu escoamento para logradouros públicos.

§ 1º - A limpeza de veículos deverá ser feita em compartimento fechado, para que a poeira não seja arrastada pela corrente de ar;

§ 2º - não é permitido descarregar águas de lavagem de veículos e outras águas que possam arrastar óleos e graxas nas fossas de tratamento biológico de águas residuais.

Seção VI

Norma de Higiene dos Complementos e Instalações das Edificações

Art. 52º) As edificações além das exigências relacionadas com suas finalidades, atenderão ao disposto nesta seção.

Art. 53º) Os vasos sanitários deverão ser rigorosamente limpos e desinfetados.

Art. 54º) Nos casos de sanitários ou micrômetros de uso coletivo, bem como naqueles situados em edificações de uso coletivo,

serão observadas as seguintes prescrições:

I - os vasos sanitários serão providos de tampas e assentos inquebráveis, que facilitem a limpeza e assegurem as condições de higiene;

II - as janelas e demais aberturas e serão devidamente teladas, a prova de insetos, sendo facultativas as unidades residenciais;

III - as portas serão providas de molas automáticas, que mantenham fechadas, sendo facultativas as unidades residenciais;

IV - os vasos sanitários serão providos, possuindo descarga automática.

Art. 55º) Os pias e fontes para abastecimento de água potável serão mantidos permanentemente limpos.

Art. 56º) Em pias, fontes e fontes de água serão garantidos e preservados os meios de proteção contra a poluição provocada por despejos de qualquer natureza, por águas de encanadas e por acesso de animais.

(Art. 57º) nos locais onde forem instaladas fossas, deverá ser garantida uma área circundante, com pelo menos $2,00m^2$ (dois metros quadrados), livre de vegetação, lixo ou resíduos de qualquer natureza.

(Art. 58º) As fossas secas ou de sumidouros serão limpas obrigatoriamente uma vez a cada 2 (dois) anos.

(Art. 59º) Será mantido, na posse dos interessados, para as instalações de fossas sépticas, o registro da data de instalação, capacidade de uso em volume e o padrão de limpeza.

Capítulo IV Da Higiene das Edificações na Área Rural

(Art. 60º) nas edificações da área rural serão observadas:

I - cuidados especiais com vistas à profilaxia sanitária das dependências, quitadas pela sua desinfecção;

II - precauções para que não se verifique empacamento de águas pluviais ou servidas;

III - proteção aos poços ou fontes utilizadas para abastecimento de água potável;

§ Único - As casas de taipa serão obrigatoriamente, rebocadas e caiadas.

(Art. 61º) Os estábulos, estabulários, pocilgas, chiqueiros e currais, bem como as estumbras e os depósitos de lixo, serão localizados a uma distância mínima de 50,0 m (cinquenta metros) das habitações, devendo os locais de abrigos de animais conter dependências isoladas para isolar animais doentes.

§ 1º - O animal constatado doente será colocado em compartimento isolado, até ser remediado para local apropriado ao restabelecimento de sua saúde;

§ 2º - Resíduos, dejetos e águas servidas serão postos em local sanitariamente apropriado.

(Art. 62º) Fossas, depósito de lixo, estumbras, currais, chiqueiros, estábulos, estabulários, pocilgas e anaiões, deverão ser de-

calizades e fixante das fontes de abastecimento de água e a uma distância nunca inferior a 30,0 m (trinta metros).

§ Único - O funcionamento de qualquer das instalações referidas neste artigo obriga a limpeza limpa, a não estagnação de líquidos e não amontamento de detritos e resíduos alimentares.

Capítulo V

Da Higiene dos Alimentos

Seção I

Disposições Gerais

(Art. 63º) A Prefeitura exerce em colaboração com autoridades sanitárias federais e estaduais, a fiscalização sobre produção e comércio de gêneros alimentícios.

§ Único - A fiscalização da Prefeitura abrange:

a) aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenagem, depósito, transporte, distribuição e venda de gêneros alimentícios

b) locais onde se recebem, preparam, pa-

triquem, beneficiem, depositem, distribuam, e portam à venda gêneros alimentícios.

c) armazen e veículos de empresas transportadoras em que gêneros alimentícios estiverem depositados ou em trânsito, ainda que noturno, bem como os domicílios onde se acharem por ventura armazenados;

(Art. 64º) Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, nenhuma pessoa deve ser admitida por trabalho sem diploma, previamente, de carteira de saúde, expedida pela repartição sanitária competente;

(Art. 65º) No interesse de saúde pública, a autoridade municipal competente poderá e ingressar e venda, no município, de gêneros alimentícios de procedência duvidosa, quando justificadas as razões.

(Art. 66º) As penalidades pela infração dos dispositivos de qualquer seção deste capítulo podem determinar a imposição de multa, a interdição e, conforme a gravidade da ocorrência, a destituição de produtos alimentícios;

Seção II
Dos Gêneros Alimentícios

(Art. 64º) Para efeito deste Código, gênero ali-
mentício é toda substância destinada à
alimentação humana.

§ 1º - Impuro para consumo usa o gê-
nero alimentício:

- a) danificado por umidade, fermentação,
ranço, bolor, de caracteres físicos ou or-
ganolépticos anormais;
- b) contendo quaisquer impurezas;
- c) de manipulação ou acondicionamento pu-
ríssimo, prejudicial à higiene;
- d) alterado, deturpado, contaminado ou in-
festado de parasitas;
- e) fraudado, adulterado ou falsificado;
- f) que contenha substâncias tóxicas ou noci-
vas à saúde.

§ 2º - Contaminado ou deturpado usa o gê-
nero alimentício:

- a) contendo parasitas e bactérias causado-
ras de putrefação e capazes de trans-
mitir doenças ao homem;
- b) contendo microorganismos de origem fe-
cal humano, ou que prejudiquem a rege-
rimento e gerem ácidos;

c) contendo gás sulfídrico ou gasogênio sus-
cetivos de produção e estufamento do ro-
silhamo que o contendo.

§ 3º - Alterado usa o gênero alimentício:

- a) que tiver sofrido avarias ou deturba-
ções;
- b) que tiver sido prejudicado em sua pu-
reza, composição ou características organo-
lépticas por ação de umidade, tempera-
tura, microorganismos, parasitas, ou por de-
bilidade ou deficiência conservação e mau
acondicionamento.

§ 4º - Adulterado ou falsificado usa
o gênero alimentício:

- a) misturado com substâncias que me-
diquem sua qualidade, reduzem seu
valor nutritivo ou prejudiquem sua dete-
rinação, exceto produtos dietéticos le-
galmente registrados e devidamente rotu-
lados;
- b) supresso de qualquer de seus elemen-
tos de constituição normal, exceto produ-
tos dietéticos legalmente registrados e
devidamente rotulados;
- c) contendo substâncias ou ingredientes
nocivos à saúde;
- d) substituído total ou parcialmente por
outro de qualidade inferior;

<p>e) colorido, revestido, aromatizado ou adicionado de substâncias estranhas;</p> <p>f) que aparentar menor qualidade de que a real.</p>	<p>Art. 40º) Os gêneros alimentícios deverão ser fabricados com matéria-prima segundo as exigências desta Lei.</p>
<p>§ 5º - Fraudado sua origem o gênero alimentício:</p> <p>a) substituído total ou parcialmente, em relação ao indicado no recipiente;</p> <p>b) que, na composição, peso ou medida, divergir das enunciadas no anúncio ou rótulo.</p>	<p>Art. 41º) Os gêneros alimentícios, para serem expostos à venda, deverão ser protegidos:</p> <p>I - por meio de caixas, armários, invólucros ou dispositivos enclausurados no caso de produtos feitos por processos de furação, assadura ou coação;</p>
<p>(Art. 68º) É proibido fabricar, preparar, manipular, acondicionar, conservar, armazenar, expor à venda, vender, expedir ou dar ao consumo gêneros alimentícios considerados impróprios ao consumo, por qualquer motivo, conforme as prescrições desta Lei.</p>	<p>II - por refrigeração ou recipiente adequado: no caso de produtos lácteos;</p> <p>III - por meio de vitrines: no caso de produtos a granel e varejo, que possam ser inquietos sem esvaziamento;</p>
<p style="text-align: center;">Seção III Da Preparo e Exposição de Alimentos</p>	<p>IV - por meio de ganchos metálicos e inoxidáveis: no caso de carnes em conserva ou embutidos;</p>
<p>(Art. 69º) Anúncios e limpezas deverão ser observados nas operações de fabrico, manipulação, preparo, conservação, acondicionamento e venda de gêneros alimentícios.</p>	<p>V - por empacotamentos, enlatados e encaixotados: no caso de massas, farinhas e derivados;</p> <p>VI - por ensacamentos: no caso de farinha de mandioca, milho e trigo.</p>

(Art. 72º) As frutas para serem expostas à venda deverão:

- I - ser colocadas em mesas ou estantes regularmente limpas, afastadas no mínimo de um metro das portas externas do estabelecimento vendedor;
- II - estar maduras e em perfeito estado de conservação;
- III - não ser descartadas nem expostas em fatias;
- IV - não estar deterioradas.

§ Único. Excepcionalmente, será permitida a venda de frutas verdes, desde que sejam para fins especiais.

(Art. 73º) As verduras para serem expostas à venda deverão:

- I - ser frescas;
- II - estar lavadas;
- III - não estar deterioradas;
- IV - ser despoçadas de suas aderências inúteis, se estas forem de fácil decompo-

sição.

§ Único - As verduras que tiverem de ser consumidas sem cozimento, deverão ser dispostas em depósitos, recipientes ou dispositivos de superfície impermeável capaz de isolá-las de impurezas.

(Art. 74º) É vedada a venda de legumes, raízes e tubérculos deteriorados ou que-
lados.

(Art. 75º) É proibido utilizar para quaisquer outros fins os depósitos ou bancas de frutas e de produtos hortigranjeiros.

(Art. 76º) As aves serão expostas à venda dentro de gaiolas apropriadas, que possi-
bilitem limpeza e lavagem diárias.

§ Único - As gaiolas deverão ser colocadas em compartimentos adequados.

(Art. 77º) As aves abatidas deverão ser expostas à venda completamente limpas de plumagem, vísceras e partes não co-
mestíveis e, expostas em balcões frigoríficos ou câmaras frigoríficas.

Art. 78º) Os ovos expostos à venda deverão ser previamente selecionados e estarão em perfeito estado de conservação.

Art. 79º) Não será permitida o emprego de jornais ou quaisquer impressos e de papéis para embrulhar gêneros alimentícios.

Seção IV Do Transporte de Alimentos

Art. 80º) Os veículos ou quaisquer outros meios de transporte de gêneros alimentícios deverão ser mantidos em permanente estado de ajuízo e conservação.

Art. 81º) Os veículos de transporte de carne e pescados deverão ser adequados para esse fim.

Art. 82º) Os veículos empregados no transporte de ovos e selos deverão ser fechados, revestidos internamente com metal inoxidável e tendo o piso e os lados pintados com tinta isolante.

Art. 83º) É proibido transportar ou deixar caixas e cestos ou em qualquer veículo de condução para venda, bem como em depósitos de gêneros alimentícios, objetos estranhos ao comércio destes.

Art. 84º) Não é permitido aos condutores de veículos nem aos seus ajudantes repousarem sobre os gêneros alimentícios que transportarem.

§ Único - no caso de reincidência de infração às prescrições do presente artigo, deverá ser apreendida a licença do veículo pela autoridade municipal que verificar a infração.

Seção V Dos Equipamentos, Vasilhames e acondicionamento dos Alimentos

Art. 85º) Os equipamentos, vasilhames e utensílios empregados no preparo, fabricação, manipulação, acondicionamento, conservação e venda de gêneros alimentícios, deverão ser mantidos em perfeito estado de limpeza e conservação, isentos de impureza e de resíduos de substâncias venenosas.

<p>§ 1º - Espelhos e emprego de utensílios e materiais destinados à manipulação ou ao acondicionamento de gêneros alimentícios ou de materiais para o preparo destes, quando em sua composição ou método de fabricação entrar arsênico;</p>		<p>§ 7º - Fechos de metal empregados no fechamento de garrafas e frascos de vidro, deverão ter a parte interna revestida de madeira inatacável;</p>
<p>§ 2º - Recipientes de ferro galvanizado só poderão ser utilizados para guardar gêneros alimentícios não ácidos;</p>		<p>§ 8º - Fichos e rebas usadas não poderão ser empregados para obturar recipientes ou frascos que contiverem gêneros alimentícios.</p>
<p>§ 3º - Tubulações, torneiras e sifões empregados no transvasamento e envasilhamento de bebidas ácidas ou gasificadas deverão ser de metais inócuos à saúde;</p>		<p>(Art. 86º) A instalação e utilização de aparelhos ou velas filtrantes destinadas à filtração de água em locais de utilização coletiva e estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, dependerão de prévia autorização e instruções da entidade pública competente.</p>
<p>§ 4º - Utensílios e vasilhames destinados ao preparo, conservação e acondicionamento de substâncias só poderão ser pintados com materiais corantes de inocuidade comprovada;</p>		<p>§ 1º - Os aparelhos e velas filtrantes deverão ser proporcionais à quantidade de água estimada para o consumo do estabelecimento em causa.</p>
<p>§ 5º - Papéis ou folhas metálicas destinadas a revestir, embalar ou envolver produtos alimentícios não deverão conter substâncias tóxicas.</p>		<p>§ 2º - Os aparelhos ou velas filtrantes deverão ser permanentemente limpos a fim de assegurar as necessárias condições de higiene.</p>
<p>§ 6º - Papéis, cartolinas e caixas de papelão ou de madeira empregados no acondicionamento de gêneros alimentícios deverão ser isentos e insitos de substâncias tóxicas;</p>		<p>(Art. 87º) Aparelhos, vasilhames e utensílios de preparo, manipulação, acondicionamento ou envasilhamento de gêneros alimentícios e</p>

de serem utilizadas, quanto a alimentação deverão ter sua exposição na entidade pública competente, antes de serem expostas à venda e usadas ao público.

Seção VI

Da Embalagem e Rotulagem dos Alimentos

(Art. 88º) O gênero alimentício industrializado, exposto à venda em vasilhame ou invólucro, deverá ser rotulado com a marca de sua fabricação e as especificações bromatológicas correspondentes.

§ 1º - Os invólucros, rótulos ou designações deverão mencionar:

- a) nome do fabricante;
- b) sede da fábrica;
- c) nome e natureza do produto;
- d) número de registro deste na entidade pública competente, além de outras especificações legalmente exigíveis;

§ 2º - Os produtos artificiais deverão ter, obrigatoriamente, a declaração de "artificial", impressa ou gravada no invólucro ou rótulo, em caracteres vivos e facilmente legíveis;

§ 3º - É vedado o emprego de declaração ou indicação que aluda aos produtos alimentícios ação terapêutica de qualquer natureza;

§ 4º - As designações "extras" ou "fino" ou quaisquer outras que se referam à boa qualidade de produtos alimentícios serão reservadas, para aqueles que apresentarem as características próprias que assim os possam classificar, sendo vedada sua aplicação aos produtos artificiais.

Seção VII

Dos Estabelecimentos Industriais, Comerciais e Prestadores de Serviço Relativo a Gêneros Alimentícios

(Art. 89º) Os estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviço relativos a gêneros alimentícios, obedecerão às prescrições desta Lei, relativas à higiene das edificações, bem como às exigências específicas estabelecidas nesta seção e em notificação das autoridades sanitárias competentes.

(Art. 90º) Qualquer estabelecimento deverá ser lavado diariamente, retirando-se material

solidas eventualmente existentes sobre o piso.

(Art. 91º) Em qualquer estabelecimento será obrigatório a existência de bebedouros higiênicos com água filtrada.

(Art. 92º) Os balcões e armários obedecerão aos seguintes requisitos:

I. Ser assentes diretamente no piso, sobre base de concreto ou madeira, em relação ao piso, uma distância mínima de 0,20 m (vinte centímetros), a fim de facilitar a limpeza.

II. As superfícies de manipulação serão de material liso e impermeável que facilite a limpeza.

(Art. 93º) No estabelecimento onde se vendam gêneros alimentícios para consumo imediato, deverá existir, obrigatoriamente, à vista do público, recipientes adequados para lançamento e coleta de detritos, cascas, papéis provenientes dos gêneros consumidos no local.

(Art. 94º) Nos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, é obri-

gatório que sejam devidamente teladas as janelas, portas e demais aberturas das seguintes dependências:

I. Compartimentos de manipulação, preparo e fabricação de gêneros alimentícios em geral;

II. Salas de elaboração dos produtos, nas fábricas de carnes e produtos derivados;

III - sanitários;

§ 1º - Os depósitos de matérias primas deverão ser protegidos contra insetos e roedores;

§ 2º - As perscrições de paredes, artigos são extensivas às aberturas das câmaras de secagem de porfificadas ou fábricas de massas e congeles.

(Art. 95º) Nos estabelecimentos de locais, que se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem gêneros alimentícios, é proibido depositar ou vender substâncias nocivas à saúde.

(Art. 96º) nos estabelecimentos onde se fabricarem, prepararem, vendam ou depositarem gêneros alimentícios; existência de recipientes metálicos especiais, dotados de tampa de fecho hermetico, para a coleta de resíduos.

(Art. 97º) nos estabelecimentos e locais onde se manipulem, beneficiem, prepararem ou fabricarem gêneros alimentícios, é proibido:

I - fumar;

II - varrer a seco;

III - permitir a entrada ou permanência de cães ou quaisquer animais domésticos.

(Art. 98º) Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão ser, obrigatoriamente, mantidos em rigoroso estado de assio e higiene e periodicamente desinfetados.

§ Único. Sempre que se tomar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos de que se trata no presente artigo deverão ser pintados ou repintados.

(Art. 99º) Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão obrigados a:

I - apresentar, anualmente, a respectiva carteira de saúde à repartição sanitária competente para a necessária verificação;

II - usar vestuários adequados a natureza do serviço, durante o período de trabalho;

III - manter o mais rigoroso assio corporal.

§ Único. O empregado ou operário que for punido repetidas vezes por falta de assio pessoal ou por infrações a qualquer dos demais itens do presente artigo, não poderá continuar a lidar com gêneros alimentícios.

(Art. 100º) Os supermercados deverão ser destinados especialmente à venda de gêneros alimentícios, e, subsidiariamente, à venda de objetos de uso doméstico, mediante sistema de auto serviço.

§ 1º - O comprador deverá ter a seu dispor,

à entrada do supermercado, recipiente próprio do estabelecimento, destinada à coleta de mercadorias;

§ 2º - nos supermercados, é proibido o empacotar ou fabricar produtos alimentícios de qualquer natureza, bem como a utilização de matadouros avícolas e piscícolas, salvo por autorização do Serviço de Saúde Pública.

(Art. 101º) As casas de carne e piscícolas deverão:

- I - permanecer em estado de assésio absoluto;
- II - conservar os ralos em condições de limpeza, devendo ser diariamente desincrustados;
- III - usar destoadas de torneiras e de pias apropriadas e em quantidade suficiente;
- IV - ter balcões revestidos, na parte inferior, com material impermeável, lizo e resistente;
- V - ter câmaras frigoríficas ou refrigeradores mecânicos automáticos, com capacidade proporcional às suas necessidades;
- VI - não dispor de fogões, fogareiros ou

aparelhos conjugados;

VII - ter os utensílios mantidos no mais rigoroso estado de limpeza;

VIII - manter iluminação artificial elétrica, incandescente ou fluorescente.

§ 2º - Em casas de carne e em permitidos qualquer outro ramo de negócios diversos da especialidade que lhes corresponder;

§ 3º nenhuma casa de carne poderá funcionar em dependências de fábricas de produtos de carnes e de estabelecimentos conjugados, mesmo que entre eles não exista conexão.

§ 4º - Os proprietários de casas de carnes e de piscícolas, bem como seus empregados, são obrigados a:

- a - usar, quando em serviço, aventais e capos brancos, mudados diariamente;
- b - cuidar para que nestes estabelecimentos não entrem pessoas portadoras de moléstias contagiosas ou repugnantes.

(Art. 102º) nas casas de carnes, é proibido:

I - existir qualquer objeto de madeira que não tenham função específica na manipulação de carnes;

II - entrar carnes que não sejam as provenientes de pequiões, regularmente inspecionadas e carimbadas;

III - guardar na sala de talha objetos que lhe sejam estranhos;

IV - preparar ou manipular produtos de carnes para qualquer fim, mesmo na suas dependências;

§ Único - Os silos e outros recipientes de aproveitamento industrial, deverão ser, obrigatoriamente, mantidos em recipientes estanques, bem como removidos, cuidadosamente inspecionados

(Art. 103º) Nas carnes com ossos, o peso destes não poderá exceder as seguintes quantias por quilo:

(Art. 104º) nas picarias é proibido:

I - existir qualquer objeto de madeira que não tenha função específica na manipulação de pescados;

II - preparar ou fabricar conservas de peixes, mesmo nas suas dependências.

(Art. 105º) Para limpeza e escamagem de peixes deverão existir, obrigatoriamente, locais apropriados, bem como recipientes para recolhimento de detritos, não podendo estes, serem jogados ao chão ou permanecer sobre as mesas.

§ Único - As picarias não poderão funcionar em dependências de fábricas de conservas de pescados.

(Art. 106º) Os hotéis, pensões, restaurantes, cafés, bares e estabelecimentos congêneres, onde haja locais para serviço de refeições, deverão:

- I - estar sempre limpos e aerinizados;
- II - lavar louças e talheres em água corrente;
- III - assegurar que a higienização das louças e talheres seja feita com água fervente;
- IV - preservar o uso individual de guardanapos e toalhas;

I- ter açucareiros de tipos que permitam a retirada do açúcar sem o levantamento da tampa;

VI- guardar louças e talheres em armários suficientemente ventilados embora fechados para evitar poeira e insetos;

VII- guardar as roupas usadas em depósitos apropriados;

VIII - conservar coxins, copos e despesas devidamente assadas;

IX - manter banheiros e pias permanentemente limpos.

§ Único - Empregados garçons serão convenientes trajados, uniformizados e limpos

Título III

h/a Processo de Licenciamento e Fiscalização de Atividades

Capítulo I

h/a das Condições Gerais

Seção I

h/a Alvará de Licença

Art. 104º) Qualquer estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviços ou similar poderá instalar-se no Município, de forma fixa ou provisória, desde que tenha recebido do Deputado Alvará de Licença ou autorização de localização e funcionamento e de que seu responsável tenha efetuado o pagamento do tributo correspondente.

§ 1º - Considera-se similar o estabelecimento não especificamente classificado como comercial, industrial ou comercial, mas sujeito a tributação;

§ 2º - A eventual isenção de tributos municipais não implica na dispensa da licença de localização;

§ 3º - As atividades cujo exercício dependa de autorização de competência exclusiva da União ou do Estado, serão submetidas ao processo de licenciamento municipal no que concerne à localização

§ 4º - O processo para obtenção do Alvará de Licença para a localização e funcionamento deverá ser iniciado antes da localização pretendida, bem como toda vez que houver alteração do ramo de atividade

(Art. 108º) Para ser concedido o Alvará pretendido deverão ser observados:

- a - as disposições pertinentes desta Lei;
- b - as disposições da Lei de Obras e Edificações do Município;
- c - as exigências legais de habilitação.

§ 1º - Verificado pela Prefeitura o preenchimento dos requisitos fixados no parágrafo anterior, será realizada a necessária vistoria do estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviços ou similar, com verificação em especial, das condições previstas nesta Lei e nas normas nacionais, estaduais e municipais sobre meio ambiente;

§ 2º - A concessão de Alvará poderá ser condicionada à execução de reformas ou instalações que serão determinadas pela Prefeitura, de forma a garantir as exigências legais;

§ 3º - O Alvará é concedido pelo órgão das Prefeituras;

§ 4º - O Alvará e a licença de caráter provisório valerão pelo prazo nele estipulado;

§ 5º - no caso de alterações das características essenciais do estabelecimento, o

interessado terá de requerer novo Alvará;

§ 6º - Quando se verificar extrânico do Alvará expedido, novo Alvará será requerido no prazo de (5) cinco dias, a contar da data do extrânico;

§ 7º - O Alvará será conservado permanentemente no estabelecimento, limpo e em lugar visível.

(Art. 109º) A licença para funcionamento será renovada anualmente pelo órgão competente da Prefeitura, independentemente de requerimento para novo Alvará.

§ 1º - Antes da renovação de funcionamento, a Prefeitura realizará a inspeção do estabelecimento de suas instalações, verificando as condições de segurança, higiene, meio ambiente e outros previstos na legislação municipal e fazendo as exigências pertinentes, se for o caso;

§ 2º - O não cumprimento das exigências previstas no parágrafo anterior acarretará interdição do estabelecimento;

§ 3º - A interdição será precedida de notificação preliminar ao responsável pelo estabelecimento, dando-se-lhe o prazo má-

<p>cimo de 15 (quinze) dias para regularizar sua situação;</p> <p>§ 4º - A interdição não exime o imputado do pagamento das multas cabíveis e demais sanções aplicáveis.</p>	<p>o sistema de administração necessário para manter a efetiva fiscalização do cumprimento das normas previstas neste Código.</p>
<p>(Art. 110º) Para mudança de local de estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviço ou similar, deverá ser solicitada a necessária permissão à Prefeitura, a fim de ser verificado se o novo local atende às exigências locais e se expedido a alteração de alvará.</p>	<p>(Art. 112º) O proprietário de estabelecimento comercial, industrial, ou prestador de serviços deverá conservar o alvará de locação e funcionamento em lugar próprio e facilmente visível, exibindo-o à autoridade municipal sempre que esta o solicitar.</p>
<p>§ Único - Todo aquele que mudar o local do estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviços ou similar, sem autorização expressa da Prefeitura, incorrerá nas sanções previstas neste Lei.</p>	<p>(Art. 113º) Quem embargou a autoridade municipal incumbida da fiscalização de gêneros alimentícios será punido com multa sem prejuízo do procedimento criminal cabível.</p>
<p>Capítulo II Da Fiscalização</p>	<p>Seção II Das Medidas Sumárias</p>
<p>Seção I Das Disposições Preliminares</p>	<p>(Art. 114º) Os gêneros alimentícios manifestamente deteriorados deverão ser sumariamente apreendidos e inutilizados na mesma ocasião, sempre que possível, sem prejuízo de multa e outras sanções.</p>
<p>Art. 114º) O Poder Executivo organizará</p>	

§ 1º - Quando a inutilização não puder ser efetuada no momento da apreensão, o mercadorio deverá ser transportado para depósito da Prefeitura, destinado a esse fim;

§ 2º - Os gêneros alimentícios sujeitos de adulteração, adulteração, fraude, e falsificação ou que contenham substâncias nocivas à saúde e que não correspondam às prescrições deste Código, deverão ser interditados para exame bromatológico.

Seção III Das Vistorias

(Art. 115º) A Prefeitura providenciará as vistorias administrativas ou outras medidas que forem necessárias, visando ao cumprimento dos dispositivos deste Código.

§ Único - Os vãos competentes da Prefeitura comporão comissão técnica interdisciplinar permanente, ou especial quando for necessário, para cumprir o que dispõe o CAPUT deste artigo.

(Art. 116º) As vistorias administrativas, no que tangem às normas sanitárias, terão lugar:

I - antes da instalação de qualquer uso ou complemento de uso para verificação do local e determinação de providências a tomar;

II - antes do início do funcionamento de qualquer estabelecimento, para verificação da obediência às determinações deste Código e da adequação das instalações ao fim a que se destinam;

III - quando forem verificadas irregularidades no que se refere à higiene pública, em geral, do bem estar público ou ao funcionamento de qualquer estabelecimento;

IV - a pedido de terceiros, nos mesmos casos previstos no item anterior;

V - quando a Prefeitura julgar conveniente, a fim de assegurar o cumprimento de disposições deste Código ou para resguardar o interesse público.

§ 1º - A vistoria deverá ser realizada na presença do proprietário do obra ou estabelecimento, ou de seu representante legal, e far-se-á em dia e hora previamente marcada, salvo nos casos de risco iminente;

<p>§ 2º - Não sendo conhecidos, nem encontrados o interessado ou seu representante legal, far-se-ão intimações por meio de aviso na imprensa;</p>	<p>I - dia, mês, hora e lugar em que foi lavada;</p>
<p>§ 3º - Se o local a ser visitado for encontrado fechado no dia e horário marcados para a visita, far-se-á sua intimação.</p>	<p>II - nome da pessoa física ou jurídica infratora, com respectivo endereço;</p>
<p>(Art. 117º) Quando necessário, a Prefeitura poderá solicitar a colaboração, na visita, de órgão técnico de outro município, do Estado ou da União.</p>	<p>III - descrição sucinta do fato determinante da infração;</p>
<p>(Art. 118º) Se o estabelecimento visitado não tiver sido iniciado, ele será imediatamente interditado.</p>	<p>IV - dispositivo atingido;</p>
<p style="text-align: center;">Capítulo III Do Auto de Infração</p>	<p>V - assinatura de quem lavou;</p>
<p>(Art. 119º) Verificada a ocorrência de infração a qualquer dispositivo deste Código através de visita, será lavada imediatamente, pelo servidor público municipal competente, o respectivo auto, que conterá, obrigatoriamente:</p>	<p>VI - assinatura do infrator ou, no caso de recusa, averbamento no auto pela autoridade que o lavou.</p> <p>§ 1º - A lavatura do auto de infração independe de testemunhas e o serviço público municipal que o lavou assume inteira responsabilidade pelo mesmo, sendo passível de penalidade, por falta grave, no caso de erros ou excessos;</p>
	<p>§ 2º - O infrator terá o prazo de 8 (oito) dias úteis a partir da data de lavatura do auto de infração, para apresentar defesa e recurso contra a intimação, por meio de requerimento dirigido ao Prefeito;</p>

§ 3º - O requerimento referido no parágrafo anterior tramitará em caráter de urgência, devendo ser concluso e despacho final, do Prefeito ou da autoridade delegada, antes de decorrido o prazo marcado para o cumprimento das exigências estabelecidas;

§ 4º - O despacho se fundamentará nas conclusões do laudo de vistoria e na contestação da comissão técnica da Prefeitura às razões formuladas no requerimento;

§ 5º - O recurso não suspende a execução das medidas urgentes a serem tomadas, de acordo com os dispositivos deste lei, nos casos de ameaças à saúde pública.

(Art. 120º) A intimação que acompanha o auto de infração conterá a discriminação dos dispositivos deste lei a cumprir, as providências a tomar e os prazos que deverão ser obedecidos para o cumprimento das disposições.

§ 1º - Os prazos para a tomada de providências não serão superiores a 8 (oito) dias a partir da data de lavatura do auto de infração e da intimação;

§ 2º - O auto de infração e a intimação deverão, além de ser enviados ao interessado, ser publicados em edital em órgão da imprensa local ou em lugar público apropriado;

§ 3º - no caso de não cumprimento da intimação no prazo fixado, será aplicada a penalidade cabível e expedida nova intimação por edital, executando-se os casos de risco à saúde pública que exijam a tomada imediata;

§ 4º - If decorrido o segundo prazo fixado e não tendo sido cumpridas as providências estabelecidas, deverá ser executada a interdição da edificação ou do estabelecimento, ou qualquer outra medida de proteção à higiene que se fizer necessária.

(Art. 121º) mediante requerimento ao Prefeito e ouvido o órgão competente a Prefeitura, poderá ser dilatado o prazo fixado para o cumprimento da intimação, não podendo a prorrogação exceder de período igual ao anteriormente fixado.

(Art. 122º) Quando for feita interposição de recurso administrativo ou judicial contra

a intimação, o mesmo deverá ser levado ao conhecimento do órgão competente da Prefeitura, para os efeitos jurídicos da intimação.

§ 1º - no caso de despacho favorável ao recurso administrativo requerido ao órgão anterior, cessará o expediente de intimação;

§ 2º - no caso de despacho denegatório ao recurso administrativo requerido no presente artigo, será providenciado novo expediente de intimação, contando-se a continuação do prazo a partir da data da publicação do referido despacho.

Capítulo IV Das Penalidades

Seção I Das Disposições Preliminares

(Art. 123º) As infrações dos dispositivos deste Código ficam sujeitas à seguintes penalidades:

I - advertência, suspensão ou cassação de licença de funcionamento de estabelecimen-

to de qualquer natureza;

II - multa;

III - interdição ou embargo;

IV - demolição ou desmonte de edificações ou instalações;

V - apreensão.

(Art. 124º) É da competência do Prefeito a confirmação dos autos de infração e o arbitramento de penalidades, ainda punivelmente a chefia do órgão atuante.

§ Único - fulgado, precedentes, as penalidades serão incorporadas ao histórico do infrator.

(Art. 125º) A aplicação da penalidade requerida neste Código não isenta o infrator das demais penalidades que lhe forem aplicáveis pelos mesmos motivos e previstas pela legislação federal ou estadual, nem da obrigação de reparar os danos resultantes da infração, na forma do Código Civil.

Seção II

Da advertência, suspensão ou cassação de licença.

(art. 126º) Os proprietários de estabelecimentos comerciais, industriais ou prestadores de serviços inclusive de caráter temporário, e aqueles localizados em ruas públicas que infringirem dispositivos deste Código, poderão sofrer penalidades de advertência ou ter a licença de funcionamento suspensa por prazo determinado, conforme arrolamento do Prefeito e de acordo com a gravidade da infração.

(art. 127º) A licença de localização e funcionamento de qualquer estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços poderá ser cassada nas circunstâncias para os seguintes casos:

I - quando por exercida atividade diferente da requerida e licenciada;

II - quando o proprietário licenciado se negar a exhibir e obstar à autoridade municipal competente, as ser idelicadas a fechá-lo;

III - quando não dispuser das necesside-

des de condições à higiene;

IV - quando o responsável pelo estabelecimento se recusar ao cumprimento das intimações expedidas pela Prefeitura.

§ 1º - Cassada a licença, não poderá o proprietário do estabelecimento durante o período de três anos, obter outra para o mesmo ramo de atividade, salvo se for renovada a cassação;

§ 2º - As determinações deste artigo e do parágrafo anterior são extensivas aos casos de caráter provisório, e outros localizados em logradouros públicos.

(art. 128º) Publicado o despacho de negatário de renovação de licença ou de cassação de licença ou autorização, bem como expirado o prazo de vigência da licença temporária, será o estabelecimento imediatamente fechado.

§ Único - Sem prejuízo das multas aplicáveis, o Prefeito poderá determinar que seja compulsoriamente fechado o estabelecimento, requisitando, para esse fim, o curso de força policial.

Seção III Das Multas

(Art. 129º) Julgada impudente a defesa apresentada pelo infrator ou não sendo a mesma apresentada no prazo fixado, será imposta multa correspondente à infração, sendo o infrator intimado a pagá-la, na Tesouraria da Prefeitura, dentro do prazo de 5 (cinco) dias.

§ 1º - As multas serão impostas em grau mínimo, médio e máximo, considerando-se, para graduá-las, a maior ou menor gravidade da infração, as circunstâncias atenuantes ou agravantes e as antecedentes do infrator a respeito das disposições deste código;

§ 2º - As multas cabíveis serão aplicadas simultaneamente em igual valor ao proprietário do imóvel, estabelecimento ou veículo em que se constate a irregularidade, as pessoas que determinarem a execução de medidas irregulares e as que as executarem.

(Art. 130º) As multas impostas de forma regular e não pagas nos prazos legais, serão judicialmente executadas, acres-

cidas dos custos e honorários advocatícios, conforme estabeleceu o Código Civil.

(Art. 131º) Quando em débito de multa, nenhum infrator poderá receber quantias ou créditos que tiver com a Prefeitura, participar de concorrência, edita ou tomada de preços, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza, nem transacionar a qualquer título com a Administração Municipal.

(Art. 132º) Nas reincidências, as multas serão aplicadas em dobro.

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

(Art. 133º) Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento da exigência que a tiver determinada.

Seção IV
Da Interdição e do Embargo

(Art. 134º) As edificações em ruínas ou imóveis desapropiados que estiverem ameaçadas em sua segurança, estabilidade e resistência deverão ser interditadas ao uso, até que tenham sido executadas as providências adequadas, atendendo-se as prescrições do Código de Obras e Edificações.

(Art. 135º) No caso de gênero alimentício suspeito de alteração, adulteração, fraude ou falsificação, deverá ser o mesmo interdito para exame bromatológico.

§ 1º - Na interdição deverá ser lançado termo pela autoridade municipal competente, especificando a natureza, quantidade, procedência e nome do produto, estabelecimento onde se acha, nome do dono ou detentor, dia, hora da interdição, bem como a declaração da responsabilidade do dono ou detentor por qualquer falta que venha a ser verificada no partido ou lote do produto interdito;

§ 2º - A autoridade municipal competente deverá fixar, no termo, o prazo de interde-

ção, o qual não poderá ultrapassar de 30 (trinta) dias, contados na data da interdição;

§ 3º - No ato da interdição do produto suspeito deverão ser recolhidas de mesmo lote amostras, que serão destinadas:

- a - exame bromatológico;
- b - ao dono ou detentor da mercadoria, em amostra mediante recibo;
- c - ao exame de laboratório competente.

§ 4º - As varilhas para imbuções das amostras deverão ser fechadas, assinadas e autenticadas de forma a denunciar violação, evitar confusão das amostras ou dúvidas sobre a sua procedência;

§ 5º - As amostras de que se tratam as alíneas "b" e "c" do parágrafo 3º do presente artigo servirão para eventual prestação de comprova ou contraditório, admitida a requerimento do interessado, dentro de 10 (dez) dias ou de 48 (quarenta e oito) horas, no caso de produto de fácil perecibilidade, contados-se o prazo da data e hora da respectiva notificação;

§ 6º - A notificação a que se refere o parágrafo anterior deverá ser feita imediatamente após a análise condenatória;

§ 7º - Se dentro do prazo fixado para a interdição do produto, não houver qualquer decisão da autoridade competente, o dono ou detentor do respectivo produto ficará isento de qualquer penalidade e com o direito de dispor do mesmo para o seu aproveitamento;

§ 8º - Se antes do findo o prazo para interdição do produto o dono ou detentor substituir ou subtrair no todo ou em parte a partida ou lote interdito, ou retirar-lo do estabelecimento, ficará sujeito a multa, acrescida do valor do que foi substituído, ou subtraído, bem como obrigado a entregá-lo ou indicá-lo onde se acha a fim de ser apreendido ou inutilizado, conforme o seu estado, cobrindo as despesas de remoção por conta do infrator;

§ 9º - Quando o exame bacteriológico indicar que o produto é próprio para consumo, a interdição do mesmo será imediatamente levantada;

§ 10º - Se o exame bacteriológico indicar deterioração, adulteração ou falsificação do produto, este deverá ser inutilizado, propondo-se a ação criminal que couber no caso, mediante inquérito policial;

§ 11º - O dono ou detentor do produto condenado deverá ser intimado a comparecer ao ato de inutilização, realizado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

§ 12º - Quando o dono ou detentor do produto condenado se ausentar ou se ausentou, a inutilização sua fica à sua revelia;

§ 13º - Para inutilização do produto condenado, deverá ser observado o termo, observadas as penalidades legais.

(Art. 138º) Poderão ainda ser interditas ou embargadas instalações, utensílios ou produtos de qualquer natureza, que apresentarem qualquer irregularidade, em relação às disposições deste Código.

§ 1º - A coisa embargada ou interdita somente será liberada após a realização de exame por autoridades competentes, e comprovação de sua regularidade.

§ 2º - Se a coisa embargada ou interdita não for depolizável sua procedida a sua apreensão para a tomada das medidas legais cabíveis.

(Art. 137º) Embargo de qualquer estabelecimen-
to poderá ser aplicado nos seguintes casos:

I - quando o estabelecimento comercial, indus-
trial ou prestador de serviços estiver em
funcionamento sem a necessária licença;

II - quando o funcionamento de estabeleci-
mento comercial, industrial ou prestador de
serviços estiver sendo prejudicial à saúde,
segurança e sossego público;

III - quando não for atendida intimação
da Prefeitura referente ao cumprimento de
dispositivos deste Código;

(Art. 138º) Além da notificação de embar-
ço pelo órgão competente da Prefeitura, de-
verá ser feita a publicação do Edital pe-
tinentes.

§ 1º - Para assegurar o embargo, a Prefei-
tura poderá, se for o caso, requisitar
força policial, observados os requisitos le-
gis;

§ 2º - O embargo só será levantado após
o cumprimento das exigências que o moti-
varem e mediante requerimento do interes-
sado, ao Prefeito, acompanhado dos respec-
tivos comprovantes do pagamento das

multas e tributos devidos.

Seção VI Da Apreensão

(Art. 139º) Usam-se apreensões e reco-
lhidos ao depósito da Prefeitura:

I - coisas interditas não legalizadas em
qual;

II - gêneros alimentícios impróprios ao consu-
mo;

III - outros objetos, materiais, substâncias
ou animais que se apresentarem em de-
sacordo com as prescrições deste Código.

§ 1º - Toda apreensão deverá constar de
termo lavrado pela autoridade mu-
nicipal competente, com a especificação
precisa da coisa apreendida;

§ 2º - No caso de animal apreendido
deverão ser registradas data, local e ho-
ra da apreensão, cor, sexo, peso, cor e
outros sinais característicos identificadores;

§ 3º - A devolução das coisas apreendidas só
se fará depois de pagas as multas devidas

e as despesas da Prefeitura, com a apreensão, o transporte e o depósito e, quando for o caso a manutenção das mesmas.

(Art. 140º) No caso de não serem reclamadas e retiradas dentro de 5 (cinco) dias, coisas apreendidas serão vendidas em leilão público pela Prefeitura.

§ 1º - O leilão público será realizado em dias e hora designados por edital, publicado na imprensa com antecedência mínima de 8 (oito) dias.

§ 2º - A importância apurada será aplicada na indenização das multas devidas, das despesas de apreensão, transporte, depósito e manutenção, estas quando for o caso, além das despesas do edital;

§ 3º - O saldo restante será entregue ao proprietário mediante requerimento devidamente instruído e processado;

§ 4º - Se o saldo não for solicitado no prazo de 15 (quinze) dias, a partir da data da realização do leilão público, será o mesmo recolhido aos cofres municipais como receita eventual.

(Art. 141º) Quando se tratar de material ou mercadorias perecíveis, o prazo para reclamação e retirada do depósito da Prefeitura será de 48 (quarenta e oito) horas.

§ Único - Após o vencimento do prazo a que se refere o presente artigo, o material ou mercadoria perecível será vendido em leilão público ou distribuído a casas de caridade, a critério do Prefeito.

(Art. 142º) As mercadorias apreendidas a apreendidas do vendedor ambulante sem licença da Prefeitura, haverá destinação a propriedade a cada caso para as seguintes:

I - docas e quaisquer embarcações, que deverão ser inutilizadas de ponta, no ato de apreensão;

II - carnes, pescados, frutas, verduras e outros artigos de fácil deterioração, que deverão ser distribuídos a casas de caridade, se não puderem ser guardados;

III - bilhetes de loterias, que serão inutilizados após o prazo de restituição, salvo se não tiverem corrido, caso em que permanecerão no depósito da Prefeitura, a fim

o respectivo prêmio, se o houver, distribuído a casas de caridade que o Prefeito indicar.

(Art. 143º) As coisas apreendidas por força de irregularidades que as tornem ilegais serão inutilizadas e destruídas pela Prefeitura sem direito a indenização ao seu proprietário ou responsável.

Capítulo V

Das não Infirmitades Penais

(Art. 144º) Não serão diretamente passíveis de penas definidas neste Código:

I - os incapazes na forma da lei;

II - os que foram coagidos a cometer a infração.

(Art. 145º) 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 a menor;

II - sobre o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver a pessoa;

III - sobre aquele que der causa a contravenção forçada.

Título X

Das Disposições Finais

(Art. 146º) Para efeito deste Código o valor de referência a ser fixado com base no Código Tributário do Município e vigente na data em que a multa for aplicada.

(Art. 147º) Os prazos previstos neste Código contar-se-ão por dias úteis.

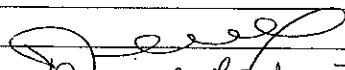
§ Único. não será computado no prazo o dia inicial.

(Art. 148º) O Poder Executivo expedirá os decretos, portarias, circulares, ordens de serviço e outros atos administrativos que se fizerem necessários à fiel observância das disposições deste Código.

Art. 149º) Este Código entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 150º) Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Borda da Mata, 07 de Dezembro de 1998.

Dr.  Dirival Carlos Borges
Prefeito Municipal

Lei nº 1.213/98

Estima a Receita e fixa a Despesa do Município para o Exercício de 1999.

O povo do Município de Borda da Mata, por seus representantes apóva e em sanção a seguinte Lei:

Art. 1º) Esta Lei estima a receita e fixa a despesa do Município para o exercício de 1999 em R\$ 5.250,00 (cinco milhões e duzentos e cinquenta mil

conforme quadros demonstrativos abaixo:

Parágrafo primeiro - Discriminação da Receita

Receitas de Administração Direta	4.950.000,00
Receita Corrente	3.880.000,00
Receita Tributária	550.000,00
Receita de Contribuições	0,00
Receita Patrimonial	13.000,00
Receita Agropecuária	0,00
Receita Industrial	10.000,00
Receita de Serviços	40.000,00
Transferências Correntes	3.192.000,00
Outras Receitas Correntes	75.000,00
Receitas de Capital	1.040.000,00
Operações de Crédito	430.000,00
Alienação de Bens	30.000,00
Amortizações de Empréstimos	0,00
Transferências de Capital	610.000,00
Outras Receitas de Capital	0,00

Receitas da Administração Indireta	300.000,00
Ipasmata	300.000,00

Total Geral das Receitas 5.250.000,00

Parágrafo segundo - Discriminação da Despesa por Fins, de acordo as Transferências