

**LEI Nº 127 DE 12 DE JUNHO DE 1991.**

**Dispõe sobre a inspeção e fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios e da higiene habitacional no Município dá outras providências.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO JOSE DO VALE DO RIO PRETO.**

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** - A presente Lei disciplina e fixa as normas de inspeção e fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios e da higiene habitacional no Município de São José do Vale do Rio Preto, de competência da Secretaria Municipal de Saúde.

**Parágrafo Único** – A inspeção e a fiscalização sanitária no Município observarão a legislação federal e estadual sobre alimentos e obedecerão as normas em vigor, mesmo que não mencionadas nesta Lei.

**Art. 2º** - A inspeção e a fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios serão realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde, em todas as modalidades de comercialização e industrialização de alimentos, onde se encontrem, dentro do território do Município.

**Art. 3º** - Os servidores incumbidos da execução da presente Lei terão carteiras funcionais expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde, das quais deverão constar a denominação do órgão, o número de ordem, bem como o nome, a matrícula, o cargo e a assinatura do servidor, a data de expedição e o período de validade, esta última devendo aparecer destacadamente, e a assinatura do Secretário Municipal de Saúde.

**Parágrafo Único** – Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, e sempre sob a chefia de um médico veterinário, ficam obrigados a exibir a respectiva carteira funcional , devidamente atualizada.

**Art. 4º** – A inspeção e a fiscalização sanitária objetivarão o exame e julgamento das condições e funcionamento das atividades ambulantes ou de comércio fixo e orientarão a execução e o cumprimento das leis que dispõem sobre;

**I** – as condições sanitárias das águas utilizadas na preparação de alimentos e nas operações de higiene;

II – as condições sanitárias da coleta e do destino das excretas, do lixo e dos resíduos alimentares;

III – as condições de higiene das instalações sanitárias do comércio de alimentos;

IV – as condições de higiene na preparação, no acondicionamento e na exposição, venda, transporte e consumo de alimentos;

V – as condições de trabalho e saúde das pessoas que manipulem, transportem, vendam e preparem alimentos;

VI – as condições técnicas, higiênicas e sanitárias dos meios de transporte de alimentos.

**Art. 5º** - As autoridades sanitárias municipais promoverão a apreensão e a inutilização, quando for o caso, dos alimentos que apresentarem características organolépticas alteradas (cor, odor, sabor, consistência), quando constarem falta de asseio na manipulação e ou preparação, quando verificarem inexatidão das informações contidas no rótulo ou na embalagem relativamente ao produto ou quando houver omissão de informações sobre o produto, as quais deveriam constar do rótulo ou embalagem.

§ 1º - Os produtos industrializados deverão ter embalagem própria, consignando no rótulo o número de registro na Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos (**DINAL**) ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (**SIF**), no caso da industrialização de produtos de origem animal, trazendo inscritos, corretamente, o endereço, o nome do fabricante, a qualidade, a composição, o peso e, no caso de alimento perecível, a data de fabricação ou o prazo de validade do produto.

§ 2º - Quando a alteração ocorrer em depósito, sem exposição do alimento ao consumo, ou quando estiver o mesmo recolhido em recipiente adequado, com a observação “**IMPRÓPRIA PARA UTILIZAÇÃO**” ou ainda “**LIXO**”, a autoridade não registrará o fato como infração e deixará de lavrar a multa, por incabível, anotando, porém, no auto da ocorrência como semelhante a alteração provocada por causas naturais ou imprevisíveis, procedendo, em seguida a inutilização do alimento ou determinando seu recolhimento à origem, o que deverá ser comprovado perante a fiscalização no prazo de 15 (quinze) dias.

**Art. 6º**- Os compartimentos das edificações destinados ao público ou comércio ou a manipulação de gênero alimentícios obedecerão, além do disposto nos regulamentos complementares ao Código Municipal de Obras, as seguintes exigências:

I – as paredes dos locais de fabricação, preparo, manipulação, venda, estocagem serão revestidos com azulejos brancos, ladrilhos de cerâmica ou outro material impermeabilizante até o teto, com cantos e bordas sem arestas, de cores claras, que apresentem as mesmas características;

II – os pisos deverão ser de material resistente, impermeável, que garanta a continuidade, com declives para os ralos, em número e tamanho suficientes;

III – as pias deverão apresentar instalações com água corrente, em número e condições adequadas, e seus despejos de gorduras;

IV – deverão existir instalações frigoríficas suficientes e adequadas à atividade comercial ou industrial exercida;

V – os vãos de ventilação e demais aberturas existentes receberão telas que impeçam o acesso de insetos e os compartimentos deverão receber aparelhagem de ventilação e exaustão, quando necessário;

**VI** - os sanitários e os vestiários serão isolados e separados para cada sexo, em número suficiente, proibida a abertura direta para qualquer sala de refeição, fabricação, manipulação e troca de alimentos, sendo obrigatória a manipulação das portas permanente fechadas;

**VIII** – as mesas, os balcões, as bancadas, os tanques, bem como os locais onde se manipulem alimentos deverão ser revestidos com material impermeável e de fácil higienização.

**Art. 7º** - As equipes de fiscalização sanitária terão acesso garantido aos locais e estabelecimentos de preparação, manipulação e venda de gêneros alimentícios, sendo os proprietários, depositários ou responsáveis obrigados a facilitar o trabalho e a prestar todas as informações solicitadas pela autoridade sanitária.

## **DAS PENALIDADES**

**Art. 8º** - O não cumprimento das normas prescritas pela legislação sanitária constitui infração, que será consignada pela autoridade local da equipe de fiscalização sanitária em talonário próprio.

]

**Art. 9º** - Se, prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, às infrações sanitárias serão aplicadas, alteradas, alternadas ou cumulativamente, no comércio ambulante ou fixo, penalidade de:

**I** – notificação por escrito da infração sanitária;

**II** – advertência na caderneta sanitária;

**III** – apreensão e, se for o caso, inutilização do alimento e sua destinação conveniente;

**IV** - multa;

**V** – interdição parcial ou total, temporária ou definitiva, do estabelecimento ou da atividade ambulante.

**Art. 10** – As infrações sanitárias, de conformidade com o artigo anterior, têm a seguinte interpretação:

**I – Advertência:** orientação educativa, aplicada uma única vez por mesma irregularidade, devendo ser registrada na caderneta sanitária e na ficha cadastral;

**II – Apreensão:** retirada coercitiva dos alimentos, ante a comprovação da sua imprestabilidade para o consumo;

**III – Multa :** pena pecuniária aplicada em razão de infração, aplicada segundo a legislação vigente;

**IV – Interdição:** proibição do exercício da atividade, parcial ou totalmente, temporária ou permanente, em razão de graves violações da legislação sanitária.

**§ 1º** - A fiscalização sanitária poderá intimar o infrator para sanar, em prazo por ela determinado, as irregularidades apuradas, que não obriguem a aplicação de sanção imediata.

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

**Art. 11** – A pena de multa será afixada conforme o valor da **UFIR – Unidade Fiscal Riopretana** – e será arbitrada e extraída pelo setor competente, em conformidade com a presente Lei e apreciada pelo Secretário Municipal de Saúde e ou substituto por ele designado.

§ 1º - Nos casos de reincidência, a multa será aplicada em dobro, considerando-se reincidência quando a nova infração for do mesmo tipo da anterior, cometida ao mesmo exercício, tendo sido punido ou não o infrator.

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

**Art. 12** – Conforme gravidade e para o arbitramento do valor da multa, a infração será classificada, pelos critérios estabelecidos nesta Lei, em:

**I – Leve:** punida com o valor equivalente a ½ (meia) a 3 (três) **UFIR**;

**II – Grave:** punida com o valor equivalente a 4 (quatro) a 6 (seis) **UFIR**;

**III – Gravíssima:** punida com o valor equivalente a 7 (sete) a 10 (dez) **UFIR**.

**Art. 13** – Para a definição da graduação das infrações, levar-se-á em conta :

**I** – a sua maior ou menor gravidade e suas conseqüências para a saúde do público consumidor;

**II** – as circunstâncias atenuante e as agravantes;

**III** – os antecedentes do infrator com relação as disposições das leis sanitárias, seus regulamentos e demais normas complementares.

**Art. 14** – Ocorrendo infração prevista em Lei, Decreto, Regulamento, Resolução ou Portaria, mas não relacionada na presente Lei, o respectivo auto registrará o fato reprimando-se à legislação infringida e a multa será aplicada como leve, grave ou gravíssima a critério da autoridade fiscalizadora competente.

**Art. 15** – O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui-se da imputação de infração a causa decorrente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

**Art. 16** – Quando convier ao interessado, os gêneros alimentícios apreendidos poderão ser desnaturados e utilizados para outros fins que não o da alimentação do homem, a critério da autoridade sanitária.

**Art. 17** – As penalidades decorrentes de infrações e multas serão extraídas e aplicadas com valores com expressos em **UFIR** e conforme o tipo de comércio.

**Art. 18** – As penalidades no comércio de feiras livres serão aplicadas conforme as especificações da legislação pertinente.

**Art. 19** – Para o comércio ambulante ou eventual as irregularidades serão punidas de acordo com a seguinte tabela:

<b>INFRAÇÃO</b>	<b>MULTA EM UFIR</b>
<b>I</b> – Falta de certificado de sanidade.....	1
<b>II</b> – Falta de certificado de inspeção do veículo ou unidade portátil .....	1
<b>III</b> – Falta de certificado de inspeção sanitária do veículo de transporte e venda de gêneros alimentícios pertencentes a empresa estabelecida .....	2
<b>IV</b> – Veículo em mau estado de conservação.....	1
<b>V</b> – Falta de asseio no veículo, nos instrumentos, aparelhos e recipientes.....	1,5
<b>VI</b> – Utilização do interior do veículo como dormitório.....	1
<b>VII</b> – Condução em veículo de transporte e comércio de substâncias, materiais ou alimentos não autorizados.....	1
<b>VIII</b> – Existência, no local de preparo de alimentos ou no veículo de transporte e entrega de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração.....	2,5
<b>IX</b> – Transporte de ossos, detritos alimentares ou restos de alimentos em viaturas abertas ou em recipientes sem tampas.....	1,5
<b>X</b> – Uso completo de uniforme.....	0,5
<b>XI</b> – Falta de uniforme.....	1
<b>XII</b> – Falta de asseio na manipulação dos alimentos.....	2
<b>XIII</b> – Falta de asseio pessoal.....	1
<b>XIV</b> – Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, ou deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos.....	2
<b>XV</b> – Exposições à venda de alimentos sem a devida proteção em vitrinas ou coberturas especiais que impeçam contatos com insetos, poeiras e as mãos dos consumidores.....	1
<b>XVI</b> – Exposições ou manutenção de laticínios, carne e outros alimentos , que exijam refrigeração, fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos.....	2
<b>XVII</b> – Exposição à venda de pescados em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0 C° (zero grau centígrafo).....	2
<b>XVIII</b> – Manutenção de produtos incompatíveis, como pesticidas, inseticidas e semelhantes, nas proximidades ou em contato com alimentos.....	1
<b>XIX</b> – Uso de desinfetante ou detergente aromático nos locais de manipulação de gêneros alimentícios.....	1
<b>XX</b> – Falta de distribuição, nos veículos, dos gêneros alimentícios por espécie, dificultando a fiscalização.....	1
<b>XXI</b> – Falta de instalações e recipientes adequados, bem como de água potável, comprovadamente de boa procedência e mantida na temperatura em ebulição para cocção alimentos (milho verde, salsichas e outros).....	1
<b>XXII</b> – Manutenção, no trabalho, de emprego com doença infecto-contagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde.....	1

<b>XXIII</b> – Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos.....	0,5
<b>XXIV</b> – Uso do fumo na ocasião do preparo e manipulação de alimentos.....	1
<b>XXV</b> – Falta de nota fiscal comprovando a origem legal do alimento.....	2,5
<b>XXVI</b> – Falta de limpeza no local de estacionamento.....	1
<b>XXVII</b> – Falta de remoção no lixo ou sua manutenção fora do depósito próprio ou em depósito destampado.....	0,5
<b>XXVIII</b> – Falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas e resíduos alimentares consumidos no local.....	0,5
<b>XXIX</b> – Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais revistas para embrulho de alimentos.....	0,5
<b>XXX</b> – Manutenção de canudos de sucção pra refrigerantes, refrescos e outros sem a adequada proteção contra poeira, insetos e manuseio dos consumidores.....	0,5
<b>XXXI</b> – Recusa à exibição de cartazes relativos à fiscalização sanitária.....	0,5
<b>XXXII</b> – Recusa ao fornecimento de dados e informações do interesse da fiscalização.....	0,5
<b>XXXIII</b> – Descumprimento de termo de intimação.....	1

**Art. 20** – Para o comércio fixo as irregularidades serão punidas de acordo com a seguinte tabela:

----- <b>INFRAÇÃO</b> -----	<b>MULTA EM UFIR</b> -----
<b>I</b> – Recusa de exibição, no momento da fiscalização, da caderneta sanitária, do certificado de santidade, válido, dos empregados ou comercializa alimentos e ou do certificado de inspeção sanitária.....	4
<b>II</b> – Manutenção, no trabalho, de empregados com doença infecto-contagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde.....	2
<b>III</b> – Falta de nota fiscal comprovando a origem legal dos alimentos .....	5
<b>IV</b> – Falta de asseio no estabelecimento e nos instrumentos, aparelhos e recipientes.....	6
<b>V</b> - Falta de asseio na manutenção dos alimentos .....	5
<b>VI</b> – Uso incompleto de uniforme .....	1
<b>VII</b> – Falta de uniforme.....	1,5
<b>VIII</b> – Uso do fumo no local de trabalho.....	1
<b>IX</b> – Falta de asseio no gabinete sanitário.....	2
<b>X</b> – Uso de gabinetes sanitários com defeitos ou como vestiário ou depósito.....	1,5
<b>XI</b> – Instalação de gabinete sanitário em comunicação direta com sala de manipulação de alimentos ou com salão de refeições.....	2

<b>XII</b> – Varredura a seco.....	1
<b>XIII</b> – Uso de água não potável e não filtrada para a preparação de alimentos e adição às bebidas de gelo não industrializados tecnicamente.....	2
<b>XIV</b> – Falta de água corrente, saboneteira, toalha individual ou secador a ar no lavatório dos empregados e ou do público.....	1
<b>XV</b> – Manutenção das caixas d'águas sem a devida limpeza e sem tampas que impeçam a penetração de poeira, insetos e roedores.....	2
<b>XVI</b> – Uso de papéis servidos, sacos já utilizados e jornais ou revistas para embrulho de alimentos.....	1
<b>XVII</b> – Ausência de equipamento térmico para água quente com temperaturas permanente superior a 80 C° (oitenta graus centígrados) para esterilização de xícaras e copos.....	2
<b>XVIII</b> – Manutenção de lixo em depósito impróprio e em tampa.....	1
<b>XIX</b> – Falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens e resíduos alimentares consumidos no local.....	1
<b>XX</b> – Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, bem como deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos.....	4
<b>XXI</b> – Exposição à venda de alimentos de ingestão direta sem proteção em vitrinas ou coberturas especiais que impeçam contato com poeira, insetos e mãos de consumidores.....	3
<b>XXII</b> – Manutenção ou exposição de laticínios fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos.....	2
<b>XXIII</b> – Manutenção ou exposição à venda de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0 C° (zero grau centígrado).....	2
<b>XXIV</b> – Uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens de material capaz de transmitir toxidez aos alimentos ou alterar seu valor nutritivo.....	4
<b>XXV</b> – Uso de desinfetante ou detergente aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentícios.....	2
<b>XXVI</b> – Manutenção de produtos incompatíveis, como pesticidas, inseticidas e semelhantes, próximos ou em contato com alimentos.....	2
<b>XXVII</b> – Ocultação ou falta de arrumação por espécie de gêneros alimentícios nos depósitos ou frigoríficos, dificultando a fiscalização.....	2
<b>XXVIII</b> – Exposição ou manutenção de carne previamente moída.....	4
<b>XXIX</b> – Preparo de carnes, pescados, carcaça de aves e outros alimentos de consumo direto em estabelecimento sem instalações adequadas, previamente aprovadas para tal fim.....	4
<b>XXX</b> – Permissão de incidência de luz vermelha ou matizes sobre carnes frescas ou refrigeradas.....	2
<b>XXXI</b> – Manutenção, em casa que comercializa aves vivas, de aparelho, instrumentos ou utensílios que possam servir ao abate.....	4
<b>XXXII</b> – Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos .....	1

<b>XXXIII</b> – Manutenção de salgados (charque, xispes, defumados e outros) em bancas impróprias.....	2
<b>XXXIV</b> – Venda de sucos de frutas ou legumes previamente preparados.....	2
<b>XXXV</b> – Exposição ou venda de ovos sujos ou rachados.....	1
<b>XXXVI</b> – Manuseio simultâneo de dinheiros e alimentos.....	2
<b>XXXVII</b> – Falta de pinças apropriadas para o manuseio de alimentos.....	1
<b>XXXVIII</b> – Uso de toalhas coletiva.....	1,5
<b>XXXIX</b> – Uso de cepo de madeira corte de carnes ou ossos.....	2
<b>XL</b> – Uso de área destinadas aos depósitos e à manipulação ou venda de gêneros alimentícios como depósitos.....	2
<b>XLI</b> – Falta de comprovação de dedetização semestral.....	2
<b>XLII</b> – Falta de visor para o público da área destinada ao preparo ou manipulação dos alimentos.....	2
<b>XLIII</b> – Existência, no estabelecimento, de qualquer substância que possa servir à falsificação ou adulteração de alimentos.....	7
<b>XLIV</b> – Falta de sistema de renovação do ar ou exaustão de fumaça e gorduras na sala de manipulação e preparo de alimentos.....	3
<b>XLV</b> – Manutenção de carne em contato direto com gelo.....	2
<b>XLVI</b> – Ressalga de alimentos.....	2
<b>XLVII</b> – Preparo ou industrialização de carnes em açougues.....	2
<b>XLVIII</b> – Funcionamento de estabelecimento em prédio de habilitação coletiva ou anexo sem instalações térmicas protegidas que evitem a irradiação de calor e a poluição ambiental.....	4
<b>XLIX</b> – Realização de obras de qualquer natureza que interfiram na higiene e comercialização de alimentos sem autorização da autoridade competente.....	5
<b>L</b> – Recusa à exibição de cartazes oficiais relativos à fiscalização sanitária.....	1
<b>LI</b> – Recusa ao fornecimento de casos e informações de interesse de fiscalização sanitária.....	1
<b>LII</b> – Oposição à ação da fiscalização sanitária e impedimento ou extorno da sua atuação.....	4
<b>LIII</b> – Descumprimento de intimação.....	4
<b>LIV</b> – Descumprimento das normas baixadas em portarias, resoluções e demais atos da autoridade sanitária e outros em vigor.....	4

**Art. 21** – Nos casos previstos no inciso XVI do artigo 19 e no inciso XX do artigo 20, a autoridade sanitária, além da aplicação da multa prevista, poderá apreender e ou inutilizar o alimento que se achar na situação indicada naqueles casos.

## **DA HIGIÊNIE HABITACIONAL**

**Art. 22** – A orientação e a fiscalização da higiene habitacional tem por princípio básico assegurar as condições de ambiente que melhor possam contribuir para a manutenção e vigilância da saúde da população.



**Parágrafo Único** – Compete ao órgão específico da Secretaria Municipal de Saúde exercer a vigilância e a fiscalização das condições do abastecimento de água, da remoção de entulhos e de escoamento de águas servidas, assim como a vigilância sanitária dos logradouros públicos, edifícios, construções e terrenos baldios de toda espécie, inclusive mediante reclamação de interessados.

**Art. 23** – É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavabos, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences, nas habitações coletivas.

**Art. 24** – É obrigatória a limpeza das caixas d'água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

**Art. 25** – Nas áreas servidas por sistemas hidráulico potável serão tolerados poços exclusivamente para fins industriais e agrícolas, convenientemente tampados e providos de sistema de sucção.

**Parágrafo Único** – A água deverá ser prévia e regulamente examinada, devendo o responsável, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos exames realizados, atualizados.

**Art. 26** – Nas áreas não servidas por canalização de água potável ou por nascente de boa qualidade e convenientemente captada, é permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável, sob as seguintes condições:

- a) ser a água previamente examinada sob o ponto de vista de potabilidade, e considerada de boa qualidade;
- b) estarem os poços convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos e quaisquer instalações de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição de águas;
- c) serem as paredes impermeabilizadas, estanques, de modo a evitar a infiltração de águas superficiais;
- d) serem convenientemente fechados e dotados de sistema de sucção.

**Parágrafo Único** – os poços sem uso, os inutilizados e os que não preencherem as condições previstas no presente artigo, deverão ser aterrados até o nível do solo.

**Art. 27** – Os pisos dos compartimentos das edificações deverão ser sempre executados com material resistente, que garanta a continuidade e sem depressões.

§ 1º - Os pisos dos compartimentos assentes diretamente sobre o solo deverão ser sempre impermeáveis.

§ 2º - Os pisos dos compartimentos nos quais se lide com água e das áreas descobertas deverão ter o necessário declive a ser dotados de ralos em número e tamanho suficientes para assegurar o rápido escoamento das águas, evitando a estagnação.

**Art. 28** – É obrigatória a limpeza de sargetas, caixas coletoras, calhas e telhados, afim de se evitar a estagnação das águas pluviais ou o seu transbordamento.

**Art. 29** – Quando as condições topográficas exigirem o escoamento de água de chuva para terreno vizinho, serão, para isso, utilizados dispositivos convenientes que não causem danos à propriedade alheia, assegurando o pronto escoamento daquelas águas.

**Art. 30** – Nas localidades desprovidas de rede de esgotos, o ocupante é responsável pela limpeza e conservação das fossas e também pela remoção das matérias nela contidas, cabendo ao proprietário fazer as modificações que foram julgadas necessárias pela autoridade sanitária.

**Parágrafo Único** – Quando uma fossa absorvente não preencher os requisitos necessários à utilização, será ela devidamente aterrada, não sendo permitido o seu posterior esvaziamento.

**Art. 31** – Todos os vazamentos ou as infiltrações em domicílios, que possam causar insalubridade, serão corrigidas pelo proprietário do imóvel causador da irregularidade.

**Parágrafo Único** – O ocupante a qualquer título é o responsável por todas as infrações ao disposto nesta Lei quanto à utilização, conservação e limpeza dos edifícios e as suas instalações de água e esgoto, assim como dos terrenos não edificados, utilizados por aluguel, contrato ou arrendamento.

**Art. 32** – Desde que a autoridade sanitária não consiga detectar a origem dos vazamentos ou das infiltrações, poderá exigir laudo técnico dos interessados, assinado por profissional legalmente habilitado, por eles livremente escolhido.

**Art. 33** – Em prédios de apartamentos, conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que os vazamentos ou infiltrações ocorrem nas partes de uso comum, será intimado o condomínio, na pessoa do síndico, que providenciará os reparos ou os consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias.

**Art. 34** – É proibido o lançamento de afluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água, sem prévio tratamento.

**Parágrafo Único** - As substâncias residuais nocivas à saúde humana serão obrigatoriamente submetidas a tratamento que as tornem inócuas.

**Art. 35** – Independentemente do que determinem os órgãos estaduais controladores da poluição atmosférica, as chaminés de qualquer natureza, em uma edificação, terão altura suficiente para que o fumo, a fuligem, os gases ou outros resíduos que possam ser expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde, nem causem incômodo aos moradores e à vizinhança.

**Parágrafo Único** – A autoridade competente poderá exigir a qualquer tempo as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidades ou defeitos que se verificarem na instalação ou utilização das chaminés a que este artigo se refere.

**Art. 36** – Nos estabelecimentos industriais será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeira, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

§ 1º - Os novos estabelecimentos industriais só serão licenciados depois de cumpridas as exigências contidas neste artigo.

§ 2º - Os estabelecimentos já existentes e licenciados têm o prazo de 24 (vinte e quatro) meses, a contar do início da vigência desta Lei, independentemente de notificação, para o cumprimento das exigências deste artigo.

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

**Art. 37** – É proibida a criação e manutenção de suínos, bovinos e caprinos em zona urbana, bem como qualquer outra espécie de animal que venha a causar insalubridade ou oferecer risco à saúde, à segurança e ou a integridade física dos proprietários ou terceiros.

§ 1º - É proibida a criação de eqüídeos na zona urbana, sendo entretanto permitida, a critério da autoridade sanitária, a manutenção de até dois animais em propriedades que tenham mais de 5.000m (cinco mil metros quadrados) e sejam providas de baias individuais, que atendam as condições de higiene, e que estejam situadas a um mínimo de 50m (cinquenta metros) das linhas divisórias da propriedade.

§ 2º - A permanência de animais soltos em vias públicas é proibida, podendo haver a apreensão por parte da autoridade competente.

## **DAS PENALIDADES**

**Art. 38** – Sempre que solicitada a intervenção da autoridade sanitária municipal para atender à reclamação, uma equipe chefiada por médico veterinário ou por engenheiro, verificará a procedência ou não da reclamação.

**Parágrafo Único** – Em caso de ser procedente a reclamação, será feita intimação com prazo nunca superior a trinta dias para o cumprimento das exigências legais e regulamentares.

**Art. 39** – O prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pela autoridade competente por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda sessenta dias, isso quando o recurso for apresentado em tempo hábil.

**Parágrafo Único** – Somente a Secretário Municipal de Saúde poderá conceder, excepcionalmente, uma nova prorrogação, que não poderá ultrapassar noventa dias, contado o tempo decorrido desde a ciência da intimação.

**Art. 40** – O não cumprimento da intimação dentro dos prazos previstos no artigo anterior implica na lavratura de auto de infração e, concomitantemente, de uma segunda intimação com a metade do prazo inicial e sem direito a prorrogação.

**Art. 41** – Pelo não cumprimento da intimação relativa à higiene habitacional, será lavrado auto de infração, que resultará em multa que, conforme a gravidade de caso, poderá ser de ½ (meia) a 4 (quatro) UFIR.

**Art. 42** – A intimação, conforme o caso, poderá ter caráter interditório até o cumprimento de suas exigências.

**Art. 43** – O não cumprimento de uma segunda intimação implicará na lavratura de auto de infração, concomitantemente com nova intimação com prazo de dez dias e, assim sucessivamente, até que seja sanada, em definitivo, a irregularidade.

**Parágrafo Único** – No caso deste artigo, sempre que não houve cumprimento da intimação, a multa correspondente será equivalente, sempre, ao dobro da multa aplicada por não cumprimento de intimação anterior.

**Art. 44** – A partir da segunda intimação, inclusive, não caberá a prorrogação de prazo.

**Art. 45** – Lavrado o auto de infração, aguarda-se-á em agenda um prazo de 15 (quinze) dias úteis para que o infrator possa apresentar defesa, por escrito, devidamente fundamentada.

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

**Art. 46** – Caberá ao Secretário Municipal de Saúde ratificar ou cancelar o auto de multa no caso de recurso.

## **DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 47** – Os estabelecimentos, comerciais e industriais, que pela natureza da atividade exercida, estejam sujeitos à fiscalização sanitária, além das demais exigências contidas na legislação municipal, terão seu funcionamento condicionado à emissão, por parte da autoridade sanitária, do alvará sanitário e da caderneta sanitária.

**Art. 48** – A empresa que tiver alterado o seu tipo de atividade ou razão social fica obrigada a cumprir todas as exigências legais e regulamentares formuladas à sua antecessora, respondendo, ainda, pelas penalidades que lhe foram imputadas ou vierem a ser impostas, ficando obrigada ainda a satisfazer as exigências sanitárias relativas a nova atividade.

**Art. 49** – É obrigatória a exibição em local visível do alvará sanitário.

**Parágrafo Único** – A caderneta sanitária, obrigatoriamente, deverá se encontrar no estabelecimento e deverá ser exibida à fiscalização sempre que esta ocorrer, devendo ser-lhe permitidas as anotações que julgar necessárias.

**Art. 50** – O alvará de Localização, para as atividades relativas ao comércio, à indústria e a armazenagem de gêneros alimentícios, terá sua emissão condicionada a apresentação do Alvará Sanitário, emitido pela Secretaria Municipal de Saúde.

**Art. 51** - O proprietário de estabelecimento, de industrialização ou comercialização de gêneros alimentícios, será o responsável, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração à presente Lei que venha a ser apurada no seu comércio ou indústria, ainda que se trate de serviço prestado pela empresa fora do seu estabelecimento, por empregados ou prepostos salvo quando agirem dolosamente, com o intuito de prejudicar o proprietário.

**Art. 52** – Os gêneros alimentícios, bem como toda e qualquer substância que entre na sua formulação, estarão sujeitos, à critério da autoridade sanitária, a exames laboratoriais.

**Art. 53** – Só será permitido expor à venda e ao consumo carnes provenientes de matadouros legalmente licenciados, contendo emblemas, carimbo oficial ou rotulagem que caracterizem e identifiquem a respectiva inspeção.

**Art. 54** – Os certificados de sanidade dos empregados, ou prepostos de empresa que comercializem ou industrializem gêneros alimentícios deverão permanecer no estabelecimento durante o expediente, em lugar de fácil acesso, a fim de serem exibidos à fiscalização sanitária.

**Parágrafo Único** – Quando no exercício de funções externas, os empregados ou prepostos deverão portar o certificado de sanidade, cabendo à empresa a responsabilidade pelo efetivo cumprimento do disposto neste parágrafo.

**Art. 55** – Verificada pela fiscalização sanitária a falta do alvará de localização do estabelecimento, o fato será comunicado à Secretaria Municipal de Fazenda, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, para as providências cabíveis, sem prejuízo das demais sanções previstas nesta Lei.

**Art. 56** – Observadas as restrições legais à espécie, é assegurado à fiscalização sanitária o ingresso em qualquer local para inspecionar e fiscalizar casos de infiltrações e vazamentos e ainda as condições higiênico-sanitárias do comércio e da indústria, adotando as medidas necessárias ao cumprimento das leis e regulamentos sanitários vigentes.

**Parágrafo Único** – Independentemente das sanções legais, os casos de oposição ou impedimento à ação fiscal, a autoridade sanitária intimará o proprietário, comerciante, industrial, morador, administrador, síndico, responsável direto ou seus procuradores a facilitarem a vistas, no prazo que vier a ser assinado, solicitando a intervenção da Procuradoria Jurídica do Município na hipótese de ação judicial, ouvido o Secretário Municipal de Saúde.

**Art. 57** – Nos casos de embaraço à fiscalização sanitária, poderá ser solicitada a intervenção da autoridade policial para garantir a execução da medida ordenada sem prejuízo das demais sanções previstas na legislação pertinente.

**Art. 58** – A Secretaria Municipal de Saúde providenciará para que as disposições da presente Lei sejam de conhecimento de todos aqueles que estão a elas sujeitos, notadamente

o comércio e a indústria de gêneros alimentícios, realizando, para isso, palestras, reuniões e visitas educativas.

**Art. 59** – O Prefeito Municipal, no prazo máximo de 90(noventa) dias, por Decreto, baixará a regulamentação que se fizer necessária à presente Lei.

**Art. 60** – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

**GABINETE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSE DO VALE DO RIO PRETO, Em 31 de julho de 1991.**

BIANOR MARTINS ESTEVES  
Prefeito

MANOEL MALAGUTI DE SOUZA DOMINGUES  
Chefe de Gabinete

MAURO CEZAR ESTEVES DA CUNHA  
Procurador Jurídico

ROBERTO ALVES VIEIRA  
Secretário de Saúde

Certifico que a presente Lei foi afixada no local de estilo, para sua respectiva publicidade.  
Em, 02 de agosto de 1991.

MANOEL MALAGUTI DE SOUZA DOMINGUES  
Chefe de Gabinete