Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Paraty
Gabinete do Prefeito

LEI Nº 860 DE 29 DE MAIO DE 1991.

APROVA O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS GENEROS/ ALIMENTÍCIOS E DÁ HIGIÊNE HABITACIONAL.

O Prefeito Municipal de Paraty:
Faço saber que a Câmara DECRETA e eu sanciono a seguinte Lei:

DA DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artº. 1º - O presente Regulamento disciplina e fixa as normas da Inspeção e Fiscalização Sanitária dos Generos Alimentícios e da Higiene Habitacional do Município de Paraty.

Artº. 2º - A competência da aplicação do presente/ Regulamento é da Secretaria de Saúde, que deverá observar o disposto na Legislação Federal e Estadual, aplicando as normas deste Regulamento em todos os estabelecimentos comerciais, fixos ou ambulantes, e industriais que exerçam atividades diretamente na comercialização ou produção de generos alimentícios.

Artº. 3º - Os Servidores incumbidos da execução do presente Regulamento portarão carteiras funcionais expediadas pela seção de Recursos Humanos da Secretaria de Saúde, na qual deverão constar:

1. Nome da Prefeitura Municipal de Paraty e da Secretaria de Saúde;

2. O número de ordem;

3. O nome, a fotografia, a matrícula e o cargo do funcionário;

4. A data de emissão e a assinatura do Secretário de Saúde.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os Servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções e sempre sob a Chefia de um médico ou médico veterinário, ficam obrigados a exibir, quando em serviço, a respectiva "Carteira Funcional".

Artº. 4º - A Inspeção e Fiscalização Sanitária objetivarão o exame e o julgamento das condições do funcionamento das atividades comerciais e industriais e orientarão a execução das / Leis sobre:

I - As condições sanitárias das águas utilizadas/ na preparação dos alimentos e nas operações de higiene;

II - As condições sanitárias da coleta e do destino das excretas, do lixo e do resíduos alimentares;

III - As condições de higiene das Instalações Sanitárias do comércio de alimentos;

IV - As condições de higiéne da preparação, acondicionamento e da exposição, venda, transporte e consumo dos alimentos;

V - As condições de trabalho e a saúde das pessoas que manipulem, transportem, vendam e preparam alimentos;

VI - As condições técnicas e higiênicas sanitárias dos meios de transporte dos alimentos.

Artº. 5º - As Autoridades sanitárias promoverão à apreensão e inutilização dos alimentos que apresentarem caracte-/ res organolépticos alterados (cor, odor, sabor, consistência) ou denotarem falta de asseio na manipulação, preparação, alteração / na embalagem e omissão ou erro do rótulo nos produtos industriali_ zados.

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

§ 2º - Quando a alteração ocorrer em depósito, / sem exposição do alimento a comercialização, ou quando estiver o mesmo recolhido um recipiente adequado, com a observação "Impró-/ prio para utilização" ou ainda "Lixo" a Autoridade não registrará o fato como inflação e deixará de lavrar a multa, por incabível,/ anotando, porém, no auto a ocorrência como semelhante a alteração por causas naturais ou imprevisíveis, procedendo em seguida à uti_ lização do alimento ou determinando seu recolhimento à origem, o que deverá ser comprovado perante a fiscalização no prazo de 15 / (quinze) dias.

Artº. 6º - Os compartimentos das edificações des_ tinados ao público ou ao comércio ou a manipulação de gêneros ali_ mentícios obedecerão além do disposto nos regulamentos complemen- tares ao Código de Obras e Posturas Municipais, às seguintes exi- gências:

I - As parede dos locais de fabricação, preparo , manipulação, vendas e estocagem serão revestidos com azulejos /

brancos, ladrilhos de cerâmica ou outro material impermeabilizado até o teto, com cantos e bordas sem arestas, de cores claras , que apresente as mesmas caracteristicas;

II - Os pisos deverão ser de material resistente , impermeável, que garantam continuidade, com declives para ralos , em números e tamanhos suficientes;

III - As pias deverão apresentar instalações de água corrente em números e condições adequadas, e seus despejos / deverão passar por caixa de gorduras;

IV - Deverão existir instalações frigorificas suficientes e adequadas à atividade comercial e/ou industrial;

V - As aberturas receberão telas que impeçam o acesso de insetos e os compartimentos deverão apresentar aparelhagem para 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 ou troca de alimentos, sendo obrigatória a manutenção das portas permanentemente fechadas;

VII - As mesas, os balcões, as bancadas, os tanques, bem como os locais onde se manipulem alimentos deverão ser de material impermeável e de facil higienização.

Artº. 7º - As equipes de fiscalização sanitária / terão ingresso, a qualquer dia e hora, aos locais e estabelecimentos de preparo manipulação e vendas de gêneros alimentícios, sendo os proprietários, depositários ou responsáveis obrigados a facilitar o trabalho e a prestar todas as informações solicitadas pelas autoridades sanitárias.

DAS PENALIDADES

Artº. 8º - O não cumprimento das normas prescritas pela Legislação Sanitária constitui infração, que serão consignadas pela autoridade local da equipe de fiscalização sanitária em talonário próprio.

Artº. 9º - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, às infrações sanitárias serão aplicadas, alternativa ou cumulativamente, no comércio ambulante e no comércio/ fixo, penalidade de:

I - Notificação por escrito da infração sanitária;

II - Advertência na caderneta sanitária;

III - Apreensão e inutilização do alimento e sua destinação conveniente, conforme o caso;

IV - Multa;

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

Artº. 10 - As infrações sanitárias, de conformidade com o artigo anterior, têm a seguinte interpretação:

I - Advertência - orientação Educativa, aplicada / uma única vez ao comerciante, por uma 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 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 da 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 imediata de sanção, a fiscalização sanitária lavrará o competente auto de infração, que indicará, explicitadamente, os motivos de sua lavratura e os seus fundamentos legais.

Artº. 11 - A pena de multa será fixada conforme o valor da Unidade Fiscal do Município e será arbitrada e extraída/ pelo setor de extração de multas, do Departamento de Saúde Comunitária, de conformidade com este regulamento, e apreciada pelo seu Diretor, 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, num mesmo semestre, tendo / sido ou não punido 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 atividade ambulante ou da licença de Estabelecimento.

Artº. 12 - Conforme a gravidade e para o arbitramento do valor da multa, a infração será classificada, pelo critério estabelecidos neste regulamento, em:

I - leve - Punida com 1 (uma) a 6 (seis) vezes o valor da Unidade Fiscal do Município;

II - Grave - Punida com 7 (sete) a 10 (dez) vezes/ o valor da Unidade Fiscal do Município;

III - Gravíssima - Punida com 11 (onze) a 20 (vinte) vezes o valor da Unidade Fiscal do Município.

Artº. 13 - Para imposição da graduação às infra- / ções levar-se-ão em conta:

I - A sua maior ou menor gravidade e suas conse- / quências para a saúde do público consumidor;

II - As circunstâncias atenuantes e as agravantes;

III - Os antecedentes do infrator com relação às disposições, das leis sanitárias, seus regulamentos e demais normas / complementares.

Artº. 14 - Ocorrendo infração prevista em Lei, Decreto, Regulamento, Resolução ou Portaria, mais não relacionada no presente regulamento, o respectivo auto registrará o fato reportando-se à legislação infrigida e a multa será aplicada como leve, / grave ou gravíssima, a critério da autoridade fiscalizadora competente.

Artº. 15 - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

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

§ 2º - Exclui a imputação de infração a causa de-/ corrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da Saúde Pública.

§ 3º - O estabelecimento comercial ou industrial / que deixar de exercer suas atividades por qualquer motivo, o novo/ estabelecimento será considerado sucessor do extinto nas obriga- / ções fiscais ou sanitárias pendentes.

Artº. 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.

Artº. 17 - As penalidades decorrentes de infrações e multas serão extraidas e aplicadas de acordo com valores em Unidade Fiscal do Município conforme o tipo de comércio.

Artº. 18 - As penalidades no comércio de feiras livres serão aplicadas conforme as especificações constante a legislação pertinente.

Artº. 19 - Para o comércio ambulantes as irregularidades serão calculadas de acordo com as seguintes tabelas:

I - Falta de certificado de sanidade..... 1 UFM.

II - Falta de certificado de inspeção sanitária do veículo ou unidade portatil..... 2 UFM.

III - Falta de certificado de inspeção sanitária do veículo de transporte e vendas de Gêneros Alimentícios pertencen-/ tes a empresa estabelecida..... 2 UFM.

IV - Veículo em mau estado de conservação... 2 UFM.

V - Falta de asseio no veículo, nos instrumentos / aparelhos e recipientes..... 3 UFM.

VI - Utilização do interior do veículo como dormitório..... 1 UFM.

VII - Condução, em veículo de transporte e comércio/ de substâncias, materiais ou alimentos não autorizados..... 2 UFM.

VIII - Existência, no local de preparo de alimentos / ou no veículo de transportes de entrega, de qualquer substância / que possa servir à sua falsificação ou adulteração..... 4 UFM.

IX - Transporte de ossos, detritos alimentares ou restos de alimentos em viaturas abertas ou em recipientes sem tampas..... 3 UFM.

X - Uso incompleto do uniforme..... 1 UFM.

XI - Falta de uniforme..... 2 UFM.

XII - Falta de asseio na manipulação dos alimentos ..... 4 UFM.

XIII - Falta de asseio pessoal..... 2 UFM.

XIV - Exposição à venda dos alimentos incorporados de alimentos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, ou deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos: apreensão e inutilização do alimento...14 UFM.

XV - Exposição à venda de alimentos sem a devida / proteção em vitrines ou coberturas especiais que impeçam contatos/ com insetos, poeiras e mão dos consumidores..... 2 UFM.

XVI - Exposição ou manutenção de laticínios, carnes e outros alimentos, que exijam refrigeração, fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos..... 7 UFM.

XVII - Exposição à venda de pescado em balcões ou vi-/ trinas com temperatura superior a 0º (zero) grau..... 4 UFM.

XVIII - Manutenção de produtos incompatíveis como pesticidas, inseticidas e semelhantes nas proximidades ou em contato / com os alimentos..... 2 UFM.

XIX - Uso de desinfetante ou detergente aromáticos / nos locais de manipulação de gênero alimentícios..... 2 UFM.

XX - uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagem que possam transmitir toxidez aos alimentos..... 7 UFM.

XXI - Falta de distribuição, nos veículos, de gêneros alimentícios por espécie, dificultando a fiscalização..... 2 UFM.

XXII - Falta de instalações e recipientes adequados , bem como da água potável, comprovadamente de boa procedência e mantida na temperatura em ebulição para cocção de alimentos (milho / verde, salsichas e outros)..... 2 UFM.

XXIII - Manutenção no trabalho de empregado com suspeita de doença infecto-contagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame médico..... 7 UFM.

XXIV - Manutenção ou permissão de animais nos locais/ de venda e/ou preparação de alimentos..... 1 UFM.

XXV - uso de fumo na ocasião de preparo e de manipulação de alimentos..... 1 UFM.

XXVI - Falta de nota fiscal comprovando a origem dos alimentos..... 2 UFM.

XXVII - Falta de higiene no local do estabelecimento..... 2 UFM.

XXVIII - Falta de remoção de lixo ou sua manutenção fora do depósito próprio ou em depósito destampado..... 1 UFM.

XXIX - Falta de recipiente adequado à disposição do consumidor para detritos, papéis, cascas de frutas e resíduos alimentares consumidos no local..... 1 UFM.

XXX - Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, / jornais e revistas para embrulho de alimentos..... 1 UFM.

XXXI - Manutenção de canudos de sucção para refrige-/ rantes, refrescos e outros sem a adequada proteção contra poeiras, insetos e manuseio dos consumidores..... 1 UFM.

XXXII - Recusa à exibição de cartazes relativos à fiscalização sanitária..... 1 UFM.

XXXIII - Recuso ao Fornecimento de dados e informações/ de interesse da fiscalização..... 1 UFM.

XXXIV - Descumprimento de termo de intimação... 2 UFM.

Artº. 20 - Para o comércio fixo ou industrial, as irregularidades calculadas de acordo com a seguinte tabela:

I - Sonegação no momento da fiscalização, da caderneta sanitária..... 2 UFM.

II - Sonegação, no momento da fiscalização, do certificado de sanidade válido dos empregados ou responsáveis pela empresa que produz ou comercializa com alimentos..... 2 UFM.

III - Sonegação, no momento da fiscalização, de certificado de inspeção sanitária..... 2 UFM.

IV - Manutenção, no trabalho, de empregados com sus

peita de doenças infecto- contagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde .....4UFM.

V- Falta de nota fiscal comprovando a origem le_ gal dos alimentos.....8UFM.

VI-Falta de asseio no estabelecimento e nos ins_ trumentos , aparelhos e recipientes.....3UFM.

VII-Falta de asseio na manipulação dos alimentos/ .....3UFM.

VIII-Uso incompleto de uniforme.....1UFM.

IX- Falta de uniforme .....2UFM.

X- Uso de fumo no local de trabalho.....2UFM.

XI- Falta de asseio no gabinete sanitário...3UFM.

XII- Uso de gabinete sanitário com defeito ou com/ vestiário ou depósito .....3UFM.

XIII-Instalaçao de gabinete sanitário em comunica_ ção direta com a sala de manipulação de alimentos ou com o salão de/ refeições.....3UFM.

XIV- Varredura a seco.....2UFM.

XV- Uso de água não potável e filtrada para a / preparação de alimentos e adição às bebidas de gelo não industriali_ zado tecnicamente .....2UFM.

XVI- Falta de água corrente, saboneteira , toalha individual ou sacador a ar no lavatório dos empregados ou do públi_ co.....2UFM.

XVII-Manutenção das caixas dágua sem a devida lim_ peza e sem tampas que impeçam a penetração de poeiras , insetos e / roedores .....2UFM.

XVIII-Uso de papéis servidos, sacos já utilizados/ e jornasis ou revistas para o embrulho de alimentos.....2UFM.

XIX- Ausência de equipamentos térmico para água / quente com temperatura permanente superior a 80ºC, para esteriliza_ ção de xícaras e copos.....2UFM.

XX- Manutenção de lixo em local impróprio e sem / tampa .....2UFM.

XXI- Falta de recipiente adequado à disposição do / consumidor ,para detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens e resíduos alimentares consumidos no local.....2UFM.

XXII-Exposição à venda de alimentos incorporados de / elementos estranhos , insetos, objetos de qualquer natureza e frag_ mentos de materias, bem como deteriorados ou com alteração dos carac_ ters organolépiticos: apreensão e inutilização dos alimentos , acom_ panhada de multa de .....7UFM.

XXIII-Exposição à venda de alimentos de ingestão dire_ ta sem proteção vitrines ou coberturas especiais, que empeçam conta_ tos e mãos de consumidores .....4UFM.

XXIV-Manutenção ou exposição de laticínios fora de / câmaras, vitrines ou balcões frigoríficos .....2UFM.

XXV- Manutenção ou exposição à venda de pescado , em/ balções ou vitrinas com temperatura superior a 0ºC.....2UFM.

XXVI-Uso de instrumento, aparelhos, recipientes e em_ balagens em material capaz de transmitir toxidez aos alimentos ou / alterar seu valor nutritivo.....4UFM.

XXVII- Uso de desinfetantes ou detergentes aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentares.....4UFM.

XXVIII-Manutenção de produtos incompatíveis como pes_ ticidas , inseticidas e semenhantes , próximos ou em contato com os alimentos.....7UFM.

XXIX- Ocultação ou falta de arrumação , por espécie, / de gêneros alimentícios nos depósitos ou frigorifíco ,dificultando / a fiscalização.....4UFM.

XXX- Exposição ou manutenção de carne previamente moída cuja a venda só é permitida quando solicitada pelo consumidor e / moída em sua presença.....4UFM.

XXXI-Preparo de carnes, pescados carcaças de aves e ou_ tros alimentos de consumo direto em estabelecimento sem instalações / adequadas, previamente aprovadas para tal fim com exeção da comerci_ alização de pescado dentro do Mercado Municipal.....7UFM.

XXXII- Permição de incidência de luz vermelha ou seus /

matizes, sobre carnes frescas ou refrigeradas..... 4 UFM.

XXXIII - Manutenção, em caso de aves vivas, de apare- / lhos, instrumentos e utensílios que possam servir ao abate.... 2 UFM.

XXXIV - Manutenção ou permição de animais nos locais / de venda e preparação de alimentos..... 2 UFM.

XXXV - Manutenção de salgados (Charques, Xispes, Defumados e outros) em bancas improprias..... 2 UFM.

XXXVI - Venda de sucos de frutas ou legumes previamente preparados..... 2 UFM.

XXXVII - Exposição ou venda de ovos sujos ou rachados..... 2 UFM.

XXXVIII - Manuseio simultâneo de alimentos..... 2 UFM.

XXXIX - Falta de pinças apropriadas para o manuseio de determinados alimentos (Frios)..... 2 UFM.

XL - Uso de toalhas coletivas..... 2 UFM.

XLI - Uso de cepo de madeira para corte de carnes e ossos..... 2 UFM.

XLII - Uso como dormitórios de áreas destinadas aos depósitos e à manipulação ou venda de gêneros alimentícios.... 2 UFM.

XLIII - Falta de comprovante de dedetização semestral..... 2 UFM.

XLIV - Falta de visor, para o público, da área destinada ao preparo ou manipulação dos alimentos..... 2 UFM.

XLV - Existência, no estabelecimento ou local de preparo de alimentos, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração..... 6 UFM.

XLVI - Falta de sistema de renovação de ar ou exastão de fumaça e gorduras na sala de manipulação e preparo de alimentos... ..... 4 UFM.

XLVII - Manutenção de carne em contato direto com o gelo..... 2 UFM.

XLVIII - Ressalga de alimentos..... 2 UFM.

XLIX - Preparo ou industrialização de carnes nos açougues..... 4 UFM.

L - Funcionamento do estabelecimento em prédio de habitação coletiva ou anexo sem instalação térmica protegida que evitem a irradiação de calor e a poluição do ambiente..... 4 UFM.

LI - Realização de obras de qualquer natureza que interfiram na higiene e comercialização dos alimentos sem autorização do Departamento de Higiene e Saúde Pública..... 6 UFM.

LII - Recusa à exibição de cartazes oficiais relativos à fiscalização sanitária..... 4 UFM.

LIII - Recusa ao fornecimento de dados e informações/ de interesse da fiscalização sanitária..... 4 UFM.

LIV - Oposição à ação da fiscalização sanitária, e impedimento ou extorno de sua atuação..... 6 UFM.

LV - Descumprimento de intimação..... 6 UFM.

LVI - Descumprimento das normas baixadas em Portarias resoluções e demais atos do Departamento de Higiene de Saúde Pública e outros em vigor..... 6 UFM.

DA HIGIENE HABITACIONAL

Artº. 21 - A orientação e a fiscalização da higiense habitacional tem por princípio básico assegurar as condições de ambiente que melhor possam contribuir para manutenção e vigilância da saúde da população.

PARÁGRAFO ÚNICO - Compete ao Departamento de Saúde Comunitário, exercer a vigilância e a fiscalização das condições de abastecimento de água, de remoção de entulhos e de escoamento de águas servidas, assim como a vigilância sanitária aos logradouros, edifícios, construções e terrenos baldios de toda a espécie, inclusive mediante reclamação de interessados.

Artº. 22 - É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavados, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráu-

licos de água potável e das servidas, torneiras, valvulas, bóias / e todos os seus acessórios e pertences, nas habitações coletivas.

Artº. 23- É obrigatória a limpeza das caixas d,água / e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas serem manti_ das com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Artº. 24- Nas áreas servidas por sistema 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 regular_ mente examinada pelo orgão competente para avaliação da sua pota_ bilidade e qualidade, devendo o responsável sempre que solicitado apresentar a comprovação dos exames realizados e atualizados.

Artº. 25- Nas áreas não servidas por canalização de / água potável ou por nascente de boa qualidade e convenientemente / captado, é permitido a abertura de poços para fornecimento de água potável sob as seguintes condições:

a) Ser a água previamente examinada sob o ponto de vis_ ta de sua potabilidade, e considerada de boa qualidade;

b) Estarem os poços convenientemente situados e adequa_ damente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer / instalações de forma a impedir , direta ou indiretamente a polui_ ção das águas;

c) Serem as paredes imperbeabilizadas, 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 do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

Artº. 26 - Os pisos dos compartimentos das edificações deverão ser sempre executados com material resistente, que garanta continuidade e sem depressões.

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

§ 2º - Os pisos dos compartimentos em que se lida com água e dos das áreas descobertas deverão, ter o necessário declive e ser dotados de ralos, em números e tamanhos suficientes / para assegurar o rápido escoamento das águas, evitando a estagnação.

Artº. 27 - É obrigatório a limpeza de sargetas, / caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar a estagnação das águas pluviais ou o seu transbordamento.

Artº. 28 - Quando as condições topográficas exigirem o escoamento de água de chuva para terreno vizinho serão, para isso, utilizados dispositivos convenientes que evitem danos à propriedade alheia, assegurando o pronto escoamento daquelas águas.

Artº. 29 - Nas localidades desprovidas de rede de esgoto, o ocupante é o responsável pela limpeza e conservação das fossas e também pela remoção das matérias nelas contidas, cabendo ao proprietário fazer as modificações que forem julgadas necessárias pela Divisão de Vigilância Sanitária.

PARÁGRAFO ÚNICO - Quando uma fossa absorvente não preencher os requisitos necessários à sua utilização será devidamente aterrada, não sendo permitido o seu esvaziamento.

Artº. 30 - Todos os vazamentos ou as infiltrações em domicílios, que possam causar insalubridade, serão corrigidos/ pelo proprietário do imóvel causador de irregularidades.

PARÁGRAFO ÚNICO - O ocupante a qualquer título é o responsável por todas as infrações ao disposto nesta Lei quanto

à utilização e limpeza dos edifícios e às suas instalações de água e esgoto, assim como dos terrenos não edificados utilizados por / aluguel, contrato ou arrendamento.

Artº. 31 - Desde que a autoridade sanitária não / consiga detectar a origem dos vazamentos ou das infiltrações poderá exigir laudo técnico dos interessados, assinado por profissio-/ nal legalmente habilitado, por eles livremente escolhido.

Artº. 32 - Em prédios e apartamentos, conjuntos habitacionais, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem as partes comuns, será intimado o condomínio, na pessoa do síndico, que providênciará os necessários reparos ou os consertos em prazo/ nunca superior a 30 (trinta) dias.

Artº. 33 - É proibido o lançamento de afluentes de fossas e resíduos substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água sem prévio tratamento.

PARÁGRAFO ÚNICO - As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatóriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Artº. 34 - Independente do que determinarem 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 verefiquem na instalação ou utilização das chaminés a que este artigo se refere.

Artº. 35 - Nos estabelecimentos industriais, será/ obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados/ para aspiração de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça,/ e outros resultantes dos processos residuais e industriais.

§ 1º - Os novos estabelecimentos previstos neste artigo só serão licenciados se cumprirem as exigências aqui pre-/ vistas.

§ 2º - Os estabelecimentos já existentes e licenciados terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses a partir da vigência deste regulamento, independente de notificação, para o cumpri-/ mento das exigências deste artigo.

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

Artº. 36 - É proibida a criação e manutenção de suinos, bovinos e caprinos em zonas urbanas, bem como qualquer outra expécie de animal que venha a causar insalubridade ou oferecer risco à saúde, à segurança ou a integridade física dos proprietários ou terceiros.

§ 1º - É proibida a criação de equinos na zona urbana, sendo permitida a critério da Autoridade Sanitária a manutenção de até dois animais em propriedades que tenham mais de 5.000 m^2, e sejam providos de bais individuais, que atendam todas as condições de higiene, e que estejam situadas no mínimo de 50 (cinquenta) metros das linhas divisórias da propriedade.

§ 2º - A permanência de animais soltos em via pública é vedado, sendo possível de apreensão pela Secretaria de Saúde.

DAS PISCINAS

Artº. 37 - Para fins do presente regulamento, en-/ tende-se como piscina, a estrutura e as instalações destinadas a banhos e prática de esportes aquáticos, incluindo os equipamentos/ de prática de esportes aquáticos, incluindo os equipamentos de tra

tamento de água, casa de bombas, vestiários e todas as demais instalações necessárias ao seu uso e funcionamento.

Artº. 38 - Conforme o uso, as piscinas são classificadas em:

a) piscinas particulares: utilizadas exclusivamente por seu proprietário e pessoas de suas relações;

b) piscinas coletivas: utilizadas em clube, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e simila-/ res;

c) piscinas públicas: utilizadas pelo público em / geral e administradas por órgãos governamentáis.

Artº. 39 - As piscinas classificadas como particulares são excluídas das exigências deste Regulamento, salvo nos casos/ em que ocorra agravo à saúde.

Artº. 40 - As piscinas terão seu funcionamento condicionado a licença concedida pelo prazo máximo de (01) hum anos / pela Secretaria de Saúde.

PARÁGRAFO ÚNICO - A Autoridade Sanitária, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem de hora, terá livre acesso as piscinas e suas dependências.

Artº. 41 - As piscinas e demais instalações serão/ projetadas e executadas com materiais e equipamentos adequados, e de modo a permitir perfeitas condições de operação, manutenção e limpeza.

PARÁGRAFO ÚNICO - Farão parte integrante e obrigatória do conjunto:

a) a casa-de-máquinas, para as instalações de bombeamento e tratamento da água, com área suficiente para operação e manutenção satisfatória dos equipamentos;

b) os vestiários, independentes para cada sexo com capacidade suficiente para os usuários da piscina e providos das seguintes instalações sanitárias mínimas: um vaso sanitário, um lavatório e um chuveiro para cada quarenta (40) banhistas e um mictório para cada quarenta (40) homens, devendo os chuveiros ficar localizados de forma a facilitar a sua utilização antes da entrada dos banhistas na piscina.

Artº. 42 - Para garantir uma qualidade de água adequada, as piscinas terão instalações e equipamentos para recirculação e tratamento.

§ 1º - A recirculação de todo volume de água será/ em um período máximo de oito horas.

§ 2º - O funcionamento dos equipamentos da recirculação e de tratamento de água será ininterrupto, durante as vinte/ quatro (24) horas do dia.

§ 3º - Para recirculação da água haverá, no mínimo, dois (02) conjuntos motor-bomba, mantido um deles sempre como re-/ serva.

Artº. 43 - Não será permitida a conexão direta entre o sistema de suprimento de água da piscina e a rede pública ou a rede predial de abastecimento de água, ou, entre as instalações/ de esgotamento da piscina e a rede de esgotos sanitários.

Artº. 44 - Na parte mais profunda da piscina, equidistante das paredes, será marcada uma área negra, ciruclar ou quadrada, com 0,15 metros de diâmetro ou de lado respectivamente.

Artº. 45 - As piscinas deverão ser separadas da área de trânsito ou destinadas aos espectadores.

Artº. 46 - O sistema de tratamento da água das piscinas será tal que mantenha sua qualidade físico-química e bacteriológica, obedecidos os seguintes requísitos:

I - Qualidade Físico-Química:

a) a visibilidade da área negra prevista no artigo 44 deverá ser conseguida com nitidez;

b) o PH da água deverá situar-se entre 7,2 e 8,4;

c) a concentração do cloro residual mantida na água será de 0,4 mg, 1 a 1,0 mg, 1 para cloro livre, ou de 1,5 mg, 1 a 2,0 mg, 1 para cloro combinado.

II - Qualidade Bacteriológica:

a) os exames bacteriológicos deverão apresentar ausência de germes do grupo coliforme, no mínimo em 80% de 5 ou mais amostras consecutivas, cada uma delas constituídas de 5 porções de 10 ml;

b) a contagem em placas deverá apresentar número / inferiror a 200 colônias por ml em 80% de 5 ou mais amostras consecutivas.

Artº. 47 - A desinfecção da água será feita com / coloro ou seus compostos, de forma a manter residual referido no artigo 46, ítem I, C, durante todo período de funcionamento da piscina.

PARÁGRAFO ÚNICO - Quando for empregado cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos técnicos e de segurança referente à instalação e localização.

Artº. 48 - Poderão ser utilizados outros produtos, para desinfecção da água, desde que, comprovadamente, não causem / prejuízo a saúde dos usuários.

Artº. 49 - A instalação elétrica das piscinas e demais dependências será projetada e executada de forma a não acarretar perigo ou risco aos banhistas expectadores, e de acordo com

as normas, regulamento e especificações dos órgãos competentes.

Artº. 50 - Em todas as piscinas serão mantidos operadores devidamente habilitados.

Artº. 51 - O controle de operação nas piscinas será feito de forma sistemática e rotineira, pelos seus operadores, por intermédio de ensaios de PH e de cloro residual.

Artº. 52 - A Autoridade Sanitária da Secretaria de Saúde poderá solicitar exames bacteriológicos ou físico-químicos, que julgue necessários, para verificação da qualidade da água.

Artº. 53 - Os frequentadores das piscinas deverão/ ser submetidos a exames médicos, de sies em seis meses.

§ 1º - O ingresso a piscina deverá ser impedido, / pela entidade responsável, aos frequentadores que apresentarem, / aficções de pele, inflamação do aparelho visual, auditivo ou respiratório.

§ 2º - Sempre que julgar necessário, podera a Autoridade Sanitária exigir do responsável pela piscina, Atestado Médico de seus frequentadores.

Artº. 54 - Os exames e atestados médicos referidos no Artigo anterior, poderão ser realizados e obtidos nos Postos de Saúde da Rede Municipal.

Artº. 55 - As entidades responsáveis pelas pisci-/ nas existentes até a data da publicação da presente Lei, ficam obrigadas a cumprir as exigências nela prescritas, podendo ser concedido, a juízo da autoridade da Secretaria de Saúde, prazo para / correção de eventuais irregularidades.

Artº. 56 - os dispositivos desta Lei, atinentes / aos banhistas, deverão ser afixados em local visível das piscinas.

DA FISCALIZAÇÃO

Artº. 57 - Sempre que solicitada a intervenção do Departamento de Saúde Comunitária para atender a reclamações publicas, uma equipe verificará as reclamações públicas, uma equipe verificará a procedência da mesma e verificará a procedência ou não.

PARÁGRAFO ÚNICO - Em caso de ser procedente a reclamação, será feita a intimação com prazo nunca superior a 30 (trinta) dias para o cumprimento das exigências regulamentares.

Artº. 58 - O prazo concedido para o cumprimento da Intimação poderá ser prorrogado pela equipe do Departamento de Saúde Comunitária por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda 60 (sessenta) dias quando o recurso for feito em tempo há-/ bíl.

PARÁGRAFO ÚNICO - Somente o Diretor do Departamento de Saúde Comunitária poderá conceder, excepcionamente, uma nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias contado o tempo percorrido desde o início da intimação.

Artº. 59 - O não cumprimento da intimação dentro/ dos prazos previstos no artigo anterior e no paragrafo unico, implica a lavratura do auto de infração e, concomitantemente, de uma segunda intimação com a metade do prazo inicial e sem direito a prorrogação.

Artº. 60 - Pelo não cumprimento da intimação relativa à Higiene Habitacional, será lavrado auto de infração, que resultará em multa no valor de 01 (uma) a 06 (seis) U.F.M.

Artº. 61 - A intimação, em certos casos, poderá / ter carater interditório até o cumprimento de suas exigências.

Artº. 62 - O não cumprimento da segunda intimação/ implicará a lavratura de auto de infração, concomitante com nova / intimação com o prazo de 10 (dez) dias e, assim, sucessivamente, / até que seja, sanado, em definitivo, a irregularidade.

PARÁGRAFO ÚNICO - O não cumprimento da segunda intimação, a que se refere este artigo, implicará a imposição de multa no valor correspondente ao dobro do valor da multa atribuida pelo não cumprimento da presente intimação.

Artº. 63 - A partir da segunda intimação, inclusive o infrator não terá direito a prorrogação do prazo.

Artº. 64 - Lavrado o auto de infração, aguardar-se-à 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 em que tenha / sido interposto o recurso, o auto de infração será julgado à revelia, seguindo-se a extração do respectivo auto de multa.

Artº. 65 - Caberá ao Diretor do Departamento de Saúde Comunitáriá ratificar ou cancelar ao auto de multa, no caso/ de recurso.

Artº. 66 - Todo auto de infração, cujo recurso foi indeferido, será encaminhado ao setor de extração de multas do Departamento de Saúde Comunitária.

Artº. 67 - Quando o infrator comprovar devidamente que está cumprindo as exigências contidas no termo de Intimação, / sem contudo havê-las sanado completamente, poderá, a critério da autoridade, ter seu prazo prorrogado por um período nunca superior ao inicial.

Artº. 68 - Impedir ou dificultar a aplicação de me

didas sanitárias constitui infração punida com multas no valor de 06 (seis) Unidades Fiscal do Município.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artº. 69 - O profissional que trabalha diretamente na manipulação de alimentos somente poderá exercer sua profissão / se possuir o certificado de capacidade de manipular alimentos.

Artº. 70 - O certificado de capacidade de manipu-/ lar alimentos, será fornecido gratuitamente pela Secretaria de Saúde, após o profissional participar do curso aplicado pela Coordenadoria de vigilância sanitária que terá como objetivo ensinar as necessidades básicas sobre a higiene na preparação dos alimentos, / com no mínimo 7 (sete) horas de duração.

Artº. 71 - Observadas as restrições legais à espécies, é assegurada à Fiscalização Sanitária o ingresso em qual- / quer local para inspecionar e fiscalizar as condições higiênico-sanitárias, do comércio, da industria e demais apontados nesta Lei, adotando as medidas necessárias ao cumprimento das normas estabeleci-/ das nesta Lei.

PARÁGRAFO ÚNICO - Independentemente das sanções legais nos casos de oposição ou impedimento à ação fiscal, a autoridade sanitária intimará o proprietário, comerciante, industrial, / morador, síndico responsável direto ou por procuração a facilitar/ a visita, no prazo previsto, solicitando a intervenção da Procura-/ doria Municipal na hipótese de ação judicial, ouvido o Secretário/ de Saúde.

Artº. 72 - Nos casos de embaraço à fiscalização sanitária poderá ser solicitada a intervenção da autoridade policial para garantir a execução de medida ordenada, sem prejuizo das demais sanções previtas na legislação vigente.

Artº. 73 - O Departamento de Saúde Comunitária divulgará, onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da saúde pública, advertindo-se dos riscos e perigos que possa sofrer.

Artº. 74 - Quando ocorrer qualquer irregularidade/ não prevista nesta Lei e para a qual não haja punição expressamente calculada, a Fiscalização Sanitária, para punir o infrator aplicará os critérios referentes à classificação das infrações contidas nesta Lei: leves, graves ou gravíssimas.

Artº. 75 - A licença de localização, a ser concedida pela Secretaria de Finanças, das atividades relativas ao Comércio, à Industria e armazenagem de generos alimentícios dependerá da apresentação de certificado de inspeção sanitária, fornecida pela Secretaria de Saúde, comprovado o atendimento das normas baixadas pelo presente regulamento.

Artº. 76 - O Proprietário de estabelecimento de gênero alimentício será responsável, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração a este regulamento e que venha a ser apurada/ no referido comércio, como também por aquelas que forem praticadas pelos empregados ou prepostos, ainda que a serviço da empresa fora do estabelecimento salvo quando estes dolosamente agirem com o intuito manifesto de prejudicar o proprietario.

Artº. 77 - Os gêneros alimentícios, bem como toda/ e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames tecnológicos/laboratoriais.

Artº. 78 - Só será permitido expor à venda e ao / consumo, carnes provenientes de matadouros e abatedouros legalmente licenciados, contendo emblemas, carimbo oficial ou rotulagem / que caracterizem e identifiquem a respectiva inspeção.

Artº. 79 - Os certificados de sanidade dos empregados ou prepostos de empresas que comercializem gêneros alimentícios deveram 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 a empresa a responsabilidade pelo efetivo cumprimento do disposto neste parágrafo.

Artº. 80 - Verificada pela Fiscalização Sanitária/ a falta de Alvará de Localização do estabelecimento, o fato será / comunicado à Secretaria de Finanças, para as providências cabíveis, sem prejuizo das demais sanções previstas nesta Lei.

Artº. 81 - Na omissão desta Lei, aplica-se subsidiariamente os artigos 153 à 185 do Código Tributário Municipal.

Artº. 82 - As multas efetuadas deverão ser recolhidas aos Cofres Públicos no prazo de 30 (trinta) dias da notifica-/ ção, sob pena de aplicação do artigo 100 do Código Tributário Municipal.

Artº. 83 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Paraty, em 29 de Maio de 1991.

ALOYSIO DE CASTRO
Prefeito Municipal