

**DISPÕE SOBRE O CÓDIGO DE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO
MUNICÍPIO DE VILA VALÉRIO.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE VILA
VALÉRIO, do Estado do Espírito Santo:** Faço
saber que a Câmara Municipal aprovou e eu
sanciono a seguinte Lei Complementar:

**TÍTULO I
DOS ALIMENTOS**

**CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. - Este Código dispõe sobre a conceituação e as atividades de competência da Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social, com relação a ALIMENTOS submetidos ao consumo humano, estendendo-se à normatização de regras referentes à higiene pública e à proteção ambiental.

**CAPÍTULO II
DA POLÍTICA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Art. 2º. - A presente sistemática visa regulamentar, em todo o Município, as normas e procedimentos que nortearão as ações da VIGILÂNCIA SANITÁRIA voltadas para a proteção da Saúde, tanto individual quanto coletiva, com a imposição de medidas que serão adotadas para alcance de tais objetivos, paralelamente às diretrizes constantes da Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989, com a qual se harmoniza.

**CAPÍTULO III
DEFINIÇÕES**

Art. 3º. - Para os efeitos desta sistemática fica definido:

- I - ALIMENTO** – Toda substância ou mistura de substâncias destinadas a fornecer ao organismo humano elementos normais a sua manutenção e desenvolvimento no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada;
- II - ALIMENTO ADULTERADO** – É aquele privado parcial ou totalmente dos princípios característicos do produto, modificado por substituição ou adição de outras substâncias que lhe alterem a qualidade, o valor nutritivo, ou a coloração e que possam dissimular alterações, defeitos de elaboração ou a presença de matéria-prima de deficiente qualidade;
- III - ALIMENTO ALTERADO** – É aquele que pela ação de causas naturais, tais como umidade, temperatura, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas haja sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou características organolépticas;
- IV - ALIMENTO CONTAMINADO** – É aquele manufaturado, manipulado ou acondicionado em condições higiênicas impróprias ou contendo impurezas minerais ou orgânicas, inconvenientes ou repulsivas, bem como aquele procedente de animais enfermos, em que se excetuam os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;
- V - ALIMENTO FALSIFICADO** – É aquele que tenha a aparência e caracteres gerais de um produto legítimo, protegido ou não por marca registrada, e assim se denomine sem que proceda de seus verdadeiros fabricantes;
- VI - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR** – Toda substância em estado bruto que, para ser utilizada como alimento, necessite sofrer modificações de ordem física, química ou biológica;

- VII - ALIMENTO *IN NATURA*** – Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos para a sua perfeita higienização e conservação;
- VIII - ALIMENTO ENRIQUECIDO** – Todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;
- IX - ALIMENTO DIETÉTICO** – Todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser consumido por pessoas sãs ou para regimes dietéticos especiais, desde que obedeça a regulamentação específica do órgão competente;
- X - ALIMENTO FANTASIA OU ARTIFICIAL** – Todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;
- XI - ALIMENTO SUCEDÂNEO** – Todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurado o valor nutritivo deste;
- XII - ALIMENTO IRRADIADO** – Todo alimento que tenha sido submetido intencionalmente à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;
- XIII - INGREDIENTES** – Todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento *in natura*) que entra na elaboração de um produto alimentício;
- XIV - PRODUTO ALIMENTÍCIO** – Todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento *in natura*, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;
- XV - COADJUVANTE** – Toda substância que pode ser adicionada aos ingredientes para obtenção de um produto alimentar, para fins de higienização, conservação ou elevação do teor nutritivo;
- XVI - ADITIVO INTENCIONAL** – Toda substância ou mistura de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;
- XVII - ADITIVO INCIDENTAR** – Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos transportes prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento *in natura* e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda;
- XVIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE** – O estabelecimento pelo órgão competente, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos *in natura*, produto alimentício e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;
- XIX - RÓTULO** – Qualquer identificação impressa, litografada ou estampada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;
- XX - EMBALAGEM** – Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;
- XXI - PROPAGANDA** – A difusão de indicações e da distribuição de alimentos, por quaisquer meios ou veículos, relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento *in natura*, produto alimentar, matérias utilizadas no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;
- XXII - ÓRGÃO COMPETENTE** – O órgão técnico específico do Ministério da Saúde ou da Secretaria de Estado da Saúde, bem como outros órgãos federais, estaduais e municipais, congêneres e devidamente credenciados;
- XXIII - LABORATÓRIO OFICIAL** – O órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais e municipais, devidamente credenciados;
- XXIV - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE** – O funcionário do Ministério da Saúde, da Secretaria de Estado da Saúde ou dos demais órgãos fiscalizadores estaduais e municipais devidamente credenciados;
- XXV - AUTORIDADE SANITÁRIA** – O funcionário devidamente credenciado pela Secretaria de Estado da Saúde ou Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social para proceder fiscalização estadual e/ou municipal;

- XXVI - ANÁLISE PRÉVIA** – A análise que precede o registro, sem a qual não é permitido o consumo;
- XXVII - ANÁLISE DE CONTROLE** – Aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo e que servir para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;
- XXVIII - ANÁLISE FISCAL** – A efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste Código ou de outras específicas;
- XXIX - ESTABELECIMENTO** – O local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, produtos alimentícios, alimento *in natura*, aditivos intencionais, materiais, artigos de equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

CAPÍTULO IV REGISTRO E CONTROLE

- Art. 4º.** - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde, sendo que o registro mencionado é válido para todo o território nacional e obedecerá ao que preceitua o Decreto Lei n.º 986 de 21 de outubro de 1969, ou legislação em vigor.
- Art. 5º.** - Estão igualmente obrigados a registro no órgão competente do Ministério da Saúde:
- I** - Os aditivos intencionais;
 - II** - As embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinadas a entrar em contato com os alimentos, inclusive os de uso doméstico;
 - III** - Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos.
- Art. 6º.** - Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde:
- I** - As matérias-primas alimentares e os alimentos *in natura*, salvo aqueles que venham a ser determinados pelo órgão competente do Ministério da Saúde;
 - II** - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos;
 - III** - Os produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos.
- Art. 7º.** - Os estabelecimentos que fabriquem, produzam, manipulem, beneficiem ou acondicionem alimentos no Município, após a obtenção do registro no órgão competente do Ministério da Saúde deverão cadastrar-se na Secretaria de Estado da Saúde e Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social, independentemente de a comercialização se destinar ao território municipal, estadual ou para exportação, quer para outros Estados ou para outros Países.
- § 1.º - Os estabelecimentos supra-relacionados, já em funcionamento, ficarão obrigados, no prazo de 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de vigência deste Código, a atender ao que determina a Seção anterior (Art. 4.º).
- § 2.º - Os Alvarás de Licença somente serão concedidos pela Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social, mediante prévia apresentação de cópia do registro do Ministério da Saúde e do cadastramento na Secretaria de Estado da Saúde.
- Art. 8º.** - A Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social a qualquer tempo poderá providenciar análise do produto comercializado e em caso de não atender aos princípios legais, fará comunicação aos órgãos competentes, estaduais e federais.

- § 1.º - A análise de controle obedecerá as normas estabelecidas para análise fiscal.
- § 2.º - Em caso de análise condenatória, quer de controle ou fiscal, se fará tal comunicado ao Ministério da Saúde para os devidos fins.
- § 3.º - No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-lhe o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades ficará o infrator sujeito às penalidades legais, cabendo à Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social participar à Secretaria de Estado da Saúde e ao Ministério da Saúde os fatos e eventos ora mencionados.

Art. 9º. - Qualquer modificação que implique em alteração de identidade, qualidade, tipo ou marca de alimento já registrado, deverá o interessado comunicar previamente ao órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 10 - O registro de aditivos internacionais, de embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação que tenha sido declarado obrigatório, será sempre precedido de análise prévia e será considerado válido se atendidas as normas do Ministério da Saúde.

Art. 11 - Para consumo no Município de produtos alimentícios importados, fabricados em outros Estados ou Municípios, o procedimento necessário para comercialização será o estabelecido na legislação federal, em Lei do Estado de origem e em obediência às Normas do Estado do Espírito Santo.

CAPÍTULO V DOS RÓTULOS, CONTEÚDOS E ADITIVOS

Art. 12 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições do Decreto-Lei n.º 986 de 21 de outubro de 1969 ou Legislação em vigor.

Art. 13 - Os rótulos de produtos alimentícios e aditivos intencionais fabricados, produzidos, embalados ou acondicionados em território Municipal, após o registro no órgão competente do Ministério da Saúde deverão necessariamente ser cadastrados no órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social, além do atendimento às normas Estaduais.

Art. 14 - Os produtos alimentícios aditivos intencionais fabricados, produzidos, embalados ou acondicionados no Município de Vila Valério e destinados à exportação, poderão ser industrializados conforme as normas vigentes no país a que se destinam, desde que não contrariem as Leis Federais e a presente Lei.

Art. 15 - Os alimentos ou produtos alimentícios destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, poderão ser comercializados, mediante autorização expressa de órgão competente e clara menção do fato no rótulo.

Art. 16 - As definições, os padrões de qualidade, a identidade e o acondicionamento dos alimentos, bem como das matérias-primas e os aditivos alimentares serão regidos pela Legislação Federal em vigor.

Art. 17 - Somente poderão ser comercializados ou expostos para consumo os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que, por sua natureza, fabrico, manipulação, composição, procedência e acondicionamento, não sejam prejudiciais à saúde e não infrinjam as disposições da Legislação Federal, Estadual e Municipal vigente.

Art. 18 - Na comercialização poderão ser expostos produtos sintéticos que substituam como amostra o produto alimentício ou alimento a ser comercializado, devendo ser feita menção no rótulo de que trata de “amostra sem valor comercial”.

- Art. 19** - Os produtos alimentícios ou os alimentos *in natura*, que tenham sido ou não submetidos previamente a processos físicos ou químicos, quando destinados ao consumo imediato, deverão ser expostos para tal fim embalados individualmente ou protegidos por dispositivos aprovados prévia e expressamente pela autoridade competente, e que objetivam protegê-los contra poeira, moscas e outros insetos.
- Art. 20** - A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades Federais, Estaduais ou Municipais no âmbito de suas atribuições determinadas pela Lei.
- Art. 21** - A autoridade fiscalizadora competente terá livre acesso a qualquer lugar em que haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos.
- Art. 22** - A fiscalização de que trata o artigo anterior se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o veículo empregado para sua divulgação.
- Art. 23** - A ação da Autoridade Sanitária será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais onde se fabrique, produza, beneficie, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.
- Art. 24** - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição e venda, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene contidos na presente Lei e Legislação pertinente.
- Art. 25** - No acondicionamento não será permitido o contato direto do alimento com jornais, papéis ou filmes plásticos usados e a face impressa de papéis ou filmes plásticos.
- Art. 26** - O acondicionamento no varejo de substâncias secas deverá ser procedido em papel bobinado tipo padaria ou sacos pré-fabricados de papel tipo *craft* ou *semi-craft*.
- Art. 27** - O acondicionamento de substâncias úmidas deverá ser procedido previamente em papel plástico não absorvente e em seguida em papel tipo padaria ou sacos pré-fabricados de papel *craft* ou *semi-craft*.
- Art. 28** - Nos locais de fabricação, preparação, beneficiamento, acondicionamento ou depósito de alimentos não será permitida a existência de material ou de substâncias que possam servir para alterá-los, falsificá-los ou adulterá-los.
- Art. 29** - As substâncias tóxicas e as que possam alterar os caracteres organolépticos dos alimentos só poderão ser manipulados ou vendidos nos estabelecimentos de gêneros alimentícios que dispuserem de local apropriado e separado, assim reconhecido pela autoridade competente.
- Art. 30** - Fica proibido o transporte ou manutenção no mesmo compartimento ou mesmo veículo, de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.
- Art. 31** - Os alimentos depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos a fiscalização da autoridade sanitária.
- Art. 32** - As empresas transportadoras, quando a autoridade sanitária julgar oportuno, serão obrigadas a fornecer prontamente esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, e a lhe dar vistas na guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob guarda, bem como facilitar as inspeções destas e a colheita de amostras para análise fiscal.
- Art. 33** - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso ou a venda de alimentos ou produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

CAPÍTULO VI ANÁLISE FISCAL E PERÍCIA

- Art. 34** - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando considerar necessário, colheita de amostras de alimentos e de matérias-primas, para efeito de análise fiscal.
- § 1º. - A colheita de amostras será feita com ou sem a interdição da mercadoria.
- § 2º. - Os alimentos manifestamente alterados serão apreendidos pelas autoridades independentemente das sanções disciplinares cabíveis.
- § 3º. - Não serão apreendidos nos estabelecimentos que comercializem alimentos, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes ou grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.
- § 4º. - A autoridade fiscalizadora lavrará o termo de apreensão, que será assinado por esta e pelo infrator ou na recusa ou ausência deste, por duas testemunhas, no qual será especificado a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria apreendida, o nome do fabricante ou produtor e do detentor do alimento.
- § 5º. - No caso em que houver inutilização sumária do alimento apreendido, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão, podendo ser lavrado apenas um termo de inutilização.
- Art. 35** - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação, ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária.
- § 1º. - Os alimentos interditados poderão posteriormente ser inutilizados, apreendidos ou liberados, devendo a autoridade sanitária proceder comunicação oficial ao detentor da mercadoria da interdição e até o prazo de 24 (vinte e quatro) horas do recebimento do laudo, comunicar ao mesmo a consequência final.
- § 2º. - Da mercadoria interdita serão colhidas amostras para análise fiscal.
- Art. 36** - As amostras para análise fiscal de produtos suspeitos, apreendidos, interditados ou a serem inutilizados, serão colhidos em triplicata e representando o lote ou partida do alimento sob fiscalização, sendo tornadas invioláveis para assegurar a sua autenticidade e conservadas adequadamente para assegurar suas características quando no ato da colheita.
- Art. 37** - Nas amostras colhidas, uma será utilizada em laboratório oficial para análise fiscal, outra ficará em poder de detentor ou responsável pelo alimento e a terceira permanecerá em laboratório oficial, servindo a segunda para perícia e a terceira para eventual contra-prova.
- Art. 38** - Se a quantidade do alimento não permitir a colheita de amostras conforme preceitua esta Lei, será a mesma levada ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor, ou responsável e do perito por ele indicado, será efetuada, de imediato a análise fiscal. Em caso de ausência por recusa do possuidor ou de seu perito o fato será documentado e assinado por 02 (duas) testemunhas.
- Art. 39** - A análise fiscal será realizada em laboratório oficial e os laudos analíticos deverão ser fornecidos à autoridade sanitária no prazo de 30 (trinta) dias e de 24 (vinte e quatro) horas, no caso de alimentos perecíveis, a contar da data do recebimento da amostra.
- Art. 40** - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará ao interessado para apresentar defesa escrita ou requerer perícia de contra-prova dentro de 10 (dez) dias ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de alimentos perecíveis.
- § 1º. - Decorrido o prazo referido no Art. 34, sem que o interessado tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contra-prova, o laudo de análise será considerado definitivo.
- § 2º. - Se a análise fiscal condenatória se referir à amostra colhida sem interdição, a autoridade sanitária poderá proceder à interdição, apreensão ou inutilização do alimento.

- Art. 41** - O possuidor ou responsável pelo alimento interdito fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo no todo ou em parte até que o mesmo seja liberado oficialmente.
- Art. 42** - A perícia de contra-prova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, em laboratório oficial de controle que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito oficial e do perito indicado pelo interessado, lavrando-se a respectiva ata.
- § 1º - Ao perito indicado pelo interessado que deverá ser legalmente habilitado, serão dadas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais subsídios por ele julgado indispensáveis.
- § 2º - Na perícia de contra-prova não será efetuada a análise no caso da amostra apresentar indícios de violação ou alteração.
- Art. 43** - No caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta com a perícia de contra-prova, caberá da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória, recurso à autoridade competente, devendo este determinar a realização de novo exame pericial sobre a amostra em poder do laboratório oficial.
- § 1º - Caberá recurso em caso de divergência de perícia e este deverá ser interposto até o prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da conclusão da análise de contra-prova.
- § 2º - A autoridade que receber o recurso, deverá decidir sobre o mesmo, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de seu recebimento, definindo, de acordo com a parte interessada, quais os peritos que realizarão a segunda prova no laboratório oficial.
- § 3º - Esgotado o prazo referido no § 2º sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia da contra-prova.
- Art. 44** - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contra-prova, poderá o interessado solicitar nova apresentação do mesmo, aplicando-se nesse caso, adequada técnica de amostragem estatística.
- § 1º - Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário mínimo do país.
- § 2º - Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou as suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de deterioração inferior a 10 (dez) por cento do seu total.
- Art. 45** - No caso de alimentos condenados oriundos de outra unidade federativa, o resultado da análise condenatória será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão competente do Ministério da Saúde e ao órgão competente do Estado de origem.
- Art. 46** - As instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimentos, ficam submetidos às exigências deste Código, devendo possuir, *sine qua non*, Alvará Sanitário.
- § 1º - O Alvará deverá ser renovado bianualmente, sempre que ocorrer mudanças do estabelecimento ou renovar e modificar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais.
- § 2º - Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que não estiver completamente instalado e equipado para os fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe operar.
- Art. 47** - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar ou vender alimentos e produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos higiênicos considerados pela autoridade sanitária.
- Art. 48** - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem produtos alimentícios e bebidas é proibido:
- I - fumar;

- II - varrer a seco;
- III - permitir a entrada ou permanência de animais;
- IV - exposição de alimentos ou gêneros fora de sua área física;
- V - proximidade de saneamentos, desinfetantes e produtos similares fracionados para venda ou varejo ou para utilização no próprio estabelecimento, devendo ser mantidos, separados e apropriados, aprovado pela autoridade sanitária.

Art. 49 - Os locais e estabelecimentos onde se manipule, fabrique, armazene, beneficie ou venda produtos alimentícios devem observar:

- I - manter permanente e rigoroso asseio de suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e demais materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar estas dependências como habitação ou dormitório e como área de circulação para residência ou moradia;
- II - não possuir áreas com residência e moradias, devendo ser completamente isolado, quando houver proximidade destas, com entradas independentes;
- III - a iluminação se fará por luz natural, ou semelhante a luz natural. Ficam ressalvados os ambientes com decoração especial que servem alimentos, os quais, no entanto, deverão possuir iluminação suficiente para identificação dos alimentos que serão servidos;
- IV - a ventilação e aeração deverá ser suficiente, e precedida, sempre que possível, por meios naturais. São ressalvados os ambientes com decoração especial desde que sejam introduzidos elementos tecnológicos cabíveis, permitindo a manutenção da temperatura exterior e uma circulação aérea;
- V - dispor de adequado abastecimento de água corrente para atender às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias;
- VI - dispor de adequado sistema de esgotamento ligado por tubos e coletores e estes ao sistema geral de escoamento público, quando existente ou a fossas sépticas;
- VII - dispor de adequado conjunto de sanitários, proporcional ao número de operários ou frequentadores, com separação de sexos. O sistema de sanitários incluirá chuveiros, vestiários e locais de repouso e fumo;
- VIII - proceder ao combate de insetos e roedores através de sistemas adequados de isolamento na construção e de desintetização de madeira cautelosa e preferentemente sob a orientação de pessoal especializado;
- IX - dispor de adequado sistema de recolha e coleta de lixo, utilizando depósitos metálicos especiais, dotados de tampas estanques;
- X - possuir instalações de frio proporcionais à estocagem procedida, em número com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;
- XI - possuir instalações de estocagem e armazenamento proporcionais à capacidade pretendida, devendo os alimentos ser armazenados em estantes ou suportes adequados e em se tratando de sacarias, estas deverão ser rotuladas sobre estradas convenientemente afastadas do solo;
- XII - possuírem os locais da elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos pisos e paredes impermeabilizados até o teto, com material lavável e em boas condições de conservação;
- XIII - possuírem os locais onde se servem alimentos as mesmas condições da subseção anterior, ressalvados os ambientes com decoração especial, os quais no entanto, deverão possuir condições para manutenção do asseio e higiene, com prévia aprovação da autoridade sanitária;
- XIV - utilizarem produtos a higienização de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura” ou recipientes e/ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, que receberam prévia autorização da autoridade sanitária competente;
- XV - utilizarem maquinaria, utensílios, aparelhos, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com os alimentos empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos de material adequado que assegure perfeita higienização e de modo a não alterar, contaminar, poluir ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Art. 50 - A venda ambulante e em feiras, de alimentos ou produtos alimentícios, será permitida pela autoridade sanitária, excluídos aqueles que por juízo desta, não se enquadrarem nesse tipo de comércio.

- § 1º. - Para se realizar venda ambulante será necessário prévia autorização e licença da autoridade sanitária;
- § 2º. - Aqueles que se propuserem a comércio ambulante estarão sujeitos às determinações do presente Código e daquela que regulamenta o comércio ambulante, no concernente a alimentos.
- § 3º. - A venda ambulante ou em feiras será autorizada pela autoridade sanitária, que levará em conta características e condições especiais relacionadas com o turismo e o folclore.
- § 4º. - Compreende-se por venda ambulante, a que é executada por ambulantes móveis e/ou estacionários.
- § 5º. - Os ambulantes estacionários somente poderão ser autorizados a comerciar, utilizando, exclusivamente, viaturas móveis dotadas de condições de higiene e asseio, incluindo sistema de água, eletricidade, coleta de lixo e esterilização dos utensílios, quando então poderão reutilizar os últimos.
- § 6º. - Os produtos perecíveis e de consumo imediato deverão ser contidos em depósitos que possuam adequadas condições de manutenção de temperatura do conteúdo, mantendo-os afastados de poeiras e insetos. Os recipientes deverão ser passíveis de limpeza quando reutilizáveis, apresentando-se em boas condições de asseio e conservação.
- § 7º. - Os ambulantes estacionados deverão possuir adequados recipientes para coleta de lixo, sendo responsáveis pelas condições de limpeza da área próxima ao seu comércio.

CAPÍTULO VII PESSOAL

- Art. 51** - O pessoal que exerce atividades em estabelecimentos que industrializam ou comercializam alimentos, produtos e aditivos alimentares, independentemente de sua categoria profissional, para efeito de admissão e permanência no trabalho, é obrigado a possuir carteira de saúde, expedida pela autoridade sanitária competente na qual constará o prazo de validade.
- Art. 52** - A carteira de saúde será exigida dos proprietários, desde que intervenham diretamente em seu estabelecimento, quaisquer que sejam as atividades que exerçam no mesmo.
- Art. 53** - Na carteira de Saúde constarão os exames realizados, ficando consignado na mesma a eventual repetição de algum antes do prazo de um ano.
- Art. 54** - Caso não haja consignação especial, a Carteira de Saúde será válida por um ano, devendo na mesma haver menção da data de vencimento.
- Art. 55** - O critério na inaptidão será regido por norma técnica especial, ficando a julgamento da autoridade sanitária quanto à mesma, apesar de portador de alguma patologia diretamente relacionada à função a ser ocupada e o tipo de estabelecimento.
- Art. 56** - Constatada inaptidão em indivíduo já em exercício profissional em algum dos estabelecimentos mencionados, o estabelecimento deverá providenciar o afastamento do empregado.
- § 1º. - O indivíduo que se apresentar com evidentes sinais e sintomas de doença e notadamente afecções do aparelho respiratório (incluindo-se gripe e resfriado comum) deverá ser encaminhado para os serviços de assistência médica, só podendo exercer suas funções com expressa autorização médica;
- § 2º. - É proibido aos estabelecimentos manterem em serviços direto de contato com o público ou de manipulação, acondicionamento ou embalagem de alimentos, indivíduos com evidentes sinais ou sintomas de doença notadamente as do aparelho respiratório, ressalvados os que tem expressa autorização médica.
- Art. 57** - Fica proibido aos estabelecimentos admitirem pessoal sem Carteira de Saúde, de prazo vencido ou que contenha no seu texto causa impeditiva do exercício profissional.

Art. 58 - O pessoal que trabalha em produção, fragmentação, acondicionamento, condução e armazenamento de alimentos e/ou produtos alimentares é obrigado a usar vestuários adequados, os quais serão fornecidos pelo estabelecimento, incluindo gorros e aventais e que deverão permanentemente estar em perfeitas condições de higiene e conservação.

PARÁGRAFO ÚNICO - O pessoal que exercer suas funções em contato com umidade ou água deverá receber calçados e aventais impermeáveis.

Art. 59 - Ao pessoal que exerça funções de manipulação, preparação, acondicionamento, embalagem e distribuição de alimentos e/ou alimentares, fica proibido acumular funções de manuseio de resíduos, de controle de caixa (sendo expressamente proibido o manuseio de dinheiro) e outras a critério da autoridade sanitária.

Art. 60 - Próximo aos locais de trabalho deverá haver sanitários suficientes para o pessoal, dividido em masculinos e femininos, os quais serão dotados de chuveiros, latrinas e mictórios, com provisão suficiente de material higiênico.

Art. 61 - O proprietário do estabelecimento será responsável pelas condições de higiene de seu pessoal, devendo controlá-lo e educá-lo no sentido de adequada limpeza antes do início do trabalho ou de reinício, notadamente se houver interrupção para uso de sanitários.

TÍTULO II DA HIGIENE PÚBLICA E PROTEÇÃO AMBIENTAL

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 62 - É dever da Prefeitura Municipal de Vila Valério zelar pela higiene em todo o território do Município, de acordo com as disposições deste Código e as normas estabelecidas pelo Estado e pela União.

Art. 63 - A fiscalização sanitária abrangerá especialmente a higiene e a limpeza das vias, lugares e equipamentos de uso público, das habitações particulares e coletivas, dos estabelecimentos onde se fabriquem ou vendam bebidas e produtos alimentícios e dos estábulos, cocheiras, pocilgas e estabelecimentos congêneres.

Art. 64 - A cada inspeção em que for verificada irregularidade, apresentará o funcionário competente um relatório circunstanciado, sugerindo medidas ou solicitando providências a bem da higiene pública.

PARÁGRAFO ÚNICO - A Prefeitura tomará as providências cabíveis ao caso quando este for da alçada do governo municipal, ou remeterá cópia do relatório às autoridades estaduais ou federais competentes, quando as providências necessárias forem da alçada das mesmas.

CAPÍTULO II PROTEÇÃO AMBIENTAL

Art. 65 - É dever da Prefeitura articular-se com os órgãos competentes do Estado e da União para fiscalizar ou proibir no Município as atividades que, direta ou indiretamente:

- I** - criem ou possam criar condições nocivas ou ofensivas à saúde, à segurança e ao bem-estar público;
- II** - prejudiquem a fauna e a flora;
- III** - disseminem resíduos como óleo, graxa e lixo;
- IV** - prejudiquem a utilização dos recursos naturais para fins domésticos, agropecuário, de piscicultura, recreativo, e para outros objetivos perseguidos pela comunidade.

Art. 66 - Na constatação de fatos que caracterizem falta de proteção ao meio ambiente serão aplicadas, além das multas previstas nesta Lei, a interdição das atividades,

observada a legislação federal a respeito e em especial o Decreto-Lei Nº 1.413, de 14 de agosto de 1965, a Lei 4.778 de 22/09/1965, o Código Florestal (Lei N.º 4.771 de 15/09/1965), além de outra legislação aplicável.

CAPÍTULO III DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES E TERRENOS

Art. 67 - Os proprietários ou inquilinos são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, prédios e terrenos.

Art. 68 - Os terrenos, bem como os pátios e quintais situados dentro dos limites da cidade, devem ser mantidos livres de mato, águas estancadas e lixo.

§ 1º. - As providências para o escoamento das águas estagnadas e limpeza de propriedades particulares competem ao respectivo proprietário.

§ 2º. - Decorrido o prazo dado para que uma habitação ou terreno seja limpo, a Prefeitura poderá mandar executar a limpeza, apresentando ao proprietário a respectiva conta crescida de 10% (dez por cento) a título de administração.

Art. 69 - O lixo das habitações será depositado em recipientes fechados para ser recolhido pelo serviço de limpeza pública.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os resíduos de fábricas e oficinas, os restos de materiais de construção, os entulhos provenientes de demolição, as matérias excrementícias e restos de forragens das cocheiras e estábulos, as palhas e outros resíduos das casas comerciais, bem como terra, folhas e galhos dos jardins e quintais particulares serão removidos às custas dos respectivos inquilinos ou proprietários.

Art. 70 - A Prefeitura poderá promover, mediante indenização das despesas acrescidas de 10% por serviços de administração, a execução dos trabalhos de construção de calçadas, drenagem ou aterros, em propriedades privadas cujos responsáveis se omitirem de fazê-los; poderá ainda declarar insalubre toda construção ou habitação que não reúna as condições de higiene indispensáveis, ordenando a sua interdição ou demolição.

Art. 71 - Nenhum prédio situado em via pública dotada de rede de água poderá ser habitado sem que disponha dessa utilidade e seja provido de instalações sanitárias.

§ 1º. - Os prédios de habitação coletiva terão abastecimento de água, banheiros e privadas em número proporcional ao de seus moradores.

§ 2º. - Não será permitida nos prédios da cidade, das vilas e dos povoados providos da rede de abastecimento de água a abertura ou a manutenção de poços e cisternas.

§ 3º. - Quando não existir rede pública de abastecimento de água ou coletores de esgotos, as habitações deverão dispor de fossa séptica.

CAPÍTULO IV DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 72 - A Prefeitura exercerá, em colaboração com as autoridades sanitárias do Estado e da União, severa fiscalização sobre a higiene dos alimentos expostos à venda e dos estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços localizados no Município.

Art. 73 - Nas quitandas e casas congêneres, além das disposições gerais concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes:

I - as frutas e verduras expostas à venda serão colocadas sobre mesas ou estantes rigorosamente limpas e afastadas um metro, no mínimo, nas ombreiras das portas externas.

II - as gaiolas para aves serão de fundo móvel, para facilitar a sua limpeza, que será feita diariamente.

PARÁGRAFO ÚNICO - É proibido utilizar para outro qualquer fim os depósitos de hortaliças, legumes e frutas.

- Art. 74** - Os hotéis, restaurantes, bares, cafés, botequins e estabelecimentos congêneres deverão observar o seguinte:
- I** - a lavagem de louça e talheres deverá ser feita em água corrente, não sendo permitida sob qualquer hipótese a lavagem em baldes, tonéis ou vasilhames.
 - II** - a higienização da louça e talheres deverá ser feita com água fervente;
 - III** - a louça e os talheres deverão ser guardados em armários, com portas ventiladas, não podendo ficar expostos à poeira e insetos.
- Art. 75** - Os açougues e peixarias deverão atender pelo menos às seguintes condições específicas para a sua instalação e funcionamento:
- I** - ser dotados de torneiras e de pias apropriadas;
 - II** - ter balcões com tampo de material impermeável e lavável;
 - III** - ter câmaras frigoríficas ou refrigeradores com capacidade proporcional às suas necessidades.
- Art. 76** - Nos açougues só poderão entrar carnes provenientes dos matadouros devidamente licenciados, regularmente inspecionados e conduzidas em veículos apropriados.
- Art. 77** - Os responsáveis por açougues e peixarias são obrigados a observar prescrição de higiene, dentre outras:
- I** - manter o estabelecimento em completo estado de asseio e higiene;
 - II** - não guardar na sala de atalho objetos que lhe sejam estranhos.
- Art. 78** - As cocheiras e estábulos existentes na cidade, vilas ou povoações do Município deverão, além da observância de outras disposições deste Código que lhe forem aplicadas, obedecer às seguintes exigências:
- I** - possuir muros divisórios, com três metros de altura mínima separando-as dos terrenos limítrofes;
 - II** - conservar a distância mínima de 2,5 m (dois metros e meio) entre a construção e a divisa do lote;
 - III** - possuir sarjetas de revestimento impermeável para águas residuais e sarjetas de contornos para as águas das chuvas;
 - IV** - possuir depósito para estrume, à prova de insetos e com capacidade para receber a produção de vinte e quatro horas, a qual deve ser diariamente removida para a zona rural;
 - V** - possuir depósito para forragem, isolado da parte destinada aos animais e devidamente vedados aos ratos;
 - VI** - manter completa separação entre os possíveis comportamentos para empregados e a parte destinada aos animais;
 - VII** - obedecer a um recuo de pelo menos vinte metros do alinhamento do logradouro.

CAPÍTULO V

PADARIAS, FÁBRICAS DE MASSAS E ESTABELECEMENTOS CONGÊNERES

- Art. 79** - Os edifícios das padarias quando se destinarem à indústria panificadora, compor-se-ão das seguintes dependências: depósito de matéria-prima, sala de manipulação, sala de expedição ou sala de vendas, instalação sanitária e depósito de combustíveis, quando queimar lenha ou carvão.
- § 1º. - As paredes da sala de manipulação serão revestidas de material cerâmico até a altura de 2 metros, no mínimo, e o seu piso revestido de material liso, resistente e impermeável.
- § 2º. - Os depósitos de matéria-prima terão as paredes até a altura de 2 metros, no mínimo, bem como o piso revestido de material resistente, liso e impermeável, com adequada proteção à sevandijas.
- Art. 80** - As cozinhas das seções industriais deverão ter área mínima de 10 m², com piso de acordo com o § 2º. do Art. 79.
- PARÁGRAFO ÚNICO** - deverá ainda existir nas cozinhas: pias com tampo de mármore ou aço inox, providas de água corrente, fria e quente; fogão elétrico ou a gás, recipiente coletor de lixo com tampa e pedal.

Art. 81 - Os compartimentos destinados a venda e expedição de pães e similares terão piso liso, resistente e impermeável e as paredes revestidas de material cerâmico vitrificado ou esmalto até dois metros de altura, balcões com tampo de superfície polida.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os produtos de padarias, fábricas de massas e congêneres que não possuam embalagem individual, deverão ser acondicionados em papel bobinado ou em sacolas tipo semi-craft, sendo proibida a utilização de papel originário ou de qualquer tipo de papel previamente cortado.

Art. 82 - É vedado aos manipuladores de massa trabalharem sem vestimento adequado, que será composto pelo menos de gorro, jaleco ou camisa, calça apropriada e calçado.

Art. 83 - A sala de manipulação nas horas de trabalho, deve ficar defesa à pessoas estranhas, principalmente lixeiros e carregadores.

Art. 84 - O proprietário ou responsável pelo estabelecimento deverá impedir o acesso ou permanência de empregado que, possuindo carteira de saúde dentro do prazo de validade, apresente evidentes sinais de doenças de pele, dos olhos e do aparelho respiratório.

§ 1º - Ressalva-se no item anterior a gripe ou resfriado comum, quando for facultado ao empregado trabalhar. Nesse caso, será obrigatório o uso de máscara facial tipo cirúrgico.

§ 2º - Os empregados que trabalham na sala de expedição e cozinha deverão estar uniformizados obrigatoriamente, no mínimo, com avental longo (até o joelho) e gorro.

Art. 85 - A todos aqueles que trabalham nestes estabelecimentos será obrigatório manter-se em rigoroso asseio, caracterizado: higiene corporal, uso de vestes limpas, apresentação de unhas e cabelos aparados e limpos.

Art. 86 - É terminantemente proibido aos vendedores de pão ou massa manusearem com moeda destinada ao pagamento de mercadoria, sendo obrigatório que um empregado exerça exclusivamente as funções de caixa.

CAPÍTULO VI CAFÉS, BARES, BOTEQUINS, RESTAURANTES E ESTABELECEMENTOS CONGÊNERES

Art. 87 - Para fins deste Código, considera-se como estabelecimentos citados no Capítulo VI todos aqueles que comercializam e/ou comerciem alimentos e que não estejam definidos em capítulos especiais deste Código.

PARÁGRAFO ÚNICO - Tais estabelecimentos compõem-se: copa, cozinha, sala de consumação e instalações sanitárias para ambos os sexos. A existência de tais compartimentos, ficará correlacionada com o tipo de estabelecimento e a juízo da autoridade sanitária.

Art. 88 - As copas e cozinhas dos cafés, restaurantes, bares, botequins e estabelecimentos congêneres terão o piso revestido de material liso resistente, impermeável e as paredes até a altura mínima de 2 m, de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 89 - As cozinhas serão dotadas ou constituídas de mesas de preparo e manipulação, independentes para carnes, massas e vegetais: setores de cocção; pias de lavagem com água corrente, fria e quente, frigoríficos ou geladeiras, despensas, distribuição e ornamentação de pratos, depósitos de lixo e resíduos.

Art. 90 - O depósito de lixo deverá ser isolado da cozinha propriamente dita, comunicando-se com ela por janelas basculante e com exterior por portas amplas. O lixo deverá ser colocado em depósitos metálicos providos de tampa e previamente acondicionado em sacos plásticos.

Art. 91 - Os estabelecimentos a serem construídos ou reformados no perímetro urbano, não poderão utilizar como combustível lenha, carvão ou outro qualquer que a juízo da autoridade sanitária, provoque poluição. Excetuam-se os combustíveis destinados a cocção de pratos especiais, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 92 - As pias das copas e cozinhas deverão possuir tampo de mármore ou inox a serem providas de água corrente de esgotamento.

Art. 93 - É terminantemente proibida a lavagem de louça e utensílios com água parada.

Art. 94 - Os salões de construção dos cafés, restaurantes, botequins, bares e estabelecimentos congêneres terão o piso revestido de material resistente liso e impermeável e as paredes, até a altura mínima de 2 m, revestidas de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária.

PARÁGRAFO ÚNICO - Será levado em conta a categoria do estabelecimento, para que, a juízo da autoridade sanitária, possam haver exceções relativas quanto ao revestimento do piso e paredes.

Art. 95 - As despensas e adegas terão as paredes até a altura mínima de 2m e o piso revestido de material resistente, liso e impermeável.

Art. 96 - Serão toleradas as aberturas para o exterior das cozinhas, copas, despensas e adegas.

Art. 97 - Nos cafés, bares, botequins e similares é proibido:

- I** - guardar louça sem a adequada proteção contra impurezas e sevandijas;
- II** - utilização de louças que apresentem trincas ou rachaduras, sendo recomendável a utilização de louças descartáveis;
- III** - utilização de açucareiros que permitam a entrada de sevandijas, recomendando-se o uso de açucareiros higiênicos;
- IV** - exposição e/ou venda de alimentos prontos que não estejam adequadamente protegidos contra poeira e animais daninhos;
- V** - exposição e/ou venda de alimentos prontos que não estejam adequadamente resfriados ou aquecidos, conforme o seu tipo de consumo e a critério da autoridade sanitária;
- VI** - o manuseio direto dos alimentos pelos empregados, salvo quando imprescindível, sendo obrigatório o uso de pegadores ou pinças apropriadas para cada finalidade;
- VII** - o preparo prévio de sanduíches, os quais deverão ser confeccionados a vista do consumidor;
- VIII** - a confecção manual de produtos finais, salvo quando imprescindível devendo ser utilizados equipamentos elétricos.

Art. 98 - É proibida a exposição em vitrines, de carnes e pescados, senão quando feito em balcões frigoríficos, automáticos, com portas envidraçadas.

Art. 99 - Todos aqueles que trabalhem nestes estabelecimentos deverão apresentar-se em rigoroso estado de asseio, usando vestes limpas e apresentando-se com unhas e cabelos aparados.

Art. 100 - É terminantemente proibido aos manipuladores e servidores de alimentos, manusearem diretamente com moeda destinada ao pagamento de despesas, sendo obrigatório que um empregado exerça exclusivamente as funções de caixa.

CAPÍTULO VII MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 101 - Os mercados e supermercados deverão satisfazer às seguintes exigências:

- I** - portas e janelas em número suficiente, gradeadas, de forma a permitir franca ventilação e impedir a entrada de roedores e sevandijas;
- II** - pé direito mínimo de 4m contados do ponto mais baixo da cobertura;
- III** - piso impermeável e com declividade para facilitar o escoamento das águas;

IV - abastecimento de águas e rede interna para escoamento de águas residuais e de lavagem.

Art. 102 - É proibida a venda de animais vivos em supermercados, sendo tolerada nos mercados, desde que satisfaça a exigência dos Art. 108 e 109.

Art. 103 - É proibida a venda nos supermercados de vegetais partidos e que sejam consumidos sem cocção.

CAPÍTULO VIII PASTELARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 104 - As pastelarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

- I** - local de manipulação ao lado do local de vendas, nos pequenos estabelecimentos;
- II** - depósito de matéria-prima, vestuário e instalações sanitárias;
- III** - equipamento para retenção de gorduras, a fim de evitar incômodos aos vizinhos;
- IV** - bancadas de manipulação com tampo de mármore ou aço inox.

Art. 105 - As pastelarias que manipulem outros alimentos satisfarão as condições gerais estabelecidas para bares e restaurantes.

CAPÍTULO IX QUITANDAS E CASAS DE DEPÓSITOS DE FRUTAS

Art. 106 - As quitandas, casas e depósitos de frutas terão sobre as portas e janelas em comunicação com o exterior, bandeiras abertas com grades de ferro ou venezianas, teladas, para melhor arejamento.

Art. 107 - As frutas e legumes não obrigados à cocção ou consumidos com casca, notadamente quando vendidos, só poderão ser expostos à venda convenientemente protegidos contra poeira e sevandijas.

CAPÍTULO X CASA DE VENDAS DE ANIMAIS VIVOS

Art. 108 - As casas de venda de animais vivos só poderão exercer este tipo de comércio, sendo proibida qualquer associação, bem como a matança e preparo de animais.

Art. 109 - Estes estabelecimentos deverão possuir gaiolas metálicas, individuais ou coletivas, espaçosas, com tamanho proporcional aos animais que contiver, de fundo móvel que possa ser retirado facilmente para lavagem, e adequado sistema de esgotamento das águas residuais.

CAPÍTULO XI FÁBRICAS DE DOCES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 110 - As fábricas de doces e os estabelecimentos congêneres deverão ter dependências destinadas a depósito de matéria-prima, sala de manipulação, sala de expedição ou sala de venda, local para caldeiras e depósito de combustíveis, quando houver.

Art. 111 - Para efeito deste capítulo, define-se:

- I** - FÁBRICA ARTESANAL DE DOCES E SALGADOS - aquela destinada a confecção de alimentos doces e salgados, comercializados em porções individualizadas, em caráter artesanal, doméstico e por fabricantes autônomos;
- II** - FÁBRICA ARTESANAL DE ALIMENTOS - aquela destinada a confecção de alimentos doces e salgados, comercializados em porções coletivas, em caráter artesanal, doméstico e por fabricantes autônomos.

Art. 112 - As fábricas artesanais ficam dispensadas da exigência do **Art. 110**, podendo instalar-se em residências, no entanto ficam obrigadas:

- I** - a possuir registro e alvará de funcionamento fornecido pela autoridade sanitária competente;
- II** - a submeter-se à inspeção sanitária realizada pela autoridade sanitária, quando julgado conveniente, e horário de funcionamento mencionado no alvará;
- III** - a possuir cozinha com paredes revestidas até o teto com material cerâmico vitrificado ou esmaltado e piso revestido de material cerâmico vitrificado;
- IV** - a possuir equipamento de cozinha em perfeitas condições de funcionamento e preferentemente construído em aço inox;
- V** - a manter em serviço exclusivamente indivíduos portadores de Carteira de Saúde com validade, inclusive o proprietário;
- VI** - a manter as instalações e manipuladores em condições de perfeita higiene e limpeza.

Art. 113 - As fábricas artesanais de doces e salgado só poderão proceder a distribuição de seus produtos em recipientes fechados para o todo, e, ao proceder o abastecimento, deverá fazê-lo com uso de pinças, pregadores e recipientes adequados.

Art. 114 - As fábricas artesanais de alimentos só poderão proceder a distribuição de seus produtos em recipientes fechados, capacitados a conter toda a porção comerciada, de preferência térmicos, procedendo-se o abastecimento exclusivamente no interior da fábrica.

CAPÍTULO XII TORREFAÇÕES DE CAFÉ

Art. 115 - As torrefações de café serão instaladas em locais próprios exclusivos, nos quais não se permitirá o comércio ou indústria de quaisquer produtos, que por sua natureza possam prejudicar o café ou se prestarem à sua falsificação.

Art. 116 - As torrefações de café deverão ter dependências destinadas a depósito de matéria-prima, moagem e condicionamento, expedição ou venda.

Art. 117 - As paredes da seção de torrefação, das seções de moagem e condicionamento, de expedição ou venda, deverão ser revestidas até 2m de altura, de material cerâmico vitrificado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 118 - Nas torrefações é obrigatória a instalação de aparelhos para evitar a poluição do ar e a propagação de odores característicos.

CAPÍTULO XIII HOTÉIS, CASAS DE PENSÃO, MÓTEIS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 119 - Os hotéis, casas de pensão, motéis e estabelecimentos congêneres deverão ser instalados em edificações adequadamente ventiladas e iluminadas.

PARÁGRAFO ÚNICO - Não serão admitidos tais construções sem abertura para o exterior.

Art. 120 - Nos estabelecimentos mencionados é vedada a utilização de divisórias de madeira, exceto quando utilizada como revestimento de paredes de alvenaria.

Art. 121 - Haverá instalações sanitárias para ambos os sexos, na proporção de um vaso sanitário, um chuveiro ou banheira, um lavatório e um mictório ou bidê para cada 10 hóspedes, excluídos do cômputo geral os apartamentos que dispuserem de instalações próprias e os destinados aos empregados.

§ 1º - Os dormitórios que não possuírem instalações sanitárias privativas, deverão ser dotados em lavatórios, com água corrente.

§ 2º - As instalações sanitárias mencionadas neste artigo deverão ser distribuídas uniformemente em cada piso.

Art. 122 - As roupas de cama e toalhas serão de uso individual, e substituídas por limpas e esterilizadas para cada novo hóspede, notadamente nos motéis.

Art. 123 - As piscinas privativas de apartamento nestes estabelecimentos, e notadamente nos hotéis, deverão ser esvaziadas totalmente, quanto de saída de cada hóspede, devendo ser enchida na presença do hóspede seguinte, se solicitado. Em caso contrário permanecerá vazia.

Art. 124 - As instalações sanitárias, privativas ou não, deverão ser mantidas em perfeitas condições de higiene e funcionamento, sendo obrigatório o uso de desinfetantes e desodorantes.

Art. 125 - Aplicar-se-ão aos hotéis, casas de pensão, hotéis e estabelecimentos congêneres, as disposições relativas aos restaurantes, bares, piscinas, salões de beleza e/ou outros estabelecimentos que o possam compor no que lhes forem aplicável.

CAPÍTULO XIV AÇOUGUES E ENTREPÓSITOS DE CARNES

Art. 126 - Para efeito deste Código, considera-se:

- I** - AÇOUGUE - estabelecimento comercial destinado à venda exclusiva de carne de aves e/ou mamíferos, fresca ou resfriada, admitindo-se ainda a venda de órgãos, vísceras embutidas e outros segmentos animais;
- II** - ENTREPÓSITO DE CARNE - estabelecimento destinado à guarda, depósito, conservação e distribuição de produtos vendidos em açougues.

Art. 127 - Os açougues terão, no mínimo, uma porta abrindo para o logradouro público, sem comunicação com outros cômodos da edificação.

PARÁGRAFO ÚNICO - Excetuam-se no item anterior nos açougues localizados no interior de supermercados, com critério a ser determinado pela autoridade sanitária.

Art. 128 - É permitido nos açougues a venda de produtos alimentícios derivados de carne de aves e/ou mamíferos.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os produtos alimentícios referidos no item anterior poderão ser previamente preparados, desde que sejam adequadamente estocados, preferencialmente em embalagens unitárias, devidamente conservadas sob refrigeração.

Art. 129 - Nenhum açougue poderá funcionar na mesma edificação de fábricas de produtos de carnes, matadouros ou estabelecimentos congêneres.

Art. 130 - Nos açougues deverá ainda ser observado:

- I** - as portas de acesso serão guarnecidas com grade de ferro, sendo a parte inferior almofadadas com chapas metálicas;
- II** - toda a ferragem de pendurar carne deverá ser feita de aço inox ou ferro niquelado ou cromado;
- III** - as mesas e balcões serão revestidas de mármore, azulejos vitrificados ou aço inox, sem qualquer guarnição que possa prejudicar sua limpeza;
- IV** - os balcões terão altura mínima de 1,30m afastados do piso, a critério da autoridade sanitária;
- V** - é vedado o uso de cepo de madeira para o corte de produtos;
- VI** - é obrigatória a utilização para embrulho dos produtos vendidos de papel semi-craft; recomendando-se prévio embrulho em plástico bobinado;
- VII** - os açougues deverão manter perfeitas condições de higiene e limpeza, sendo obrigatória a lavagem completa diária, a jorro, das instalações, utensílios e instrumentos;
- VIII** - é proibida a exposição de carne e/ou outros produtos, exceto quando devidamente protegidos contra poeira e sevandijas, só sendo permitido em mostruários fechados;
- IX** - os açougues instalados nos perímetros urbanos, deverão obrigatoriamente utilizar equipamentos elétricos;
- X** - é obrigatória a utilização de depósitos metálicos com tampa para coleta de sebo e detritos;
- XI** - é proibida a utilização de qualquer meio físico ou químico que procure alterar o real estado em que se encontra o produto.

Art. 131 - Os entrepostos de carne terão área mínima de 40m² e deverão possuir adequadas câmaras frigoríficas.

PARÁGRAFO ÚNICO - São extensivas aos entrepostos de carne todas as disposições referentes aos açougues, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 132 - Aos entrepostos de carnes são aplicáveis no que lhes concerne, as disposições do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal em vigor, do Ministério da Agricultura – DIPOA.

CAPÍTULO XV PEIXARIAS E ENTREPOSTOS DE PESCADO

Art. 133 - Para efeito deste código, define-se:

- I** - PEIXARIA - estabelecimento comercial destinado à venda exclusiva de carne oriunda de animais aquáticos e seus derivados, sob forma fresca e/ou resfriada;
- II** - ENTREPOSTO DE PEIXE - estabelecimento destinado à guarda, depósito, conservação e distribuição dos produtos vendidos nas peixarias, admitindo-se ainda a seleção, beneficiamento, empacotamento, frigorificação de pescado.

Art. 134 - As peixarias terão, no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, sem comunicação com outros cômodos da edificação.

PARÁGRAFO ÚNICO - Excetua-se no item anterior as peixarias localizadas no interior de supermercados, com critérios a serem determinados pela autoridade sanitária.

Art. 135 - As peixarias deverão ter:

- I** - paredes revestidas até o teto de material cerâmico vitrificado, esmaltado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária;
- II** - tanque revestido de material cerâmico esmaltado, dotado de água corrente;
- III** - frigoríficos ou refrigeradores.

Art. 136 - Não é permitido nas peixarias o preparo de produtos de pescado, sendo no entanto permitido a manipulação para limpeza e empostamento.

§ 1º - Nos peixes de pequeno e médio porte, será obrigatório a descamação e evisceramento, quando solicitado pelo comprador.

§ 2º - Excetua-se no item anterior o comércio realizado por peixarias ambulantes, nas quais é diretamente proibida qualquer descamação e evisceramento de peixes. Neste, será permitida a venda de peixes manipulados, desde que assim tenha o produto saído do depósito.

Art. 137 - Nenhuma peixaria poderá funcionar na mesma edificação de fábricas de conservas de pescado, sendo no entanto permitido o funcionamento, desde que em compartimentos específicos, nos entrepostos de pescado.

Art. 138 - Nas peixarias deverá ainda ser observado:

- I** - as mesas e balcões serão revestidas de mármore, azulejos vitrificados ou aço inox, sem qualquer guarnição que possa prejudicar a limpeza.
- II** - os balcões terão altura mínima de 1,30m e afastado do piso a critério da autoridade sanitária;
- III** - é vedado o uso de cepo de madeira para o corte de produtos;
- IV** - é obrigatório a utilização, para embrulho de pescado vendido de papel semi-*craft* bobinado ou em sacos;
- V** - deverão manter perfeitas condições de higiene e limpeza, sendo obrigatória a lavagem completa e diária a jorro, das instalações, utensílios e instrumentos;
- VI** - é proibida a exposição de pescado, exceto quando devidamente protegido contra poeira e sevandijas;
- VII** - é proibida a utilização de qualquer meio que procure alterar o real estado em que se encontre o pescado.

Art. 139 - Não é permitido, nas peixarias, o preparo de conservas de peixe.

CAPÍTULO XVI

ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE LEITE E LATICÍNIOS

- Art. 140** - O presente Código não interfere com os estabelecimentos que estiverem sujeitos a inspeção do DIPOA (Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal) do Ministério da Agricultura, referindo-se notadamente aos estabelecimentos que fazem comércio Municipal e Intermunicipal e as casas de comércio atacadista e varejista.
- Art. 141** - Para efeito de aplicação deste Código, considera-se integrado a ela o Regulamento da Inspeção Sanitária em vigor, e no que concerne a este capítulo, tendo em vista o que dispõe o Art. 14 da Lei n.º 2.283 de 18 de dezembro de 1950, do Governo Federal.
- Art. 142** - Os estabelecimentos de que trata o presente Capítulo, ficam sujeitos ao Habite-se Sanitário, devendo para tanto apresentar para aprovação da autoridade sanitária seus projetos de obras, de conformidade com os Arts. 10 e 46 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, em vigor, adequando-se ao presente Código.
- Art. 143** - Os estabelecimentos destinados ao Comércio varejista de leite e laticínios deverão possuir:
- I** - geladeira com capacidade de armazenamento total do produto estocado dotada de adequada compartimentação para depósito das embalagens a serem comercializadas, devendo no fundo daqueles haver estrado de madeira ou plástico removível e orifício extravasador, de modo que não fique acumulado o leite de embalagens rompidas fortuitamente;
 - II** - é terminantemente proibido o reaproveitamento de leite oriundo de embalagens rompidas fortuitamente;
- Art. 144** - É admitido para tratamento de resíduos de indústrias de leite e laticínios, outros sistemas que não os valos de oxidação, mediante prévio julgamento da autoridade sanitária.

CAPÍTULO XVII

COMÉRCIO AMBULANTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- Art. 145** - Para efeito dessa Lei, define-se:
- I** - COMÉRCIO AMBULANTE - é aquele que não se realiza em edificações;
 - II** - COMÉRCIO AMBULANTE ESTACIONÁRIO - é aquele que se procede em lugar fixo, exclusivamente em viaturas automotoras ou rebocáveis;
 - III** - COMÉRCIO AMBULANTE ITINERANTE - é aquele que se procede sem estacionamento da mercadoria, salvo exclusivamente no ato da venda, utilizando-se veículos e/ou recipientes adequados e devidamente aprovados pela autoridade sanitária;
 - IV** - COMÉRCIO AMBULANTE DE FEIRAS - é aquele que se procede em forma igual ao das feiras livres, isto é, em barracas estacionadas e desmontáveis.
- §1º** - As feiras livres só poderão realizar-se em locais devidamente autorizados pelo Município, sendo responsabilidade deste a limpeza e conservação do logradouro.
- §2º** - Inclui-se nesse item as feiras transitórias de caráter filantrópico e realizadas sob auspícios do Governo Estadual, dos Municípios ou instituições outras de utilidade pública.
- Art. 146** - A venda ambulante de produtos alimentícios será permitida, exceto daqueles que a juízo da autoridade sanitária não puderem ser objetivo deste comércio, em razão de perigos ou inconvenientes de caráter sanitário.
- Art. 147** - No comércio ambulante itinerante:
- I** - é proibido o comércio de sorvetes do tipo picolé, não embalados individualmente em papel apropriado e aprovado pela autoridade sanitária;

- II** - as bebidas a granel só poderão ser comercializadas em recipientes lacrados pelo proprietário, devendo o lacre manter-se em perfeitas condições;
- III** - as bebidas a granel só poderão ser vendidas em copos descartáveis, devendo haver no recipiente um adequado e protegido depósito de copos novos;
- IV** - as bebidas comercializadas em embalagens unitárias, poderão sê-lo sob forma de latas, garrafas de vidro e/ou plástico, as quais deverão proceder de indústria devidamente habilitada;
- V** - os doces e salgados previamente preparados para serem comercializados por qualquer tipo de ambulante, só poderão provir de estabelecimento industrial ou autônomo devidamente habilitado pela autoridade sanitária;
- VI** - todas as etapas de distribuição de doces e salgados previamente preparados, deverão observar rigoroso cuidado de higiene e manuseio, sendo obrigatório a utilização de recipientes fechados, pinças e pegadores;
- VII** - é vedada a utilização de molhos, condimentos e similares que não estejam em recipientes vedados, os quais impeçam a imersão de alimento;
- VIII** - para proteção e conservação dos alimentos, os recipientes deverão sofrer, pelo menos diariamente, adequada e rigorosa limpeza;
- IX** - os recipientes confeccionados exclusivamente com isopor ou similar, quando apresentarem sinais, mesmo precoces e notadamente na face interna, de deterioração e/ou deposição de detritos, deverão ser substituídos, independente do prazo de validade de licenciamento;
- X** - só será permitida a circulação de recipientes que contiverem o selo de licenciamento dentro do prazo de validade, intacto e exposto no local mais visível daquele;
- XI** - a constatação por parte da autoridade sanitária de contravenção a qualquer um dos itens mencionados implicará na sumária inutilização do recipiente e do conteúdo, independente de outras sanções compatíveis na legislação sanitária.

PARÁGRAFO ÚNICO - No comércio ambulante de feira, observar-se-á:

- I** - nas feiras livres deverá ser obedecido rigoroso e nitidamente separado zoneamento, de tal modo que os alimentos sejam comercializados em áreas exclusivas e independentes;
- II** - é permitido o comércio de carnes de animais desde que em adequada proteção contra poeira e sevandijas e outras determinações pertinentes;
- III** - é permitido o comércio de aves e pequenos animais vivos, sendo, entretanto, expressamente proibido o abate dos mesmos;
- IV** - o comércio mencionado no item anterior deve localizar-se em áreas nitidamente separadas dos demais alimentos, devendo os animais serem colocados em gaiolas removíveis, individualmente ou coletivas, espaçosas com tamanho proporcional ao animal que contiver;
- V** - é proibido o comércio de massas e derivados de trigo crus ou cozidos, desde que não protegidos por embalagens individuais e herméticas.

Art. 148 - Quanto aos vendedores ambulantes, cabe observar:

- I** - não poderão exercer este comércio sem que se tenham registrado no serviço de Vigilância Sanitária Municipal, onde obterão alvará;
- II** - deverão apresentar-se com rigoroso asseio individual e usar vestuário adequado durante o trabalho, conservando-o sempre limpo.

CAPÍTULO XVIII

FARMÁCIAS, DROGARIAS, DEPÓSITO DE DROGAS E MEDICAMENTOS, ERVANARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 149 - As farmácias deverão possuir os seguintes compartimentos:

- I** - SALA DE DISPENSAÇÃO - com área mínima de 16m², dotada de paredes de cor clara, revestidas de material liso, resistente e impermeável;
- II** - SALA DE PERFUMARIA – opcional, com área mínima de 8m², dotada de paredes de cor clara, revestidas de material liso e resistente, piso de material liso, resistente e impermeável;
- III** - SALA DE APLICAÇÃO DE MEDICAMENTOS - com área mínima de 4m², dotadas de paredes de material cerâmico vitrificado até 2m de altura no mínimo, piso revestido de material liso, resistente e impermeável, com bancada de trabalho

revestida de material cerâmico vidrado, mármore ou aço inox e pia de aço dotada de água corrente e esgotamento. Nesta sala localizar-se-á o seguinte equipamento mínimo: estufa de esterilização, mesa tipo exame clínico, escada de degraus, braçadeira para injeção e cadeira, devendo os móveis serem de ferro esmaltado. O compartimento terá adequadas instalações elétricas para estufa e o iluminamento não será inferior a 500 lux;

IV - DEPÓSITO DE DROGAS E MEDICAMENTOS - com área mínima de 6m², dotado de paredes e piso revestido de material liso, resistente e impermeável;

V - SALA DO RESPONSÁVEL - com área mínima de 6m², com paredes e pisos revestidos de material liso, resistente e impermeável, na qual se localizarão o sistema de controle dos medicamentos e drogas que entraram e saíram e o cofre de guarda dos medicamentos.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os postos de Medicamentos deverão possuir os mesmos compartimentos, exceto sala do responsável.

Art. 150 - As ervanarias devem possuir SALA DE ACONDICIONAMENTO, com área mínima de 4m², dotada de paredes revestidas de material liso, resistente e impermeável, destinada a fracionar e embalar ervas para dispensação.

Art. 151 - A critério da autoridade sanitária será tolerado o comércio de jornais, revistas, livros, artigos fotográficos e artigo de papelaria nas farmácias, drogarias, ervanarias e postos de medicamentos, necessitando no entanto o estabelecimento possuir sala de perfumaria mais ampla e proporcional ao tipo de artigos que irá comerciar.

Art. 152 - É terminantemente proibida a esterilização por ebulição do material para inoculação de medicamentos, nas farmácias, drogarias e postos de medicamentos, sendo obrigatória a esterilização por estufa.

Art. 153 - A sala de aplicação deverá ser obrigatoriamente operada por profissionais de enfermagem devidamente registrados no Conselho Regional de Enfermagem do ES, só a este sendo permitida a aplicação terapêutica, devidamente prescrita em receita médica.

Art. 154 - Os estabelecimentos mencionados no presente capítulo para instalarem-se ou continuarem em funcionamento, além da prévia aprovação da autoridade sanitária, de seus projetos de construção, ampliação e reforma só poderão manter-se em funcionamento com a assistência e responsabilidade de um técnico legalmente habilitado.

CAPÍTULO XIX CONSULTÓRIOS ODONTOLÓGICOS E MÉDICOS

Art. 155 - Os consultórios deverão possuir no mínimo:

- I** - sala de espera;
- II** - sala de atenção;
- III** - sanitário.

CAPÍTULO XX BARBEARIAS, MANICURES E AFINS

Art. 156 - Deverão funcionar em locais limpos e bem ventilados.

Art. 157 - O material empregado em cada usuário que potencialmente possa entrar em contato com sangue (lâminas, navalhas, alicates de unha, etc.) deverá ser descartável ou esterilizado em estufa.

CAPÍTULO XXI DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

SEÇÃO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 158 - Constitui infração toda ação ou omissão contrária às disposições deste Código ou de outras leis ou atos baixados pelo Governo Municipal no uso do seu poder de polícia.

Art. 159 - Será considerado infrator todo aquele que cometer, mandar, constranger ou auxiliar alguém a praticar infração e ainda, os encarregados da execução das Leis que, tendo conhecimento da infração, deixarem de autuar o infrator.

SEÇÃO II DAS PENALIDADES

Art. 160 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabível, as infrações serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

- I** - advertência ou notificação preliminar;
- II** - multa;
- III** - apreensão de produtos;
- IV** - inutilização de produtos;
- V** - proibição ou interdição de atividades, observando a legislação federal a respeito;
- VI** - cancelamento de alvará de licença do estabelecimento.

Art. 161 - A pena, além de impor a obrigação de fazer ou desfazer, será pecuniária e constituirá em multa, observados os limites estabelecidos neste código.

Art. 162 - As multas terão o valor de 1,5 ou 10 vezes a Unidade Padrão Fiscal (UPF) vigente no Município.

Art. 163 - A multa será judicialmente executada se imposta de forma regular e pelos meios hábeis, se o infrator se recusar a satisfazê-la no prazo legal.

PARÁGRAFO ÚNICO - A multa não paga no prazo regulamentar será inscrita em dívida ativa.

Art. 164 - As multas serão impostas em grau mínimo, médio ou máximo.

PARÁGRAFO ÚNICO - Na imposição da multa, e para graduá-la, ter-se-á em vista:

- I** - a maior ou menor gravidade da infração;
- II** - as suas circunstâncias atenuantes ou agravantes;
- III** - os antecedentes do infrator, com relação às disposições deste código.

Art. 165 - Nas reincidências, as multas serão cominadas em dobro.

PARÁGRAFO ÚNICO - Reincidente é o que violar preceito deste Código por cuja infração já tiver sido autuado e punido.

Art. 166 - As penalidades a que se refere este Código não isentam o infrator da obrigação de reparar o dano resultante da infração, na forma do Art. 159 do Código Civil.

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

Art. 167 - Nos casos de apreensão, o material apreendido será recolhido ao depósito da Prefeitura, quando a isto não se prestar ou quando a apreensão se realizar fora da cidade, poderá ser depositado em mãos de terceiros, ou do próprio detentor, se idôneo, observadas as formalidades legais.

§ 1º - A devolução do material apreendido só se fará depois de pagas as multas que tiverem sido aplicadas e de indenizada a Prefeitura das despesas que tiverem sido feitas com a apreensão.

§ 2º - No caso de não ser retirado dentro de 60 (sessenta) dias, o material apreendido será vendido em hasta pública pela Prefeitura, sendo aplicada a importância apurada na indenização das multas e despesas de que trata o parágrafo anterior e entregue saldo ao proprietário, mediante requerimento devidamente instruído e processado.

§ 3º - No caso de material ou mercadoria perecível, o prazo para reclamação ou retirada será de 24 (vinte e quatro) horas; expirado esse prazo, se as referidas mercadorias ainda se encontrarem próprias para o consumo humano, poderão ser doadas a instituições de assistência social e, no caso de deterioração, deverão ser inutilizadas.

Art. 168 - Não são diretamente passíveis das penas definidas neste Código:

- I - os incapazes na forma da Lei;
- II - os que se forem coagidos a cometer a infração.

Art. 169 - Sempre que a infração for praticada por qualquer dos agentes a que se refere o artigo anterior, a pena recairá:

- I - sobre os pais e tutores sob cuja guarda estiver o menor;
- II - sobre o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver o louco;
- III - sobre aquele que der causa à contravenção forçada.

SEÇÃO III DA NOTIFICAÇÃO PRELIMINAR

Art. 170 - Verificando-se infração à Lei ou regulamento municipal, e sempre que se constate não implicar em prejuízo iminente para a comunidade, será expedida, contra o infrator, notificação preliminar, estabelecendo-se um prazo para que este regularize a situação.

§ 1º - O prazo para a regularização da situação não deve exceder o máximo de 30 (trinta) dias e será arbitrado pelo agente fiscal, no ato da notificação.

§ 2º - Decorrido o prazo estabelecido, sem que o notificado tenha regularizado a situação apontada, lavrar-se-á o respectivo auto de infração.

Art. 171 - A notificação será feita em formulário descartável do talonário aprovado pela Prefeitura. No talonário ficará cópia a carbono com o “ciente” do notificado.

PARÁGRAFO ÚNICO - No caso de infrator analfabeto, fisicamente impossibilitado ou incapaz na forma da Lei ou, ainda, se recusar a apor o “ciente”, o agente fiscal indicará o fato no documento de fiscalização, ficando assim justificada a falta de assinatura do infrator.

SEÇÃO IV DOS AUTOS DE INFRAÇÃO

Art. 172 - Auto de infração é o instrumento por meio do qual a autoridade municipal caracteriza a violação das disposições deste Código e de outras Leis, decretos e regulamentos do Município.

Art. 173 - Dará motivo à lavratura do auto da infração qualquer violação das normas deste Código que for levada ao conhecimento do Prefeito, ou outra autoridade municipal, por qualquer servidor municipal ou qualquer que presenciar, devendo a comunicação ser acompanhada de prova ou devidamente testemunhada.

Art. 174 - É autoridade competente para confirmar os autos de infração e arbitrar multas, o Prefeito e funcionário a quem o Prefeito delegar essa atribuição.

Art. 175 - Nos casos em que se constate perigo iminente para a comunidade, será lavrado auto de infração, independentemente de notificação preliminar.

Art. 176 - Os autos de infração obedecerão a modelos especiais elaborados de acordo com a Lei e aprovados pelo Prefeito.

PARÁGRAFO ÚNICO - Observar-se-ão, na lavratura do auto de infração, os mesmos procedimentos do Art. 179, previsto na notificação.

SEÇÃO V DA REPRESENTAÇÃO

Art. 177 - Quando incompetente para notificar preliminarmente ou para autuar, o servidor municipal deve, e qualquer pessoa pode, representar contra ação ou omissão contrária à disposição deste Código ou de outras Leis e regulamentos de posturas.

§ 1º - A representação far-se-á por escrito; deverá ser assinada e mencionará em letra legível, o nome, a profissão e o endereço do seu autor, e será acompanhada de provas, ou indicará os elementos desta e mencionará os meios ou as circunstâncias em razão das quais se tornou conhecida a infração.

§ 2º - Recebida a representação, a autoridade competente providenciará imediatamente as diligências para verificar a respectiva veracidade, e, conforme couber, notificará preliminarmente o infrator, autuá-lo-á ou arquivará a representação.

SEÇÃO VI DO PROCESSO DE EXECUÇÃO

Art. 178 - O infrator terá o prazo de 7 (sete) dias para apresentar defesa, devendo fazê-la em requerimento dirigido ao Prefeito.

PARÁGRAFO ÚNICO - Não caberá defesa contra notificação preliminar.

Art. 179 - Julgada improcedente ou não sendo a defesa apresentada no prazo previsto, será imposta a multa ao infrator, o qual será intimado a recolhê-la dentro do prazo de 5 (cinco) dias.

TÍTULO III DISPOSIÇÃO FINAL

Art. 180 - Este Código entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 181 - Revogam-se as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito Municipal de Vila Valério – ES, em 07 de agosto de 1998.

LUIZMAR MIELKE
Prefeito Municipal

REGISTRADA E PUBLICADA NESTA SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, NA DATA SUPRA.

SANDRA MARA DE SOUZA DE MARTINS
Secretária Municipal de Administração e Finanças