

**Lei Municipal 1058**

**De 30/12/91**

**Código Sanitário**

**Municipal**

Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura Municipal de Maricá

Lei Municipal Nº 1058 DE 30 DE Dezembro de 1991.

EMENTA: Dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização Sanitária **do** Gêneros Alimentícios e da Higiene Habitacional do Município de Maricá.

A CAMARA MUNICIPAL DE MARICÁ APROVOU E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI:

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1 - A presente lei disciplina a fixa as normas da Inspeção e Fiscalização Sanitária dos Gêneros Alimentícios e da Higiene Habitacional do Município de Maricá, de competência da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único – A Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal observarão a Legislação Federal e a Estadual Sobre Alimentos e obedecerão às normas em vigor mesmo não mencionadas nesta lei.

Art. 2 – A Inspeção e Fiscalização Sanitária dos Gêneros Alimentícios serão realizadas pelo Departamento de Saúde Coletiva através do Serviço de Vigilância Sanitária, em todas as modalidades do comercio onde quer que se encontrem.

Art. 3 – Os servidores incumbidos da execução da presente Lei terão carteiras pessoais e funcionais expedidas pelo Departamento de Saúde Coletiva, com a denominação do órgão, o número de ordem, o nome, a fotografia, a matrícula, o cargo e a assinatura do servidor, a data de expedição, a assinatura do Secretário Municipal de Saúde e o ano de exercício sobre tarja de cor viva.

Parágrafo único – Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções e sempre sobre a chefia de um Médico ou Médico Veterinário, ficam obrigados a exhibir, quando em serviço, a respectiva “CARTEIRA DE FISCALIZAÇÃO” atualizada.

Art. 4 – A Inspeção e Fiscalização Sanitária objetivarão o exame e o julgamento das condições de funcionamento das atividades ambulantes ou do comércio fixo e orientação 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, do lixo hospitalar e dos resíduos alimentares.

III - As condições de higiene das instalações sanitárias do comércio.

IV - As condições de higiene da preparação, do acondicionamento e da exposição, da venda, do transporte e do consumo dos alimentos e outros produtos.

V - As condições de trabalho e saúde das pessoas que manipulam, transportam, vendem e preparam alimentos.

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

### **Dos Gêneros Alimentícios**

Art. 5 – As Autoridades Sanitárias promoverão a apreensão e inutilização dos alimentos que apresentarem caracteres organolépticos alterados (cor, odor, sabor, e consistência) ou denotarem falta de asseio na manipulação, preparação, alteração na embalagem e omissão ou erro de rótulo nos produtos industrializados, sendo que no caso do interessado não se conformar com a inutilização, protestará no termo respectivo, devendo ser feita a coleta de amostras do produto para análise fiscal.

Parágrafo Primeiro – Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a legislação federal e normas técnicas especiais.

Parágrafo Segundo – Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimentos de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados,

II - Nome e marca do alimento,

III - Nome do fabricante ou produtor,

IV - Sede da fábrica ou local de produção,

V - Número de registro do alimento no órgão competente,

VI - Indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertence,

VII - Número de identificação de partida, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando se tratar de alimento perecível,

VIII - O peso e o volume líquido,

IX - A temperatura máxima permitida para sua perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exigem conservação sobre refrigeração.

Parágrafo Terceiro – Quando a alteração ocorrer em depósito, sem exposição do alimento ao consumo, ou quando estiver o mesmo recolhido em recipiente adequado, com a observação “IMPRÓPRIA PARA UTILIZAÇÃO” ou ainda “LIXO”, a autoridade não registrará o fato como infração e deixará de lavrar a multa, por incabível, anotando, porém, no alto a ocorrência como semelhante alteração por causas naturais ou imprevisíveis, procedendo em seguida a inutilização do alimento, o que deverá ser comprovada perante a fiscalização.

Art. 6 - Os compartimentos das edificações destinadas ao público ou ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios obedecerão, além do disposto nos regulamentos complementares ao Código de Obras e Postura Municipal, às seguintes exigências:

I - As paredes dos locais de fabricação, preparo, manipulação, venda e estocagem será revestidas com azulejos brancos, ladrilhos de cerâmica ou outro material impermeabilizado até o teto, com cantos e bordas sem arestas, de cores claras, que apresentem as mesmas características,

II - Os pisos deverão ser de material resistente, impermeável, que garantam continuidade com declives para os ralos, em número e tamanho suficientes,

III - As pias deverão apresentar instalações de água corrente, em número e condições adequadas, e seus despejos deverão passar por caixa de gordura,

IV - Deverão existir instalações frigoríficas suficientes e adequadas à atividade comercial e/ou industrial,

V - As aberturas receberão telas que impeçam o acesso de insetos e roedores 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 e 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 manipulam alimentos deverão ser de material impermeável e de fácil higienização.

Art. 7 – As equipes de Fiscalização Sanitárias terão ingresso, a qualquer dia e hora, aos locais estabelecimentos do preparo, manipulação e venda de **gênero** alimentícios, sendo os proprietários, depositários ou responsáveis, obrigados a facilitar o trabalho e a prestar todas as informações solicitadas pelas autoridades sanitárias.

## DAS PENALIDADES

Art. 8 – O não cumprimento das normas prescritas pela legislação sanitária constitui infração que será consignada pela autoridade local da equipe de Fiscalização Sanitária em talonário próprio.

Art. 9 – Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabível, às infrações sanitárias serão aplicadas, alternativa ou cumulativamente, no comércio de modo geral, penalidade de:

- 1 - ADVERTENCIA na caderneta sanitária;
- 2 - INTIMAÇÃO com prazo determinado;
- 3 - APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO do alimento e sua destinação conveniente, conforme o caso;
- 4 - AUTO DE INFRAÇÃO COM MULTA;
- 5 - INTERDIÇÃO PARCIAL OU TOTAL, temporária ou definitiva, do estabelecimento ou da atividade ambulante.

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

- 1 - ADVERTENCIA – orientação educativa, aplicada uma única vez ao comerciante, por uma mesma irregularidade, devendo ser registrada na caderneta sanitária e na ficha cadastral;
- 2 - INTIMAÇÃO- sempre que houve exigências a fazer e desde que por sua natureza e a critério de referida autoridade não exijam aplicações imediatas de qualquer penalidade. Devendo sempre indicar o prazo para cumprimento das exigências, prazo este que pode ser prorrogado a critério da chefia;
- 3 - APREENSÃO – retirada coercitiva dos alimentos, ante a comprovação de sua imprestabilidade para o consumo;
- 4 - MULTA – pena pecuniária em razão de infração, aplicada segundo a legislação vigente;
- 5 - INTERDIÇÃO – proibição do exercício da atividade parcial ou totalmente, temporária ou permanente, em razão de graves violações da legislação sanitária.

Parágrafo único – no caso de intimação, verificado o descumprimento do prazo, 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, explicitamente, os motivos de sua lavratura e os seus fundamentos legais.

Art. 11 – A pena de multa será fixada conforme o valor da UFIMA e será arbitrada e extraída pelo setor de extração de multas, da Divisão de Fiscalização Sanitária, de conformidade com este regulamento, e apreciada pelo seu Diretor, e/ou substituto por ele designado.

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

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

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

I – LEVE – punida com uma a seis vezes o valor da UFIMA;

II- GRAVE – punida com oito a doze vezes o valor da UFIMA;

III- GRAVÍSSIMA – punida com quatorze a vinte vezes o valor da UFIMA.

Art. 13 – Para imposição de graduação às infrações levar-se-ão em conta:

I – a sua maior ou menor gravidade e suas consequências 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.

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

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

Parágrafo 1 – Considerando-se a causa, a ação ou a omissão sem a qual a infração não teria ocorrido;

Parágrafo 2 – Exclui a imputação da infração a causa decorrente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar avaria, deteriorização ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 16 – As penalidades decorrentes de infrações e multas serão extraídas e aplicadas de acordo com os valores em UFIMA E conforme o tipo de comércio.

Art. 17 – As penalidades no comércio de feira livre serão aplicadas conforme as especificações constantes da legislação pertinente.

Art. 18 – Para o comércio ambulante as irregularidades serão calculadas de acordo com as seguintes UFIMA:

I – Falta de certificado de sanidade: 2 UFIMA,

II – Falta de certificado de inspeção sanitária do veículo ou unidade portátil: 2 UFIMA,

III – Falta de certificado de inspeção sanitária do veículo de transporte e venda de gênero alimentícios pertencentes a Empresa Estabelecidas: 4 UFIMA,

IV- Veículo em mau estado de conservação: 2 UFIMA,

V – Falta de asseio no veículo, nos instrumentos, aparelhos e recipientes: 3 UFIMA,

VI – Utilização do interior do veículo como dormitório: 2 UFIMA,

VII – Condução em veículos de transporte e comércio de substância, matérias ou alimentos não autorizados: 2 UFIMA,

VIII – Existência, no local de preparo de alimentos ou no veículo de transporte de entrega, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou alteração: 5 UFIMA,

IX – Transporte de ossos, detritos alimentares ou restos de alimentos em viaturas abertas ou em recipientes sem tampas: 3 UFIMA,

X - Uso incompleto de uniforme: 1 UFIMA,

XI - Falta de uniforme: 2 UFIMA,

XII - Falta de asseio na manipulação dos alimentos: 4 UFIMA,

XIII - Falta de asseio pessoal: 2 UFIMA,

XIV - Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, ou deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos: apreensão e inutilização dos alimentos e multa de: 4 UFIMA,

XV - Exposição à venda de alimentos sem a devida proteção em vitrinas ou coberturas especiais que impeçam contatos com insetos, poeira e mãos dos consumidores: 2 UFIMA,

XVI - Exposição ou manutenção de laticínios, carnes, e outros alimentos, que exijam refrigeração, fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos: 4 UFIMA,

XVII - Exposição à venda de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0 C: 4 UFIMA,

XVIII - Manutenção de produtos incompatíveis como pesticidas, inseticidas e semelhantes nas proximidades ou em contato com alimentos: 2 UFIMA,

XIX - Uso de desinfetantes ou detergentes aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentícios: 2 UFIMA,

XX – Falta de distribuição, nos veículos, de gênero alimentícios por espécie, dificultando a fiscalização: 2 UFIMA,

XXI - Falta de instalações e recipientes adequados, bem como água potável, comprovadamente de boa procedência e mantida em temperatura em ebulição para cocção de alimentos (milho verde, salsichas e outros): 2 UFIMA,

XXII – Manutenção no trabalho de empregado com suspeita de doença infectocontagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde: 2 UFIMA,

XXIII - Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos: 1 UFIMA,

XXIV - Uso do fumo na ocasião de preparo e de manipulação de alimentos: 1 UFIMA,

XXV - Falta de nota fiscal comprovando a origem legal do alimento: 5 UFIMA,

XXVI - Falta de limpeza no local de estacionamento: 2 UFIMA,

XXVII - Falta de remoção do lixo ou sua manutenção fora do depósito próprio ou em depósito destampado: 1 UFIMA,

XXVIII - Falta de recipiente adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis , cascas de frutas e resíduos alimentares consumidos no local: 1 UFIMA,

XXIX - Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para o embrulho de alimentos: 1 UFIMA,

XXX - Manutenção de canudos de sucção para refrigerantes, refrescos e outros sem a adequada proteção, contra poeira, insetos e manuseio dos consumidores: 1 UFIMA,

XXXI - Recusa à exibição de cartazes relativos à fiscalização sanitária: 1 UFIMA,

XXXII – Recusa ao fornecimento de dados e informações de interesse da fiscalização: 1 UFIMA,

XXXIII – Descumprimento do termo de intimação: 2 UFIMA,

Art. 19 – Para o comércio fixo as irregularidades serão calculadas de acordo com as seguintes UFIMA:

- I - Sonegação, no momento da fiscalização, da caderneta sanitária: 8 UFIMA,
- II - Sonegação, no momento da fiscalização, do certificado de sanidade válido dos empregados ou responsáveis pela empresa que produz ou comercializa alimentos: 8 UFIMA,
- III - Sonegação, no momento da fiscalização, do certificado de inspeção sanitária: 8 UFIMA,
- IV - Manutenção, no trabalho, de empregados com suspeitas de doença infectocontagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde: 4 UFIMA,
- V - Falta de nota fiscal comprovando a origem legal dos alimentos: 10 UFIMA,
- VI - Falta de asseio no estabelecimento e nos instrumentos, aparelhos e recipientes: 12 UFIMA,
- VII - Falta de asseio na manutenção dos alimentos: 10 UFIMA,
- VIII - Uso incompleto do uniforme: 2 UFIMA,
- IX - Falta de uniforme: 3 UFIMA,
- X - Uso do fumo no local de trabalho: 2 UFIMA,
- XI - Falta de asseio no gabinete sanitário: 4 UFIMA,
- XII - Uso de gabinetes sanitários com defeitos ou utilizados como vestiário ou depósito: 3 UFIMA,
- XIII - Instalação de gabinete sanitário em comunicação direta com a sala de manipulação de alimentos ou com o salão de refeições: 4 UFIMA,
- XIV - Varredura a seco: 2 UFIMA,
- XV - Uso de água não potável e filtrada para preparação de alimentos e adição as bebi das de gelo não industrializado tecnicamente: 4 UFIMA,
- XVI - Falta de água corrente, saboneteira, toalha individual ou secador a ar no lavatório dos empregados ou no público: 2 UFIMA,
- XVII - Manutenção das caixas d'água sem a devida limpeza e sem tampa que impeçam a penetração de poeira, insetos e roedores: 6 UFIMA,
- XVIII - Uso de papéis servidos, sacos já utilizados e jornal ou revistas para o embrulho de alimentos: 3 UFIMA,
- XIX - Ausência de equipamento térmico para água quente com temperatura permanente superior a 80 (oitenta) C. para esterilização de xícaras e copos: 4 UFIMA,
- XX - Manutenção de lixo em depósito impróprio e sem tampa: 2 UFIMA,
- XXI - Falta de recipiente adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens e resíduos alimentares consumidos no local: 2 UFIMA,
- XXII – Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, ou deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos: apreensão e inutilização do alimento e multa de: 8 UFIMA,
- XXIII – Exposição à venda de alimentos sem a devida proteção em vitrinas ou coberturas especiais que impeçam, contatos com insetos, poeira e mãos dos consumidores: 6 UFIMA,
- XXIV - Exposição ou manutenção de laticínios, carnes, e outros alimentos, que exijam refrigeração, fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos: 4 UFIMA,
- XXV - Exposição à venda de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0 C: 4 UFIMA,
- XXVI - Uso de instrumentos, aparelhos recipientes e embalagens de material capaz de transmitir toxidez aos alimentos ou alterar seu valor nutritivo: 8 UFIMA,

XXVII - Manutenção de produtos incompatíveis com pesticidas inseticidas e semelhantes nas proximidades ou em contato com alimentos: 4 UFIMA,

XXVIII - Uso de desinfetantes ou detergentes aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentícios: 4 UFIMA,

XXIX - Ocultação ou falta de arrumação por espécie, de gêneros alimentícios nos depósitos ou frigoríficos, dificultando a fiscalização: 4 UFIMA,

XXX - Exposição ou manutenção de carne previamente moída, cuja venda só é permitida quando solicitado pelo consumidor e moída em sua presença: 10 UFIMA,

XXX - Preparo de carnes, pescados, carcaças de aves e outros alimentos de consumo direto em estabelecimento sem instalações adequadas, previamente aprovadas para tal fim: 8 UFIMA,

XXXII – Permissão de incidência de luz vermelha ou seus matizes sobre carnes frescas ou refrigeradas: 4 UFIMA,

XXXIII – Manutenção, em casa de aves vivas, de aparelhos, instrumentos e utensílios que possam servir ao abate: 8 UFIMA,

XXXIV – Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos: 2 UFIMA,

XXXV - Manutenção de salgados (charque, chispes, defumados e outros) em bancas impróprias: 4 UFIMA,

XXXVI – Venda de sucos de frutas ou legumes previamente preparados: 4 UFIMA,

XXXVII – Exposição ou venda de ovos sujos e rachados: 2 UFIMA,

XXXVIII – Manuseio simultâneo de dinheiro e de alimentos: 4 UFIMA,

XXXIX - Falta de pinças apropriadas para o manuseio de **determinados alimentos**: 2 UFIMA, X - Uso de toalhas coletivas: 3 UFIMA,

XLI - Uso de cepo de madeira para corte de carnes e ossos: 4 UFIMA,

XLII - Uso como dormitório de áreas destinadas aos depósitos e à manipulação ou venda de gêneros alimentícios: 4 UFIMA,

XLIII - Falta de comprovação de dedetização semestral: 4 UFIMA,

XLIV - Falta de visor, para o público, da área destinada ao preparo ou manipulação dos alimentos: 4 UFIMA,

XLV – Existência, no estabelecimento ou local de preparo de alimentos, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração: 14 UFIMA,

XLVI - Falta de sistema de renovação do ar ou exaustão de fumaça e gorduras na sala de manipulação e preparo de alimentos: 6 UFIMA,

XLVII - Manutenção de carne em contato direto com o gelo: 4 UFIMA,

XLVIII - Ressalgada de alimentos: 8 UFIMA,

XLIX - Preparo ou industrialização de carnes nos açougues: 4 UFIMA,

L - Funcionamento de estabelecimento em prédio de habitação coletiva ou anexo sem instalações térmicas protegidas que evitem a irradiação de calor e a poluição do ambiente : 8 UFIMA,

LI - Realização de obras de qualquer natureza que interfiram na higiene e comercialização de alimentos sem autorização do Departamento de Saúde Coletiva: 10 UFIMA,

LII - Recusa à exibição de cartazes oficiais relativos à Fiscalização Sanitária: 2 UFIMA,

LIII - Recusa ao fornecimento de dados e informação de interesse da Fiscalização Sanitária: 2 UFIMA,

LIV - Oposição à ação da Fiscalização Sanitária e impedimento ou estorvo da sua atuação: 8 UFIMA,

LV - Descumprimento de intimação: 8 UFIMA,

LVI - Descumprimento das normas baixadas em portarias, resoluções e demais atos do Departamento de Saúde Coletiva e outros em vigor: 8 UFIMA.

### **DO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

Art. 20 – Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos à Autoridade Sanitária antes da expedição da licença de obras, o mesmo ocorrendo nas hipóteses de modificação, tanto na construção como nas atividades, formulando a Autoridade Sanitária as exigências decorrentes da legislação própria.

Art. 21 - Caberá à Autoridade Sanitária competente, antes da expedição do Alvará de Funcionamento, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao Comércio ou a manipulação **de gênero alimentícios**.

Parágrafo 1- Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o correspondente “Certificado de Inspeção Sanitária – CIS”.

Parágrafo 2- Ficará sujeito à interdição o estabelecimento que estiver funcionando sem o Certificado mencionado no parágrafo anterior.

### **DA HIGIENE HABITACIONAL**

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

Parágrafo Único – Compete à Divisão de Vigilância Sanitária, do Departamento de Saúde Coletiva, exercer a vigilância e a fiscalização das condições de abastecimento de água, de remoção de entulhos e escoamento de águas servidas, assim como a vigilância sanitária dos logradouros, edifícios, construções e **terreno baldios** de toda espécie, inclusive mediante reclamação de interessados.

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

Art. 23 – É obrigatório a limpeza das caixas de água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas serem mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art. 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 ser prévia e regularmente examinada pelo órgão competente para avaliação da sua potabilidade e qualidade, devendo o responsável, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos exames realizados e atualizados.

Art. 25 – Nas áreas não servidas por canalização de água potável ou por nascente de boa qualidade e convenientemente captada, é permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável, sob as seguintes condições:

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

Parágrafo único – Os poços sem uso, inutilizados e os que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 26 – Os pisos dos compartimentos das edificações deverão ser sempre executados com material resistente, que garante continuidade e sem depressões.

Parágrafo 1 – Os pisos dos compartimentos assentem diretamente sobre o solo deverão ser sempre impermeáveis.

Parágrafo 2 – Os pisos dos compartimentos em que se lide com água e das descobertas deverão ter o necessário declive e serem dotados de ralos, em número e tamanho suficientes para assegurar o rápido escoamento das águas, evitando a estagnação.

Art. 27 – É obrigatório a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar a estagnação das águas pluviais ou seu transbordamento.

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

Art. 29 – Nas localidades desprovidas de rede de esgotos, 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 serão devidamente aterradas, não sendo permitido o seu esvaziamento.

Art. 30 – Todos os vazamentos ou as infiltrações em domicílios, que possam causar insalubridade, serão corrigidos pelo proprietário do imóvel causador da irregularidade.

Parágrafo único – O ocupante a qualquer título é o responsável por todas as infrações ao disposto neste regulamento quanto à utilização, conservação e limpeza dos imóveis e às suas instalações de água e esgoto, assim como dos terrenos não edificados, utilizados para aluguel, contrato ou arrendamento.

Art. 31 – Desde que a autoridade sanitária não consiga detectar a origem dos vazamentos ou das infiltrações poderá exigir laudo técnico dos interessados, assinado por profissional legalmente habilitado, por **eles livremente escolhido**.

Art. 32 – Em prédios e apartamentos, conjunto habitacionais ou comunitários, sempre que o vazamento ou infiltrações pertencerem as partes comuns, será intimado o condomínio, na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias.

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

Parágrafo único – As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Art. 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 quaisquer outros resíduos que possam ser expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde da população, nem causem incômodo aos moradores a e à vizinhança.

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

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

Parágrafo 1- Os novos estabelecimentos previstos neste artigo só serão licenciados se cumprirem às exigências aqui previstas.

Parágrafo 2- Os estabelecimentos já existentes e licenciados terão o prazo de doze meses a partir da vigência deste Decreto, independente de notificação, para o cumprimento das exigências deste artigo.

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

Art. 36 – É proibida a criação e a manutenção de suínos, bovinos e caprinos em **zona urbanas**, bem como qualquer outra espécie de animal que venha a causar insalubridade ou oferecer risco à saúde, à segurança e ou a integridade física dos proprietários dos animais ou da população de modo geral.

Parágrafo 1- É proibida a criação de equídeos na zona urbana, sendo permitida a critério da autoridade Sanitária a manutenção de até dois animais em propriedades que tenham

mais de cinco mil metros quadrados e sejam providas de baias individuais, que atendam todas as condições de higiene, e que estejam situadas a um mínimo de cinquenta metros das linhas divisórias da propriedade.

Parágrafo 2- É proibida a permanência de animais soltos em via pública, os quais serão apreendidos pela Secretária Municipal de Saúde e a venda ou abate, destes animais, revestido para o Hospital Municipal Conde Modesto Leal.

Art. 37 - Caberá à Autoridade Sanitária competente, antes da expedição do Habite-se, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas a residências.

Parágrafo 1- Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o correspondente habite-se da Secretária Municipal de Saúde.

Parágrafo 2- Ficará sujeito interdição a edificação que estiver sendo utilizada sem o Certificado mencionado no parágrafo anterior.

### **DAS PENALIDADES**

Art. 38 – Sempre que solicitada a intervenção da Divisão de Vigilância Sanitária para atender a reclamos públicos, uma equipe, chefiada por engenheiro sanitário, verificará a procedência da reclamação.

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

Art. 39 – O prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pela equipe da Divisão de Vigilância Sanitária por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda 60 (**sessenta**) dias, quando o recurso for feito em tempo hábil.

Parágrafo único – Somente o Diretor de Departamento de Saúde Coletiva poderá conceder, excepcionalmente, uma nova prorrogação, que perfaça cento oitenta dias, contando o tempo decorrido desde a ciência da intimação.

Art. 40 – O não cumprimento da intimação dentro dos prazos previstos no artigo 39 e seu parágrafo único implicam a lavratura de auto de infração e, concomitantemente, de uma segunda intimação com a metade do prazo inicial e sem direito a prorrogação.

Art. 41 – Pelo não cumprimento da intimação relativa à higiene habitacional, será lavrado auto de infração, que resultará em multa no valor de três a nove UFIMA.

Art. 42 – A intimação, em certos casos, poderá ter caráter interditório até o cumprimento de sua exigência.

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

Parágrafo único – A multa pelo não cumprimento da segunda intimação corresponderá ao dobro do valor da multa da primeira intimação e assim sucessivamente.

Art. 44 – A partir da segunda intimação o infrator não terá mais direito a prorrogação de prazo de qualquer espécie.

Art. 45 – Lavrado o auto de infração, aguardar-se-á em agenda um prazo de quinze dias úteis para que o infrator possa apresentar defesa, por escrito, devidamente fundamentada ao Departamento de Saúde Coletiva.

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

Art. 46- Caberá ao Diretor do Departamento de Saúde Coletiva ratificar ou cancelar o auto de multa, no caso de haver recurso.

Art. 47 – Todo auto de infração, cujo recurso for indeferido, será encaminhado ao setor de extração de multa, do Departamento de Saúde Coletiva.

Art. 48 – Quando o infrator comprovar devidamente que está cumprindo as exigências contidas no termo de intimação sem haver sanado completamente, poderá ter seu prazo prorrogado por um período nunca superior ao inicial, a critério da autoridade sanitária.

Art. 49 – Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias constitui infração punida com multa no valor de 6 (seis) UFIMA.

### **DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 50 – Observando as restrições legais à espécie, é assegurado à Fiscalização Sanitária o ingresso em qualquer local para inspecionar e fiscalizar casos de infiltrações e vazamentos e ainda as condições higiênico-sanitárias de comércio e da indústria, adotando as medidas necessárias ao cumprimento das Leis e dos regulamentos sanitários vigentes.

Parágrafo único – Independentemente das sanções legais, nos casos de oposição ou impedimento à ação fiscal, a autoridade sanitária intimará o proprietário, comerciante, industrial, morador, administrador, síndico, responsável direto ou seus procuradores a facilitarem a visita, solicitando a intervenção do Procurador Geral do Município, após ouvir o Secretário Municipal de Saúde.

Art. 51 – Nos casos de embaraço a Fiscalização Sanitária, poderá ser solicitada a intervenção da Autoridade Policial para garantir a execução da medida ordenada, sem prejuízo das demais sanções previstas na legislação vigente.

Art. 52 – O Departamento de Saúde Coletiva divulgará, onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da Saúde da População, advertindo-a dos riscos e perigo que possam sofrer.

Art. 53 – Quando ocorrer qualquer irregularidade não prevista nesta Lei e para a qual não haja punição expressamente calculada, a Fiscalização Sanitária, para puni-la aplicará os critérios **referente à Classificação das Infrações** cometidas segundo sejam leves, graves ou gravíssimas.

Art. 54 – A empresa que tiver alterado o seu tipo de atividade ou a sua razão social fica obrigada a cumprir todas as exigências regulamentares formuladas à sua antecessora, respondendo ainda pelas penalidades que lhe forem ou vierem a ser impostas, ficando obrigada ainda a satisfazer as **Exigências sanitária relativa** a nova atividade.

Parágrafo único – A empresa com nova razão social fica obrigada a requerer certificado de inspeção sanitária e nova caderneta sanitária.

Art. 55 – A caderneta Sanitária para o Comércio fixo e ambulante é documento obrigatório.

Art. 56 – O Alvará de Localização, a ser concedido pela Secretaria Municipal de Fazenda, das atividades relativas ao comércio, a indústria e a armazenagem de gênero alimentícios dependerá da apresentação do Certificado de Inspeção Sanitária (CIS) fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde, comprovado o atendimento das normas baixadas pela presente Lei.

Art. 57 – O proprietário do estabelecimento de **gênero alimentícios** será responsável, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração a esta Lei e que venha a ser apurada no referido comércio, como também por aquelas que forem praticadas por empregados ou prepostos, ainda que a serviço da empresa fora do estabelecimento, salvo quando estes dolosamente agirem com intuito manifesto de prejudicar o proprietário.

Art. 58 – Os gêneros alimentícios, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames laboratoriais, conforme determinação da Fiscalização Sanitária.

Art. 59 – Só será permitido expor a venda e ao consumo carnes provenientes dos matadouros e abatedouros legalmente licenciados, e que deverão conter emblemas, carimbo oficial ou rotulagem que caracterizem e identifiquem a respectiva inspeção.

Parágrafo único – Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimento não registrados, quando expostos a venda e ao consumo e julgados pela fiscalização em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições filantrópicas do Município.

Art. 60 – Os Certificados de Sanidade dos empregados ou prepostos de empresas que comercializem gêneros alimentícios deverão permanecer no estabelecimento durante o expediente, em lugar de fácil acesso a fim de serem exibidos à Fiscalização Sanitária.

Parágrafo único – Quando no exercício de funções externas, os empregados ou prepostos deverão portar o Certificado de Sanidade, cabendo a empresa a responsabilidade pelo efetivo cumprimento do disposto neste parágrafo.

Art. 61 – Verificada pela Fiscalização Sanitária a falta de Alvará de Localização do estabelecimento, o fato será comunicado à Secretária Municipal de Fazenda, para as providências cabíveis, sem prejuízo das sanções previstas neste regulamento.

Art. 62 – Entra a presente Lei em vigor na data de sua publicação, revogando-se às disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ

Dr. ODENIR FRANCISCO DA COSTA  
PREFEITO