

**LEI NÚMERO 3.096, DE 8-3-1999**

**DISPÕE SOBRE O CÓDIGO SANITÁRIO  
DO MUNICÍPIO DE ITURAMA, ESTADO  
DE MINAS GERAIS E DÁ OUTRAS  
PROVIDÊNCIAS.**

ALÍPIO SOARES BARBOSA, Prefeito do Município de Iturama, Estado de Minas Gerais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

**TÍTULO I  
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - Este Código Define as normas disciplinares na área sanitária.

Art. 2º - Para efeito deste Código aceita-se como válidas as prescrições da Lei do Plano Diretor e do Código de Obras do Município de Iturama.

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

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

§ 2º - A representação que será feita por escrito, deverá ser assinada e mencionará, em letra legível, o nome, profissão e endereço do seu autor e será acompanhada de provas ou fornecerá indicações de como obtê-las, mencionando ainda os meios e as circunstâncias em razão das quais se tornou conhecida a infração.

§ 3º - Recebida a representação, a autoridade competente providenciará, de imediato, as diligências para verificar a respectiva veracidade e, se for o caso, notificará, preliminarmente o infrator, autuá-lo-á ou arquivará a representação.

Art. 4º - As pessoas físicas ou jurídicas de direito público ou privado, sujeitas aos preceitos e regras que constituem esta Lei, são obrigados a:

I - Facilitar o desempenho da fiscalização municipal.

II - Fornecer informações de utilidade imediata ou mediata para o planejamento integrado do Município.

**TÍTULO II  
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**CAPÍTULO I**

## **DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 5º - O Poder Executivo Municipal, em colaboração com o Governo do Estado, desenvolverá as ações sanitárias básicas de sua competência, visando a melhoria das condições do meio ambiente urbano e rural, a promoção da saúde e do bem-estar da população

Parágrafo Único - Para assegurar a melhoria das condições a que se refere o "caput" deste artigo, cumpre ao Município:

I - Tomar medidas relativas à higiene do ambiente urbano no que se refere aos logradouros, áreas de uso público, terrenos, cursos d'água, valas, lixo urbano e controle da poluição ambiental.

II - Fiscalizar os trabalhos de manutenção, uso e limpeza das edificações residenciais e não residenciais da área urbana.

III - Fiscalizar as condições de higiene das edificações da área rural.

IV - Fiscalizar as condições de higiene e os trabalhos de manutenção e uso dos complementos e instalações em edificações de qualquer natureza e em qualquer situação.

V - Fiscalizar as condições de higiene da alimentação pública, no que se refere à produção, manufatura, acondicionamento, distribuição, comercialização e consumo de gêneros alimentícios.

Art. 6º. - O Prefeito ou o servidor a quem aquele delegar competência, tomará as providências cabíveis para sanar, no âmbito do sistema da administração municipal, as irregularidades apuradas no trato de problemas da higiene pública.

Art. 7º - Quando as providências necessárias forem da alçada de órgãos do Governo Federal ou Estadual, o Município oficiará às autoridades competentes, notificando-as a respeito e acompanhando por todas as formas de gestão pública, o processo de reivindicação ou a tomada de medidas.

## **CAPÍTULO II DA HIGIENE DO AMBIENTE URBANO**

### **SEÇÃO I DOS LOGRADOUROS PÚBLICOS**

Art. 8º - É dever da população cooperar com o Município na conservação e limpeza dos logradouros públicos urbanos.

Art. 9º - Para efetivar a cooperação a que se refere o artigo anterior, fica vedado à população:

I - Fazer varredura no interior de edificações, terrenos ou veículos para logradouros públicos.

II - Atirar nos logradouros públicos resíduos, detritos, caixas, envoltórios, papéis, pontas de cigarros, líquidos e objetos em geral, bem como cuspir através de janelas, portas de edificações e abertura de veículos, em direção aos passeios públicos.

III - Bater ou sacudir tapetes ou quaisquer outras peças em janelas e portas que dêem para logradouros públicos.

IV - Utilizar chafarizes, fontes ou tanques situados em logradouros públicos para lavagem de roupas, animais ou objetos de qualquer natureza.

V - Desviar águas servidas para logradouros públicos.

VI - Conduzir, sem as precauções devidas, quaisquer materiais que possam comprometer a limpeza dos logradouros públicos.

VII - Queimar, ainda que no interior de terrenos, lixo, detritos ou objetos em quantidade capaz de incomodar a vizinhança.

VIII- Conduzir doentes portadores de moléstias infecto-contagiosas, sem as necessárias e devidas precauções de seu isolamento em relação ao público.

IX - Ocupar os passeios com estendal e coradouros de roupas ou utilizá-las para estender couros ou peles.

Art. 10 - A limpeza de passeios fronteiros a edificações, será de responsabilidade de seus ocupantes ou proprietários.

Parágrafo Único - O lixo ou detritos sólidos de qualquer natureza resultantes da limpeza de que trata este artigo, será obrigatoriamente colocado, pelos ocupantes ou proprietários, em vasilhames de coleta de lixo domiciliar.

Art. 11 - A lavagem de passeio fronteiro a edificações ou de pavimento térreo de edificações, deverá ser feito em dia e hora de pouca movimentação de pedestres e as águas servidas escoadas completamente.

Art. 12 - Inexistindo rede de esgotos, as águas servidas deverão ser canalizadas pelo proprietário ou ocupante da edificação para fossa construída segundo projeto aprovado pelo Município.

Art. 13 - É proibido atirar detritos ou lixo em jardins públicos, terrenos vagos ou baldios e nos passeios públicos.

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

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

§ 2º. - Imediatamente após o término da carga ou descarga de veículos, o ocupante da edificação ou seu proprietário providenciará a limpeza do trecho do logradouro público afetado, recolhendo os detritos ao seu depósito particular de lixo.

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

Art. 16 - A existência de entrada de veículos e acessos a edificações,

obriga o ocupante da edificação tomar providências para que não se acumulem águas nem detritos nos passeios.

Art. 17 - A execução de serviços de construção de edificações, bem como de conselho e conservação de edificações, obriga o responsável pelas obras a providenciar para que o leito do logradouro público, no trecho compreendido pelas obras, seja mantido permanentemente em perfeito estado de limpeza.

## **SEÇÃO II DOS TERRENOS**

Art. 18 - Os terrenos situados na área urbana do Município de Iturama, deverão ser mantidos limpos, capinados e isentos de quaisquer materiais nocivos à saúde da vizinhança e da coletividade.

§ 1º - A limpeza dos terrenos deverá ser feita pelo menos quatro vezes ao ano.

§ 2º - No que concerne ao lixo, cumprir-se-á o que dispõe o artigo 22 e seguintes.

§ 3º - Nos terrenos referidos neste artigo, não se permitirão fossas abertas, escombros de edificações, construções inabitáveis ou inacabadas

l) - Construção de canais, de soleira continua ou em degraus, galerias, caixas de areia e obras complementares.

m) - Construção de pequenas barragens ou canais em cascatas.

Art. 20 - Os proprietários de terrenos conservarão limpos e desobstruídos os cursos de águas ou valas que existirem em seus terrenos ou com eles limitarem, de forma que a seção de vazão de águas em curso ou valas se realize desembaraçadamente.

Art. 21 - As águas represadas eventualmente existentes, deverão ter suas superfícies conservadas limpas de vegetação aquática.

## **SEÇÃO III DO LIXO URBANO**

Art. 22 - Em cada edificação é obrigatória a existência de vasilhame apropriado para coleta de lixo.

§ 1º - Todo vasilhame para coleta de lixo deverá obedecer as normas de fabricação, manutenção e limpeza, estabelecidas pelo Município.

§ 2º - As edificações multifamiliares, coletivas, comerciais e mistas, deverão possuir vasilhame metálico, provido de tampa para recolhimento de lixo proveniente de cada economia.

Art. 23 - É proibido depositar ou descarregar qualquer espécie de lixo, inclusive resíduos industriais, em terrenos localizados nas áreas urbanas e de expansão urbana do Município de Iturama, mesmo que os referidos terrenos não estejam devidamente fechados.

§ 1º - A proibição do presente artigo é extensiva às margens das rodovias federais, estaduais e municipais.

§ 2º - Incorrerão nas penalidades previstas por este Código, quanto à transgressão do presente artigo, as pessoas físicas ou jurídicas que determinarem o transporte do lixo ou resíduo, bem como o proprietário do veículo no qual for realizado o transporte.

§ 3º - Colocar caçambas em todos os bairros da cidade, para captação de lixo em casos emergenciais para facilitar a população a manutenção da limpeza pública.

Art. 24 - Os estabelecimentos comerciais, industriais ou de prestação de serviços que forem reincidentes em infrações aos dispositivos desta Seção, poderão ter cassada sua autorização de funcionamento, além das penalidades impostas por esta Lei.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA HIGIENE DAS EDIFICAÇÕES, SEUS COMPLEMENTOS E INSTALAÇÕES**

##### **SEÇÃO I**

##### **DA HIGIENE DAS EDIFICAÇÕES RESIDENCIAIS**

Art. 25 - Os proprietários e ocupantes de edificações são obrigados a manter a limpeza e asseio nas edificações que ocuparem, bem como sua área interna e externa, pátios, quintais e vasilhames apropriados para coleta de lixo.

Parágrafo Único - Fica vedado aos proprietários fazer depósitos de terra vermelha na frete de seus imóveis, podendo ser depositados somente areia fina e grossa e em locais apropriados.

Art. 26 - Além de outras prescrições e regras de higiene, é vedado às pessoas ocupantes de edificações multifamiliares:

I - Introduzir nas canalizações gerais e nos poços de ventilação qualquer objeto ou volume que possa danificá-las, provocar entupimentos ou produzir incêndios.

II - Cuspir, lançar resíduos ou detritos de materiais, caixas de cigarros, líquidos e objetos em geral através de janelas, portas e aberturas para os poços de ventilação e áreas internas, corredores e demais dependências comuns a todos os ocupantes das edificações.

III - Jogar lixo em outro local que não seja o vasilhame coletor apropriado.

IV - Estender, secar, bater ou sacudir tapetes ou peças de tecido em janelas, portas ou em lugares visíveis do exterior ou das partes nobres da edificação.

V - Depositar objetos em janelas ou parapeitos de terraços ou de qualquer dependência de uso comum a todos os ocupantes da edificação.

VI Manter, em quaisquer dependências da edificação, animais de qualquer espécie, exceto aves canoras mantidas em cativeiro.

VII - Suprimido

Parágrafo Único - Das convenções de condomínio constarão as prescrições de higiene listadas no presente artigo.

Art. 27 - É obrigatória a colocação de receptáculos para pontas de cigarros em locais de estar e de espera, bem como em corredores das edificações de utilização coletiva e a subsequente remoção destas para o vasilhame coletor de lixo.

Art. 28 - Não será permitido que as canalizações de esgotos sanitários recebam, direta ou indiretamente e sob qualquer pretexto, águas pluviais ou resultantes de drenagem.

§ 1º - O sistema de escoamento de águas pluviais deverá funcionar sem que ocorram deficiências de qualquer natureza.

§ 2º - Constitui infração ao presente artigo a simples possibilidade de utilização do sistema predial de esgotos sanitários para escoamento de águas pluviais, ainda que esta utilização não esteja sendo efetivamente aproveitada.

§ 3º - A Prefeitura providenciará para que todas as Ruas e Avenidas da cidade, tenham captação de água pluviais.

Art. 29 - O material proveniente da limpeza periódica de caixas de gordura, deverá ser devidamente acondicionado e encaminhado ao lixo.

Art. 30 - Todo reservatório de água em edificação residencial deverá ter as seguintes condições sanitárias.

I - Impossibilidade de acesso de elementos que possam poluir ou contaminar a água.

II - Facilidade de inspeção e de limpeza.

III - Telas e outros, dispositivos contra a entrada de corpos estranhos.

Art. 31 - Presumem-se insalubres as edificações residenciais:

I - Construídas em terreno úmido e alagadiço.

II - De aeração e iluminação deficientes.

III - Sem abastecimento de água potável suficiente para atender as necessidades gerais.

IV - De serviços sanitários inadequados.

V - Com interior de suas dependências sem condições de higiene.

VI - Que tiverem pátios ou quintais com acúmulo de lixo ou de águas estagnadas.

VII - Com número de moradores superior à sua capacidade de ocupação.

Parágrafo Único - A fiscalização municipal deverá proceder às intimações necessárias para que sejam sanadas as faltas verificadas, depois de exauridos os meios persuasórios de conciliação dos interesses particulares e os da higiene pública.

Art. 32 - As edificações coletivas, a exemplo de pensões, hotéis, asilos e similares deverão:

I - Manter os dormitórios permanentemente ventilados.

II - Manter banheiros e pias permanentemente limpos.

III - Possuir locais próprios para guardar roupas servidas.

IV - Desinfetar os colchões, travesseiros e cobertores.

Parágrafo Único - As edificações coletivas que possuírem locais de serviços de disposições desta Lei, relativas estabelecimentos, refeição, obedecerão ainda às a tal tipo de edificações.

## **SEÇÃO II**

### **DA HIGIENE DAS EDIFICAÇÕES OCUPADAS POR ATIVIDADES COMERCIAIS E INDUSTRIAIS**

Art. 33- Nas edificações ocupadas por estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviços, cumprir-se-ão os seguintes requisitos de higiene pública:

I - Deverão ser asseguradas condições de higiene e conforto nas instalações destinadas a refeições ou lanches e nos locais de trabalho.

II - Serão proporcionadas aos empregados facilidades para obtenção de água potável em locais de trabalho, especialmente bebedouros de jato inclinado e guarda-protetora, não instalados em pias ou lavatórios.

III- Onde se servem líquidos é proibido o uso de copos coletivos ou a existência de torneiras sem proteção.

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

Art. 34 - Os estabelecimentos, comerciais, industriais ou prestadores de serviços em que as atividades exijam o uso de uniforme ou guarda-pó, manterão locais apropriados para vestuários, dotados de armários individuais, para ambos os sexos.

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

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

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

Parágrafo Único - O serviço de limpeza geral dos locais de trabalho será realizado fora do expediente da produção e por processo que reduzam ao mínimo o levantamento de poeiras.

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

Art. 38 - Os pisos de locais de trabalho deverão ser impermeáveis e protegidos contra umidade.

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

Art. 40 - Materiais, substâncias e produtos empregados na manipulação e transporte, em locais de trabalho, deverão conter etiqueta de sua composição, as recomendações do socorro imediato em caso de acidentes, bem como o símbolo correspondente a determinados perigos, segundo padronização nacional ou internacional.

§ 1º - Os responsáveis pelo emprego de substâncias nocivas afixarão, obrigatoriamente, visos e cartazes sobre os perigos que acarreta a manipulação dessas substâncias, especialmente se produz aerodispersóides tóxicos, irritantes ou alergênicos.

§ 2º - Deverão ser tomadas medidas capazes de impedir, seja por processos gerais ou por dispositivos de proteção individual, absorção ou assimilação pelo organismo humano, de aerodispersóides tóxicos, irritantes e alergênicos.

### **SEÇÃO III**

### **DA HIGIENE DAS EDIFICAÇÕES OCUPADAS POR ATIVIDADES RECREATIVAS**

Art. 41 - A manutenção, uso e limpeza das edificações e locais destinados à prática de desportos, obedecerão, além das prescrições desta Lei, as normas dos órgãos normativos de desportos, cultura e recreação.

Art. 42 - A manutenção dos campos esportivos se dará pela conservação de gramados, ensaibrados e drenos, de modo a que águas de chuva não formem empoçamento e lama.

§1º - A utilização dos campos esportivos é condicionada a ato liberatório de uso, expedido pela fiscalização Municipal de posturas, a requerimento dos interessados.

§ 2º - Cabe à Prefeitura Municipal recolher os animais soltos, principalmente cães, que sempre contaminam as areias de logradouros públicos feitos para a prática esportiva ou lazer.

Art. 43 - As piscinas de natação deverão ter suas dependências em permanente estado de limpeza, segundo os mais rigorosos preceitos de higiene.

§1º - O lava-pés, nas saídas de vestiários, deverá ter um volume pequeno de água clorada, que assegure rápida esterilização dos pés dos banhistas.

§ 2º - O pátio das piscinas é considerado séptico, privativo de banhistas e proibido aos assistentes.

§3º - Equipamentos de piscinas deverão perfeita e uniforme recirculação, filtração e esterilização da água.

§4º - Deverá ser dado cuidado especial aos filtros de pressão e ralos distribuídos no fundo das piscinas.

§5º - Deverá ser assegurado funcionamento normal aos acessórios, tais como clorador e aspirador para limpeza do fundo das piscinas.

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

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

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

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

Art. 44 - Quando a piscina estiver em uso, é obrigatório:

I - Assistência permanente de um banhista responsável pela ordem, pela disciplina e pelos casos de emergência.

II - Interdição de entrada a qualquer pessoa portadora de moléstia contagiosa, afecções visíveis da pele, doenças de nariz, garganta, ouvido e de outros males indicados por autoridade sanitária competente ou sem o atestado de saúde.

III - Remoção por processo automático, ao menos uma vez por dia, de detritos submersos, espuma e materiais que flutuem

IV - Proibição de ingressos de garrafas e de copos de vidro no pátio da piscina.

V - Fazer o registro diário das principais operações de tratamento e controle da água usada na piscina.

VI - Fazer trimestralmente a análise da água, apresentando ao Município atestado da autoridade sanitária competente.

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

Art. 45 - A frequência máxima da piscina será de:

I - 5 (cinco) pessoas para cada metro cúbico de água, no caso de piscinas de alimentação permanente e quando a quantidade de água for garantida por diluição.

II - 2 (duas) pessoas por cada metro cúbico de água, no caso de piscina de alimentação periódica por substituição total.

Art. 46 - Os cinemas, teatros e auditórios, bem como estabelecimentos destinados a espetáculos públicos em ambiente fechado, deverão:

I - Ter sempre a pintura interna e externa em boas condições.

II - Conservar, permanentemente, a aparelhagem de refrigeração ou de renovação de ar em perfeito estado de funcionamento.

III - Manter as salas de entrada e as de espetáculos rigorosamente asseadas.

IV - Assegurar rigoroso asseio nos mictórios e vasos sanitários, lavando-os e desinfetando-os diariamente.

V - Promover trimestralmente, a desinfetação de insetos, mantendo no recinto, certificado de garantia da eficácia do serviço contendo o nome do profissional responsável.

## **SEÇÃO IV**

### **DA HIGIENE DAS EDIFICAÇÕES PARA FINS ESPECIAIS**

Art. 47 - Nos hospitais, casas de saúde e maternidades, é obrigatório:

I - Existir lavanderia a água quente, com instalações completas de desinfetação.

II - Existir locais apropriados para acomodação de roupas servidas.

III - Efetuar esterilização de louças, talheres e utensílios diversos.

IV - Efetuar freqüentes serviços de lavagens e limpeza de corredores, salas sépticas e pisos em geral.

V - Efetuar desinfetação de quartos após a saída de pacientes portadores de moléstias infecto-contagiosas.

VI - Efetuar desinfetação de colchões, travesseiros e cobertores.

VII - Possuir instalações de necrotério e necronômio.

§ 1º - Cozinha, copa e despensa, deverão conservadas, asseadas e em condições de completa higiene.

§ 2º - Banheiro e pias deverão estar sempre limpos e desinfetados.

Art. 48 - Nos estabelecimentos educacionais deverá ser mantido permanente asseio geral e preservada absoluta condição de higiene em todos os recintos e dependências.

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

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

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

Art. 49 - Os estabelecimentos de ensino em regime de internato deverão, além das disposições do artigo anterior, obedecer as disposições cabíveis deste Código, referentes a edificações coletivas e locais para serviço de refeição.

Art. 50 - Na defesa do bem-estar e tranquilidade pública, em toda e qualquer edificação de utilização coletiva, ou parte dela, é obrigatório colocar, em lugar bem visível, aviso sobre a sua capacidade máxima de lotação.

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

- a) - Área da edificação ou estabelecimento.
- b) - Acesso à edificação ou estabelecimento.
- c) - Estrutura da edificação.

§ 2º - A capacidade máxima de lotação a que se refere este artigo, deverá constar, obrigatoriamente, dos termos do Alvará de Funcionamento concedido pelo órgão competente do Município, obedecidas as prescrições da Lei de Obras e Edificações do Município de Iturama.

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

## **SEÇÃO V**

### **DA HIGIENE NOS LOCAIS DE ATENDIMENTO A VEÍCULOS**

Art. 51 - Nos locais de atendimento a veículos, é obrigatório que os serviços de limpeza, pintura, lavagem e lubrificação sejam executados em instalações destinadas a evitar a acumulação de água e resíduos de lubrificação e seu escoamento para logradouro público.

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

§ 2º - Não é permitido descarregar águas de lavagem de veículos e outras que possam arrastar óleos e b'Taxas nas fossas de tratamento biológico de águas residuais.

## **SEÇÃO VI**

### **DA HIGIENE DOS COMPLEMENTOS E INSTALAÇÕES DAS EDIFICAÇÕES**

Art. 52 - As edificações, além das exigencias relacionadas com suas finalidades, atenderão ao disposto nesta Seção.

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

Art. 54 - Nos casos de sanitários ou mictórios de uso coletivo, bem como naqueles situados em edificações de uso coletivo, serão observadas as seguintes prescrições:

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

II - As janelas e demais aberturas serão devidamente teladas, à prova de insetos, sendo facultativo às unidades residenciais.

III - As portas serão providas de molas automáticas, que as mantenham fechadas, sendo facultativo às unidades residenciais.

IV - Os vasos sanitários serão sifonados, possuindo descarga automática.

Art. 55 - Os poços e fontes para abastecimento de água potável serão mantidos permanentemente limpos.

Art. 56 - Em poços freáticos e fontes deverão ser garantidos e preservados os meios de proteção contra a poluição provocada por despejos de qualquer natureza, por águas de enxurradas e por acesso de animais.

Art. 57 - Nos locais onde forem instaladas fossas, deverão ser garantida uma área circulante, com pelo menos 2,00m<sup>2</sup>. (dois metros quadrados), livre de vegetação, lixo ou resíduos de qualquer natureza.

Art. 58 - As fossas secas ou de sumidouro serão limpas, obrigatoriamente, lima vez a cada 2 (dois) anos.

Art. 59 - Deverá ser mantido na posse dos interessados, para as instalações de fossas sépticas, o registro da data de instalação, capacidade de uso em volume e o período de limpeza.

## **CAPÍTULO IV**

## **DA HIGIENE DAS EDIFICAÇÕES NA ÁREA RURAL**

Art. 60 - Nas edificações na área rural, serão observados:

I - Cuidados especiais com vistas á profilaxia sanitária das dependências feita pela sua dedetização.

II - Precauções para que não se verifique empoçamento de águas pluviais ou servidas.

III - Proteção aos poços ou fontes utilizados para abastecimento de água potável.

Parágrafo Único obrigatoriamente, rebocadas e caiadas.

Art. 61 - Os estábulos, estrebarias, pocilgas, chiqueiros e currais, bem como as estrumeiras e os depósitos de lixo, serão localizados a uma distância mínima de 50,00ms. (cinquenta metros) das habitações, devendo os locais de abrigo de animais conter dependências para isolar animais doentes.

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

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

Art. 62 - Fossas, depósitos de lixo, estrumeiras, currais, chiqueiros, estábulos, estrebaria, pocilgas e aviários, deverão ser localizados e jusante das fontes de abastecimento de água e a uma distância nunca inferior a 30,00ms. (trinta metros).

Parágrafo Único - O funcionamento de qualquer das instalações referidas neste artigo, obriga a rigorosa limpeza, a não estagnação de líquidos e o não amontoamento de dejetos e resíduos alimentares.

## **CAPÍTULO V DA HIGIENE DOS ALIMENTOS**

### **SEÇÃO I DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 63 - O Município de Iturama exercerá em colaboração com autoridades sanitárias federais e estaduais, a fiscalização sobre fabricação e comércio de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único - A fiscalização do Município abrange:

a) - Aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, fàbrico, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenagem, depósito, transporte, distribuição e venda de gêneros alimentícios.

b) - Locais onde depositem, distribuam, beneficiem

recebem, preparem, fabriquem, exponham à venda gêneros alimentícios

c) – Armazéns e veículos de empresas transportadoras em que gêneros alimentícios estiverem depositados ou em trânsito, ainda que noturno, bem como os domicílios onde se acharem porventura armazenados.

Art. 64 - Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, nenhuma pessoa poderá ser admitida ao trabalho sem dispor, previamente, de carteira de saúde, expedida pela repartição sanitária competente.

Art. 65 - No interesse da saúde pública, a autoridade municipal competente proibirá o ingresso e venda no Município, de gêneros alimentícios de procedência duvidosa, quando justificados os motivos.

Art. 66 - As penalidades pela infração aos dispositivos de qualquer seção deste Capítulo, podem determinar a imposição de multa, a interdição, e, conforme a gravidade da ocorrência, a destruição de produtos alimentícios.

## **SEÇÃO II DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Art. 67 - Para efeito deste Código, gênero alimentício é toda substância destinada à alimentação humana.

§ 1º - Impróprio para o consumo será o gênero alimentício:

a) - Danificado por umidade, ranço, bolor, de caracteres tísicos ou organolépticos anormais.

b) - Contendo quaisquer impurezas.

c) - De manipulação ou acondicionamento precário, prejudicial à higiene.

d) - Alterado, deteriorado, contaminado ou infestado de parasitas.

e) - Fraudado, adulterado ou falsificado.

f) - Que contiver substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.

§ 2º - Contaminado ou deteriorado será o gênero alimentício:

a) - Contendo parasitas e bactérias causadores de putrefação e capazes de transmitir doenças ao homem.

b) - Contendo microorganismos de origem fecal humano, ou que provoquem enegrecimento e gosto ácido.

c) - Contendo gás sulfídrico ou gasogênio suscetíveis de produzir o estufamento do vasilhame que o contenha.

§ 3º - Alterado será o gênero alimentício:

a) - Que tiver sofrido avaria ou deterioração

b) - Que tiver sido prejudicado em sua pureza, composição ou características organolépticas por ação de umidade, temperatura, microorganismos, parasitas ou prolongada ou deficiente conservação e mau acondicionamento.

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

a) - Misturado com substâncias que modifiquem sua qualidade, reduzam seu valor nutritivo ou provoquem sua deterioração, exceto produtos dietéticos legalmente registrados e devidamente rotulados.

b) - Supresso de qualquer de seus elementos de constituição normal, exceto produtos dietéticos legalmente registrados e devidamente rotulados.

c) - Contendo substâncias ou ingredientes nocivos à saúde.

d) Substituído, total ou parcialmente, por outro de qualidade inferior.

e) - Colorido, revestido, aromatizado ou adicionado de substâncias estranhas.

f) - Que apresentar menor qualidade de que a real.

§ 5º - Fraudado será o gênero alimentício:

a) - Substituído, total ou parcialmente, em relação ao indicado no recipiente.

b) - Que, na composição, peso ou medida, diversificar do enunciado no invólucro ou rótulo.

Art. 68 - É proibido fabricar, preparar, manipular, acondicionar, conservar, armazenar, expor à venda, vender, expedir ou dar a dar ao consumo, gêneros alimentícios considerados impróprios ao consumo, por qualquer motivo, conforme as prescrições desta Lei.

### **SEÇÃO III**

#### **DO PREPARO E EXPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**

Art. 69 - Asseio e limpeza deverão ser observados nas operações de fabrico, manipulação, preparo, conservação, acondicionamento e venda de gêneros alimentícios.

Art. 70 - Os gêneros alimentícios deverão ser fabricados com matéria prima segundo as exigências desta Lei:

Art. 71 - Os gêneros alimentícios, para serem expostos à venda, deverão ser protegidos:

I - Por meio de caixas, armários, invólucros ou dispositivos envidraçados no caso de produtos feitos por processos de fervura, assadura ou cocção.

II - Por refrigeração em recipientes adequados, no caso de produtos lácteos.

III - Por meio de vitrines, no caso de produtos a granel e varejo, que possam ser ingeridos sem cozimento.

IV - Por meio de ganchos metálicos e inoxidáveis, no caso de carnes em conserva ou embutidos.

V - Por empacotamento, enlatados e encaixotados, no caso de massas, farinhas e biscoitos.

VI - Por ensacamento, no caso de farinhas de mandioca, de milho e de trigo.

Art. 72 - As frutas, para serem expostas, deverão:

I - Serem colocadas em mesas ou estantes rigorosamente limpas, afastadas no mínimo de 1 (um metro) das polias externas do estabelecimento vendedor.

II - Estarem maduras e em perfeito estado de conservação e consumo.

III - Não serem descascadas nem expostas em fatias.

IV - Não estarem deterioradas.

V - Não poderão ser conduzidas em caminhão aberto expostos à poeira.

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

Art. 73 - As verduras, para serem expostas à venda, deverão:

I - Serem frescas.

II - Estarem limpas.

III - Não estarem deterioradas.

I V - Serem despojadas de suas aderências inúteis, se estas forem de difícil decomposição.

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

Art. 74 - É proibida a venda e a comercialização de legumes, raízes e tubérculos deteriorados ou gelados.

Art. 75 - É proibido utilizar, para quaisquer outras finalidades, os depósitos ou bancas de frutas e de produtos hortigranjeiros.

Art. 76 - As aves vivas serão expostas à venda dentro de gaiolas apropriadas, que possibilitem limpeza e lavagens diárias.

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

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

Art. 78 - Os ovos expostos à venda deverão ser previamente selecionados e estarem em perfeito estado de conservação e consumo.

Art. 79 - Não será permitido o emprego de jornais ou quaisquer impressos e de papéis usados para embrulhar gêneros alimentícios.

#### **SEÇÃO IV DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

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

Art. 81 - Os veículos de transporte de carne e de pescados deverão ser adequados para tal finalidade.

Art. 82 - Os veículos empregados no transporte de ossos e sebos, deverão ser fechados, revestidos internamente com metal inoxidável e tendo o piso e as laterais internas pintado com tinta isolante.

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

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

Parágrafo Único - No caso de reincidência de infração às prescrições deste artigo, deverá ser apreendida a licença do veículo pela autoridade municipal que verificar a infração.

#### **SEÇÃO V DOS EQUIPAMENTOS, VASILHAMES E ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS**

Art. 85 - Os equipamentos, vasilhames e utensílios empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, conservação e venda de gêneros alimentícios, deverão ser mantidos em perfeito estado de limpeza e conservação, isentos de impurezas e livres de substâncias venenosas ou tóxicas.

§ 1º - É proibido o emprego de utensílios e materiais destinados à manipulação ou ao acondicionamento de gêneros alimentícios ou de materiais destinados ao preparo destes, quando, em na sua composição ou método de fabricação, entrar arsênico

§ 2º - Recipientes de feito galvanizado somente poderão ser utilizados para guardar gêneros alimentícios não ácidos.

§ 3º - Tubulações, torneiras e sifões empregados no transvasamento e envasilhamento de bebidas ácidas ou gaseificadas, deverão ser de metais inofensivos à saúde.

§ 4º - Utensílios e vasilhames destinados ao preparo, conservação e acondicionamento de substâncias, somente poderão ser pintados com materiais corantes de inocuidade comprovada.

§ 5º - Papéis ou folhas metálicas destinados a revestir, enfeitar ou envolver produtos alimentícios, não poderão conter substâncias tóxicas

§ 6º - Papéis, cartolinas e caixas de papelão ou de madeira empregados no acondicionamento de gêneros alimentícios, deverão ser inodoros e isentos de substâncias tóxicas.

§ 7º - Fechos de metal empregados no fechamento de garrafas e frascos de vidro, deverão ter a parte interna revestida de matéria inatacável.

§ 8º - Fechos e rolhas usados não poderão ser empregados para obturar recipientes ou frascos que contiverem gêneros alimentícios.

Art. 86 - A instalação e utilização de aparelhos ou velas filtrantes destinados à filtração de água em locais de utilização coletiva e estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, dependerão de prévia autorização e instruções da entidade pública competente.

§ 1º - Os aparelhos e velas filtrantes, deverão ser proporcionais à quantidade de água estimada para o consumo do estabelecimento em causa.

§ 2º - Os aparelhos ou velas filtrantes, deverão estar permanentemente limpos, a fim de assegurar as necessárias condições de higiene.

Art. 87 - Aparelhos, vasilhames e utensílios destinados ao preparo, manipulação, acondicionamento ou envasilhamento de gêneros alimentícios e a serem utilizados durante a alimentação, deverão ter sua aprovação na entidade pública competente, antes de serem expostos à venda e usados pelo público.

## **SEÇÃO VI**

### **DA EMBALAGEM E ROTULAGEM DOS ALIMENTOS**

Art. 88 - Os gêneros alimentícios industrializados e expostos à venda em vasilhames ou invólucro, deverão ser rotulados com a marca de sua fabricação e as especificações bromatológicas correspondentes.

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

- a) - Nome do fabricante.
- b) - Sede da fábrica.
- c) - Nome e natureza do produto
- d) - Número de registro na entidade pública competente, além de outras especificações legalmente exigíveis;
- e) - Data de fabricação e validade.

§ 2º - Os produtos artificiais deverão ter, obrigatoriamente, a declaração de "artificial", impressa ou lavrada nos invólucros ou rótulos, em caracteres visíveis e perfeitamente legíveis.

§ 3º - É vedado o emprego de declaração ou indicação que atribua aos produtos alimentícios, ação terapêutica de qualquer natureza.

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

## **SEÇÃO VII**

### **DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E PRESTADORES DE SERVIÇOS RELATIVOS A GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

Art. 89 - Os estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços relativos à gêneros alimentícios, obedecerão as prescrições desta Lei, relativas à higiene das edificações, bem como as exigências específicas estabelecidas nesta Seção e em notificações das autoridades sanitárias competentes.

Art. 90 - Qualquer estabelecimento deverá ser lavado diariamente, retirando-se as matérias sólidas eventualmente existentes sobre o piso.

Art. 91 - Em qualquer estabelecimento obrigatória a existência de bebedouro higiênico, com água filtrada

Art. 92 - Os balcões e armários obedecerão aos seguintes requisitos:

I - Serem assentados diretamente ao piso, sobre base de concreto ou manter, em relação ao piso, uma distância mínimo de 0,20m. (vinte centímetros), a fim de facilitar a limpeza.

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

Art. 93 - Nos estabelecimentos gêneros alimentícios para consumo imediato, obrigatoriamente, à vista do público, recipientes lançamento e coleta de detritos, cascas e papéis, gêneros consumidos no local onde se vendam deverão existir, adequados para provenientes dos

Art. 94 - Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, é obrigatório que sejam devidamente teladas as janelas, portas e demais aberturas das seguintes dependências:

I - Compartimentos de manipulação, preparo ou fabricação de gêneros alimentícios em geral.

II - Sala de elaboração dos produtos, nas fábricas de conservas de carnes e produtos dela derivados.

III - Sanitários.

§ 1º - Os depósitos de matéria-prima deverão ser protegidos contra insetos e roedores.

§ 2º - As prescrições deste artigo são extensivas às aberturas das Câmaras de secagem de panificadoras ou fábricas de massas e congêneres.

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

Art. 96 - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios, existirão depósitos metálicos especiais, dotados de tampo de fecho helmético, para a coleta de resíduos.

Art. 97 - Nos estabelecimentos e locais onde manipulem, beneficiem, preparem ou fabl;quem gêneros alimentícios, é proibido:

I - Fumar.

II - Varrer a seco.

III - Permitir a entrada ou permanência de cães, gatos ou quaisquer outros animais domésticos.

Art. 98 - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, deverão ser, obrigatoriamente, mantidos em rigoroso estado de asseio e higiene e periodicamente dedetizado.

Parágrafo Único - Sempre que se tomar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos de que trata este artigo, deverão ser pintados ou reformados.

Art. 99 - Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios, serão obrigados a:

I - Apresentar, anualmente, a respectiva carteira de saúde à repartição sanitária competente, para a necessária revisão.

II - Usar vestuário adequado à natureza do serviço durante o período de trabalho.

III - Manter o mais rigoroso asseio corporal.

Parágrafo Único - O empregado ou operário que for punido repetidas vezes por falta de asseio pessoal ou por infração a qualquer dos demais itens deste artigo, não poderá continuar a lidar com gêneros alimentícios.

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

§ 1º - O comprador deverá ter ao seu dispor, à entrada do supermercado, recipiente próprio do estabelecimento, destinado à coleta de mercadorias.

§ 2º - Nos supermercados, é proibido o preparo ou fabrico de produtos alimentícios de qualquer natureza, bem como a existência de matadouros avícolas e peixarias, salvo prévia autorização do serviço de saúde pública.

Art. 101 - As casas de carne e peixarias deverão:

I - Permanecer em absoluto estado de asseio e higiene.

II - Conservar os ralos em condições de limpeza, devendo ser diariamente desinfetados.

III - Serem dotadas de torneiras e de pias apropriadas e em quantidade suficiente.

IV - Ter balcões revestidos, na parte inferior, com material impermeável, liso e resistente.

V - Ter câmaras frigoríficas ou refrigeradoras mecânicas automáticas, com capacidade proporcional às suas necessidades.

VI - Não dispor de fogão, fogareiro ou aparelhos congêneres.

VII - Ter os utensílios mantidos no mais rigoroso estado de limpeza e higiene.

VIII - Manter iluminação artificial incandescente ou fluorescente. Elétrica.

§ 1º - Em casas de carne e em peixarias não será permitido qualquer outro ramo de negócio diverso da especialidade que lhes corresponde.

§ 2º - Nenhuma casa de carne poderá funcionar em dependências de fábricas de produtos de carnes e de estabelecimentos congêneres, mesmo que entre eles não exista conexão.

§ 3º - Os proprietários de casas de carne e de peixarias, bem como seus empregados, são obrigados a:

a) - Usar, quando em serviço, aventais e gorros brancos, trocados diariamente.

b) - Cuidar para que nestes estabelecimentos não entrem pessoas portadoras de moléstias contagiosas ou repugnantes.

Art. 102 - Nas casas de carne, é proibido:

I - Existir quaisquer objetos de madeira que não tenham função específica na manipulação de carnes.

II - Entrar carnes que não sejam as provenientes de frigoríficos, regularmente inspecionadas e carimbadas.

III - Guardar na sala de talho objetos que lhe sejam estranhos.

IV - Preparar ou manipular produtos de carne qualquer finalidade, mesmo nas suas dependências.

Parágrafo Único - Os sebos e outros resíduos de aproveitamento industrial, deverão ser, obrigatoriamente, mantidos em recipientes estanques, bem como removidos diariamente pelos interessados.

Art. 103 - Nas carnes com ossos, o peso destes não poderá exceder a 200g. (duzentos gramas) por quilo.

Art. 104 - Nas peixarias, é proibido:

I - Existir qualquer objeto de madeira que não tenha função específica na manipulação de pescados.

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

Art. 105 - Para limpeza e escamagem de peixes, deverão existir, obrigatoriamente, locais apropriados, bem como recipientes para recolhimento de detritos, não podendo estes serem lançados ao chão ou permanecerem sobre as mesas.

Parágrafo Único - As peixarias não poderão funcionar em dependências de fábrica de conservas de pescado.

Art. 106 - Os hotéis, pensões, restaurantes, cafés, bares e estabelecimentos congêneres onde haja locais para serviço de refeição, deverão:

I - Estarem sempre limpos e desinfetados.

II - Lavar louças e talheres em água corrente.

III - Assegurar que a higienização das louças e talheres seja feita com água fervente.

IV - Preservar o uso individual de guardanapos e toalhas.

V - Ter açucareiros do tipo que permitam a retirada do açúcar sem o levantamento da tampa.

VI - Guardar louças e talheres em armários suficientemente ventilados, embora fechados, para evitar poeiras e insetos.

VII - Guardar as roupas servidas em depósitos apropriados.

VIII - Conservar cozinhas, copas e despensas devidamente asseadas.

IX - Manter banheiros e pias permanentemente limpos.

Parágrafo Único - Empregados garçons serão convenientemente tratados, uniformizados e limpos.

### **TÍTULO III**

# **DO PROCESSO DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DE ATIVIDADES**

## **CAPÍTULO I DAS CONDIÇÕES GERAIS**

### **SEÇÃO I DO ALVARÁ DE LICENÇA**

Art. 107 - Qualquer estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviços ou similar, poderá instalar-se no Município de Iturama, de forma fixa ou provisória, desde que tenha recebido deste, o Alvará de Licença e/ou Autorização de Localização e Funcionamento e desde que seu responsável tenha efetuado o pagamento do tributo correspondente.

§ 1º - Considera-se similar o estabelecimento não especificamente classificado como comercial industrial, mas sujeito à tributação.

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

§ 3º - As atividades cujo exercício dependa de autorização de competência exclusiva da União ou do Estado, serão submetidos ao processo de licenciamento municipal no que concerne à localização e às prescrições de zoneamento, estabelecidas pela Lei Plano Diretor.

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

Art. 108 - Para ser concedido o Alvará pretendido, deverão ser obedecidos:

a) - As disposições da Lei do Plano Diretor com respeito aos aspectos urbanísticos e ao controle ambiental, nos termos deste Código.

b) - As disposições pertinentes desta Lei.

c) - As disposições da Lei de Obras e Edificações do

Município

d) - As exigências legais de habitação

§ 1º - Verificado pelo Município o preenchimento dos requisitos fixados no Parágrafo 4º, do artigo anterior, será realizada a necessária vistoria do estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviço ou similar, com verificação, em especial, das condições previstas nesta Lei, nas normas nacionais, estaduais e municipais sobre meio ambiente.

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

§ 3º - O Alvará é concedido pelo órgão competente do Município de Iturama.

§ 4º - O Alvará e a licença de caráter provisório, valerão pelo prazo neles estipulado.

§ 5º - No caso de alteração das características do estabelecimento, o interessado terá de requerer novo Alvará.

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

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

Art. 109 - A licença para funcionamento será renovada anualmente pelo órgão competente do Município, independentemente de requerimento para novo Alvará.

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

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

§ 3º - A interdição será precedida de notificação preliminar ao responsável pelo estabelecimento, dando-se-lhe o prazo máximo de 15 (quinze) dias para regularizar sua situação.

§ 4º - A interdição não exime o infrator do pagamento das multas cabíveis e demais sanções aplicáveis.

Art. 110 - Para mudança de local do estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviço ou similar, deverá ser solicitada a necessária permissão do Município, a fim de ser verificado se o novo local atende às exigências locais e ser expedida a alteração do Alvará.

Parágrafo Único - Todo aquele que mudar o local do estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviço ou similar sem autorização expressa do Município, incorrerá nas sanções previstas nesta Lei.

## **CAPÍTULO II** ***DA FISCALIZAÇÃO***

### **SEÇÃO I** **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art.111 - O Poder Executivo organizará o sistema de administração necessário para manter a efetiva fiscalização do cumprimento das normas previstas neste Código.

Art. 112 - O proprietário de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços, deverá conservar o Alvará de Localização e Funcionamento em lugar próprio e facilmente visível, exibindo-o à autoridade municipal sempre que for solicitado.

Art. 113 - Quem embaraçar a autoridade municipal incumbida da fiscalização de gêneros alimentícios, será punido com multa, sem prejuízo do procedimento criminal cabível.

## **SEÇÃO II**

### ***DAS MEDIDAS SUMARIAS***

Art. 114 - Os gêneros alimentícios manifestamente deteriorados, deverão ser sumariamente apreendidos e inutilizados na mesma ocasião, sempre que possível, sem prejuízo de multa e outras sanções.

§ 1º - Quando a inutilização não puder ser efetuada no momento da apreensão, a mercadoria deverá ser transportada para depósito da Prefeitura, destinado a esse fim.

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

## **SEÇÃO III**

### ***DAS VISTORIAS***

Art. 115 - O Município providenciará as vistorias administrativas ou outras medidas que forem necessárias, visando o cumprimento dos dispositivos deste Código.

Parágrafo Único - Os órgãos competentes do Município comporão comissão técnica interdisciplinar permanente, ou especial quando for necessário, para cumprir o que dispõe o "caput" deste artigo.

Art. 116 - As vistorias administrativas, no que tange às normas sanitárias, terão lugar:

I - Antes da instalação de qualquer uso ou complemento de uso para verificação do local e determinação de providências a serem tomadas.

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

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

IV - A pedido de terceiros, nos mesmos casos previstos no item anterior.

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

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

§ 2º - Não sendo conhecido nem encontrado o interessado, seu preposto ou representante legal, far-se-á intimações por meio de aviso na imprensa.

§ 3º - Se o local a ser vistoriado for encontrado fechado no dia e hora marcado para a vistoria, far-se-á sua interdição.

Art. 117 - Quando necessário, o Município poderá solicitar a colaboração, na vistoria, de órgão técnico de outro município, do Estado e da União ou de suas respectivas autarquias.

Art. 118 - Se o estabelecimento vistoriado não tiver sido licenciado, será imediatamente interditado.

### **CAPÍTULO III DO AUTO DE INFRAÇÃO**

Art. 119 - Verificada a ocorrência de infração a qualquer dispositivo deste Código através de vistoria, será lavrado imediatamente pelo servidor público municipal competente, o respectivo auto de infração, que conterá, obrigatoriamente:

I - Dia, mês, ano, hora e local em que foi lavrado.

II - Nome da pessoa física ou jurídica infratora, com o respectivo endereço.

III - Descrição sucinta do fato determinante da infração.

IV - Dispositivo legal infringido.

V - Assinatura de quem lavrou o auto.

VI - Assinatura do infrator, ou, no caso de recusa, averbamento no auto pela autoridade que o lavrou.

§ 1º. - A lavratura do auto de infração independe de testemunhas e o serviço público municipal que o lavrou assume inteira responsabilidade pejo mesmo, sendo passível de penalidade, por falta grave, no caso de erro ou excesso.

§ 2º - O infrator terá o prazo de 8 (oito) dias úteis, a partir da data da lavratura do auto de infração, para apresentação de defesa e recurso contra a intimação, que deverá ser feito através de requerimento dirigido ao Prefeito Municipal.

§ 3º - O requerimento a que se refere o parágrafo anterior, tramitará em caráter de urgência, devendo ser concurso o despacho final do Prefeito Municipal ou da autoridade delegada, antes de decorrido o prazo marcado para o cumprimento das exigências estabelecidas.

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

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

Art. 120 - A intimação que acompanha o auto de infração conterá a descrição dos dispositivos deste Código a cumprir, as providências a serem tomadas e os prazos que deverão ser obedecidos para o cumprimento das disposições.

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

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

§ 3º - No caso do não cumprimento da intimação no prazo fixado, será aplicada a penalidade cabível e expedi da nova intimação por edital excetuando-se os casos de riscos à saúde pública que exijam a tomada de medidas imediatas.

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

Art. 121 - Mediante requerimento ao Prefeito Municipal e ouvido o órgão competente do Município, poderá ser dilatado o prazo fixado para cumprimento da intimação, não podendo a prorrogação exceder de período igual ao anteriormente fixado.

Art. 122 - Quando houver interposição de recurso administrativo ou judiciário contra a intimação, o mesmo deverá ser levado ao conhecimento do órgão competente do Município, para os efeitos jurídicos da interposição.

§ 1º - No caso de despacho favorável ao recurso administrativo referido no "caput" deste artigo, cessará o expediente da intimação.

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

## **DAS PENALIDADES**

### **SEÇÃO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 123 - As infrações aos dispositivos deste Código ficam sujeitas às seguintes penalidades:

I - Advertência, suspensão ou cassação da licença de funcionamento de estabelecimentos de qualquer natureza.

II - Multa.

III - Interdição ou embargo.

IV - Demolição ou desmonte de edificações ou instalações.

V - Apreensão.

Art. 124 - É da competência do Prefeito Municipal a confirmação dos autos de infração e o arbitramento de penalidades, ouvido previamente a chefia do órgão atuante e a Assessoria Jurídica.

Parágrafo Único - Julgadas procedentes, as penalidades serão incorporadas ao histórico do infrator.

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

## **CAPÍTULO IV**

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

Art. 128 - Publicado o despacho denegatório de renovação de licença ou o ato de cassação de licença ou autorização, bem como expirado o prazo de vigência da licença temporária, será o estabelecimento imediatamente fechado.

Parágrafo Único - Sem prejuízo das multas aplicáveis, o Prefeito Municipal poderá ouvida a Assessoria Jurídica, determinar que seja compulsoriamente fechado o estabelecimento, requisitando, para esse fim, o concurso de força policial.

## **SEÇÃO III DAS MULTAS**

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

§ 1º - As multas serão impostas em grau mínimo, médio e máximo, considerando-se, para efetuar-las, a maior ou menor gravidade da infração, as circunstâncias

atenuantes ou agravantes e de antecedentes do infrator a respeito dos dispositivos deste Código.

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

Art. 130 - As multas impostas de forma regular e não pagas nos prazos legais, serão judicialmente executadas, acrescidas dos custos e honorários advocatícios, conforme estabelece o Código Civil Brasileiro.

Art. 131 - Quando em débito de multa, o infrator poderá efetuar a compensação do seu crédito para pagamento do seu débito com o Município, ficando vedado participar de licitações, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza, nem transacionar, a qualquer título, com a Administração Pública Municipal, direta ou indireta.

Art. 132 - Nas reincidências, as multas serão aplicadas em dobro.

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

Art. 133 - Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento da exigência que a tiver determinado.

#### **SEÇÃO IV DA INTERDIÇÃO E DO EMBARGO**

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

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

§ 1º - Da interdição deverá ser lavrado termo pela autoridade municipal competente, especificado a natureza, quantidade, procedência e nome do produto, estabelecimento onde se acha, nome do dono ou detentor, dia e hora da interdição, bem como a declaração da responsabilidade do dono ou detentor por qualquer falta que venha a ser verificada na partida ou lote do produto interditado.

§ 2º - A autoridade municipal competente deverá fixar, no termo, o prazo de interdição, o qual não poderá ultrapassar a 30 (trinta) dias, contados da data da interdição.

§ 3º - No ato da interdição do produto suspeito, deverão ser colhidas do mesmo, 3 (três) amostras, que serão destinadas:

- a) - A exame bromatológico.
- b) - Ao dono ou detentor da mercadoria, entregue mediante recibo.
- c) - Ao exame de laboratório competente.

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

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

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

§ 7º - Se dentro do prazo fixado para a interdição do produto não houver qualquer decisão da autoridade competente, o dono ali detentor do respectivo produto ficará isento de qualquer penalidade e com o direito de dispor do mesmo para o que lhe aprouver.

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

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

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

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

§ 12 - Quando o dono ou detentor do produto condenado se ocultar ou se ausentar, a inutilização será feita à sua revelia.

§ 13 - Da inutilização do produto condenado, deverá ser lavrado termo, observadas as formalidades legais.

Art. 136 - Poderão ainda ser interditadas ou embargadas, instalações, utensílios ou produtos de qualquer natureza que apresentarem qualquer irregularidade em relação às disposições deste Código.

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

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

Art. 137 - O embargo de qualquer estabelecimento poderá ser aplicado nos seguintes casos:

I - Quando o estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços estiver em funcionamento sem a necessária licença.

II - Quando o funcionamento de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços estiver sendo prejudicial à saúde, higiene, segurança e sossego público.

III - Quando não for atendida a intimação do Município, referente ao cumprimento de dispositivos deste Código.

Art. 138 - Além da notificação de embargo pelo órgão competente do Município, deverá ser feita a publicação do Edital pertinente.

§ 1º - Para assegurar o embargo, o Município poderá, se for o caso, requisitar força policial, observados os requisitos legais.

§ 2º - O embargo somente será levantado após o cumprimento das exigências que o motivarem e mediante requerimento do interessado ao Prefeito Municipal, acompanhado dos respectivos comprovantes do pagamento das multas e tributos devidos.

## **SEÇÃO VI DA APREENSÃO**

Art. 139 - Serão apreendidos e recolhidos ao depósito da Prefeitura:

I - Coisas interditadas não legalizáveis em geral.

II - Gêneros alimentícios impróprios ao consumo.

III - Outros objetos, materiais, substâncias ali animais que se apresentarem em desacordo com as prescrições deste Código.

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

§ 2º - No caso de animais apreendidos, deverão ser registrados dia, local e hora da apreensão, raça, sexo, pêlo, cor e outros sinais característicos identificadores.

§ 3º - A devolução das coisas apreendidas só se fará depois de pagas as multas devidas e as despesas do Município com a apreensão, transporte e depósito, e, quando for o caso, a manutenção das mesmas.

Art. 140 - No caso de não serem reclamadas e retiradas no prazo de 30 (trinta) dias, as coisas apreendidas serão vendidas em leilão público pelo Município.

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

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

§ 3º - O saldo restante será entregue ao proprietário da coisa apreendida, mediante requerimento devidamente instituído e processado.

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

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

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

Art. 142 - Das mercadorias apreendidas do vendedor ambulante sem licença do Município, haverá destinação apropriada a cada caso para as seguintes:

I - Doces e quaisquer guloseimas, que deverão ser inutilizados de pronto, no ato da apreensão.

II - Cames, pescados, frutas, verduras e outros artigos de fácil deterioração, que deverão ser distribuídos às entidades de caridade, se não puderem ser guardados.

III - Bilhetes de loterias, que serão inutilizados após o prazo de restituição, salvo se não tiverem corrido, caso em que permanecerão no depósito da Prefeitura, a fim de ser o respectivo prêmio, se o houver, distribuído à entidades de caridade que o Prefeito Municipal indicar.

Art. 143 - As coisas apreendidas por força de irregularidades que as tornem ilegalizáveis serão inutilizadas e destruídas pelo Município, sem direito a indenização ao seu proprietário ou responsável.

## **CAPÍTULO V**

### **DOS NÃO DIRETAMENTE PUNÍVEIS E DA RESPONSABILIDADE DA PENA**

Art. 144 - Não serão diretamente passíveis de penas definidas neste Código:

I - Os incapazes na forma da lei.

II - Os que forem coagidos a cometer a infração.

Art. 145 - Sempre que a infração for praticada por qualquer dos agentes a que se refere o artigo anterior, a pena recairá:

- I - Sobre os pais, tutores ou pessoas sob cuja guarda estiver o menor.
- II - Sobre o curador ou pessoa sob cuja guarda estiver a pessoa.
- III - Sobre aquele que der causa à contravenção forçada.

## **TÍTULO IX**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 146 - Para efeito deste Código, o valor de referência é o fixado com base no Código Tributário do Município de Iturama, vigente na data em que a multa for aplicada.

Art. 147 - Os prazos previstos neste Código contarse-ão por dias úteis.  
Parágrafo Único - Não será computado no prazo o dia inicial.

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

Art. 149 - Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 150 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Iturama, Estado de Minas Gerais, 8 ( oito) de março de 1999.

Alípio Soares Barbosa  
Prefeito Municipal