



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO



LEI Nº 155/2003.

**EMENTA:** Institui normas sanitárias para o Município de Jatobá e dá outras providências.

O Prefeito do Município de Jatobá, Estado de Pernambuco, no uso de suas atribuições legais, faço saber que o Poder Legislativo Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

### CAPÍTULO I

#### DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Artigo 1º** - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas alternada ou acumulativamente, com as seguintes penas:

- I - advertência;
- II - multa (leve, grave, gravíssima);
- III - apreensão do produto;
- IV - interdição do produto;
- V - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VI - inutilização do produto;
- VII - cancelamento de autorização para funcionamento;
- VIII - cancelamento do Alvará de Licenciamento e Estabelecimento.

**Artigo 2º** - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

**Artigo 3º** - As infrações Sanitárias classificam-se em:

- I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por quaisquer das circunstâncias atenuantes inclusas nos incisos I, II, III e IV do artigo 6º da presente Lei;
- II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
- III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

**Artigo 4º** - A pena de multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

- I - nas infrações leves: mínimo de R\$10,00 e máximo de R\$ 100,00;
- II - nas infrações graves: mínimo de R\$101,00 e máximo de R\$ 1.000,00;
- III - nas infrações gravíssimas: mínimo de R\$1.001,00 e máximo de R\$ 10.000,00.

**Parágrafo Único** - Sem prejuízo do disposto nos artigos 3º e 5º deste Código, na aplicação da penalidade de multa a autoridade sanitária competente levará em consideração as circunstâncias fáticas em que ocorreu a infração e a capacidade econômica do infrator.

**Artigo 5º** - Para imposição da pena e a sua graduação, além das considerações contidas no parágrafo único do artigo anterior, a autoridade sanitária levará em conta:

- I - a circunstância atenuante e agravante;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a Saúde Pública;
- III - antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

**Artigo 6º** - São circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento infracional;
- II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato, entretanto, não se admitindo como tal a mera circunstância de apresentar-se o infrator como analfabeto;
- III - o infrator por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à Saúde Pública que lhe for imputado;
- IV - ter o infrator sofrido coação, que podia resistir, para a prática do ato;
- V - ser infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

**Artigo 7º** - São circunstâncias Agravantes:

- I - ser o infrator reincidente;
- II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, para si ou para terceiros, decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em desconformidade com o disposto na Legislação Sanitária;



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

III - o infrator coagir ou ter para execução qualquer material de infração;

IV - ser a infração gerada danos à Saúde Pública;

V - se tendo conhecimento de ato lesivo à Saúde Pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;

VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual.

**Parágrafo Único** - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

**Artigo 8º** - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação de pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

**Artigo 9º** - São infrações sanitárias:

I - extrair, produzir, fabricar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto neste Código Sanitário e/ou na legislação sanitária municipal esparsa.

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro de licença e/ou multa.

II - impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pela autoridade sanitária.

Pena: Advertência e/ou multa.

III - expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde, cujo prazo de validade tenha expirado, ou colocar-lhes novas datas após expirado o prazo.

Pena: advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro de licença e da autorização de comercialização e/ou multa.

IV - aplicação, por empresas particulares, de raticida cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou freqüentadas por pessoas e animais. 4



Pena: advertência, interdição, cancelamento de licença e de autorização e/ou multa.

V - descumprimento das normas constantes na presente Lei e/ou dos atos emanados pelas autoridades sanitárias competentes, visando a aplicação da legislação pertinente.

Pena: advertência, apreensão, inutilização e ou interdição e multa.

**Parágrafo Único** - Independem de licença para funcionamento os estabelecimentos integrados à administração pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências pertinentes às instalações, à aparelhagem aos equipamentos adequados e à assistência e responsabilidades.

## **CAPÍTULO II**

### **DO PROCESSO**

**Artigo 10** - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciando com a lavratura do auto de infração observando o rito e os prazos estabelecidos neste Código.

**Artigo 11** - O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração pela a autoridade sanitária, devendo conter:

- I - nome do infrator, seu domicílio e residência, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identidade civil;
- II - hora, data e local onde a infração foi verificada;
- III - descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;
- IV - penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição;
- V - ciência pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;
- VI - assinatura do autuado ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas e do atuante;
- VII - prazo para interposição de recursos, quando cabível.

**Parágrafo Único** - Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita neste a menção do fato.



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

**Artigo 12** - A autoridade que determinar a lavratura de auto de infração, ordenará por despacho em processo, que o atuante proceda à prévia verificação da matéria de fato.

**Artigo 13** - O infrator será notificado para a ciência do auto de infração:

- I - pessoalmente;
- II - pelo correio ou via postal;
- III - por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.

§ 1º - Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que efetuou a notificação.

§ 2º - O edital referido no parágrafo terceiro deste artigo será publicado uma vez na Imprensa Oficial, considerando-se efetivamente notificado o atuado e iniciando-se a contagem de prazos, 5 (cinco) dias após a publicação.

**Artigo 14** - Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, ainda, para o infrator, obrigações a cumprir, será o mesmo notificado pessoalmente, pelo correio ou mediante a expedição de edital, fixando-se o prazo para o seu cumprimento em 30 (trinta) dias.

§1º - O prazo para cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho, devidamente fundamentado.

§2º - Os prazos constantes desta Lei, terão início no primeiro dia útil subsequente à notificação, não se interrompendo nos domingos nem feriados.

§3º - Os vencimentos dos prazos desta Lei, dar-se-ão, sempre, em dias úteis.

**Artigo 15** - O desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais, bem como a resistência engendrada a qualquer ato de fiscalização de leis ou atos regulamentares em matéria de saúde, sujeitarão o infrator à penalidade de multa.

**Artigo 16** - As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de 20% (vinte por cento) caso o infrator efetue o pagamento no prazo de 20 (vinte) dias, contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso.



**Artigo 17** - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração no prazo de 15 (quinze) dias contados de sua notificação.

§ 1º - Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo, deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor autuante, que terá o prazo de 10 (dez) dias para se pronunciar a respeito.

§ 2º - Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o auto de infração será julgado pelo dirigente do órgão de vigilância sanitária competente.

**Artigo 18** - O termo de apreensão e de erradicação especificará a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto.

### CAPÍTULO III

#### DO LIXO

**Artigo 19** - Todo serviço de coleta e disposição final do lixo estará sujeito ao controle da Autoridade Sanitária.

**Artigo 20** - O lixo domiciliar deverá ser coletado e transportado pelo Poder Público, tendo destino final de acordo com as seguintes condições:

- I - não deverá ser utilizado quando "in natura", para alimentação de animais;
- II - não deverá ser depositado sobre o solo em condições inadequadas e não ser queimadas ao ar livre;
- III - não deverá ser lançado em córregos, rios ou lagoas.

§ 1º - O lixo séptico de hospitais ou estabelecimentos congêneres seguirá legislação própria, a ser editada no prazo de seis meses após a publicação da presente Lei.

§ 2º - Fica vedada a deposição e a acumulação de restos de construção civil nas vias públicas, devendo o responsável (particular) providenciar, às suas expensas, a retirada do entulho.

§ 3º - Após ser notificado pelo Poder Público, terá o particular o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para providenciar a retirada dos restos de



construção, sob pena de, em caso contrário, ser enquadrado e multado, nos termos do artigo 4º, I, da presente Lei.

§ 4º - Fica vedada a deposição e acumulação de lixo domiciliar sobre o solo, nas vias públicas e a céu aberto, em condições inadequadas, sob pena de ser o responsável enquadrado e multado, nos termos do artigo 4º, I, da presente Lei.

#### CAPÍTULO IV

##### DA LOCALIZAÇÃO E CONDIÇÕES SANITÁRIAS DE ABRIGOS DESTINADOS A ANIMAIS

**Artigo 21** - Os estúbulos, cocheiras, pocilgas, granjas e estabelecimentos congêneres, só serão permitidos em zona rural.

**Parágrafo Único** - A sua remoção será obrigatória, no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, a critério da autoridade sanitária, quando o local se torna núcleo de população densa.

**Artigo 22** - O piso dos estúbulos, cocheiras, granjas e estabelecimentos congêneres, deverá ficar em nível mais elevado do que o do solo, revestido de camada resistente e impermeável e ter declividade mínima de 2% (dois por cento).

**Parágrafo Único** - Ficarão dispensados os revestimentos impermeáveis dos pisos quando se tratar de criação de aves em gaiolas ou ripados, desde que os galpões sejam convenientemente ventilados e sejam tomadas medidas adequadas contra a proliferação de moscas, parasitas e desprendimento de odores.

**Artigo 23** - Será proibido colocar os resíduos de estúbulos, cocheiras, granjas e estabelecimentos similares, na superfície do solo sem que sejam tomadas medidas adequadas de proteção, a critério da autoridade sanitária, de modo a evitar a poluição do solo, proliferação de insetos e contaminação das águas de superfície ou de lençol freático.

**Artigo 24** - As instalações de estúbulos, cocheiras, granjas e estabelecimentos congêneres, deverão ficar à distância mínima de 150 m (cento e



cinquenta metros) dos limites do perímetro urbano e 20m (vinte metros) do terreno vizinho e das faixas dos domínios das estradas.

**Artigo 25** - Será permitida em zona rural a existência de pocilgas, desde que obedeçam às seguintes condições:

I - estarem localizadas, no mínimo, a uma distância de 20 m (vinte metros) dos terrenos vizinhos e das faixas de domínio das estradas;

II - terem o piso impermeabilizado e, sempre que possível, serem providas de água corrente, e suas paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 1 m (um metro);

III - os resíduos líquidos deverão ser canalizados por meio de manilhas ligadas diretamente a uma fossa séptica, com poço absorvente para o efluente da mesma.

**Artigo 26** - Será permitida a existência, em zona urbana, a critério da autoridade sanitária, de galinheiros de uso exclusivamente doméstico, com o máximo de 16 (dezesesseis) aves, situados fora da habitação e que não tragam inconvenientes ou incômodos à vizinhança.

## CAPÍTULO V

### DOS HOTÉIS, MOTÉIS, CASAS DE CÔMODO E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

**Artigo 27** - Os hotéis, pensões, motéis, casa de cômodos e estabelecimentos afins só poderão funcionar depois de devidamente autorizados pela Secretaria de Saúde.

§ 1º - A solicitação para funcionamento deverá ser feita em requerimento dirigido a Secretaria de Saúde.

§ 2º - A Secretaria de Saúde só poderá conceder autorização depois de verificar se o estabelecimento está conforme as especificações contidas no projeto aprovado e satisfaz as exigências deste Regulamento de Normas Técnicas Especiais.

**Artigo 28** - Será obrigatória a existência de instalações sanitárias para ambos os sexos, na proporção de uma latrina e um chuveiro para cada 20



(vinte) hóspedes, excluídos, no cômputo geral, os apartamentos que dispuserem de sanitário próprio.

§ 1º - No cômputo das instalações sanitárias, não serão consideradas as destinadas aos empregados do estabelecimento, de existência obrigatória e privativa.

§ 2º - As instalações sanitárias serão privativas dos andares em que estiverem localizadas.

**Artigo 29º** - Os dormitórios que não dispuserem de instalações sanitárias privativas deverão possuir pia com água corrente.

## CAPÍTULO VI

### DAS CLÍNICAS, INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA, CABELEIREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHOS, SAUNAS

**Artigo 30** - As clínicas, institutos e salões de beleza, casas de banhos e saunas, só poderão funcionar após a autorização da autoridade sanitária.

§ 1º - A solicitação para funcionamento deverá ser feita através de requerimento dirigido à Secretaria de Saúde, com informações relativas à localização, às atividades a serem desenvolvidas e outras julgadas necessárias, a critério da autoridade sanitária.

§ 2º - A licença para funcionamento deve ser renovada anualmente, observadas as determinações da Secretaria de Finanças no que se refere ao ano fiscal.

**Artigo 31** - Nos institutos e salões de beleza, barbearias, cabeleireiros, casas de banhos e saunas serão permitidos outros ramos da atividade comercial, exceto a venda de gêneros alimentícios, desde que não interfiram no uso da área mínima destinada àquelas atividades e sejam separadas.

**Artigo 32** - Todo estabelecimento destinado a instituto ou salão de beleza, cabeleireiro, barbearia, casa de banho e sauna deverá ser abastecido de água potável e possuir, no mínimo, além de utensílios indispensáveis, uma latrina e um lavatório.



## CAPÍTULO VII

### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DE SANEAMENTO

**Artigo 33** - O locatário ou morador será o responsável pela limpeza e condições de higiene do prédio ou da habitação.

**Parágrafo Único** - Nos prédios desocupados a responsabilidade recairá sobre o proprietário ou procurador.

**Artigo 34** - A autoridade sanitária pode impedir a ocupação ou impedir a utilização de um prédio, desde que o mesmo não satisfaça às exigências deste Regulamento.

**Artigo 35** - Quando um prédio ou parte de prédio não oferecer as condições de higiene necessárias, a autoridade sanitária intimará o responsável a realizar as melhorias necessárias.

**Parágrafo Único** - A autoridade sanitária ao verificar que um prédio não oferece as condições de segurança, deverá fazer a comunicação de imediato a Prefeitura Municipal.

**Artigo 36** - Quando o locatário, proprietário ou seus procuradores, não realizarem as melhorias necessárias e indicadas, no prazo previsto, a autoridade sanitária solicitará a desocupação do prédio, devendo a Prefeitura Municipal retirar a licença dos estabelecimentos por ela licenciados.

**Artigo 37** - A autoridade sanitária, quando julgar conveniente, mandará afixar o edital de interdito no prédio ou parte de prédio ocupado.

**Parágrafo Único** - O edital de interdito só poderá ser levantado pela autoridade sanitária, sob pena de multa e ação judicial.

**Artigo 38** - Será afixado o edital de interdito nos prédios que, em estando desabitados, não puderem ser visitados por se desconhecer o endereço do depositário das respectivas chaves, bem como em função da demora ou recusa do mesmo em cedê-las ou por dificuldades por ele criadas.

**Parágrafo Único** - O edital de interdito só poderá ser retirado depois que forem realizadas as obras e melhorias indicadas pela autoridade sanitária. *(assinatura)*



**Artigo 39** - Quando em um prédio, interditado pela autoridade judiciária, sanitária ou outra, houver gêneros alimentícios deteriorados ou quaisquer substâncias que possam prejudicar a saúde pública ou causar-lhe incômodos, a autoridade sanitária comunicará o fato à autoridade competente, solicitando-lhe autorização para realizar a remoção ou destruição das substâncias julgadas nocivas, perigosas ou incomodas.

**Artigo 40** - Será obrigatório o mais rigoroso asseio nos domicílios particulares e suas dependências, nas habitações coletivas, casas comerciais, nos armazéns, trapiches ou estabelecimentos de qualquer natureza, e seus responsáveis estarão sujeitos às penalidades previstas.

**Parágrafo Único** - Todas as instalações sanitárias, tanques, banheiros, mictórios, latrinas, seus aparelhos e acessórios, deverão ser mantidos em perfeitas condições de funcionamento e rigoroso asseio.

**Artigo 41** - Os compartimentos das edificações não poderão atender a finalidades diferentes daquela para as quais foram construídas, salvo quando satisfizerem todas as exigências deste Regulamento e se encontrarem devidamente licenciados para a nova utilização.

**Artigo 42** - Qualquer prédio ou parte do prédio só poderá ser transformado em hotel, casa de cômodos, pensões ou estabelecimento afim, com assentimento da autoridade sanitária.

**Artigo 43** - Será proibido criar ou manter animais que, por sua espécie ou quantidade, possam causar insalubridade ou incômodo aos vizinhos.

**Artigo 44** - Será proibido utilizar qualquer compartimento de uma habitação, inclusive porões ou sótãos, para depósito de galinhas ou de outros animais.

**Artigo 45** - Nos prédios em construção haverá instalações provisórias adequadas, a critério da autoridade sanitária, para deposição de dejetos dos operários.

**Artigo 46** - Deverão ser utilizados os meios indicados pela autoridade sanitária no sentido de que as águas de infiltração ou pluviais acumuladas nas escavações não sirvam de procriação a insetos.

**Artigo 47** - Os terrenos baldios deverão ser convenientemente fechados, drenados, e periodicamente limpos e capinados. 6



**Parágrafo Único** - Será obrigatória a remoção ou soterramento de resíduos putrescíveis, assim como de latas ou de quaisquer outros recipientes que possam acumular água.

## CAPÍTULO VIII

### DOS CEMITÉRIOS, CREMATÓRIOS, NECROTÉRIOS E LOCAIS DESTINADOS À VELÓRIOS

**Artigo 48** - O nível dos cemitérios em relação aos cursos de água vizinhos, deverá ser suficientemente elevado, de modo que as águas das enchentes não atinjam o fundo das sepulturas.

**Artigo 49** - Os vasos ornamentais deverão ser feitos de modo a não conservarem água, que permita a procriação de insetos.

## CAPÍTULO IX

### DAS PISCINAS

**Artigo 50** - As piscinas serão classificadas em três categorias:

- I - públicas: as utilizadas pelo público em geral;
- II - privativas: as utilizadas somente pelos membros de uma instituição;
- III - residenciais: as utilidades apenas pelos seus proprietários e familiares.

**Artigo 51** - As piscinas deverão ter obrigatoriamente:

- I - revestimento interno de matéria impermeável e de superfície lisa;
- II - declividade do fundo, em profundidades inferiores a 1,40m (um metro e quarenta centímetros), com rampa que não poderá exceder 12% (doze por cento), não sendo permitidas mudanças bruscas até a profundidade de 2m (dois metros);
- III - área de circulação em sua periferia, com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros), revestida de material impermeável e antiderrapante.



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

IV - nos pontos de acesso, tanques-lava-pés de dimensões mínimas de 1,50 (um metro e cinquenta centímetros) no sentido de caminhar, e de 0,70 cm (setenta centímetros), no sentido normal ao do caminhar;

V - tubos afluentes, localizados de modo a produzir uniforme e efetiva circulação de água, que serão colocados de 0,20 cm (vinte centímetros) a 0,30 cm (trinta centímetros) abaixo do nível normal da água, e com vazão suficiente para encher a piscina, no máximo em 12 (doze) horas;

VI - tubos efluentes, com capacidade de esvaziamento total da piscina em 10 (dez) horas, no máximo, devendo ser providos de crivos;

VII - na parte interna, dispositivo capaz de drenar a água superficial, provido de orifícios necessários para o livre escoamento da água, com ligação direta para a rede de esgoto.

**Parágrafo Único** - As piscinas residenciais ficarão dispensadas das exigências dos itens III e VI deste artigo.

**Artigo 52** - As piscinas infantis e as de aprendizes que tenham comunicação direta com as destinadas a nadadores, serão providas de dispositivos de proteção na linha divisória.

**Artigo 53** - As piscinas deverão dispor, atendendo separadamente a cada sexo, de vestiário, instalações sanitárias e chuveiros, em relação à sua área, no mínimo, na proporção de:

- I - 1 (um) chuveiro para cada 60m<sup>2</sup> (sessenta metros quadrados) ou fração;
- II - 1 (uma) latrina para cada 100m<sup>2</sup> (cem metros quadrados) ou fração;
- III - 1 (um) lavatório para cada 100m<sup>2</sup> (cem metros quadrados) ou fração.

§ 1º - Na distribuição dessas instalações se deverá manter a relação de 50% (cinquenta por cento) para as do sexo masculino e de 50% (cinquenta por cento) para as do sexo feminino.

§ 2º - Nas dependências destinadas às pessoas do sexo masculino, deverão existir mictórios, na proporção de 1 (um) para cada 100 m<sup>2</sup> (cem metros quadrados).

§ 3º - Nas dependências destinadas às pessoas do sexo feminino, deverá existir 1 (um) bidê para cada aparelho sanitário colocado junto a este.

**Artigo 54** - Não será permitido vender ou consumir bebidas alcoólicas nas áreas de circulação em torno da piscina, a qual deverá sempre ser mantida livre e limpa, e só poderá ser utilizada por pessoas em traje de banho. 51



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

**Artigo 55** - A instalação de trampolins ou plataformas com até 3 m (três metros) de altura, só será permitida em pontos correspondentes a profundidade mínima de 3 m (três metros), e a instalação de plataforma com mais de 3 m (três metros) de altura, em pontos correspondentes à profundidade mínima de 5m (cinco metros).

**Artigo 56** - Todo banhista deverá ser submetido a um exame médico semestral, no mínimo.

**Parágrafo Único** - Será vedado às pessoas com ferimentos, dermatoses ou com doenças transmissíveis, utilizarem as piscinas.

**Artigo 57** - Todo banhista será obrigado a tomar banho de chuveiro antes de entrar na piscina.

**Artigo 58** - As roupas de banho e toalhas, quando fornecidas pela entidade responsável pela piscina, deverão ser de uso individual e desinfetadas após o uso.

**Artigo 59** - A água das piscinas deverá apresentar as seguintes propriedades:

- I - limpeza total, que torne possível a visão até a profundidade de 4m (quatro metros);
- II - ausência de cor em pequena quantidade, e homogeneidade de cor, numa mesma profundidade, quando vista em grande massa;
- III - ausência de odor ou de sabor;
- IV - concentração de hidrogênio - iônica (ph) entre os limites de 6.8 e 7.3.

**Artigo 60** - A água das piscinas será desinfetada pelo cloro ou seus compostos, devendo apresentar, sempre que a piscina estiver em uso, um teor de cloro livre de 0,2 a 0,6 miligrama por litro.

**Parágrafo Único** - Se o cloro ou seus compostos forem usados com amônia, o teor de cloro residual na água, quando a piscina estiver em uso, ficará entre 0,6 a 1,0 miligrama por litro.

**Artigo 61** - Os tanques-lava-pés, existentes obrigatoriamente nos pontos de acesso, deverão ter dispositivos para renovação da água, cujo tempo máximo de permanência será de uma hora, ou terão um excesso de cloro livre compreendido entre os limites de 0,6 a 1,0 miligramas por litro, em caso de maior permanência.



**Artigo 62** - O controle bacteriológico será feito sempre que for julgado necessário pela autoridade sanitária, devendo o resultado evidenciar a ausência de germes do grupo coliforme, em amostras de 5 a 10 ml (cinco a dez mililitros) de água.

**Artigo 63** - Serão obrigatoriamente removidos os depósitos do fundo das piscinas, bem como escumas e materiais que sobrenadam.

**Artigo 64** - Em toda piscina, será obrigatória a existência de um operador de piscina, devidamente habilitado e responsável pelas condições sanitárias junto a Secretaria de Saúde.

**Artigo 65** - O operador de piscina deverá manter um registro diário, em livro apropriado, da situação sanitária e das operações de tratamento e controle.

**Parágrafo Único** - Compete à Secretaria de Saúde estabelecer as informações que deverão ser registradas.

**Artigo 66** - As piscinas residenciais ficarão dispensadas das exigências especificadas nos artigos 53 e 54 deste Regulamento.

### CAPÍTULO X

#### DA HIGIENE DA ALIMENTAÇÃO

**Artigo 67** - Cabe a Secretaria de Saúde planejar, coordenar e executar as ações que visem assegurar o consumo adequado de alimentos.

**Artigo 68** - Para a execução das ações ligadas à higiene da alimentação, a Secretaria de Saúde colaborará com as organizações públicas ou privadas que exerçam, direta ou indiretamente, atribuições relacionadas com a alimentação em seus múltiplos aspectos.

**Artigo 69** - A Secretaria de Saúde promoverá e participará de encontros e de outros estudos, tendo em vista conhecer as características epidemiológicas das doenças da nutrição, bem como, das doenças transmitidas pelos alimentos.

**Artigo 70** - A Secretaria de Saúde fará observar, no que for de sua competência, as normas e padrões estabelecidos pelo Governo Federal para orientação dos problemas referentes à alimentação e à adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

**Artigo 71** - A fabricação, produção, elaboração, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, deverão se processar em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas vigentes, e em condições que não sejam nocivas à saúde.

**Artigo 72** - Para os efeitos deste Regulamento, de acordo com a legislação em vigor, considera-se:

I - alimento: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou em qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que, para ser utilizada como alimento, precise sofrer tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - alimento "in-natura": todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação;

IV - alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinados a ser ingerido por pessoas sãs;

VI - alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entrem preponderantemente, substâncias não encontradas no alimento a ser imitado;

VII - alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiação ionizante com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas às normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

VIII - aditivo intencional: toda substância ou mistura de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo e ajuntadas ao alimento com a finalidade de impedir alterações, ou de manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

IX - aditivo incidental: toda substância, residual ou migrada, presente no alimento em decorrência do tratamento prévio e a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento "in-natura", e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda;

X - produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou do alimento "in natura", acondicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado; (.)



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

XI - padrão de Identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação e composição dos alimentos, matéria-prima alimentares, alimentos "in natura" e aditivos internacionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, e métodos de amostragem a análise;

XII - rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XIII - embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XIV - propaganda: a difusão por quaisquer meios, de identificação ou distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego da matéria-prima alimentar, alimento "innatura", materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XV - órgão competente: órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados;

XVI - laboratório oficial: órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados;

XVII - autoridade fiscalizadora competente: o funcionário competente do Ministério da Saúde ou dos demais órgãos fiscalizadores federais, estaduais ou municipais, dos Estados, Território e do Distrito Federal;

XVIII - análise de controle: aquela que é efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar sua conformidade com o respectivo padrão de identificação e qualidade;

XIX - análise fiscal: é a efetuada sobre o alimento pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais;

XX - estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, fracione, adicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencionados, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

### **Parágrafo Único:** considera-se ainda:

I - comércio ambulante ou vendedor ambulante: aquele que trabalha nos logradouros públicos, com bancas ou unidades móveis, em locais permitidos pelas autoridades competentes, ou que realize vendas em domicílio ou em logradouros e locais não prefixados;

II - material resistente à corrosão: material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, 4



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com o mesmo;

III - licenciado: significa que o estabelecimento apresentou, ao exame inicial, condições iguais ou superiores aos padrões estabelecidos pelos órgãos competentes;

IV - análise prévia: a análise que se procede no registro;

V - aproveitamento condicional: utilização parcial ou total de alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, tenha adquirido condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.

**Artigo 73** - A autoridade fiscalizadora terá livre acesso em qualquer momento e a qualquer local em que haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos.

**Artigo 74** - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I - contiverem substâncias venenosas ou tóxicas em quantidade que possa torná-los prejudiciais à saúde do consumidor ou que esteja acima dos limites de tolerância;

II - contiverem parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos;

III - contiverem parasitas que indiquem a deterioração, defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação;

IV - sejam compostos, no todo ou em parte, de substância em decomposição;

V - estejam alterados por ação de causas naturais, como umidade, ar, luz e enzimas;

VI - tenham sofrido avarias, deterioração ou modificações em sua composição intrínseca;

VII - apresentarem alterações em seus caracteres físicos;

VIII - contiverem elementos estranhos ou impurezas, ou demonstrarem pouco asseio em qualquer das fases de manipulação, da origem à venda ao consumidor;

IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou de animal enfermo, executado os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;



X - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI - destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido assadura e/ou cocção, e estejam expostos à venda sem a devida proteção.

**Artigo 75** - Considerar-se-ão adulterados os alimentos que tenham sido submetidos a tratamentos ou operações que reduzam seu valor nutritivo normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor a erro ou engano, e especialmente nos seguintes casos:

I - quando tenham sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem a deterioração;

II - quando tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume;

III - quando, no todo ou em parte, tenham sido privados de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outros de qualidade inferior sem a devida indicação;

IV - quando tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de elaboração, fraudes e alterações, ou melhorar a apresentação, de modo a demonstrar melhor qualidade do que a real, salvo nos casos expressamente previstos por este Regulamento ou por Normas Técnicas Especiais;

V - quando estiverem em desacordo com o respectivo padrão de identidade ou qualidade.

**Artigo 76** - Considerar-se-ão fraudados ou falsificados os alimentos que:

I - tenham as aparências e caracteres gerais dos produtos legítimos ou genuínos protegidos por marca registrada ou tenham sido postos à venda com denominações reservadas àqueles;

II - a composição, peso ou medida, diversificarem do enunciado nos invólucros ou rótulos ou não estiverem de acordo com as especificações.

## CAPITULO XI

### DA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS

**Artigo 77** - Em todas as fases do seu processamento, das fontes de produção até o consumidor, o alimento deverá estar livre e protegido da contaminação física, química e biológica.



**Artigo 78** - Na industrialização e comercialização de alimentos e no preparo de refeições, deverá ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto.

**Artigo 79** - Os recipientes para a venda de bebidas a granel deverão ser providos de torneira, cobertos e mantidos de modo a evitar contaminações.

§ 1º - Fica terminantemente proibido o retorno de bebidas ao recipiente.

§ 2º - É proibido na venda de bebidas a granel utilizar conchas, copos ou utensílios semelhantes para retirá-las do recipiente.

**Artigo 80** - Os alimentos embalados deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, em prateleiras, ou dependurados em suportes, não sendo permitindo o contato direto com piso.

**Artigo 81** - Os alimentos a granel poderão ser armazenados, depositados ou acondicionados em silos, tanques, barris, tulhas ou outros recipientes, desde que satisfaçam às exigências deste Regulamento e de Normas Técnicas Especiais.

**Artigo 82** - As dependências para o armazenamento ou depósito de alimentos pulverulentos ou granulados deverão ser constantemente limpas de modo a mantê-las em perfeitas condições de higiene, sem a utilização de água.

**Parágrafo Único** - Será permitido o uso da água quando estas dependências estiverem desocupadas.

**Artigo 83** - Os alimentos crus não deverão, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com outros que possam ser consumidos, sem lavagem, desinfecção ou cozimento prévio.

§ 1º - Será proibido colocar no mesmo compartimento alimentos crus e alimentos cozidos.

§ 2º - Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados, depositados ou expostos separadamente dos demais.

§ 3º - Será Proibido colocar "frios" em contato direto com as prateleiras.



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

**Artigo 84** - Será proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes com alimentos desprovidos de cobertura.

**Artigo 85** - Os alimentos congelados deverão ser mantidos em temperatura superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados).

**Artigo 86** - Os alimentos congelados poderão ser descongelados pela utilização de:

- I - Instalações com temperatura de  $7^{\circ}\text{C}$  (sete graus centígrados), ou menos e umidade controlada;
- II - água potável e corrente à temperatura de  $21^{\circ}\text{C}$  (vinte e um graus centígrados) ou menos, de preferência em embalagem impermeável;
- III - método direto de cozimento;
- IV - qualquer outro método julgado satisfatório pela autoridade sanitária.

**Parágrafo Único** - O alimento congelado, quando descongelado, não poderá ser novamente refrigerado ou congelado.

**Artigo 87** - Nenhuma substância alimentícia que já tenha sofrido cocção, assadura, fervura ou que não dependa de um destes preparos, poderá ser exposta à venda sem estar devidamente protegida contra a contaminação por poeiras, insetos ou por outros meios, mediante caixas, armários, dispositivos envidraçados ou invólucros adequados.

**Artigo 88** - Não será permitido o contato direto do alimento com jornais, outros impressos, papéis coloridos, ou anteriormente usados.

**Parágrafo Único** - A face externa de papéis ou sacos plásticos poderá conter em forma impressa, dizeres referentes ao alimento ou ao estabelecimento.

**Artigo 89** - Será proibido colocar em caixas, cestos e em veículos destinados ao transporte de alimentos, qualquer outra substância que possa alterá-los, prejudicá-los ou contaminá-los.

**Artigo 90** - Todo indivíduo que trabalhar em estabelecimento de gêneros alimentícios, será obrigado a ter a carteira de saúde, fornecida pela autoridade sanitária competente e renovada anualmente.

**Artigo 91** - Nenhum indivíduo portador de doença transmissível, com dermatoses exsudativas ou esfoliativas poderá lidar com gêneros alimentícios. *A*



**Artigo 92** - Os indivíduos encarregados da fabricação, preparo, manipulação e venda de alimentos, deverão usar gorro, avental ou macacão e sapatos brancos.

**Parágrafo Único** - Esta vestimenta será exclusiva dos locais de trabalho.

**Artigo 93** - Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados na preparação, fabricação, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação ou venda de alimentos, deverão ser de materiais inofensivos, mantidos limpos e em bom estado de conservação.

**Artigo 94** - As empresas de transportes serão obrigadas, quando a autoridade competente solicitar, a fornecer informações sobre mercadorias em trânsito, depositadas em seus armazéns sob sua guarda, apresentar as guias de importação ou exportação, faturas e demais documentos relativos aos alimentos, e facilitar a inspeção e coleta de amostras.

## CAPITULO XII

### DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS AO COMÉRCIO E A INDÚSTRIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**Artigo 95** - Os estabelecimentos em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem ou vendam gêneros alimentícios, só poderão funcionar depois de registrados e devidamente licenciados na repartição sanitária competente, que expedirá o alvará de licença.

**Artigo 96** - O requerimento para funcionamento dos estabelecimentos de que trata o artigo 95, deverá ser dirigido a Secretaria de Saúde e ser instruído com: nome da firma, localização, atividades a serem desenvolvidas e demais informações a serem julgadas necessárias pela autoridade sanitária.

§ 1º - A licença para funcionamento deverá ser renovada anualmente.

§ 2º - O requerimento para renovação da licença deverá obedecer às determinações da Secretaria de Administração e Finanças, concernentes ao ano fiscal.



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

§ 3º - A autoridade sanitária deverá conceder a renovação da licença no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, no caso do estabelecimento atender às exigências regulamentares; caso contrário, deverá determinar a adoção das providências cabíveis.

**Artigo 97** - Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem ou depositem alimentos, será terminantemente proibido depositar, guardar, manter, manipular ou vender substâncias que possam corrompê-los, alterá-los, adulterá-los, falsificá-los ou avariá-los.

**Parágrafo Único** - Só será permitida, nos estabelecimentos em que se depositem ou que se vendam alimentos, a venda de desinfetantes, saneantes e produtos similares, em locais separados e apropriados, a critério da autoridade sanitária.

**Artigo 98** - Os estabelecimentos em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem, ou se vendam alimentos, deverão ser mantidos irrepreensivelmente limpos.

**Artigo 99** - Será vedada a comunicação direta dos compartimentos destinados a latrinas, mictórios, vestiários, refeitórios, com os locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem ou se vendam alimentos.

**Artigo 100** - Será obrigatória a existência de instalações sanitárias destinadas exclusivamente aos operários em todos os estabelecimentos em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, depositem ou vendam alimentos.

**Parágrafo Único** - As instalações sanitárias deverão ser separadas por sexo e mantidas as proporções previstas para estabelecimentos de trabalho em geral.

**Artigo 101** - As salas em que se fabriquem, preparem, beneficiem, depositem ou vendam alimentos, deverão ser revestidas de material liso, impermeável, resistente, até a altura de 2m (dois metros), no mínimo, e ter o piso revestido de material liso impermeável e resistente, com declividade suficiente para o escoamento das águas de lavagem e com ralos à prova de insetos.

**Artigo 102** - As janelas das salas em que se fabriquem, preparem, beneficiem, depositem ou vendam alimentos, deverão ser teladas.

**Artigo 103** - Em todos os estabelecimentos em que se fabriquem, preparem, beneficiem, depositem ou vendam alimentos, deverão ser tomadas as providências necessárias a impedir a proliferação de ratos.



**Artigo 104** - Os mercados e supermercados deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I - ter dispositivo nas portas e janelas que impeçam a entrada de insetos e roedores;
- II - ter pé direito mínimo de 2m (dois metros), contados do ponto mais baixo da cobertura;
- III - ter piso revestido de material resistente, liso e com declividade para facilitar o escoamento das águas de lavagem;
- IV - ser abastecido de água potável e sistema de escoamento de águas residuais e de lavagem com ralo à prova de insetos;
- V - atender às demais exigências deste Regulamento, no que lhes for aplicável.

**Artigo 105** - Os edifícios de padarias, quando se destinarem somente à indústria panificadora, deverão ter, no mínimo, as seguintes dependências, destinadas a:

- I - depósito de matéria-prima;
- II - sala de manipulação;
- III - sala de expedição ou vendas;
- IV - depósito de combustível;
- V - vestiário e instalações sanitárias, separadas por sexo e mantidas as proporções previstas para os estabelecimentos de trabalho em geral.

**Artigo 106** - O depósito de combustível deverá ser instalado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento, e não servir de abrigo a animais nem incomodar os vizinhos.

**Artigo 107** - As fábricas de doces, de conservas de origem vegetal e estabelecimentos congêneres, deverão, no mínimo, ter dependências próprias destinadas a:

- I - depósito de matéria-prima;
- II - sala de manipulação;
- III - sala de rotulagem e acondicionamento;
- IV - sala de venda e expedição;
- V - local para caldeira e depósito de combustível;
- VI - vestiário e instalações sanitárias separadas por sexo, mantidas as proporções previstas para os estabelecimentos de trabalho em geral.

**Artigo 108** - Os armazéns frigoríficos e as fábricas de gelo deverão ter piso revestido de material impermeável e antiderrapante, sobre base de concreto.



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

As paredes, até a altura da ocupação, deverão ser revestidas com material liso, impermeável e resistente, e as câmaras de refrigeração deverão estar sempre providas de antecâmaras.

**Parágrafo Único** - As câmaras frigoríficas deverão permitir a separação dos gêneros alimentícios segundo o tipo do alimento.

**Artigo 109** - As fábricas de gelo para uso alimentar deverão obrigatoriamente ser abastecidas de água potável.

**Artigo 110** - As casas de venda de aves deverão ter o piso revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, provido de ralos, com declividade suficiente para o escoamento de águas residuais, e as paredes, até a altura de mínima de 2m (dois metros), revestidas de material liso, resistente e impermeável.

**Parágrafo Único** - Nesses locais, é expressamente proibida a matança ou preparo de aves.

**Artigo 111** - Os locais de venda de aves vivas não deverão ter comunicação direta com os de venda de aves abatidas.

**Artigo 112** - Os estabelecimentos industriais e comerciais de carnes e peixes deverão ter:

I - piso revestido com material resistente liso e impermeável e com declividade que permita o rápido escoamento de águas residuais, provido de ralos;

II - paredes revestidas, até a altura mínima de 2m (dois metros), com material resistente, liso e impermeável;

III - dependências e instalações destinadas à venda, separadas das utilizadas para outras finalidades;

IV - dependências isoladas para o preparo de alimentos com fins industriais;

V - abastecimento de água potável;

VI - vestiário e instalações sanitárias separados por sexo, mantidas as proporções previstas para os estabelecimentos de trabalho em geral.

VII - currais, bretas e demais instalações de estacionamento e circulação de animais, pavimentados e impermeabilizados;

VIII - locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

IX - câmara frigorífica;

X - local apropriado para necropsias, com instalações necessárias e forno crematório anexo;

XI - escritórios, locais para laboratório e inspeção veterinária.



**Artigo 113** - Os matadouros avícolas, além das disposições relativas aos estabelecimentos industriais de carnes e peixes que lhes forem aplicáveis, deverão dispor das seguintes dependências:

I - compartimentos para separação das aves em lotes, de acordo com a procedência e raça;

II - compartimento para matança com área mínima de 20,00 m<sup>2</sup> (vinte metros quadrados), com piso revestido de material liso, resistente, impermeável, com presença de ralos e declividade que permita rápido escoamento de águas residuais, bem como paredes, até a altura mínima de 2m (dois metros), revestidas de material liso, impermeável e resistente;

III - depósitos com tampa para as penas e outros produtos não comestíveis.

**Artigo 114** - As cocheiras, granjas, pocilgas e outros locais destinados a animais, deverão ser situados, no mínimo, a 20m (vinte metros) daqueles nos quais se manipulem alimentos para uso humano.

**Artigo 115** - Só poderá ser permitido o uso de tanques, ou outros dispositivos de alvenaria para guarda, armazenamento, beneficiamento de carnes e derivados, se os mesmos estiverem revestidos de material liso, impermeável e resistente.

**Parágrafo Único** - A ligação à rede de esgoto será obrigatória e deverá possuir fecho hidrôico.

**Artigo 116** - A área mínima dos açougues será de 15,00 m<sup>2</sup> (quinze metros quadrados), com largura mínima de 3 m (três metros).

**Artigo 117** - Os açougues deverão ter:

I - piso revestido de material resistente, liso impermeável, com declividade para escoamento de águas residuais e ralo;

II - paredes revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros), de material liso, impermeável e resistentes;

III - portas e demais aberturas, teladas de modo a impedir a entrada de insetos e roedores;

IV - pia e água corrente;

V - balcão ou mesa, com tampo revestido de material liso, impermeável e resistente;

VI - Instalação frigorífica.



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

**Artigo 118** - Não será permitido nos açougues o preparo de carne.

**Artigo 119** - Os entrepostos de carnes terão área mínimo de 40,00 m<sup>2</sup> (quarenta metros quadrados), e deverão possuir câmara frigorífica.

**Parágrafo Único** - Serão extensivas aos entrepostos de carne todas as disposições referentes aos açougues no que lhes for aplicável.

**Artigo 120** - A comercialização de carnes dentro do território municipal, só será permitida se a carne for proveniente de matadouros licenciados pela Secretaria de Saúde competente.

§ 1º - Deverá ser comprovada a qualidade e a procedência da carne, mediante a apresentação de laudos de inspeção municipal, estadual ou federal.

§ 2º - Não será permitida a comercialização de carnes provenientes de matadouros clandestinos.

§ 3º - A carne e seus subprodutos (vísceras brancas e vermelhas), advindas de matadouros clandestinos, bem como as que não apresentarem o laudo de inspeção sanitária, serão apreendidas e incineradas.

§ 4º - As rezes serão submetidas à inspeção antes e depois de abatidas, cabendo ao órgão sanitário competente expedir o devido atestado.

**Artigo 121** - Qualquer que seja o processo de matança, faz-se indispensável a sangria imediata e o escoamento do sangue das rezes abatidas, a fim de evitar mau cheiro.

**Artigo 122** - Os responsáveis pelos animais rejeitados ao abate, são obrigados a retirá-los do matadouro no prazo de 24 horas.

**Artigo 123** - Os animais rejeitados ao abate e não retirados do matadouro no prazo de 24 horas, estarão sujeitos a apreensão e os seus donos passíveis de serem multados, com enquadramento na sanção estipulada no art. 4º, I, da presente Lei.

§ 1º - Paga a multa, os animais apreendidos serão devolvidos ao seu legítimo proprietário.

§ 2º - Não sendo paga a multa, os animais serão sacrificados sem que ao proprietário caiba qualquer indenização.

§ 3º - O prazo para pagamento da multa será de 24 horas. (-)



## Prefeitura Municipal de Jatobá

CNPJ: 01.614.878/0001-80

PERNAMBUCO

**Artigo 124** – A carne advinda de outros municípios deverá ser transportada em veículos com baú refrigerado e com documentação emitida pelo órgão sanitário competente (Certidão de Inspeção).

**Parágrafo Único** – A carne também poderá ser transportada em caixa plástica, devidamente higienizada, coberta com plástico transparente, sendo vedado o transporte em veículos abertos, recobertas com folhas, lona, saco para lixo ou similares.

**Artigo 125** – Ainda que advinda de matadouros licenciados, a carne que apresente características organolépticas (sabor, textura, odor, coloração) alteradas, será apreendida e incinerada pela Vigilância Sanitária.

**Artigo 126** - As peixarias deverão ter:

I - piso revestido de material liso, resistente e impermeável, com declividade para escoamento de águas residuais e provido de ralo;

II - paredes revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros), de material liso, impermeável e resistente;

III - portas e demais aberturas, teladas de modo a impedir a entrada de insetos e roedores;

IV - mesa ou balcão, com tampo revestido de material liso, impermeável e resistente;

V - instalação frigorífica.

**Artigo 127** - Não será permitido nas peixarias o preparo ou fabrico de conserva de peixe.

**Artigo 128** - A copa, cozinha, despensa, salões de consumação dos cafés, restaurantes e bares, deverão ter o piso revestido de material liso, resistente, impermeável, com declividade suficiente para escoamento de águas de lavagens, e ralos a prova de insetos. As paredes, até a altura de 2m (dois metros), revestidos de material liso, impermeável e resistente.

**Artigo 129** - Os pequenos estabelecimentos para servir lanches poderão dispor de copa quente, com 4m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) de área, desde que nela só trabalhe uma pessoa.

**Parágrafo Único** - As janelas da copa, cozinha e despensa, deverão ser teladas.



**Artigo 130** - Nos cafés, bares e restaurantes e estabelecimentos congêneres, as instalações sanitárias para empregados deverão ser separadas das destinadas ao público.

**Artigo 131** - A reforma, reconstrução e ampliação de estabelecimentos em que se fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem ou vendam gêneros alimentícios, implicará em nova solicitação de registro.

**Artigo 132** - O forno deverá ser situado a uma distância mínima de 0,50 cm (cinquenta centímetros) de qualquer parede, e sobre sua superfície superior só poderá ser colocada a estufa.

**Artigo 133** - As panificadoras, pastelarias, fábricas de massa ou estabelecimentos congêneres, deverão atender a todas as exigências referentes às padarias, além de terem equipamentos apropriados à retenção de gorduras.

**Parágrafo Único** - As cozinhas destes estabelecimentos deverão ter área mínima de 10m<sup>2</sup> (dez metros quadrados), não podendo a largura ser inferior a 3m (três metros).

## CAPITULO XIII

### DA ANÁLISE FISCAL E PERÍCIA DE CONTRA-PROVA

**Artigo 134** - A Secretaria de Saúde deverá realizar periodicamente, ou quando necessário, a coleta de amostras de alimentos e de matérias primas alimentares para efeito de análise fiscal, e verificar se estão conforme os padrões de qualidade.

**Artigo 135** - A coleta de amostras será feita sem interdição de mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

**Artigo 136** - As exumações para fins policiais ou sanitárias poderão ser realizadas a qualquer tempo, a critério da autoridade competente.



**Artigo 137** - Ficará terminantemente proibida a inumação em igrejas, capelas, cruzeiros ou em qualquer outro local fora da área interna dos cemitérios públicos.

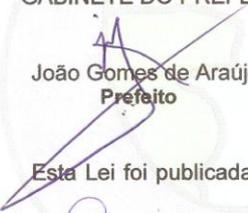
#### CAPITULO XIV

#### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

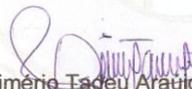
**Artigo 138** – O prazo de adaptação da estrutura física dos prédios e instalações aos ditames desta Lei, tanto no que concerne aos órgãos e estabelecimentos públicos, como no que diz respeito aos estabelecimentos comerciais e industriais privados, é de 12 (doze) meses, a contar da sua publicação.

**Artigo 139** – Este Código entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 16 de junho de 2003.

  
João Gomes de Araújo  
Prefeito

Esta Lei foi publicada nos termos do artigo 99 da Lei Orgânica Municipal.

  
Clímério Tadeu Araújo de Lima  
Chefe de Gabinete