

declives para os ralos, em número e tamanho suficientes;

- III - as pias deverão apresentar instalações de água corrente em número e condições adequadas, e seus despejos deverão passar por caixa de gordura;
- IV - as instalações frigoríficas deverão ser em número suficiente e adequadas à atividade comercial e/ou industrial;
- V - as aberturas receberão telas que impeçam o acesso de insetos e os compartimentos deverão apresentar aparelhagem para ventilação e exaustão, quando necessário;
- VI - as mesas, os balcões, as bancadas, os tanques, bem como os locais onde se manipulam alimentos, deverão ser de material impermeável e de fácil higienização.
- VII - os sanitários e os vestiários serão isolados e separados para cada sexo, em número suficiente, proibida a abertura direta para qualquer sala de refeição, fabricação, manipulação e troca de alimentos, sendo obrigatória a manutenção das portas permanentemente fechadas e em perfeito estado de higiene;

Parágrafo Único - É obrigatória a existência de tampa de material lavável nos vasos sanitários, assim como a utilização de desinfetantes nos vasos, tampas e mictórios, que deverão ser mantidos em rigoroso estado de higiene.

Art. 91 - Os estabelecimentos e lugares onde ficam armazenados ou expostos gêneros alimentícios devem atender às seguintes condições:

- I - as bebidas e refrigerantes vendidos nas feiras ou em barracas onde não haja água corrente serão servidos em copos e outros tipos de recipientes descartáveis;
- II - os alimentos embalados deverão ser depositados sobre estrados, em prateleiras, ou dependurados em suportes, não sendo permitido o contato direto com o piso;
- III - os alimentos a granel, conforme o caso, poderão ser depositados ou acondicionados em silos ou tulhas, ou ainda em tanques, barris e outros recipientes, desde que satisfaçam às exigências

do Código Sanitário do Estado e às normas técnicas especiais;

- IV - as dependências para o armazenamento ou depósito de alimentos em pó ou granulados deverão ser constantemente limpas, sem a utilização de água, de modo a permanecerem em perfeitas condições de higiene;

Art. 92 - A todo pessoal que exercer atividades no comércio fixo ou ambulante e na produção de gêneros alimentícios é obrigatório o porte do certificado de sanidade, passado por autoridades competentes e renovado anualmente.

Art. 93 - A inobservância ao artigo anterior é considerada infração aos dispositivos desta Lei, qualquer que sejam as alegações apresentadas.

Art. 94 - Os certificados de sanidade dos empregados ou prepostos de empresas que comercializem gêneros alimentícios deverão permanecer no estabelecimento durante o expediente, em lugar de fácil acesso a fim de serem exibidos à Fiscalização.

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

Art. 95 - Os proprietários ou empregados que, submetidos a inspeção de saúde, apresentarem qualquer doença infectocontagiosa ou dermatose serão afastados do serviço, só retornando com a cura total devidamente comprovada.

Parágrafo único - A inobservância ao mencionado no artigo anterior constitui infração classificada como gravíssima, de acordo com as penalidades desta Lei, e sujeitará o infrator à interdição do estabelecimento nos casos de reincidência ou resistência.

Art. 96 - Independente de exames periódicos poderá ser exigido, em qualquer ocasião, inspeção de saúde, desde que se constate sua necessidade.

Art. 97 - É proibido fumar na ocasião de preparo e manipulação de alimentos.

Art. 98 - Não é permitido o manuseio simultâneo de dinheiro e alimento.

Art. 99 - Não é permitida a utilização como dormitório de áreas destinadas a depósito, manipulação ou venda de gêneros alimentícios.

Art. 100 - São obrigatórios o permanente asseio do pessoal e a higiene na manipulação de alimentos.

Art. 101 - Os estabelecimentos em geral deverão ser mantidos, obrigatoriamente, em rigoroso estado de higiene.

Parágrafo único - Sempre que necessário, a juízo da fiscalização sanitária, os estabelecimentos industriais e comerciais deverão ser pintados e/ou reformados.

Art. 102 - Os estabelecimentos deverão ser desinsetizados a cada 6 (seis) meses ou a juízo da fiscalização sanitária.

Parágrafo único - A obrigatoriedade de desinsetização mencionada neste artigo se estende a casas de divertimento público, asilos, templos religiosos, escolas, hotéis, bares, restaurantes e outros que, a juízo da autoridade sanitária, necessitem de tal providência.

Art. 103 - Todo estabelecimento desinsetizado deverá afixar em local visível ao público um comprovante onde conste a data em que foi realizada a desinsetização, reservando espaço para o visto das autoridades sanitárias.

Art. 104 - É obrigatório o uso de uniforme adequado pelo pessoal que manipula alimentos.

Art. 105 - É obrigatório o uso de talheres e pegadores de aço inoxidável para as pessoas que, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, atendam ao público consumidor.

Art. 106 - Não é permitido o uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens que possam transmitir toxidez aos alimentos.

Art. 107 - É obrigatória a utilização de recipientes adequados à disposição dos consumidores, para papéis, detritos, cascas de frutas e resíduos alimentares consumidos no local.

Art. 108 - É proibido o uso de papéis servidos, cascos já utilizados, jornais e revistas no embrulho de alimentos.

Art. 109 - Os canudos de sucção para refrigerantes, refrescos e outros, devem ser protegidos contra poeira, insetos e manuseio dos consumidores.

Art. 110 - É obrigatória a utilização de equipamentos térmicos para água, com temperatura nunca inferior a 80°C para a esterilização de xícaras, copos e talheres.

Art. 111 - A água ou gelo destinados ao preparo de refrescos, sucos, bebidas em geral e demais gêneros alimentícios deverá ser potável, isenta de qualquer contaminação.

Art. 112 - Nos locais de preparo de alimentos é obrigatória a utilização em funcionamento de exaustores de fumaça ou gordura.

Art. 113 - É proibido varrer a seco nos locais onde se encontram alimentos.

Art. 114 - Nos locais de preparo ou estocagem de alimentos são obrigatórias a remoção do lixo e a sua manutenção em depósito próprio com tampa.

Art. 115 - Não é permitida a realização de obra de qualquer natureza, que interfira na higiene dos alimentos.

Parágrafo único - a realização de obra de que trata este artigo deve ser previamente comunicada à Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 116 - Não é permitida a utilização ou manutenção de produtos incompatíveis como detergentes, aromatizantes, ceras, removedores, desinfetantes, pesticidas, inseticidas e semelhantes nos locais de manipulação e armazenamento de gêneros alimentícios.

Art. 117 - É proibida a manutenção ou presença de animais no locais de venda e preparo de alimentos.

Art. 118 - É obrigatória a exibição de cartazes relativos à fiscalização sanitária.

Art. 119 - É obrigatório o fornecimento de dados e informações de interesse da fiscalização sanitária.

Art. 120 - A licença para ocupação e funcionamento de estabelecimentos comerciais e industriais com finalidade de produção, manipulação ou comercialização de gêneros alimentícios, bem como a de estabelecimentos prestadores de serviços mencionados nesta Lei, independente de outras exigências fixadas em leis ou regulamentos, só será concedida se atendidas às disposições do art. 49 desta Lei.

Art. 121 - As equipes de fiscalização sanitária terão ingresso a qualquer dia e hora aos locais e estabelecimentos de preparo, manipulação, estocagem e venda de gêneros alimentícios, sendo os proprietários, depositários ou responsáveis obrigados a facilitar o trabalho e a prestar todas as informações solicitadas pela autoridade sanitária.

Subseção II

Das Leiterias e da Venda de Laticínios em Geral

Art. 122 - As leiterias deverão possuir refrigeradores ou câmaras frigoríficas e os balcões com tampa de aço inoxidável ou material equivalente.

Art. 123 - É proibido manter laticínios fora de câmaras, vitrines ou balcões frigoríficos.

Art. 124 - O pessoal deve trabalhar com uniforme apropriado, incluindo gorro, preferencialmente de cor branca.

Art. 125 - O leite deve ser pasteurizado, fornecido em recipientes apropriados e mantidos sob refrigeração.

Art. 126 - Os derivados do leite devem ser mantidos em instalações apropriadas e protegidos da poeira e dos animais.

Subseção III

Dos Produtos Expostos à Venda

Art. 127 - Os produtos que possam ser ingeridos diretamente, sem cozimento, os doces, pães, biscoitos e produtos congêneres, colocados à venda ou a retalho, deverão ser expostos em vitrines ou com cobertura especial para isolá-los de impurezas, insetos e manipulação de consumidores.

Art. 128 - As farinhas deverão ser conservadas, obrigatoriamente, em latas, caixas ou pacotes fechados.

Parágrafo único - As farinhas de mandioca, milho e trigo destinadas à venda ou ao consumo no próprio estabelecimento poderão ser conservadas em sacos apropriados, desde que colocados em estrados com altura mínima de 30 (trinta) centímetros.

Art. 129 - No caso específico de pastelaria, confeitaria, padaria e congêneres, o pessoal que serve o público deve pegar doces, frios e outros produtos com colheres ou pegadores apropriados.

Art. 130 - Não é permitido expor à venda alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza, fragmentos materiais, falsificação, adulteração ou deterioração que possa torná-lo nocivo à saúde, ou ainda com alteração dos seus caracteres organolépticos.

Parágrafo único - Além da multa, a infração deste artigo será penalizada com a apreensão e inutilização do alimento.

Art. 131 - Todos os gêneros alimentícios deverão estar livres e protegidos de contaminação física, química e biológica.

Art. 132 - Os salames, salsichas e produtos similares serão expostos à venda suspensos em ganchos de metal polido ou estanhado, ou colocados em vitrines apropriadas, ou acondicionados em embalagens adequadas, observados, rigorosamente, os preceitos de higiene e refrigeração.

Art. 133 - As máquinas cortadoras de frios deverão ser mantidas em vitrines ou cobertas com pano ou plástico de cor branca rigorosamente limpo, quando não em uso.

Art. 134 - Só será permitido expor à venda e ao consumo carnes provenientes dos matadouros devidamente licenciados, regularmente inspecionadas e carimbadas, e quando conduzidas em veículos apropriados.

Art. 135 - Não é permitida a manutenção de algados (charques, defumados e outros) em bancas impróprias.

Art. 136 - Em relação às frutas expostas à venda ou destinadas à preparação de vitaminas e sucos, deverão ser observadas as seguintes prescrições:

- I - ser colocadas sobre mesas, tabuleiros ou prateleiras rigorosamente limpas;
- II - não ser descascadas nem ficarem expostas em fatias;
- III - estar sazoadas;
- IV - não estar deterioradas.

Art. 137 - Em relação às verduras expostas à venda, deverão ser observadas as seguintes prescrições:

- I - estar lavadas;
- II - não estar deterioradas;
- III - ser despojadas de suas aderências inúteis, quando forem de fácil decomposição;

- IV - ser dispostas convenientemente em mesas, tabuleiros ou prateleiras rigorosamente limpos, quando tiverem de ser consumidas sem cozimento.

Parágrafo único - É vedada a utilização, para qualquer outro fim, dos depósitos de frutas ou de produtos hortifrutigranjeiros.

Subseção IV

Da Venda de Aves e Ovos

Art. 138 - As aves destinadas à venda, quando ainda em vida, deverão ser mantidas em gaiolas apropriadas com espaço, alimento e água suficientes.

Parágrafo único - As gaiolas deverão ter fundo móvel para facilitar a sua limpeza, que será feita diariamente.

Art. 139 - Não poderão ser expostas à venda aves consideradas impróprias para o consumo.

Parágrafo único - Nos casos de infração ao presente artigo, as aves serão apreendidas pela fiscalização a fim de serem sacrificadas, não cabendo aos seus proprietários qualquer indenização.

Art. 140 - As aves abatidas deverão ser expostas à venda completamente limpas, livres tanto da plumagem como das vísceras e partes não comestíveis.

Parágrafo único - As aves a que se refere este artigo deverão ficar, obrigatoriamente, em balcões ou câmaras frigoríficas.

Art. 141 - Os ovos deteriorados deverão ser apreendidos e destruídos pela fiscalização.

Subseção V

Da Higiene dos Açougues e das Peixarias

Art. 142 - Os açougues e as peixarias deverão atender às seguintes condições:

- I - serem instalados em prédios de alvenaria;
- II - ser dotados de torneiras e de pias apropriadas;
- III - ter balcões com tampos de aço inoxidável, mármore ou fórmica;
- IV - ter câmaras frigoríficas ou refrigeradores com capacidade proporcional às suas necessidades;
- V - utilizar utensílios de manipulação, instrumentos e ferramentas de corte feitos de material inoxidável, bem como mantidos em rigoroso estado de limpeza;
- VI - ter luz artificial incandescente ou fluorescente, não sendo permitida, qualquer que seja a finalidade, a existência de lâmpadas coloridas;
- VII - instalar vitrines, com molduras em aço inoxidável ou metal niquelado onde será exposta a mercadoria à venda;
- VIII - ter piso de cimento alisado, ladrilho ou cerâmica;
- IX - ter paredes revestidas com azulejo até a altura de 2m (dois metros) no mínimo;
- X - ter ralos ligando o local à rede de esgoto ou fossa absorvente;
- XI - possuir portas gradeadas e ventiladas;
- XII - possuir instalações sanitárias adequadas.

Art. 143 - As salas dos açougues não poderão, em caso algum, ser utilizadas como dormitório.

Art. 144 - Nos açougues não poderá haver fogão, fogareiro, ou aparelhos congêneres.