

Art. 145 - Nos açougues só poderão entrar carnes provenientes dos matadouros devidamente licenciados, regularmente inspecionadas e carimbadas, e quando conduzidas em veículos apropriados.

Art. 146 - Os sebos e outros resíduos de aproveitamento industrial deverão ser, obrigatoriamente, mantidos em recipientes estanques.

Art. 147 - Nos açougues e estabelecimentos congêneres é vedado o uso de cepo e do machado.

Art. 148 - Nos açougues e nas peixarias não serão permitidos móveis de madeira, sem revestimento impermeável.

Art. 149 - Nenhum açougue ou peixaria poderá funcionar em dependência de fabricação de produtos de carne ou de conservas de pescados.

Art. 150 - Na sala de talho dos açougues e das peixarias não será permitida exploração de qualquer outro ramo de negócio diverso da especialidade que lhes corresponde.

Art. 151 - Os açougueiros e peixeiros são obrigados a observar as seguintes prescrições de higiene:

- I - manter o estabelecimento em completo estado de asseio e higiene;
- II - usar sempre aventais e gorros brancos.
- III - manter coletores de lixo e resíduos com tampa a prova de moscas e roedores.

Art. 152 - O serviço de transporte de carnes e de peixes para açougues, peixarias ou estabelecimentos congêneres só poderá ser feito em veículos apropriados, fechados e com dispositivos para ventilação.

Art. 153 - Na infração de qualquer artigo desta Seção caberá a classificação de leve a gravíssima de acordo com as penalidades desta Lei.

Parágrafo único - Havendo reincidência dentro do prazo de 1 (um) ano, cassar-se-á o alvará de licença.

Subseção VI

Das Feiras Livres

Art. 154 - As atividades comerciais nas feiras livres destinam-se ao abastecimento supletivo de gêneros de primeira necessidade e à promoção da comercialização direta entre pequenos produtores e consumidores.

Art. 155 - O Poder Executivo instituirá e regulamentará as feiras livres do Município, considerando os seguintes elementos:

- I - localização adequada, de acordo com o plano urbanístico da área onde se situa a feira;
- II - oferta de infra-estrutura básica que permita exigir dos feirantes comportamento higiênico na manipulação dos produtos e uso do ambiente;
- III - esquemas permanentes e de emergência para organização do trânsito e garantia de segurança dos feirantes e dos habitantes em geral;

Parágrafo único - Da regulamentação das feiras-livres deverá constar:

- a) horário de funcionamento;
- b) horário e formas de carga e descarga;
- c) condições para licenciamento dos vendedores;
- d) tipos de mobiliários que podem ser usados para exposição dos produtos;
- e) preceitos de higiene e limpeza pública a serem adotados;
- f) regime de cobrança de taxas;
- g) medidas de fiscalização visando garantir a proteção da economia popular;

- h) relacionamento entre produtores, vendedores e feirantes em geral.

Art. 156 - A permissão a um feirante será precedida de verificação das condições sanitárias em que vai exercer sua atividade, especialmente no que concerne à higiene dos alimentos.

Parágrafo único - Não será renovada permissão de atividade a feirantes que, no período de um ano, forem punidos mais de 3 (três) vezes, de acordo com esta Lei.

Art. 157 - Nas feiras livres instaladas em vias e logradouros públicos, os feirantes são obrigados a manter varridas e limpas as áreas de localização de suas barracas e as de circulação adjacentes, inclusive as faixas limitadas com o alinhamento dos imóveis ou muros divisórios.

Parágrafo único - Após o encerramento das atividades diárias, os feirantes procederão à varredura das áreas utilizadas, recolhendo e acondicionando em local adequado o produto da varredura, os resíduos e os detritos de qualquer natureza, para fins de coleta e transporte pela Prefeitura Municipal ou concessionária.

Art. 158 - Os feirantes deverão manter, em suas barracas, recipientes adequados para o recolhimento de detritos e lixo de menor volume.

Subseção VII

Do Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios

Art. 159 - No veículo utilizado no transporte e na venda de gêneros alimentícios é obrigatório o asseio completo, como também nos aparelhos, instrumentos e recipientes.

Art. 160 - É proibida a utilização do interior do veículo como dormitório.

Art. 166 - A venda ambulante de sorvetes, refrescos, doces guloseimas, pães e outros gêneros alimentícios, de ingestão imediata só será permitida em carros apropriados, caixas ou outros receptáculos fechados, devidamente vistoriados pela Prefeitura, de modo que a mercadoria seja inteiramente resguardada da poeira e da ação do tempo ou de elementos maléficos de qualquer espécie, sob pena de multa e de apreensão de mercadorias.

Art. 167 - É obrigatória a utilização de instalações e recipientes adequados, bem como água potável, comprovadamente de boa procedência e mantida em condição para cocção de alimentos.

Art. 168 - É obrigatória a limpeza permanente do local em que estiver situado o comércio ambulante.

Art. 169 - É obrigatória a utilização de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas e resíduos alimentares consumidos no local.

Seção III

Da Higiene dos Hotéis, Pensões, Restaurantes, Casas de Lanches, Cafés, Padarias, Confeitarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 170 - Os hotéis, pensões, restaurantes, casas de lanches, cafés, padarias, confeitarias e estabelecimentos congêneres deverão observar as seguintes prescrições:

- I - a lavagem de louças e talheres far-se-á em água corrente, quente (no mínimo 60°C), ou máquinas de tipo apropriado, não sendo permitida, sob qualquer hipótese, a lavagem em baldes, tonéis ou outros vasilhames;
- II - a higienização de louças e talheres deverá ser feita com detergente ou sabão e água fervente em seguida, em esterilizadores ou com produtos químicos adequados;

- III - as louças e os talheres deverão ser guardados em armários com portas, ventilados, não podendo ficar expostos a poeira e insetos;
- IV - os guardanapos e toalhas serão de uso individual;
- V - os alimentos não poderão ficar expostos e deverão ser colocados em balcões envidraçados;
- VI - os açucareiros serão do tipo que permita a retirada fácil do açúcar, não sendo permitidas aderências de açúcar ou de quaisquer outras substâncias;
- VII - as roupas servidas deverão ser guardadas em depósitos apropriados;
- VIII - as mesas deverão possuir tampo impermeável, quando não usadas toalhas;
- IX - o número e a capacidade de frigoríficos e geladeiras deve ser compatível com o volume de serviços que prestam;
- X - as cozinhas, copas e despensas deverão ser conservadas em perfeitas condições de higiene;
- XI - existência de instalações sanitárias para o público, distintas para cada sexo, dotadas de portas com fechamento automático, bem como de todo o material higiênico necessário;
- XII - nos salões de consumação não será permitido o depósito de caixas ou qualquer outro material estranho às suas finalidades;
- XIII - os utensílios de cozinha, bem como copos, louças, os talheres, xícaras e pratos, devem estar sempre em perfeitas condições de uso, sendo apreendido e inutilizado, imediatamente, o material que estiver danificado, lascado ou trincado;
- XIV - os esterilizadores não poderão estar desligados durante o funcionamento do estabelecimento;
- XV - os copos e louças, logo após a sua utilização, deverão ser lavados com esponja embebida em detergente ou espuma de sabão;

XVI - deverão ser mantidos escorredores de copos apropriados;

XVII - os balcões deverão ter tampo impermeável;

XVIII - ser dotados de torneiras e pias apropriadas

§ 1º - Não é permitido servir café em copos ou utensílios que não possam ser esterilizados em água fervente, excetuando-se desta proibição os copos confeccionados de material plástico ou papel, que devem ser destruídos após uma única utilização.

§ 2º - Os estabelecimentos a que se refere o presente artigo serão obrigados a manter seus empregados ou garçons limpos, convenientemente trajados, de preferência uniformizados.

Art. 171 - Além do disposto no artigo anterior, nas instalações de cozinhas e salas de manipulação de alimentos, para o funcionamento de hotéis, restaurantes, bares, casas de chá, lanchonetes e demais estabelecimentos congêneres, deverão ser rigorosamente observadas as seguintes exigências:

- I - piso de material liso, impermeável, de fácil limpeza, em bom estado de conservação e com ralos;
- II - paredes e fornos lisos, de tonalidades claras e limpas;
- III - abastecimento d'água potável ligado à rede pública, com serviço de encanamento em estado satisfatório;
- IV - eliminação de água servida por rede pública de esgoto; quando esta não existir, a eliminação se dará através de fossas, sumidouros e caixa(s) de gordura, em bom estado de conservação;
- V - lavatórios dentro da área de manipulação de alimentos, com pias, sabão líquido e toalhas de papel;
- VI - o acondicionamento de lixo deve ser feito em recipientes laváveis, com tampa e pedestal, localização adequada e em quantidade conforme as necessidades;

- VII - os móveis e utensílios para manipulação de alimentos devem possuir a superfície lisa, lavável, impermeável, limpa e em estado de conservação;
- VIII - o armazenamento, estocagem, proteção e exposição dos alimentos devem ser feitos obedecendo a critérios como: adequação ao seu tipo, capacidade de produção, grau de perecibilidade e proteção higiênica;
- IX - a conservação dos alimentos deve ser feita em refrigeradores, congeladores, estufas ou câmaras frigoríficas de superfícies lisas, laváveis e adequadas ao ramo de atividade e aos tipos de alimentos;
- X - as instalações para lavagem e desinfecção dos equipamentos devem ser dotadas de água corrente;
- XI - os manipuladores de alimentos devem portar carteira de saúde expedida por órgão competente, renovada semestralmente e, quando em trabalho, devem obedecer rigorosamente todas as normas higiênicas relativas ao tipo de atividade desenvolvida.

Seção IV

Da Higiene dos Salões de Barbeiro, Cabeleireiro, Manicure, Pedicure e Estabelecimentos Congêneres

Art. 172 - Nos salões de barbeiro, cabeleireiro, manicure, pedicure e estabelecimentos congêneres, é obrigatória a existência de lavatórios ou pias para higiene, bem como o uso de toalhas e golas individuais.

Parágrafo único - Durante o trabalho os oficiais ou empregados deverão usar jaleco rigorosamente limpo.

Art. 173 - As toalhas ou panos que recobrem o encosto da cabeça das cadeiras devem ser usados uma só vez para cada atendimento.

Art. 174 - Os instrumentos de trabalho, logo após a sua utilização, deverão ser mergulhados em solução antisséptica e lavados em água fervente.

Seção V

Da Desinfecção

Art. 175 - As roupas, utensílios e instalações de hotéis, pensões, clubes, casas de banho, motéis, barbearias, cabeleireiros e congêneres, deverão ser desinfectados.

§ 1º - As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista antes de novamente serem lavadas e desinfectadas.

§ 2º - O sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção de sabonete que restar após seu uso pelo cliente.

§ 3º - Os vestiários, banheiros, sanitários, chuveiros e banheiras deverão ser conservados limpos e desinfectados.

§ 4º - As toalhas, quando fornecidas pela entidade responsável pelas piscinas, deverão ser desinfectadas após o uso de cada banhista.

Art. 176 - É vedado às lavanderias públicas receber roupas que tenham servido a doentes de hospitais ou estabelecimentos congêneres, ou que provenham de habitações onde existam pessoas acometidas por doenças transmissíveis.

Art. 177 - É vedada às casas de banho atender a pessoas que sofram de dermatoses ou dermatites e doenças infectocontagiosas.

Seção VI

Da Higiene dos Hospitais, Casas de Saúde e Maternidades

Art. 178 - Nos hospitais, casas de saúde e maternidades, além do disposto na legislação estadual e federal e das disposições gerais desta Lei que lhes forem aplicáveis, é obrigatória:

I - a existência de depósito para roupa servida;

- II - a existência de uma lavanderia a água quente com instalação completa de esterilização;
- III - a esterilização de louças, talheres e utensílios diversos;
- IV - a desinfecção de colchões, travesseiros e cobertores;
- V - a instalação de necrotérios, obedecidos os dispositivos da legislação urbanística;
- VI - a manutenção da cozinha, copa e despensa devidamente asseadas e em condições de completa higiene, de acordo com as disposições desta Lei;
- VII - deverão possuir incineradores próprios.

Art. 179 - Na infração de qualquer dispositivo deste Capítulo caberá a classificação de grave a gravíssima de acordo com as penalidades desta Lei.

CAPÍTULO IV

DAS MEDIDAS REFERENTES AOS ANIMAIS

Art. 180 - É vedada a criação de animais para corte, transporte e produção de leite no perímetro urbano da cidade.

§ 1º - A proibição contida neste artigo não se aplica quando a criação desses animais se realizar em zonas de chácaras definidas na Lei de Uso e Ocupação do Solo Urbano, obedecidas as seguintes disposições:

- I - os animais deverão permanecer em confinamento;
- II - os pisos das instalações deverão ser impermeabilizados;
- III - os dejetos provenientes das lavagens das instalações deverão ser canalizados para fossas sépticas exclusivas, vedada a sua condução até as fossas em valas ou em canalizações a céu aberto;