

## **LEI COMPLEMENTAR Nº 16**

*de 20 de dezembro de 2002*

### **ALTERA A LEI COMPLEMENTAR Nº 002/1998 (CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL), E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

*O VICE-PREFEITO MUNICIPAL EM EXERCÍCIO DE CHAPADÃO DO SUL,  
ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES  
LEGAIS, FAZ SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E ELE  
SANCIONA E PROMULGA A SEGUINTE LEI COMPLEMENTAR:*

#### **Art. 1º..**

*A Lei Complementar nº 002/1998, de 08 de julho de 1998, que dispõe sobre o Código Sanitário Municipal, passa a vigorar com as alterações e acréscimos previstas nos demais artigos desta Lei.*

#### **Art. 2º..**

*O artigo 71 passa a vigorar com a seguinte redação, suprimindo-se o parágrafo único:*

#### **Art. 71.**

*As ações de saúde referentes ao ambiente, além de estimular a ação conjunta entre órgãos afins nas três esferas de poder, terá a Secretaria Municipal do Meio Ambiente como órgão consultor e tem por objetivo:*

#### **I.**

*Assegurar condições de desenvolvimento adequado à saúde nas atividades básicas do homem: habitação, circulação, recreação e trabalho;*

## **II.**

*Propiciar melhoria, manutenção e controle da qualidade do ambiente, nele incluindo o do trabalho, garantindo condições de saúde, conforto, higiene, salubridade, segurança e bem estar individual e coletivo;*

## **III.**

*Estimular a participação dos cidadãos para elevar a qualidade de vida da cidade e manter as conquistas adquiridas quanto ao uso racional do ambiente da saúde;*

## **IV.**

*Intervir diariamente no uso e na ocupação do solo para manutenção do equilíbrio estabelecendo:*

### **a).**

*A prevalência do direito coletivo ao ambiente saudável e equilibrado, em relação ao direito individual;*

### **b).**

*O planejamento, monitoramento e fiscalização do uso dos recursos ambientais;*

### **c).**

*Proteção aos ecossistemas, incluindo suas áreas e espécies representativas;*

### **d).**

*O fornecimento, controle e eliminação das atividades potencial ou efetivamente poluidoras;*

### **e).**

*A recuperação das áreas degradadas e proteção das áreas ameaçadas de degradação ambiental;*

### **f).**

*A racionalização do uso do solo, água, flora, ar e subsolo;*

**g).**

*O incentivo ao estudo, pesquisa e emprego de tecnologia orientadas para o uso racional e proteção dos recursos ambientais e de saúde;*

**h).**

*Os programas de educação de saúde ambiental específico voltados para a população, levantando as situações de risco, agravos à sociedade e má utilização de recursos materiais ou artificiais;*

**i).**

*As normas e padrões em cooperação com órgãos afins, de proteção e melhoria da qualidade ambiental e da saúde, dentro da sua competência;*

**j).**

*Prévio parecer técnico sobre a implantação, ou licenciamento e o controle de empreendimentos e atividades que interfiram na qualidade do ambiente e da saúde;*

**k).**

*A definição de áreas de atuação e programa nos quais a ação do Executivo deva ser prioritária;*

### **Art. 3º..**

*Ficam acrescentados os seguintes artigos:*

#### **Art. 72 - A.**

*Em qualquer área ou terreno, assim como ao longo ou no leito de rios, canais, córregos, lagos e depressões, bueiros, valetas de escoamento, poços de visita e outros pontos de sistema de águas pluviais, é proibido depositar, obstruir ou lançar resíduos de qualquer espécie.*

#### **Art. 72 - B.**

*Os responsáveis por imóveis não edificados, mesmo aqueles cercados, murados, devem mantê-los limpos, roçados e capinados, na forma e sob as sanções previstas neste Código.*

## **Art. 72 - C.**

*A limpeza das áreas, ruas internas, entradas de serviços dos agrupamentos e edificações constituem obrigação dos proprietários e usuários que devem colocar os resíduos recolhidos em pontos de coleta que facilitem a remoção pela Municipalidade, ou a quem esta delegar, observando determinações articuladas neste Código.*

## **Art. 4º..**

*Ficam acrescentados os seguintes artigos ao Capítulo VI, como Seção I:*

### **Seção I. COMÉRCIO AMBULANTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

## **Art. 118 - A.**

*Para o comércio ambulante de gêneros alimentícios, os equipamentos devem satisfazer as condições mínimas de higiene e possuir:*

### **I.**

*Compartimento, providos de tampas com parte rigorosamente justapostas e serem revestidas de material liso, e resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;*

### **II.**

*Proteção contra o sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;*

### **III.**

*Equipamentos de refrigeração ou isolamento térmico, dependendo da características do alimento a ser comercializado;*

### **IV.**

*Equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devem ser submetidos a essas operações antes do consumo, utilizando-se queimador a gás dotado de válvula de segurança. É vedado o uso de fogareiros de querosene, lenha, carvão ou butijão de 2Kg de capacidade;*

**V.**

*Reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;*

**VI.**

*Pia com torneira e água potável corrente, com recolhimento de seus afluentes, com capacidade mínima de 200 litros, removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, devendo ser esgotado no bueiro mais próximo, no caso de trailler e barraca;*

**VII.**

*Recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo.*

**Art. 118 - B.**

*Os equipamentos ou veículos destinados ao comércio de pescados, miúdos, vísceras, aves abatidas, frios e embutidos devem ser isotérmico, revestido internamente de material liso e resistente, impermeável, de fácil limpeza, cantos arredondados e dotados de dispositivos que permitam o escoamento e recolhimento de água proveniente do gelo.*

**Art. 118 - C.**

*Os equipamentos de que trata o artigo anterior, devem ser dotados de vitrines e os produtos devem permanecer à vista do consumidor em temperatura adequada:*

**I.**

*Pescados até + 4,5 graus C;*

**II.**

*Demais produtos até + 6 graus C.*

#### **Art. 118 - D.**

*Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sanduíches, devem possuir ainda, compartimentos separados para pão e recheio, devendo este ser mantido em recipiente isotérmico em temperatura adequada às suas características:*

##### **I.**

*Recheio frio até 6 graus C;*

##### **II.**

*Recheio quente acima de 65 graus C.*

#### **Art. 118 - E.**

*As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para a venda ao consumidor, devendo o equipamento ser confeccionado em madeira impermeabilizada ou outro material resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza.*

#### **Art. 118 - F.**

*Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.*

#### **Art. 118 - G.**

*Os alimentos semi preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou similares, sem contato manual.*

#### **Art. 118 - H.**

*É proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo, não embalados, sem a proteção adequada contra insetos, poeira ou outras formas de contaminação.*

**Art. 118 - I.**

*Doces e outros produtos de confeitarias produzidos e vendidos por unidades, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclável.*

**Art. 118 - J.**

*Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches ou similares, devem ser oferecidos em sachet individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido.*

**Art. 118 - L.**

*Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como copos, canudos, entre outros.*

**Art. 118 - M.**

*Nos equipamentos ambulantes móveis destinados ao comércio de gêneros alimentícios, fica proibido o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo de comércio e, em especial, o transporte de passageiros.*

**Art. 118 - N.**

*No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem no caso de sanduíches e congêneres.*

**Art. 118 - O.**

*As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de suco e refrigerante.*

**Art. 118 - P.**

*No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato:*

**I.**

*Direto ou indireto com jornal;*

**II.**

*Direto com papéis coloridos ou impressos;*

**III.**

*Direto com papéis ou plásticos reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-lo.*

**Art. 118 - Q.**

*Além das obrigações previstas neste Código, os ambulantes, permissionários e seus auxiliares, devem:*

**I.**

*Manter seu equipamento sempre limpo e em bom estado de conservação;*

**II.**

*Manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade;*

**III.**

*Vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;*

**IV.**

*Afixar em lugar visível do equipamento, o alvará sanitário;*

**V.**

*Trazer consigo os comprovantes de estar em dia com os tributos municipais relativos à sua atividade, o alvará de funcionamento e a carteira de saúde;*

**VI.**

*Revalidar anualmente o alvará sanitário, de funcionamento e a carteira de saúde;*

## **VII.**

*Usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo cabelo e guarda-pó ou avental de cor clara mantidos fechados e limpos;*

## **VIII.**

*Observar e cumprir rigorosamente as exigências sanitárias previstas na legislação em vigor;*

## **IX.**

*Respeitar o horário e local de trabalho estabelecido pelo órgão competente.*

## **Art. 118 - R.**

*A base de preparação de gêneros alimentícios pode localizar-se na residência do interessado, porém, devem possuir:*

### **I.**

*Alvará sanitário;*

### **II.**

*Todas as facilidades para a completa higienização de equipamentos;*

### **III.**

*Local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação;*

### **IV.**

*Local adequado para semi-preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimentos de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficientes e em perfeitas condições de higiene e limpeza, e com proteção contra insetos e roedores, como telas milimétricas nas aberturas e com proteção na parte inferior das portas;*

### **V.**

*Pia com água corrente tratada ou cloração da água a ser utilizada, caso não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento;*

## **VI.**

*Destino adequado dos dejetos, conforme legislação em vigor.*

## **Art. 5º..**

*Ficam alterados os incisos I a III do artigo 174, passando a ter a seguinte redação:*

### **I.**

*Nas infrações leves, de 50 (cinquenta) a 100 (cem) vezes a Unidade Fiscal do Município;*

### **II.**

*Nas infrações graves, de 100 (cem) a 500 (quinhentos) vezes a Unidade Fiscal do Município;*

### **III.**

*Nas infrações gravíssimas, de 500 (quinhentas) a 2000 (dois mil) vezes a Unidade Fiscal do Município.*

## **Art. 6º..**

*Fica acrescentado a alínea "g" ao inciso X do artigo 175, com a seguinte redação:*

## **Art. 175. [.....]**

### **X. [.....]**

**g).** galinhas

## **Art. 7º..**

*As despesas decorrentes da aplicação das disposições desta Lei correrão à conta dos recursos orçamentários e créditos próprios que forem consignados para as despesas de pessoal da Prefeitura Municipal de Chapadão do Sul.*

***Art. 8º..***

*Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.*

*CHAPADÃO DO SUL - MS, 20 DE DEZEMBRO DE 2002.*

***VENTURINO COLLETVICE-PREFEITO MUNICIPAL EM  
EXERCÍCIO***

---

*Lei Complementar Nº 16/2002 - 20 de dezembro de 2002*

*Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial em*