LEI COMPLEMENTAR Nº 16

de 20 de dezembro de 2002

ALTERA A LEI COMPLEMENTAR N° 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. 1°..

A Lei Complementar n° 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. 2°..

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. 3°..

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. 4°..

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 outros 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 confeiteiras 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 compete.

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. 5°..

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. 6°..

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

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

X. *[.....]*

g). *galinhas*

Art. 7°..

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. 8°..

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 MUNICIPALEM EXERCÍCIO

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

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial em