



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 SANCTIONA 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 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. 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 MUNICIPALEM
EXERCÍCIO*

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

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial em