

Seção II DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Artigo 200 - É proibido fabricar, preparar, manipular, acondicionar, conservar, armazenar, vender, expor a venda, expedir ou dar ao consume, gêneros alimentícios alterados, adulterados, falsificados, contaminados deteriorados ou impróprios por qualquer motivo, á alimentação humana ou de animas, ou nocivos a saúde ou que estiverem em desacordo com as prescrições desta lei ou da legislação vigente.

- § 1° Impróprio para consumo será todo gênero alimentício:
- a) Danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou embolorado, de características físicas ou organolépticas anormais, contendo quaisquer sujidades,
- b) Que demonstrar pouco cuidado na manipulação ou no acondicionamento;
- c) Que for alterado, deteriorado, contaminado ou infestado por parasitas:
- d) Que for fraudado, adulterado ou falsificado;
- e) Que contiver substâncias tóxicas ou nocivas â saúde;
- f) Que for prejudicial ou imprestável a alimentação humana por qualquer motivo.
- § 2° Contaminado ou deteriorado será todo gênero alimentício:
- a) Que contiver parasitas ou microorganismos patogênicos ou saprófitos capazes de transmitir doenças aos homens ou aos animais;
- b) Que contiver microorganismos capazes de indicar contaminação de origem fecal humana ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir o estufamento de vasilhame.
- § 3º Alterado será todo gênero alimentício que tiver sofrido avaria ou deterioração ou tiver sido prejudicado em sua pureza, composição ou características organolépticas pela ação da umidade, temperatura, microorganismos parasitas, prolongada ou deficiente conservação e mau acondicionamento.
- § 4º Adulterado ou falsificado será todo gênero alimentício:
- a) Que river sido misturado com substâncias que modifiquem sua qualidade, reduzam seu valor nutritivo ou provoquem sua deterioração,
- b) Que tiverem tirado, mesmo parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;
- c) Que contrver substâncias ou ingredientes nocivos a saúde, ou substâncias conservadoras de uso proibido pela legislação vigente.
- d) Que tiver sido no todo ou em parte por outro de qualidade inferior.
- e) Que tiver colorido, revestido, aromatizado ou adicionado de substâncias estranhas para efeito de ocultar qualquer fraude ou alteração ou para aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos em legislação.



- § 5º As disposições das alíneas "a, e, b" do parágrafo anterior não compreendem os leites preparados nem outros produtos dietéticos legalmente registrados, desde que estejam rotulados com expressa declaração da natureza ou constituição.
- § 6º Fraudado será todo gênero alimenticio:
- a) Que tiver sido no todo ou em parte substuído em relação ao indicado no recipiente;
- b) Que, na composição, peso ou medida, diversificar do enunciado no invólucro ou rótulo.
- § 7º Os gêneros alimentícios manifestamente deteriorados deverão ser sumariamente apreendidos e inutilizados na mesma ocasião sempre que possível, sem prejuízo da multa.
- § 8° Quando a inutilização não puder ser efetuada no momento da apreensão, a mercadoria deverá ser transportada para depósito da Prefeitura, para os devidos fins.
- § 9º Os gêneros alimentícios suspeitos de alteração, adulteração, fraude e falsificação ou que contenham substâncias nocivas à saúde ou que não correspondam ás prescrições deste Código deverão ser interditados, para exame bromatológico.
- § 10° Em relação a gêneros alimentícios adulterados fraudados ou falsificados, consideramse infratores:
- I O fabricante. nos casos em que o produto alimentício saia da respectiva fabrica, adulterado fraudado ou falsificado.
- II O dono do estabelecimento em que forem encontrados produtos alterados, fraudados ou falsificados.
- III O vendedor de gêneros alimentícios, mesmo que de propriedade alheia.
- IV A pessoa que transportar ou guardar, em armazéns ou depósitos, mercadorias de outrem ou praticar qualquer ato intermediário entre o produtor e o vendedor, quando oculte a procedência ou o destino da mercadoria,
- V O dono da mercadoria mesmo não exposta a venda.
- Artigo 201 Nenhum individuo portador de doenças infecto-contagiosas, ou afetado de dermatoses exudativas ou esfoliativas, poderá manipular alimentes.
- § 1º Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios os empregados admitidos para manipular produto alimentício em qualquer das suas fases, desde o preparo até a venda, deverão ser submetidos, antes da admissão, ao Programa de Controle de Saúde Ocupacional, expedido por médico do trabalho conforme disciplina a Norma Regulamentadora do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional vigente.
- § 2° O disposto no parágrafo anterior aplica-se obrigatoriamente a todas as pessoas que manipulem o alimento comercializado, desde o preparo até a venda.
- § 3º Os vendedores ambulantes, antes de concedida a licença, deverão apresentar atestado de saúde expedido pela autoridade sanitária competente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUATINS GABINETE DO PREFEITO

§ 4° O Programa de Controle Medico Ocupacional deverá estar à disposição sendo que sua validade implicará na exibição em local visível do alvará sanitário, junto com o alvará de funcionamento.

Artigo 202 - Os gêneros alimentícios depositados ou em trânsito em armazéns de empresas transportadoras ficarão sujeitos a inspeção de autoridade municipal competente não comportando exceção de dia ou hora.

- § 1º Quando parecer oportuno a autoridade municipal competente, os responsáveis por empresas transportadoras serão obrigados a fornecer, prontamente, os esclarecimentos necessários sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, lhe dar vistas na guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.
- § 2º No interesse da saúde pública, a autoridade municipal competente poderá proibir nos locais que determinar o ingresso e venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificado
- § 3° As empresas que infringirem o disposto neste artigo serão passíveis de multa.

Artigo 203 - O maior asseio e limpeza deverá ser observado no fabrico, manipulação, preparo, armazenagem, deposito, conservação, distribuição, acondicionamento, transporte e vendas de gêneros alimentícios.

Artigo 204 - Os gêneros alimentícios só poderão ser confeccionados com produtos permitidos e que satisfaçam as exigências deste Código e as das leis em vigor.

Artigo 205 - Para serem expostos a venda, os gêneros alimentícios que já tenham sofrido assadura ou fervura ou que não dependam desse preparo, deverão ficar protegidos contra poeira e insetos, por meio de caixas, armários, dispositivos envidraçados ou invólucros adequados sob pena de multa, sem prejuízo do confisco dos gêneros que a critério da autoridade municipal competente, forem considerados prejudiciais a saúde.

§ 1º - O leite "in natura" ou pasteurizado, bem como a manteiga, queijos frescos e derivados do leite expostos a venda, deverão ser conservados em recipientes apropriados e em refrigerador que mantenha a temperatura adequada prevista na legislação federal, estadual e municipal, devidamente protegidos de contaminação, impurezas e insetos satisfeitos, ainda, as demais condições de higiene.

§ 2º - Os produtos que possam ser ingeridos sem cozimento, colocados a venda a retalho, deverão ser expostos em pequenas vitrines, para isolá-los de impurezas e de insetos.



- § 3º Os salames, salsichas e produtos similares deverão ser suspensos em ganchos de metal polido ou estanhado ou colocados em recipientes apropriados, observados os preceitos de higiene de temperatura adequada e manutenção de sua pureza.
- § 4º Os biscoitos e farinhas deverão ser conservados obrigatoriamente em latas, caixas ou pacotes fechados.
- § 5º Excetuam se das exigências do parágrafo anterior as farinhas de mandioca, milho e trigo que deverão ser conservadas em sacos apropriados.

Artigo 206 - E proibido o comércio de qualquer tipo de alimento perecível em bancas de jornais e revistas.

Paragrafo único - O desrespeito ao "caput" do artigo, implica em

I - Advertência escrita

II - Multa.

III - Suspensão das atividades por 3 (très meses):

IV - Cassação de alvará.

Artigo 207 - Em relação as verduras e frutas expostas a venda deverão ser observados os seguintes preceitos de higiene:

Parágrafo único - As verduras que tiverem de ser consumidas sem cozimento deverão ser dispostas convenientemente em depósitos, recipientes ou dispositivos de superfície impermeável capazes de isolar das impurezas e insetos.

Artigo 208 - É proibido utilizar para quaisquer outros fins os depósitos e as bancas de produtos hortifrutigranjeiros.

Artigo 209 - As aves vivas deverão ser expostas a venda dentro de gaiolas apropriadas que possibilitem limpeza e lavagem diárias.

- § 1° As gaiolas deverão ser colocadas em compartimentos adequados;
- § 2° As aves consideradas impróprias para consumo não poderão ser expostas à venda;
- § 3° Nos casos de infração ao disposto no parágrafo anterior, as aves deverão ser apreendidas pela fiscalização municipal. a fim de serem mortas, não cabendo aos seus proprietários qualquer indenização.

Artigo 210 - Quando abatidas, as aves deverão ser expostas a venda, inteiras ou em pedaços, completamente limpas, tanto da plumagem como das vísceras e partes não comestíveis.

Praça Ancelrno Ferreira Guimarães - Centro - Araquatins - TO - CEP 77950-000 Fone: (x63) 3474-2140



Paragrafo único - As aves abatidas, ou suas partes, deverão ficar em balcões frigoríficos ou em câmaras frigoríficas devidamente instaladas.

Artigo 211 - Para serem expostos a venda, os ovos deverão ser previamente selecionados e estarem em perfeito estado.

Parágrafo único - Os ovos deteriorados deverão ser apreendidos pela fiscalização municipal e imediatamente destruídos.

Artigo 212 - As fábricas de gelo devem obedecer as prescrições determinadas pela legislação vigente e normatização sanitária a respeito.

Parágrafo único - O gelo destinado ao uso alimentar deverá ser fabricado com água potável isenta de qualquer contaminação.

- Artigo 213 Toda água que tenha de servir na manipulação ou preparo de gêneros alimentícios, desde que não provenha do serviço de abastecimento público, deve comprovadamente atender aos padrões de potabilidade.
- Artigo 214 Gêneros alimentícios só poderão ser acondicionados em embalagens apropriadas, ficando terminantemente proibido o uso de jornais e papéis impressos, incorrendo o infrator em pena de multa.

Seção III

DO TRANSPORTE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Artigo 215 - É proibido manter no local do comércio, do depósito, do transporte e do acondicionamento, objetos estranhos ao comércio e a manipulação destes gêneros.

Parágrafo único - Os infratores das prescrições do presente artigo serão punidos com pena de multa e terão os produtos inutilizados.

Artigo 216 - É proibido o condutor de veículo e seus ajudantes repousarem sobre os gêneros alimentícios que transportarem, sob pena de multa.

Parágrafo único - A critério da autoridade sanitária os produtos poderão ser apreendidos e inutilizados.

Artigo 217 - Toda carne e todo pescado vendido ou entregue em domicilio só poderá ser transportado em veículo ou recipiente adequado para mantê-lo sob refrigeração.

Parágrafo único - O material utilizado na confecção de recipiente de transporte e no revestimento do compartimento de carga do veiculo transportador deve ser de material que permita sua completa higienização.



Artigo 218 - Os veículos ou quaisquer outros meios de transporte de gêneros alimentícios não poderão conter nos locais onde estes sejam acondicionados, material ou substância nociva à saúde e deverão ser mantidos em perfeito estado de higiene e conservação.

Artigo 219 - Para as casas de carne, é proibido transportar couros, chifres e resíduos considerados prejudiciais ao asseio e higiene dos referidos estabelecimentos.

Artigo 220 - Os caminhões empregados no transporte de ossos e sebos deverão ser inteiramente fechados e ter carroçarias revestidas internamente com material que permita sua completa limpeza e higienização.

Parágrafo único - O caminhão que não preencher os requisitos fixados no presente artigo fica sujeito a apreensão sem prejuízo da multa ao infrator.

Seção IV

DOS UTENSÍLIOS, VASILHAMES E OUTROS MATERIAIS

Artigo 221 - Os utensílios, aparelhos, vasilhames e outros materiais ou instalações empregadas no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição depósito, conservação e venda de gêneros alimentícios deverão ser de materiais inócuos a saúde, isentos de materiais tóxicos e mantidos em perfeito estado de limpeza e conservação.

- § 1º A autoridade municipal competente poderá interditar, temporária ou definitivamente, o emprego ou uso de utensílios, aparelhos, vasilhames e instrumentos de trabalho, bem como de instalações que não satisfaçam as exigências técnicas e as referidas neste código e nas leis em vigor.
- § 2° Os procedimentos para desinfecção dos materiais de que trata o presente artigo, existentes em estabelecimentos comerciais, indústrias e de uso coletivo devem obedecer a normatização do órgão sanitário competente.

Artigo 222 - Os aparelhos ou velas filtrantes destinados a filtração de água em estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios ou em estabelecimentos de utilização coletiva, devem ser proporcionais a quantidade de água exigível pelo consumo, conforme a capacidade do estabelecimento em causa.

Paragrafo único - Após sua instalação, os aparelhos e velas filtrantes deverão ser limpos de acordo com as especificações do fabricante, a fim de garantir suas condições higiênicas.

Artigo 223 - É proibido o uso de produtos químicos destinados a facilitar a lavagem e limpeza de utensílios e acondicionamento de produtos alimentícios, que forem julgados nocivos ou preiudiciais a saúde.



Artigo 224 - Os aparelhos, vasilhames e utensílios empregados no preparo, manipulação, acondicionamento e envasamento de gêneros alimentícios ou a serem utilizados para fins alimentares, deverão ter registro no órgão competente, a fim de ser colocado à venda e usados pelo público.

Capitulo IV

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS DE PRODUTOS RELACIONADOS À SAÚDE

Seção I

DOS ESTABELECIMENTOS, INDUSTRIAIS E PONTOS DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Artigo 225 - Nos edifícios de estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão ser observadas ainda as seguintes normas:

- I Terem torneiras e ralos auto-fechantes dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte industrial ou comercial conforme o caso:
- II Serem os ralos na proporção de um para cada 100 m² (cem metros quadrados) de piso ou fiação, além de providos de aparelho para reter os materiais sólidos, retirando-se estes diariamente:
- III Terem vestiários para empregados de ambos os sexos não podendo os vestiários comunicar-se diretamente com os locais em que se preparem, fabrique, manipulem ou depositem gêneros alimentícios;
- IV Terem lavatórios com água corrente na proporção adequada ao número de pessoas que os possam utilizar, tanto os que neles trabalhem como os fregueses, estes quando for o caso; V Terem bebedouros higiênicos com água filtrada.
- § 1º Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, inclusive casas de carnes e peixarias, hotéis, pensões, restaurantes, confeitarias e outras casas de pasto, as aberturas da área de manipulação de alimentos para o exterior deverão ser obrigatoriamente teladas e as portas dotadas de molas, a fim de protegê-los contra insetos, observadas as instruções da autoridade competente.
- § 2º Os balcões e armários deverão repousar diretamente no piso, sobre base de concreto, a fim de evitar penetração de poeira e esconderijo de insetos e pequenos animas.
- § 3º Os balcões, piso e paredes deverão ser revestidos de material liso, lavável e impermeável para facilitar sua limpeza e higienização.
- § 4º- As pias deverão ter ligação sifonada para a rede de esgotos.



- § 5º É obrigatória a instalação de coifa ou exaustor sobre fogões, chapas e similares onde haja cocção de alimentos, devendo estar adequadamente limpos.
- § 6° No estabelecimento onde se vendem, fabriquem e depositem gêneros alimentícios, deverá existir obrigatoriamente a vista do público, recipientes adequados e providos de fecho hermético para lançamento e coleta de detritos, cascas e papéis provenientes dos gêneros consumidos no local.
- Artigo 226 Os locais para armazenamento de gêneros alimentícios não perecíveis devem ter piso e paredes laváveis e impermeáveis, ralos e estrados de madeira que fiquem pelo menos a 15 cm do piso.
- Artigo 227 As destilarias, cervejarias e fábricas de bebidas em geral deverão possuir aparelhamento mecânico, técnico e higienicamente adequados para enchimento e fechamento de vasilhames, conforme as prescrições legais.
- Artigo 228 Nos estabelecimentos ou locais em que se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam, distribuem ou vendem gêneros alimentícios, é proibido depositar ou vender substâncias que sirvam para falsificação destes gêneros.

Parágrafo único - Além de apreensão das substâncias a que se refere o presente artigo, os infratores serão passiveis de multa sem preiuizo de outras penalidades e da ação criminal cabíveis no caso.

Artigo 229 - Nos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios é proibido explorar qualquer outro ramo de comércio ou da indústria estranho e estes gêneros.

Parágrafo único - Nos estabelecimentos de que trata o presente artigo, poderão excepcionalmente e a juízo da autoridade municipal competente ser depositados ou vendidos produtos que por sua natureza, ou relação com gêneros alimentícios possam ser tolerados.

Artigo 230 - Nos estabelecimentos e locais onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem gêneros alimentícios, é proibido aos que ali trabalhem, sob pena de multa:

I - Fumar,

II - Varrer a seco.

III - Permitir a atividade e permanência de quaisquer animais vivos.

Artigo 231 - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gênero alimentício deverão ser obrigatoriamente, mantidos em rigoroso estado de asseio e higiene.

Parágrafo único - Sempre que se tomar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos de que trata o presente artigo deverão ser obrigatoriamente pintados ou reformados.



Artigo 232 - Os estabelecimentos de gênero alimentícios serão obrigados, sob pena de multa, a:

I - Apresentar anualmente o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional dos empregados e operários, junto com o alvará sanitário do estabelecimento;

II - Os empregados e operários deverão usar crachá, vestuário adequado durante o período de trabalho, os equipamentos de segurança e manter o mais rigoroso asseio pessoal.

Seção II

DAS CASAS DE CARNES, AVÍCOLAS E DAS PEIXARIAS

Artigo 233 - As casas de carnes, avícolas e peixaarias, bem como as seções de carnes e peixes instaladas no interior de outros estabelecimentos comerciais, deverão atender aos seguintes requisitos de higiene:

- I Terem câmaras frigoríficas ou refrigeradores mecânicos automáticos, com capacidade proporcional as suas necessidades,
- II Terem os correspondentes utensílios mantidos no mais rigoroso estado de limpeza;
- III Terem luz artificial elétrica, incandescente ou fluorescente, incolor, tanto nas dependências como nos balcões ou vitrinas do estabelecimento,
- IV Acondicionar os resíduos em sacos plásticos resistentes ou duplos, de forma a evitar o vazamento;
- V Para a limpeza e escamagem de peixes, deverão existir obrigatoriamente, locais apropriados, bem como recipientes para recolher os detritos, não podendo estes, de forma alguma e sob quaisquer pretextos, ser jogados ao chão ou permanecer sobre as mesas;
- VI As superficies dos balcões utilizados para manipulação de pescado devem ser revestidas de material lavável e impermeável.
- § 1° As casas de carnes, avícolas ou peixarias deverão ter calhas providas de ralos ao longo de todas as soleiras de forma que as águas não possam correr para os passeios.
- § 2° Na conservação de carnes ou pescados, é vedado utilizar câmara frigorifica de expansão direta em que o gás empregado seja anidrido sulfuroso.
- § 3° Nas casas de carnes, avícolas ou peixarias é proibido:
- a) Existir quaisquer objetos de madeira que não tenham função especifica na manipulação das carnes ou pescados:
- b) Entrar carnes que não sejam as provenientes de matadouros-frigoríficos, regularmente inspecionadas e carimbadas pelo órgão competente:
- c) Guardar na sala de talho objetos que lhe sejam estranhos,
- d) Manter carnes previamente moídas quando não devidamente embaladas e rotuladas,
- e) Expor carnes e derivados de forma que facilite sua manipulação direta do público ou acesso de animais e insetos;
- f) A venda de carnes e pescados temperados.



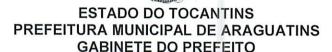
Seção III

DOS VENDEDORES AMBULANTES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Artigo 234 - Os vendedores ambulantes de artigos alimentícios além das prescrições deste código, legislação especifica para o comércio ambulante e da normalização sanitária vigente que a eles são aplicáveis, deverão observar ainda aos seguintes requisitos:

- I Terem carrinhos de acordo com padronização estabelecida pela Prefeitura, sendo-lhes vedado o preparo de alimentos sob fritura nas áreas dos balneários:
- II Velarem para que os gêneros que ofereçam, não estejam deteriorados nem contaminados e se apresentem em perfeitas condições de higiene, sob pena de multa e apreensão das referidas mercadorias, que serão inutilizadas:
- III Terem os produtos expostos â venda conservados em recipientes apropriados e devidamente acondicionados para isolá-los de impurezas e de insetos,
- IV Usarem crachá, vestuário adequado e limpo, manter-se rigorosamente asseados e apresentar a autoridade sanitána anualmente, o respectivo atesado de saúde de todas as pessoas que manipulem os alimentos comercializados:
- V Terem recipientes apropriados para recolher os detritos:
- VI Manterem limpa a área de trabalho, sendo vedada a deposição de detritos no solo, nas redes públicas de esgoto ou de água pluvial.
- § 1° Os vendedores ambulantes poderão vender frutas descascadas, cortadas ou em fatias desde que sejam cortadas em tabuleiros revestidos de material impermeável e liso e fiquem acondicionados em recipientes hemeticamente fechados.
- § 2° Aos vendedores ambulantes de gêneros de ingestão imediata é proibido tocá-los diretamente com as máos sob pena de multa.
- § 3° Os vendedores ambulantes de alimentos preparados não poderão estacionar em locais em que seja fácil a contaminação dos procutos expostos a venda.
- Artigo 235 A venda ambulante de sorvetes, refrescos e outros gêneros alimentícios de ingestão imediata só serão permitidos em carros apropriados, caixas ou outros receptáculos fechados, devidamente vistoriados pela Prefeitura, de modo que a mercadoria fique inteiramente resguardada da poeira, da ação do tempo e de elementos maléficos de qualquer espécie, sob pena de multa e de apreensão das mercadorias.

Artigo 236 - Os refrescos, águas, sorvetes e refrigerantes somente poderão ser dados ao consumo, quando oriundos de estabelecimentos industrias ou comerciais, registrados no órgão competente, e acondicionados em invólucros e recipientes devidamente rotulados.



- § 1° A venda de refrescos, sorvetos obrigatonamente em copos descartáveis, somente será pemitida quando oriundos de recipientes de aço inoxidável.
- § 2° Somente poderão ser comercializados refrescos, chás, sorvetes e correlatos confeccionados com agua potável, cujos locais de confecção sejam fiscalizados pelo órgão de saúde competente.
- § 3° Nos balneários, estádios, festejos populares e demais ocasiões de grande fluxo de publico fica proibida a comercialização de produtos envasados e/ou servidos em recpientes de vidro.
- Artigo 237 No comércio ambulante de pescado deverão ser observadas as prescrições legais especiais em vigor, sendo exigido o uso de caixa térmica ou geladeira, não podendo os produtos ficar expostos a ação do clima e insetos devendo ser coibida a manipulação por consumidores.

Seção IV

DOS DEMAIS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS E PONTOS DE

VENDA DE PRODUTOS RELACIONADOS A SAÚDE.

- Artigo 238 Tais estabelecimentos devem ter sua instalação e funcionamento de acordo com a legislação vigente e normalização técnica dos órgãos competentes.
- Artigo 239 Nos estabelecimentos que comercializam produtos de higiene e domissanitàrios, alem do disposto na legislação especifica, devem ser observadas ainda as seguintes prescrições:
- I Possuir instalações adequadas que permitam a fácil limpeza e higienização do local;
- II Possuir vestiários e instalações sanitárias em número suficiente para os funcionários, de acordo com a legislação vigente:
- III Comercializar apenas produtos devidamente registrados nos órgãos competentes e com rotulagem de acordo com a legislação vigente, sob pena de multa e apreensão das mercadorias:
- IV Em caso de reenvasamento rotular os recipientes registrando as informações do rotulo original acrescidas do nome da firma que reenvasou e data do reenvasamento.
- § 1° É proibida a diluição de produtos de higiene e domissanitários sob pena de mu<mark>l</mark>ta apreensão e inutilização dos mesmos.
- § 2° É vedada a mistura de produtos já industrializados, mesmo que com rotulagem correta, sem o devido registro da mistura no órgão oficial.



§ 3º - Em caso de reenvasamento os recipientes utilizados devem obedecer às normas aplicáveis aos recipientes do produto original.

Capitulo V

DA HIGIENE DOS SERVIÇOS DE SAÚDE

Artigo 240 - Definem-se como serviços de saúde os estabelecimentos de prevenção e assistência à saúde e de apoio a diagnóstico e terapêutico.

Parágrafo único - Tais estabelecimentos devem seguir as prescrições gerais e específicas deste código, da normalização técnica e legislação vigente no tocante a sua construção, instalação e funcionamento.

Capitulo VI

DA SAÚDE OCUPACIONAL

Seção I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 241 - Compete a Prefeitura fiscalizar o cumprimento da legislação municipal, estadual e federal, relativa á saúde, segurança e integridade física do profissional, nos estabelecimentos púbicos ou privados de qualquer natureza.

Artigo 242 - São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:

- I Manter as condições e a organização do trabalho adequado às condições psicofísicas dos trabalhadores de acordo com legislação;
- II Permitir e facilitar o acesso das autoridades sanitárias aos locais de trabalho a qualquer dia e horário fornecendo as informações e dados solicitados;
- III Informar o trabalhador sobre os riscos a que está submetido no ambiente de trabalho;
- IV Em caso de risco ainda não conhecido arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los;
- V Promover e fornecer todas as facilidades para a advertência e a propaganda contra o perigo de acidentes e para a educação sanitária dos trabalhadores;
- VI Promover e fornecer todas as facilidades para a integração da pessoa deficiente ao mercado de trabalho.

Parágrafo único - Para observância do disposto no presente artigo, a Prefeitura poderá, através do órgão competente, exigir modificações, instalações ou aparelhos que se fizerem necessários em qualquer local de trabalho.

Praça Ancelrno Ferreira Guimarães - Centro - Araquatins - TO - CEP 77950-000 Fone: (x63) 3474-2140



Artigo 243 - A fiscalização da Prefeitura deverá ter a maior vigilância no que se refere aos estabelecimentos industriais, cujo funcionamento possa tornar-se nocivo ou incomodo aos trabalhadores e a vizinhança pela produção de agentes poluidores tais como: odores, gases, vapores, fumaças, poeiras e ruídos.

Parágrafo único - No caso de estabelecimento de trabalho já instalado e que porventura ofereça ou venna a oferecer perigo à saúde ou acarrete ou venha acarretar incômodos aos trabalhadores e vizinhos, os proprietários serão obrigados a executar os melhoramentos que se fizerem necessários a remoção daqueles inconvenientes.

Seção II

DOS LOCAIS DE TRABALHO

Artigo 244 - Em todos os locais de trabalho devem ser adotadas as medidas de controle coletivo de forma a manter os fatores ambientais de risco a saúde do trabalhador, agentes físicos, mecânicos, ergonômicos, químicos e biológicos, dentro dos critérios estabelecidos em normas regulamentadoras do Ministério de Trabalho, da ABNT, ou internacionais na ausência destas.

Artigo 245 - Nas operações que produzam aerodispersóides tóxicos irritantes alergênicos ou incômodos, deverão ser tomadas medidas de ordem geral capazes de reduzir sua concentração aos níveis pela legislação em vigor.

Parágrafo único - Deverá ser adotada medida de proteção individual, com fornecimento gratuito aos trabalhadores dos equipamentos adequados:

- a) Enquanto as medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas;
- b) Para situações de emergência;
- c) Sempre que as medidas de proteção coletiva não ofereçam completa proteção contra os riscos à saúde dos trabalhadores, ou seja, tecnicamente inviáveis.

Artigo 246 - Nos ambientes de trabalho em que haja fontes produtoras de ruído deverão ser adotadas medidas de ordem geral para diminuição do nível de pressão sonora no ambiente.

Paragrafo único - Não sendo completamente eficientes as medidas de proteção coletiva haverá redução da jornada de trabalho, nos termos da legislação federal pertinente, além do fornecimento gratuito de protetores auriculares adequados ao tipo de atividade.

Artigo 247 - Em todos os locais de trabalho a organização deverá adequar-se as condições psico-fisiológicas dos trabalhadores, tendo em vista as possíveis repercussões negativas sobre a saúde quer diretamente através dos fatores que a caracterizam, quer pela potencialização dos riscos de natureza física, química, patológica, mecânica e ergonômica, presentes no processo de produção.

Praça Ancelrno Ferreira Guimarães - Centro - Araquatins - TO - CEP 77950-000 Fone: (x63) 3474-2140



- § 1º Todo e qualquer estabelecimento comercial e industrial, deverá ser mantido em estado de higiene compatível com o gênero de trabalho realizado.
- § 2° Sempre que possível, o serviço de limpeza dos locais de trabalho deverá ser realizado fora dos horários de trabalho e por processos que reduzam ao mínimo o levantamento de poeiras.
- Artigo 248 Nos locais de trabalho em geral, deverão ser asseguradas aos empregados condições suficientes de higiene e conforto para a ocasião de suas refeições inclusive de seus lanches.
- Artigo 249 Nos estabelecimentos comerciais e industriais, é obrigatória a existência de lavatório, situados em locais adequados, a fim de facilitar aos empregados a lavagem das mãos no inicio e no fim do trabaho a saída dos sanitários e antes das refeições.
- Artigo 250 Quando perigosos a saúde, os materiais substâncias e produtos empregados, m anipulados, depositados ou transportados nos locais de trabalho deverão conter, na etiqueta, sua composição, recomendações de socorro imediato em caso de acidente, bem como o símbolo de perigo correspondente, observado a padronização nacional ou internacional.

Parágrafo único - Os responsáveis pelos estabelecimentos que utilizam substâncias nocivas deverão afixar obrigatoriamente nos locais onde se fizer necessário, avisos ou cartazes, alertando os empregados sobre os perigos na manipulação daquelas substâncias.

Artigo 251 - As clarabóias de vidro deverão ser protegidas por meio de telas metálicas ou de outros dispositivos, para a prevenção de acidentes.

Capitulo VII

DOS PROCEDIMENTOS FITOSANITÁRIOS E EPIDEMIOLÓGICOS

Artigo 252 - As questões relativas à epidemiologia saúde, segurança e meio ambiente relativas ao tráfego de pessoas, animais e mercadorias, neste município, seguirão as prescrições dos órgãos Federais, Estaduais e Municipais competentes.

TÍTULO VI

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INDUSTRIAIS, PRESTADORES DE SERVIÇO OU SIMILARES.

Capitulo I

DAS LICENÇAS DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO



Seção I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 253 - A licença de funcionamento de bancas de jornal, revistas, livros e selos, quiosques, de prestação de serviço ou similares, que ocupem espaço público ou os recuos de imóveis de qualquer tipo, se concedida, será sempre a titulo precário.

Parágrafo único - A concessão dessas licenças deverá obedecer a legislação vigente e regulamentação específica, em especial no que respeita a:

- I Sistema Viário;
- II Uso do solo urbano;
- III Zoneamentos especiais.

Artigo 254 - O Poder Público Municipal poderá exigir Consulta prévia de localização, expedida pelo órgão municipal responsável para os estabelecimentos comerciais, industriais, prestadores de serviços ou similares, que desejem instalar-se no município mesmo que transitoriamente.

- § 1° Considera-se similar todo estabelecimento sujeito a tributação, não especificamente classificado como estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviço.
- § 2° A eventual isenção de tributos municipais não implica na dispensa da licença de localização.
- § 3° Poderão ser licenciadas como "Ponto de Referência" somente atividades prestadoras de serviço que não possuam estabelecimento fixo.
- § 4º As atividades cujo exercício dispensa de autorização exclusiva da União ou do Estado estão sujeitas a taxa de licença de localização, a vista das prescrições estabelecidas pelo Plano Diretor Físico deste Município.
- § 5° A concessão da licença de localização depende do atendimento das prescrições do Código de Edificações e desta lei municipal, bem como legislação de uso e ocupação do solo e do não comprometimento do sistema viário, analisando seu impacto nos termos de legislação especifica.
- § 6° Para ser concedida licença de funcionamento pela Prefeitura, o edíficio e as instalações de qualquer estabelecimento comercial, industrial, de prestação de serviços e similares deverão ser previamente vistoriados pelo órgão competente da Prefeitura, com vistas às condições de higiene e saúde e de forma a garantir a preservação da saúde e integridade física dos trabalhadores.



§ 7° - O órgão competente da Prefeitura terá o prazo de 15 (quinze) dias, para emitir despacho decisório sobre o solicitado, acrescido do tempo necessário a manifestação de outros órgãos da municipalidade.

Artigo 255 - A licença de localização e de funcionamento do estabelecimento deverá ser requerida pelo interessado antes de sua efetiva instalação, ou cada vez que desejar realizar mudança de ramo de atividade, e será apreciada dentro de 15 (quinze) dias a contar da data da entrada do requerimento.

- § 1° Não sendo apreciada a licença requerida dentro do prazo de 15 (quinze) dias, a autoridade competente poderá conceder a autorização provisória que permitirá ao peticionário iniciar suas atividades de forma precária, ressalvado o disposto no paragrafo 4° deste artigo.
- § 2º Negado o alvará de funcionamento após o inicio de atividade, deverá o requerente cessá-las imediatamente, sob as penas da lei
- § 3° O requerimento do interessado ou de seu representante legal será acompanhado dos documentos necessários, conforme ato normativo do órgão competente do Departamento de Finanças.
- § 4° Não poderão funcionar sem que sejam vistoriados pelos órgãos de controle do uso e ocupação do solo e sem que possuam o alvará sanitário (vigilância sanitária), os estabelecimentos que fabriquem, manipulem e comercializem produtos alimentícios, de saúde, inflamáveis, explosivos, que sejam potencialmente perturbadores da vizinhança através de odores, ruídos, fumaça, vapores ou que possam comprometer a segurança dos usuários ou da vizinhança.
- Artigo 256 A licença de funcionamento e concedida pelo órgão competente da Prefeitura mediante despacho, expedindo-se o correspondente alvará.
- § 1° Para os estabelecimentos ou atividades de caráter permanente, o alvará será emitido após apresentação do respectivo requerimento e comprovante de pagamento das taxas devidas.
- § 2° O alvará conterá as características essenciais do licenciamento e deverá ser permanentemente conservado em lugar visível a Fiscalização Municipal.

§ 3° - Consideram-se características essenciais do estabelecimento ou da atividade:

- a) Localização:
- b) Nome, firma ou razão social sob cuja responsabilidade funcionar
- c) Ramos, artigos ou atividades licenciadas;
- d) Numero de inscrição.

§ 4° - A licença de caráter provisório valerá pelo prazo nela estipulado

§ 5° - No caso de seu extravio ou alterada qualquer de suas características essenciais inscritas, deverá ser requerido novo Alvará no prazo de 5 (cinco) dias da ocorrência.



- § 6º Ocorrendo alteração de nome firma ou razão social referentes ao estabelecimento ou atividade licenciada, deverá ser requerida averbação no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data da alteração.
- § 7º A averbação de alteração fora do prazo fixado no parágrafo anterior obrigará o contribuinte ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da taxa de licença a que estiver sujeilo, por ano de atraso.
- § 8º Aquele que suceder a outrem na exploração de qualquer estabelecimento ou no exercício de atividades profissionais responde pelos débitos fiscais do antecessor.
- § 9° Até prova em contrário, presume-se ter havido sucessão, sempre que no mesmo local a menos de 180 (cento e oitenta) dias do fechamento do anterior se abrir estabelecimento do mesmo ou semelhante ramo.

Artigo 257 - O exercício do comércio ambulante dependerá sempre de licença especial e prévia da Prefeitura.

Parágrafo único - A licença a que se refere este artigo será concedida em conformidade com as prescrições deste código da legislação fiscal e de regulamento estipulado através de legislação especifica.

Artigo 258 - Para efeito da fiscalização da Prefeitura, o proprietário de estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços deverá conservar o alvará de localização ou funcionamento em lugar próprio e facilmente visível exibindo-se à autoridade municipal competente sempre que esta o solicitar.

Parágrafo único - A exigência do presente artigo é extensiva à licença de vendedor ambulante ou eventual em lugar público, quando for o caso.



Seção II

DA RENOVAÇÃO DA LICENÇA

Artigo 259 - Os estabelecimentos em geral, exceto aqueles previstos no parágrafo 4° do artigo 252 desta lei ou previstos em decreto do Executivo, terão suas licenças de funcionamento renovadas anualmente independente de requerimento do interessado.

- § 1º Quando se tratar de estabelecimento de caráter permanente será necessário novo lequenmento se a licença inicial tiver sido cassada ou se as características essenciais constantes na licença não mais corresponderem as do estabelecimento licenciado.
- § 2º Quando se tratar de estabelecimento previsto no parágrafo 4º do artigo 252º desta lei a licença não poderá ser renovada sem a inspeção do estabelecimento e de suas instalações para verificar as condições de segurança higiene e de interferência no meio ambiente, natural ou construído, a pedido do interessado conforme dispuser decreto do executivo.
- § 3° Nenhum estabelecimento poderá prosseguir nas suas atividades sem renovação de sua Licença.
- § 4º O não cumprimento do disposto no parágrafo anterior poderá acarretar a interdição do estabelecimento.
- § 5º A interdição será procedida de notificação preliminar ao responsável pelo estabelecimento dando-lhe o prazo de 15 (quinze) dias para regularizar a situação.
- § 6º A interdição não exime o infrator ao pagamento das multas cabíveis.

Artigo 260 - Pura mudança de local do estabelecimento deverá ser solicitada nova licença.

Paragrafo único - Todo aquele que mudar o estabelecimento de local sem autorização expressa da Prefeitura, sujeitar-se-á as penalidades prevista neste código.

Seção III

DA CASSAÇÃO DA LICENÇA

Artigo 261 - A licença de funcionamento de estabelecimento comercial, industrial, prestador de serviço ou similar poderá ser cassada nos seguintes casos:

- I Quando for exercida atividade diferente da requerida e licenciada;
- II Quando o proprietário licenciado se negar a exibi-la;
- III Quando não dispuser das necessárias condições de higiene ou de segurança;



- IV Quando no estabelecimento forem exercidas atividades prejudiciais a saúde ou à higiene;
- V Quando o funcionamento do estabelecimento for prejudicial à ordem, ao sossego público ou a fluidez do sistema viário;
- VI Quando tenham sido esgotados todos os meios de que disponha o fisco para obter o pagamento de tributos devidos pelo exercício da atividade,
- VII Quando o responsável pelo estabelecimento se recusar ao cumprimento da intimação expedida pela Prefeitura, mesmo depois de aplicadas multas ou outras penalidades cabíveis; VIII Nos demais casos previstos em leis.

Parágrafo único - Cassada a licença, não poderá o proprietário do estabelecimento, salvo se for revogada a cassação obter outra para o mesmo ramo de atividade ou para ramo semelhante durante três anos.

Artigo 262 - Notificado o interessado do despacho denegatório de renovação de licença ou publicado o ato de cassação de licença, bem como expirado o prazo de vigência da licença temporária, deverá ser o estabelecimento de imediato fechado.

Parágrafo único - Sem prejuízo das multas cabíveis, o Prefeito poderá ouvido o Departamento Jurídico do Município, determinar que seja compulsoriamente fechado o estabelecimento, requisitando, para esse fim, se necessário, o concurso de força policial.

Capitulo II

DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 263 - A abertura e o fechamento dos estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços no Município obedecerão aos seguintes horários, observados os preceitos da legislação federal que regula o contrato de duração e as condições de trabalho:

- I Em qualquer horário, a critério do responsável pelo estabelecimento, desde que de comum acordo com os seus funcionários e expressa autorização da Prefeitura, desde que não cause incômoda a vizinhança e nem prejuízo ao sistema viário, de acordo com os padrões estabelecidos para qualidade ambiental e de transportes inseridos neste código:
- II Em qualquer horário, a critério único do responsável pelo estabelecimento quando seu funcionamento necessitar apenas de mão-de-obra de seus proprietários, obedecidas as ressalvas do inciso anterior;
- III Quando não atendidas as condições previstas nos incisos anteriores:
- a) Nos dias úteis: das 6 às 17 horas para indústrias de modo geral,
- b) Nos dias úteis das 8 às 20 horas para comércio e a prestação de serviços de modo geral.
- § 1° Não se consideram infrações ao inciso III do artigo anterior os seguintes atos:
- a) Abertura de estabelecimentos para execução de serviços de limpeza ou lavagem, durante o tempo estritamente necessário para isso;
- b) Execução, com as portas fechadas, de serviço de arrumação, mudança ou balanço:



- c) Conclusão, com as portas fechadas, de trabalhos iniciados antes da hora de fechar o estabelecimento, durante o tempo estritamente necessário.
- § 2° O regime obrigatório de plantão semanal das farmácias e drogarias obedece<mark>r</mark>á, rigorosamente, a escala fixada por meio de decreto do Prefeito, consultadas a entidades representativas das categorias envolvidas.

Capítulo III

DO FUNCIONAMENTO DE CASAS E LOCAIS DE DIVERSÕES PÚBLICAS

Artigo 264 - O funcionamento de casas e locais de diversões públicas depende de licença prévia da Prefeitura.

- § 1º incluem-se nas exigências do presente artigo as seguintes casas e locais;
- a) Teatros e cinemas;
- b) Circos de pano e parques de diversões;
- c) Auditórios de emissoras de rádio e televisão:
- d) Salões de conferência e salões de bailes:
- e) Pavilhões e feiras particulares;
- f) Campos de esporte e piscinas;
- g) Rinques;
- h) Clubes de diversões noturnas;
- i) Quermesses;
- j) Quaisquer outros locais de divertimentos públicos.
- § 2° Para concessão da licença deverá ser feito requerimento ao órgão competente da Prefeitura.
- § 3° Deverá ser previsto local de estacionamento e acesso de veículos, conforme dispuser decreto do executivo em função do porte e da especificidade da atividade.
- § 4° O requerimento deverá ser instruído com a prova de terem sido satisfeitas as exigências legais relativas à construção, segurança, higiene, saúde, comodidade e conforto incluindo estudo de impacto ambiental, do estabelecimento onde se der a atividade.
- § 5° Nenhuma licença de funcionamento de qualquer atividade, em ambiente fechado ou ar livre, poderá ser concedida antes de satisfeitas as seguintes exigências:
- a) Apresentação do laudo de vistoria técnica, elaborado por um profissional legalmente habilitado, quanto às condições de segurança, prevenção e combate a incêndio, higiene, saúde, comodidade, conforto e impacto ambiental, bem como ao funcionamento normal dos aparelhos e motores, se for o caso;
- b) Prova de quitação dos tributos municipais, quando se tratar de atividade de caráter provisório;



- c) Existência de garantia de acesso e utilização pelas pessoas portadoras de deficiência física;
- § 6º No caso de atividade de caráter provisório, o alvará de funcionamento será expedido a titulo precário e valerá somente para o período nele determinado, devendo o requerente, no ato que ingressar com o respectivo pedido, efetuar caução em dinheiro no valor correspondente aos tributos exigidos para a atividade, que lhe será devolvido no caso de indeferimento.
- § 7º No caso de atividade de caráter permanente, o alvará de funcionamento será definido na forma fixada para estabelecimentos comerciais em geral.
- § 8° Do alvará de funcionamento constarão os seguintes elementos:
- a) Nome da pessoa ou instituição responsável seja proprietária, ou seja, promotora;

b) Fins a que se destina:

c) Local;

d) Lotação máxima fixada;

e) Exigências que se fizerem necessárias para o funcionamento do divertimento em causa;

f) Data de expedição e prazo de sua vigência.

Artigo 265 - Em toda casa de diversão ou sala de espetáculos deverá ser permitido acesso às autoridades policiais e municipais encarregadas da fiscalização.

Artigo 266 - Nos cinemas, teatros e auditórios, inclusive nos estabelecimentos destinados a outros espetáculos públicos em ambiente fechado, deverão ser atendidas as seguintes exigências:

I - Terem sempre a pintura interna e externa em boas condições,

II - Conservarem, permanentemente, a aparelhagem de refrigeração ou de renovação de ar em perfeito estado de funcionamento,

III - Manterem as salas de entrada e as de espetáculos rigorosamente asseadas,

IV - Nas passagens, corredores, pátios áreas salas de espera, vestíbulos de entrada ou qualquer outro compartimento que sirva, em caso de necessidade, para escoamento rápido do público, não serão permitidos balcões, mostruários, bilheterias, moves, planos, orquestras, estrados, barreiras, correntes ou qualquer outro obstáculo que reduza a largura útil ou constitua embaraço ao livre escoamento do público;

V - Não terem cadeiras soltas ou colocadas em percursos que possam entravar a livre saída das pessoas:

VI - O mobiliário das casas de diversões deverá ser mantido em perfeito estado de conservação,

VII - Durante os intervalos, a iluminação da sala de espetáculos deverá ser suficiente para o público poder ler o programa;

VIII - Antes de cada espetáculo deverá ser veiculado ao público através de filme ou apresentador, todos os procedimentos a serem adotados em caso de sinistro, bem como os pontos de fuga e equipamentos disponíveis de combate a incêndio;

Praça Ancelrno Ferreira Guimarães - Centro - Araquatins - TO - CEP 77950-000 Fone: (x63) 3474-2140



- IX Deverá ser afixado em local visível ao público quadro, com as dimensões mínimas de 1,00m x 1,00m (um metro por um metro) indicando:
- a) Capacidade máxima de pessoas;
- b) Responsável pela Brigada de Incêndio;
- c) Quantidade de portas de emergência dotadas de barra anti-pânico;
- d) Quantidade de extintores instalados e demais métodos de combate a incêndio;
- e) Número do certificado de Vistoria ao Corpo de Bombeiros.

Artigo 267 - Na localização de clubes noturnos e de outros estabelecimentos de diversões, a Prefeitura deverá ter sempre em vista o sossego e o decoro público.

- § 1° Os clubes noturnos e outros estabelecimentos de diversões deverão ser obrigatoriamente localizados e instalados de maneira que a vizinhança fique defendida de ruídos ou incômodos de qualquer outra natureza.
- § 2° Nos clubes noturnos, salões de bailes e outros estabelecimentos de diversões, é obrigatória a observância no que lhe forem aplicáveis, dos requisitos fixados neste Código para cinemas e auditónos quanto ás condições de segurança, higiene, comodidade e conforto.
- § 3' Qualquer estabelecimento mencionado no presente artigo terá sua licença de funcionamento cassada pela Prefeitura quando se tomar nocivo ao decoro, ao sossego e a ordem pública.

Artigo 268 - Na localização e instalação de circos de pano e de parques de diversões, deverão ser observadas as seguintes exigências:

- I Serem instalados exclusivamente em terrenos adequados, sendo vedada a instalação de circos com animais nas areias dos balneários,
- II Observarem os recuos mínimos estabelecidos pela Lei do Plano Diretor físico deste Município;
- III Disporem, obrigatoriamente, de equipamentos adequados contra incêndios.

Parágrafo único - Na localização de circos e de parques de diversões, a Prefeitura deverá ter em vista a necessidade de proteger a paisagem e a estética urbana.

Artigo 269 - Autorizada a localização pelo órgão competente da Prefeitura e feita à montagem pelo interessado, a concessão da licença de funcionamento do circo ou do parque de diversões ficará na dependência de comprovação, por parte de seu responsável, quanto a segurança das suas instalações.

§ 1º - A licença para funcionamento de circos ou de parques de diversões será concedida por prazo não superior a 90 (noventa dias).



- § 2° A licença de funcionamento poderá ser renovada, por uma única vez até o prazo máximo de 30 (trinta) dias desde que a circo ou o parque de diversões não tenha apresentado inconveniência para a vizinhança ou para a coletividade e após a necessária vistoria.
- § 3° Ao conceder a licença a Prefeitura poderá estabelecer as restrições que julgar convenientes à manutenção da ordem e da moralidade dos divertimentos e ao sossego da vizinhança.
- § 4º Em nenhuma hipótese, o funcionamento de circo ou de parque de diversões poderá prejudicar o interesse público nem suas instalações poderão deixar de oferecer suficiente segurança ao público, sob pena de suspensão imediata da licença.
- Artigo 270 Os circos ou os parques de diversões deverão possuir instalações sanitárias independentes para homens e mulheres, na proporção mínima de um vaso sanitário e um lavatório para cada 200 (duzentos); espectadores, computada a lotação máxima para cada sexo.
- Artigo 271 As instalações dos parques de diversões não poderão ser alteradas ou acrescidas de novos maquinários ou aparelhos destinados a embarques ou transporte de pessoas, sem prévia licença da Prefeitura.
- Parágrafo único Os maquinários ou aparelhos a que se refere o presente artigo só poderão entrar em funcionamento após o responsável pelos mesmos apresentar laudo elaborado por profissional habilitado que comprove a sua segurança.
- Artigo 272 As dependências do circo e a área do parque de diversões deverão ser obrigatoriamente mantidas em permanente estado de limpeza e higiene.
- Paragrafo único O resíduo sólido deverá ser coletado em recipiente fechado.
- Artigo 273 Quando do desmonte de circo ou de parque de diversões é obrigatória a limpeza de toda a área ocupada pelo mesmo.
- Artigo 274 Para efeito deste Código os teatros de tipo volante e desmontável serão equiparados aos circos.

Parágrafo único - Além das prescrições estabelecidas para os circos, a Prefeitura poderá exigir as que julgarem necessárias à segurança e ao conforto dos espectadores e dos artistas.



Capitulo IV

DO FUNCIONAMENTO DE OFICINAS DE CONSERTOS DE VEÍCULOS

Artigo 275 - O funcionamento de oficinas de conserto de veículos automotores só será permitido quando possuírem dependências e áreas suficientes para o recolhimento dos veículos.

- § 1º É proibido o conserto de veículos automotores nos logradouros públicos, sob pena de Multa.
- § 2° Em caso de reincidência a multa será aplicada em dobro e cassada a licença de funcionamento.
- § 3º Excetuam-se das prescrições do presente artigo e dos parágrafos anteriores os borracheiros que limitem sua atividade apenas para pequenos consertos, absolutamente indispensáveis ao prosseguimento da marcha normal do veiculo.
- Artigo 276 Nas oficinas de conserto de veículos automotores os serviços de pintura deverão ser executados em compartimentos apropriados, de forma a evitar a dispersão da tinta e derivados nas demais seções de trabalho.

TÍTULO VII

DA FISCALIZAÇÃO DA PREFEITURA

Capitulo I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- Artigo 277 É de responsabilidade da Prefeitura Municipal, cumprir e fazer cumprir as disposições deste código.
- Artigo 278 Decreto do Executivo definirá quais as unidades administrativas responsáveis pela fiscalização e aplicação de cada dispositivo desta lei.
- Artigo 279 A Prefeitura deverá manter quadro de funcionários aptos a fiscalizar e em número suficiente, promovendo concurso de admissão treinamento, credenciamento e dando condições técnicas e jurídicas para pleno cumprimento desta lei.
- Artigo 280 Toda pessoa física ou jurídica sujeita as prescrições deste Código, fica obrigada a facilitar, por todos os meios, a fiscalização municipal no desempenho de suas funções legais.



Paragrafo único - Quem embaraçar a autoridade municipal incumbida da fiscalização será punido com multa, sem prejuízo do procedimento criminal que couber no caso.

Capitulo II

DA INTIMAÇÃO

Artigo 281 - A intimação terá lugar sempre que for necessário fazer cumprir qualquer disposição deste Código.

- § 1º Da intimação contarão os dispositivos deste Código a cumprir e os prazos dos quais os mesmos deverão ser cumpridos.
- § 2º O prazo para cumprimento de disposições deste Código deverá ser fixado pela autoridade competente em função da complexidade das providências a serem tomadas.
- § 3º Mediante requerimento ao Prefeito ou ao órgão competente da Prefeitura, poderá ser dilatado o prazo fixado para cumprimento da intimação.
- § 4° Quando impugnada a intimação, a mesma deverá ser levado ao conhecimento do órgão competente da Prefeitura a fim de ficar sustado o prazo de cumprimento da intimação, se for o caso.
- § 5º No caso de despacho favorável ao recurso retendo no parágrafo anterior cessará o expediente da intimação.
- § 6º No caso de despacho denegatório ao recurso referido no paragrafo 5º do presente artigo, a continuação do prazo terá continuidade a partir da data da notificação do referido despacho
- § 7º A impugnação não suspende a execução das medidas urgentes a serem tomadas, de acordo com os dispositivos deste Código, nos casos de ameaças de desabamento com perigos para a segurança pública.
- § 8º Da decisão da impugnação cabe recurso ao Prefeito.
- § 9º A Impugnação e o recurso deverão ser interpostos dentro do prazo de 15 (quinze) dias, contando-se a primeira a partir do ato impugnado e o recurso a partir do indeferimento do pedido.



Capitulo III

DAS VISTORIAS

Artigo 282 - As vistorias que se fizerem necessárias para o cumprimento de dispositivos deste Código serão providenciadas pelo órgão competente da Prefeitura e realizadas por intermédio da fiscalização ou de comissão técnica especial designada para esse fim, de acordo com a especificidade do problema.

- § 1º Se o local a ser vistoriado for encontrado fechado, o órgão competente poderá intimar através de edital que conterá dia e hora da vistoria, para que o proprietário ou responsável esteja presente na ocasião, exceto no caso previsto no paragrafo 2º.
- § 2º No caso de existir suspeita de iminente risco a saúde ou segurança, o órgão competente da Prefeitura deverá proceder a imediata vistoria, mesmo que seja necessário realizar o arrombamento do imóvel.

Artigo 283 - Em toda vistoria deverão ser comparadas as condições e características reais do estabelecimento e das instalações em geral com as informações prestadas pelo seu proprietário ao requerer licença de funcionamento a Prefeitura.

Parágrafo único - Quando necessário, a Prefeitura poderá solicitar a colaboração de órgão técnico de outros Municípios, do Estado e da União ou de autarquias federais ou estaduais.

Artigo 284 - Quando necessário as conclusões das vistorias serão consubstanciadas em laudo.

- § 1º Lavrado o laudo de vistoria, o órgão competente da Prefeitura deverá fazer se necessário com urgência, a intimação na forma prevista por este Código, a fim que o interessado dele possa tomar imediato conhecimento.
- § 2º Decorrido o prazo fixado na intimação e não tendo sido cumpridas as providências estabelecidas no laudo de vistoria, deverão ser executadas a interdição do edifício ou do estabelecimento, a demolição ou o desmonte, parcial ou total, das obras ou instalações, ou qualquer outra medida de proteção, segurança e higiene ou que garanta o sossego público que se fizer necessária por determinação do órgão competente da Prefeitura aplicando-se multa diária até cumprimento das exigências.
- § 3º Quando os serviços decorrentes de laudo de vistoria forem executados ou custeados pela Prefeitura, as despesas serão pagas pelo proprietário do imóvel, da obra ou da instalação, acrescidas de 20% (vinte por cento) de adicionais de administração.



Capitulo IV

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 285 - As infrações aos dispositivos deste Código ficam sujeitas a penalidades.

- § 1º Quando o infrator for o profissional responsável poderá ser aplicada penalidade de advertência ou multa.
- § 2° A Prefeitura, através de seu órgão competente, apresentará ao Órgão de classe, contra o profissional que no exercício de suas atividades profissionais violarem dispositivos deste Código e da legislação em vigor referente à matéria.
- § 3º Quando o infrator for o proprietário ou responsável, pelas instalações ou estabelecimentos, as penalidades aplicáveis serão as seguintes:
- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Interdição temporária do estabelecimento até que se cumpra o disposto em intimação do órgão competente;
- d) Desmonte, parcial ou total, das instalações.
- Artigo 286 Verificada a infração a qualquer dispositivo deste Código será lavrado imediatamente, pelo servidor púbico municipal competente o respectivo auto, modelo oficial, que conterá obrigatoriamente os seguintes elementos:
- III Descrição sucinta do fato determinante da infração e de pormenores que possam servir de atenuante ou de agravante;
- VI Assinatura do infrator, sendo que no caso de recusa, haverá averbamento no auto pela autoridade que o lavrou e a respectiva notificação por edital.
- § 1º A lavratura do auto de infração independe de testemunhas e o servidor púbico municipal que o lavrou assume inteira responsabilidade pela mesma, senão passível de penalidade, por falta grave, em caso de erros ou excessos.
- § 2º O infrator terá o prazo de 30 (trinta) dias a partir da data da lavratura do auto de infração, para apresentar defesa através de requerimento dirigido ao Prefeito, que ouvirá o órgão competente.
- § 3° Apresentada a defesa, se improcedente, serão as penalidades incorporadas ao histórico do profissional, da firma e do proprietário infrator.



Seção II

DAS MULTAS

Artigo 287 - Quando não especificadas no próprio artigo infringido, as multas serão impostas em grau mínimo, médio e máximo, considerando-se, para graduá-las, a maior ou menor gravidade da infração, as suas circunstâncias atenuantes ou agravantes e os antecedentes do infrator a respeito dos dispositivos deste código.

Artigo 288 - Nas infrações a dispositivos relativos à manutenção da cidade, poderão ser impostas multas de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 3.000,00 (três mil reais).

Artigo 289 - Nas infrações a dispositivos relativos á publicidade e proteção da paisagem urbana poderão ser impostas multas de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 3.000,00 (três

Artigo 290 - Nas infrações a dispositivos relativos à qualidade ambiental poderão ser impostas multas de R\$ 1.000,00 (um mil reais) a R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais).

Artigo 291 - Nas infrações a dispositivos relativos à higiene pública poderão ser impostas multas de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 6.000,00 (seis mil reais).

Artigo 292 - Nas infrações a dispositivos relativos ao licenciamento de estabelecimentos poderão ser impostas multas de R\$ 100,00 (cem reais) a R\$ 6.000,00 (seis mil reais).

Artigo 293 - As multas previstas neste código poderão ser aplicadas diariamente até que seja eliminada a infração, a critério do Prefeito e mediante recomendação do órgão competente em função do perigo ou:

- I Dia, mês, ano, hora e local em que for lavrado;
- II Nome e endereço do infrator;
- IV Dispositivo infringido;
- V Nome, número do prontuário e assinatura de quem o lavrou; potencial, dano que possa causar a manutenção da cidade, paisagem urbana, ao meio ambiente, a saúde pública ou ao conforto dos munícipes.

Artigo 294 - Nas reincidências as multas serão aplicadas em dobro.

Parágrafo único - Considera-se reincidência a repetição de infração de um mesmo dispositivo deste código, pela mesma pessoa física ou jurídica, dentro do prazo de 2 (dois) anos a contar da data da primeira infração.

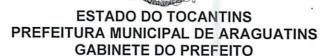
Seção III



DO EMBARGO E DA INTERDIÇÃO

Artigo 295 - O embargo ou a interdição poderão ser aplicados nos seguintes casos:

- I Quando qualquer estabelecimento comercial, industrial ou prestador de serviços estiver em funcionamento sem a necessária licença;
- II Quando a atividade desenvolvida estiver sendo prejudicial ao meio ambiente a saúde, higiene, segurança e sossego dos trabalhadores e/ou da população em geral.
- III Quando o funcionamento de instalações mecânicas, industriais, comerciais ou particulares, ou funcionamento de aparelhos e dispositivos de diversões nos estabelecimentos de diversões públicas, perturbarem o sossego público ou forem perigosos a saúde e a segurança pública ou dos empregados,
- IV Quando o painel publicitário, implemento visível, estiver sendo colocado sem a respectiva licença de instalação;
- V Quando não for atendida intimação da Prefeitura referente ao cumprimento de dispositivos deste Código.
- Artigo 296 Nas situações em que os trabalhadores estejam expostos a risco grave e iminente por falta de segurança ou fatores de risco à saúde deverão ser interditadas as atividades até que sejam providenciadas as adequações necessárias sem prejuízo de multa diária.
- Artigo 297 No caso de gênero alimentício suspeito de alteração, adulteração, fraude ou falsificação, deverá ser o mesmo interditado para exame bromatológico.
- § 1° Da interdição deverá ser lavrado termo pela autoridade municipal competente especificando a natureza, quantidade, procedência e nome do produto, estabelecimento onde se acha, nome do dono ou detentor, dia e hora da interdição bem como a declaração da responsabilidade do dono ou detentor por qualquer falta que venha a ser verificada na partida ou lote do produto interditado.
- § 7° A autoridade municipal competente deverá fixar, no termo, o prazo de interdição, o qual não poderá ultrapassar 30 (trinta) dias contados da data de interdição.
- § 3° No ato de interdição do produto suspeito, deverão ser colhidas do mesmo, três amostras:
- a) Uma destinada ao exame bromatológico;
- b) Outra destinada ao dono ou detentor da mercadoria, entregue mediante recibo;
- c) A terceira para depositar em laboratório competente;
- § 4º As vasilhas ou invólucros das amostras deverão ser fechadas, assinaladas e autenticadas de forma a denunciar violação, evitar confusão das amostras ou duvidas sobre a sua procedência.



- § 5° As amostras de que tratam as alíneas "b" e "c" do parágrafo 3° do presente artigo servirão para eventual perícia de contraprova ou contraditória, admitida a requerimento do interessado, dentro de 10 (dez) dias ou de 48 (quarenta e oito) horas, no caso de produto sujeito a fácil e pronta alteração, contando-se o prazo da data e hora da respectiva notificação.
- § 6° A notificação a que se refere o parágrafo anterior deverá ser feita dentro do prazo de (dez) dias. a contar da data de análise condenatória.
- § 7° Se dentro do prazo fixado para interdição do produto não houver qualquer decisão da autoridade competente, o dono ou detentor do respectivo produto ficará isento de qualquer penalidade e com o direito de dispor do mesmo para o que lhe aprouver.
- § 8º Se antes de findo o prazo fixado para interdição ao produto o dono ou detentor substituir ou subtrair no todo ou em parte a partida ou lote interditado, ou retirá-lo do eslabelecimento, ficará sujeito a multa, acrescida do valor do que foi substituído ou subtraído, bem como obrigado a entregá-lo ou indicar o lugar onde se acha, a fim de ser apreendido ou inutilizado, conforme o seu estado correndo as despesas de remoção por conta do infrator.
- § 9° Quando o exame bromatologico indicar que o produto é próprio para consumo, a interdição do mesmo será imediatamente levantada.
- § 10° Se o exame bromatologico indicar deterioração, adulteração, ou falsificação do produto, este deverá ser inutilizado, promovendo-se a ação criminal que couber no caso, mediante inquérito policial.
- § 11° O dono ou detentor do produto condenado deverá ser intimado a comparecer ao ato de inutilização, realizado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
- § 12° Quando o dono ou detentor ao produto condenado se ocuitar ou se ausentar, a inutilização será feita a sua revelia.
- § 13° Da inutilização do produto condenado, deverá ser lavrado lermo, observadas as formalidades legais.
- Artigo 298 Notificado do embargo ou da interdição pelo órgão competente da Prefeitura o infrator deverá cessar de imediato o ato infracional.
- § 1° Para assegurar o embargo ou a interdição a Prefeitura poderá se for o caso, requisitar força policial, observados os requisitos legais.
- § 2° O embargo ou a interdição só serão levantados após o cumprimento das exigências que o motivaram, constatado em vistoria requerida pelo interessado acompanhado dos respectivos comprovantes do pagamento das multas e tributos devidos.



§ 3° - Se a coisa embargada ou interditada não for legalizavel. só poderão verificar-se o levantamento do embargo ou interdição após a demolição, desmonte ou retirada do que estiver em desacordo com os dispositivos deste Código.

Seção IV

DA DEMOLIÇÃO E DO DESMONTE

Artigo 299 - A demolição ou o desmonte, parcial ou total, de obras ou instalações poderão ser aplicados nos seguintes casos:

- I Quando for indicada, no laudo de vistoria, a necessidade de imediato desmonte ou demolição, parcial ou total, de obra ou instalação, diante da ameaça de iminente desmoronamento:
- II Quando no caso de obras ou instalações passíveis de serem legalizáveis, o proprietário ou profissional não executarem as modificações necessárias, nem preencherem as exigências legais, determinadas no laudo de vistoria;
- III Quando, no caso de obras ou instalações ilegalizáveis, o proprietário ou responsável não executar no prazo fixado as medidas determinadas no laudo de vistoria.
- § 1° Salvo os casos de comprovada urgência, o prazo a ser dado ao proprietário ou profissional ou firma responsável para iniciar a demolição ou o desmonte será de 10 (dez) dias, no máximo.
- § 2° Se o proprietário ou responsável se recusar a executar a demolição ou o desmonte, o Departamento Jurídico da Prefeitura, por solicitação do órgão competente da municipalidade, deverá providenciar, com a máxima urgência, a ação cominatória prevista no Código de Processo Civil.
- § 3° As demolições ou os desmontes referidos no item I do presente artigo poderão ser executados pela Prefeitura.
- § 4° Quando a demolição ou o desmonte for executado pela Prefeitura, o propnetário ou responsável ficará obrigado a pagar os custos dos serviços, acrescido de 20% (vinte por cento), como adicionais de administração.
- § 5' O disposto neste artigo se aplica a qualquer instalação de publicidade.

Seção V

DAS COISAS APREENDIDAS

Artigo 300 - Nos casos de apreensão as coisas apreendidas serão recolhidas sob guarda da Prefeitura.



- § 1º Toda apreensão deverá constar do termo lavrado pela autoridade municipal competente, com a especificação prevista da coisa apreendida.
- § 2° A devolução das coisas apreendidas só se fará depois de pagas as multas e as despesas da Prefeitura com a apreensão, o transporte e o depósito.

Artigo 301 - No caso de não serem reclamadas e retiradas dentro de 15 (quinze) dias as coisas apreendidas serão vendidas em leilão público pela Prefeitura.

- § 1º O leilão público será realizado em dia e hora designados por edital publicado na imprensa com antecedência mínima de 5 (cinco) dias.
- § 2º A importância apurada será aplicada na indenização das multas devidas, das despesas de apreensão, transporte, depósito e manutenção, estas quando for o caso, além das despesas do edital
- § 3º O saldo restante será destinado ao Fundo de Assistência Social, com a finalidade de auxilio as instituições de caridade estabelecidas no Município.

Artigo 302 - Quando se tratar de material ou mercadoria perecível, suspeitos ou alteração ou adulteração, falsificação, contaminação, deterioração ou de estarem impróprios para o consumo humano por qualquer motivo, ou nocivos a saúde ou que estiverem em desacordo com as prescrições desta lei ou da legislação vigente, os mesmos serão apreendidos pela fiscalização municipal, que deverá proceder nos lermos do artigo 294°.

Parágrafo único - As mercadorias que estiverem próprias para o consumo, mas em desacordo com as prescrições legais, serão doadas a instituições de caridade, assim como as mercadorias próprias para o consumo e do acordo com as prescrições legais, que não forem reclamadas por seus proprietários no prazo de 12 (doze) horas da apreensão.

Artigo 303 - Das mercadorias apreendidas de vendedor ambulante sem licença da Prefeitura, haverá destinação apropriada a cada caso, na seguinte conformidade:

- I Alimentos e demais gêneros alimentícios, que deverão ser distribuídos a casas de caridade nos termos do artigo 299;
- II Bilhetes de loteria que serão inutilizados após o prazo de restituição, salvo se não tiverem corrido, caso em que permanecerão sob guarda da Prefeitura a fim de ser o respectivo prêmio, se o houver, distribuído às casas de caridade,

III - As demais mercadorias terão o destino previsto no artigo 298

TITULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



Artigo 304 - Os prazos previstos neste Código contar-se-ão por dias corridos.

Parágrafo único - Não será computado no prazo o dia inicial e prorrogar-se-à para o primeiro da útil o vencimento de prazo que incidir em sábado, domingo ou feriado.

Artigo 305 - No interesse do bem-estar público, compete a todo e qualquer munícipe colaborar na fiscalização do fiel cumprimento dos dispositivos deste Código.

Artigo 306 - Os valores correspondentes as multas estabelecidas nesta Lei poderão ser atualizados monetariamente por índice oficial a ser adotado por decreto do Executivo, observada a periodicidade mínima estabelecida por legislação federal.

Artigo 307 - O Poder Executivo deverá expedir os decretos, portarias, circulares, ordens de serviços e outros atos administrativos que se fizerem necessários à fiel observância das disposições deste Código.

Artigo 308 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguatins - TO, Aos 17 dias do mês maio do ano de 2010.

FRANCISCO DA ROCHA MIRANDA

Prefeito Municipal

JOSIMAR DIAS MATOS

Secretário Municipal de Administração e Finanças



ANEXO I

DAS DEFINIÇÕES

Para efeito da presente lei são adotadas as seguintes definições:

- I ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- II ALINHAMENTO É o limite entre a propriedade particular e o domínio público;
- III ART Anotação de Responsabilidade Técnica emitida pelo profissional legalmente habilitado.
- IV <u>AGUAS DE INFILTRAÇÃO</u> São as águas que naturalmente infiltram do terreno para a edificação em funcão da diferença de nível em relação ao lençol freático, podendo ser provocado através do seu rebaixamento,
- V <u>BACK-LIGHT</u> Painel publicitário com área de exposição acima de 5,00m (cinco metros quadrados) confeccionados em lona plástica, acrílico ou similar e com luz própria;
- VI <u>EDIFÍCIO</u> Qualquer construção com uso coletivo ou individual permanente ou temporário de caráter publico ou privado;
- VII ESPAÇO PÚBLICO Parcela do espaço destinado ao uso comum de tola a população;
- VII <u>GÊNERO ALIMENTÍCIO</u> Substancias ou mistura de substâncias destnadas a fornecer ao organismo humano.
- Os elementos necessários ao seu desenvolvimento e manutenção, incluídos também os aditivos e outras substâncias empregadas em tecnologia alimentar;
- IX <u>HABITAÇÃO COLETIVA</u> Entende-se habitação coletiva os hotéis, pensões, hospedarias, pensionatos, asilos, orfanatos, albergues, cortiços, estabelecimentos militares e penais conventos, mosteiros, seminários e congêneres,
- X IMPLEMENTO VISÍVEL Equipamento ou mobiliário urbano visível no espaço publico;
- XI <u>LEITO CARROCÃVEL</u> Parte integrante dos logradouros públicos, destinado ao trânsito de veículos, compreendido entre os respectivos passeios.