

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANARANA

LEI Nº 077/86

DATA: 21 de Novembro de 1.986

Súmula: Complementa a Lei nº063/85 (Código de Posturas do Município de Canarana-MT) estabelecendo normas de fiscalização sanitária e das outras providências.

SUMÁRIO:

CAPÍTULO I (Art. 1º ao Art. 5º)  
Da Higiene das Habitações

CAPÍTULO II (Art. 6º ao Art. 7º)  
Da Higiene dos sanitários em estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços.

CAPÍTULO III (Art. 8º ao Art. 9º)  
Do controle do sistema público de esgoto sanitário

CAPÍTULO IV (Art. 10º ao Art. 14º)  
Seção I - Dos estabelecimentos de gêneros alimentícios em geral  
Seção II - Dos açougues.

CAPÍTULO V (Art. 25º ao Art. 26º)  
Dos hotéis, pensões, restaurantes, bares e estabelecimentos congêneres

CAPÍTULO VI (Art. 27º)  
Dos hospitais e casas de Saúde

CAPÍTULO VII (Art. 28º)  
Dos estabelecimentos Educacionais

CAPÍTULO VIII (Art. 29º ao Art. 33º)  
Da limpeza e Desobstrução dos cursos de água, represas, valas e lagoas.

CAPÍTULO IX (Art. 34º ao Art. 37º)  
Das medidas referente aos animais

CAPÍTULO X (Art. 38º ao Art. 39º)  
Dos estabelecimentos noturnos de diversões

Francisco de Assis dos Santos, Prefeito Municipal de Canarana-MT, faço saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES

- Art. 1º - Além dos preceitos fixados no Código de Obras e demais disposições legais do Município, as habitações deverão atender as normas de higiene aqui estabelecidas.
- Art. 2º - Os proprietários e moradores são responsáveis perante as autoridades municipais pela manutenção da habitação em perfeita condição de higiene e bom estado de pintura e utilização do prédio e asseio dos jardins, quintais, terrenos e áreas livres.
- Art. 3º - Para preservação e manutenção da higiene

das habitações é proibido:

- I - a introdução direta ou indireta de águas pluviais resultantes de drenagens, nos esgotos sanitários.
- II - Conservar águas estagnadas nos prédios, quintais e áreas livres abertas ou fechadas;
- III - a existência de terrenos cobertos de mata pantanosa ou servindo de depósito de lixo dentro dos limites urbanos;
- IV - A utilização de plantas venenosas em jardins, vasos, tapumes, cercas vivas ou qualquer fim;
- V - Abertura de cisternas em prédios provido de rede de abastecimento de água;
- VI - Habitar prédio situado em via pública dotado de rede de água e esgoto, sem que disponha dessas utilidades e seja provido de instalações sanitárias;
- VII - Construir instalações sanitárias sobre rios, riachos, córregos ou de qualquer curso de água.

§ 1º - As providências para escoamento e drenagem de água estagnadas em terrenos e prédios particulares, incumbem os respectivos proprietários ou ocupantes.

Art. 4º - As chaminés de fogões de casas particulares, restaurantes, pensões, hotéis, estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviços terão altura suficiente para que a fumaça, fuligem ou outros resíduos que possam expelir não incomodem a vizinhança e não causem poluição a área.

Art. 5º - Nas edificações na área rural além dos preceitos gerais estabelecidos na legislação municipal, devem ser observadas as seguintes normas de higiene:

- I - Tomar as medidas necessárias a que haja formação e poças, água estagnadas, áreas pantanosas ou infiltração ligadas;
- II - assegurar a proteção aos mananciais, poças e fontes utilizadas para o abastecimento de água para o consumo domiciliar.
- III - Construir os estábulos, estabulários, pocas, chiqueiros, currais, galinheiros, viveiros e outras instalações, para criação de animais, bem como as estrumeiras e depósito de lixo e resíduos a uma distância mínima de cinquenta metros das habitações atendendo aos requisitos mínimos de asseio e salubridade;
- IV - no manejo e operação dos serviços nos locais indicados no item anterior, impedir a estagnação de líquidos e o depósito de resíduos e objetos, mantendo a necessária limpeza;
- V - Canalizar as águas residuais para local recomendável do ponto de vista sanitário;
- VI - remover imediatamente e isolar animais doentes em local apropriado.

CAPÍTULO II

DA HIGIENE DOS SANITARIOS EM ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- Art. 6º - Os estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviços são obrigados a ter instalações sanitárias conforme as seguintes exigências.
  - I - Serem isolados de forma a evitar a poluição ou a contaminação dos locais de trabalho e destinados ao atendimento ao público;
  - II - Não terem comunicações direta com as dependências ou locais onde se produzam, preparem, manipulem, vendam, sirvam ou depositem gêneros alimentícios;
  - III - disporem de janelas ou aberturas para exterior ou área de ventilação, devidamente vedadas com telas a prova de insetos;

IV - disporem de vasos sanitários e misturadores sifonados com descarga automática.

Art. 7º - Os sanitários dos estabelecimentos serão conservados rigorosamente assados e desinfetados e é obrigatório manter para o uso de usuários, substâncias detergentes, toalha de pano removível, ou papel descartável e papel higiênico.

Parágrafo Único - É proibido lançar toalhas e papel em recipientes abertos.

### CAPÍTULO III

#### DO CONTROLE DO SISTEMA PÚBLICO DE ESGOTOS SANITÁRIOS

Art. 8º - Nos prédios localizados em área com água encanada e desprovida de rede pública de esgotos sanitários é obrigatória a instalação de fossas sépticas ou absorventes, segundo as normas e exigências pelo órgão específico do governo estadual.

Art. 9º - Nas localidades desprovidas de rede de água e esgoto é obrigatório a instalação de fossas secas de acordo com normas estabelecidas pela Prefeitura.

### CAPÍTULO IV DA HIGIENE DO COMÉRCIO E DA INDÚSTRIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

#### SEÇÃO I DOS ESTABELECEMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL

Art. 10º - A licença para a instalação e funcionamento de estabelecimentos comerciais ou industriais com a finalidade de produzir, transformar, manipular ou comercializar gêneros alimentícios, só será concedida se as dependências destinadas à fabricação, armazenamento e atendimento ao público atenderem os seguintes requisitos, no sentido de impedir os contágios ou a formação de focos endêmicos ou etiológicos:

- I - paredes revestidas de azulejos até a altura de dois metros.
- II - compartimentos amplos, arejados e bem iluminados para a fabricação e manipulação de produtos, dotado de piso impermeável e lavável;
- III - Instalações sanitárias para ambos os sexos, na proporção de uma unidade para cada vinte pessoas;
- IV - depósito de matérias-primas dotados de boa ventilação onde as mercadorias deverão ser dispostas em estrados de madeira ou outro material resistente e de fácil limpeza, a uma altura mínima de vinte centímetros, de modo a impedir o acesso de vetores e roedores.
- V - Janelas e aberturas para o exterior dotadas de telas a prova de insetos.

Art. 11º - Os proprietários de estabelecimentos industriais ou comerciais são obrigados a manter o ambiente de suas instalações livres de poluição causados por substâncias sólidas, líquidas e gasosas, assim como de fumaça, gases e emanções.

Art. 12º - As chaminés deverão ter a altura elevada de forma a evitar que o ventolante fumaça, emanções ou fuligem nos prédios, vias e logradouros.

Art. 13º - As fábricas devem estar providas de sistemas contra ruídos que possam ser causa de perturbações e incômodo.

Art. 14º - Os resíduos sólidos e líquidos das indústrias deverão ser previamente tratados e, não lançados em coleções de água, valas ou terrenos permeáveis, para esse fim autorizados pela Prefeitura.

### SEÇÃO II

#### DOS AÇOUQUES:

Art. 15º - Nos açougues, além das disposições gerais referente aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, devem ser observadas as seguintes normas:

- I - instalação de ralos para o escoamento da água servida;
- II - colocação de um estrado de madeira à altura de dez centímetros do piso na parte interna dos balcões, a fim de evitar o contato permanente dos empregados com a unidade;
- III - os balcões devem ser de material liso, durável, impermeável e de fácil limpeza, tais como mármore, aço inoxidável, fórmica e similares;
- IV - é obrigatório a colocação de uma pia com água corrente na sala de manipulação;
- V - as câmaras frigoríficas deverão ser mantidas rigorosamente limpas;
- VI - os quartos de res destinados ao talho não serão mantidos na câmara frigorífica;
- VII - é proibido o uso de velas lampiões, condutores e similares, a óleo ou a gás inflamáveis, exceto se o estabelecimento tiver situado em local não servido por energia elétrica;
- VIII - é proibido o uso de luz colorida, que possa alterar a cor dos produtos expostos à venda.

Art. 16º - Em hipótese alguma o consumidor poderá ter contato com a carne exposta à venda.

Art. 17º - Os açougues só poderão vender carne proveniente de matadouros sujeitos a fiscalização da autoridade sanitária competente.

Art. 18º - O transporte de carne para os açougues deverá ser feito em veículos dotados de câmaras frigoríficas.

Art. 19º - É expressamente proibido vender para açougues couro, chifres e outras partes do animal que prejudiquem a higiene do estabelecimento.

Art. 20º - O sebo, ossos e outras partes de aproveitamento industrial deverão ser mantidos em recipientes estanques e retirados diariamente pelos responsáveis pelo açougue.

Art. 21º - É terminantemente proibido o preparo de carne para embutidos nas dependências dos açougues.

Art. 22º - É proibido a estocagem de carne moída, devendo a moagem ser feita no momento da venda ao consumidor.

Art. 23º - É proibido manter em açougues qualquer outros ramos de negócios, além da venda de carne.

Art. 24º - Na falta de energia elétrica no local, a carne só poderá ser vendida até vinte e quatro horas após sua entrada no estabelecimento.

Parágrafo 1º - Na hipótese prevista no artigo anterior a carne deverá ser imediatamente saída pelo proprietário.

Parágrafo 2º - Toda a carne salgada e/ou salame, linguiça e congêneros deverão ser mantidos em recipientes talados.

**CAPÍTULO V  
DOS HOTÉIS, PENSÕES, RESTAURANTES, BARES  
E ESTABELECIMENTOS CONGÊNEROS**

- Art. 25º - Os hotéis, bares, pensões, restaurantes e estabelecimentos congêneros deverão atender às disposições gerais deste código e atender os seguintes requisitos:
- I - executar a lavagem de louças, talheres e vasilhames em água corrente, sendo expressamente proibida sua lavagem em baldes ou quaisquer recipientes com água parada;
  - II - após a lavagem os talheres e recipientes metálicos deverão receber um banho em água fervente;
  - III - usar os aquecedores com tampas automáticas em bares, cafés ou similares;
  - IV - é proibido o uso de xícaras, copos, pratos e outros utensílios quebrados, rachados ou trincados;
  - V - os garçons serventes e outros empregados deverão apresentar-se convenientemente ajeitados e, obrigatoriamente uniformizados;
  - VI - manter as instalações sanitárias em condições de boa higiene, na proporção de um sanitário para cada vinte usuários.
- Art. 26º - Nos hotéis e pensões será obrigatório:
- I - uso de toalhas de banho e roupas de cama individuais;
  - II - a desinfecção de colchões e travesseiros mensalmente ou mesmo que necessário;
  - III - desinsetização e imunização de todas as instalações mensalmente;
  - IV - o exame de saúde anual de todos os empregados, que deverão manter suas carteiras de saúde atualizadas.

**CAPÍTULO VI  
DOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE, MATERNIDADES E AFINS**

- Art. 27º - Nos hospitais, casas de saúde, maternidades e estabelecimentos similares devem ser observadas as seguintes normas:
- I - existência de instalações sanitárias de todas as chuveiros, lavatórios e vasos sanitários em perfeito estado de conservação, limpas e desinfetadas;
  - II - existência de incineração para queima dos materiais usados nas atividades hospitalares e de lixo em geral;
  - III - existência de lavanderias próprias, que disponha de água corrente, autoclave e serviços completos de desinfecção;
  - IV - desinfecção mensal de colchões e travesseiros, ou sempre que fizer necessário;
  - V - cada paciente deverá ter leito com jogos de lençóis, fronha e cobertor individual e desinfetado, sendo obrigatória a colocação de um novo jogo completo de roupa de cama para cada novo paciente.
  - VI - médicos, enfermeiras e auxiliares deverão trabalhar adequadamente uniformizados;
  - VII - esterilização das louças, talheres e outros utensílios de copa e cozinha;
  - VIII - é obrigatória a existência de um sistema gerador de energia de emergência, de reserva;
  - IX - os centros cirúrgicos, ambulatórios, centros médicos, salas de tratamento, corredores, banheiros, sanitários, refeitórios, copas, cozinhas, lavanderias e instalações afins, terão piso de ladrilhos e paredes inteiramente revestidas de material impermeável e lavável;

**CAPÍTULO VII  
DOS ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS**

- Art. 28º - Os estabelecimentos de ensino deverão obedecer aos melhores padrões de higiene e atender aos seguintes requisitos:
- I - instalações de bebedouros e/ou filtros, na proporção de um bebedouro para cada cem alunos ou um filtro para cada vinte alunos;
  - II - instalações de micrórios, na proporção de um para cada trinta alunos;
  - III - instalações de privadas, na proporção de um para cada trinta alunos;
  - IV - as instalações sanitárias deverão ser separadas por sexos;
  - V - os pátios, jardins e quadras de esportes deverão ser conservadas limpas, livres de monturos, águas estagnadas, valas e outros obstáculos, que possam provocar acidentes.

**CAPÍTULO VIII  
DA LIMPEZA E DESOBSTRUÇÃO DOS CURSOS DE ÁGUA, REPRESAS, VALAS E LAGOAS**

- Art. 29º - Aos proprietários de terrenos compete manter permanentemente limpos, em todas as condições compreendida pela respectiva divisa ou cursos de água, valas e lagoas por sua natureza existentes.
- § 1º - Nos terrenos construídos, alugados e arrendados a limpeza compete ao ocupante, morador ou inquilino.
- § 2º - O órgão competente quando julgar necessário poderá exigir do proprietário a canalização o capeamento ou a regularização dos cursos de água no trecho compreendido no respectivo terreno.
- § 3º - Caberá aos dois proprietários arcarem solidariamente com os ônus das obras de que trata o parágrafo anterior, caso o curso de água ou vala coincida com a divisa de terrenos.
- Art. 30º - É expressamente proibido realizar serviços de aterros e desvios de valas ou cursos que impeça ou dificulte o livre escoamento das águas.
- Art. 31º - Na construção de açudes, represas e barragens ou qualquer outra obra de caráter permanente ou temporário, deverá ser assegurado o livre escoamento das águas.
- Art. 32º - Nenhum serviço de construção poderá ser feito, nas margens, ou leito ou por cima das valas, cursos de águas ou logradouros, sem que obra seja aprovada pelo órgão competente da Prefeitura.
- Art. 33º - Nos terrenos que possuam riachos, córregos, valas ou lagoas, nas construções que se levantarem deverão ficar, em relação às respectivas margens, na distância que for determinada pelo órgão competente da Prefeitura.

**CAPÍTULO II  
DAS MEDIDAS REFERENTE AOS ANIMAIS**

- Art. 34º - É proibida a permanência de animais em ruas públicas.
- § Único - Os animais encontrados nas ruas, praças, estradas ou caminhos públicos, serão recolhidos ao depósito Municipal.
- Art. 35º - É proibido criar, engordar ou manter:
- I - suínos, bovinos, equinos, muaras ou qualquer outra espécie de gado na zona urbana;
  - II - abelhas ou apiários na zona urbana e nas áreas de contratação residencial das vilas e povoados.
  - III - galináceos, palmípedas e pombos nos pátios, varandas e interiores das habitações;

IV - Animais selvagens de qualquer espécie fora do estabelecimento zoológico ou especiais, previamente autorizados pela prefeitura, tomadas as devidas cautelas de segurança, que forem recomendáveis.

Art. 36º - Os cães encontrados nas vias públicas se não apreendidos e recolhidos ao depósito municipal.

Art. 37º - São proibidas os espetáculos e exhibições de feras, répteis e animais selvagens ou perigosos, fora dos locais para esse fim designados e sem as necessárias precauções para garantir a segurança dos espectadores e a incolumidade pública sob prévia licença da Prefeitura.

CAPITULO X

DOS ESTABELECIMENTOS NOTURNOS E DE DIVERSÕES

Art. 38º - Na autorização de licença de localização de "boites" dancings ou de outros estabelecimentos de diversões noturnas, a Prefeitura terá em vista, prioritariamente o sossego e o decoro da população.

Art. 39º - É proibido perturbar o sossego público com ruídos, algazarras ou sons excessivos e irritáveis a partir das 22:00 hs, em qualquer tipo de estabelecimento público

Art. 40º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal  
Em, 21 de Novembro de 1.986.

Francisco de Assis dos Santos  
Prefeito Municipal