

triais de qualquer natureza, terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem e outros resíduos que possam espelir não incomodem aos vizinhos.

§ único - Em casos especiais, a critério da Prefeitura, as chaminés poderão ser substituídas por aparelhamento eficiente que produza idêntico efeito.

Art. 40 - Na infração de qualquer artigo deste capítulo, será imposta a multa correspondente ao valor de 20% do salário mínimo vigente na região.

CAPITULO IV

Da Higiene da Alimentação

Art. 41 - A Prefeitura exercerá, em colaboração com as autoridades sanitárias do Estado, severa fiscalização sobre a produção, o comércio e o consumo de gêneros alimentícios em geral.

§ único - Para os efeitos deste código, consideram-se gêneros alimentícios todas as substâncias, sólidas e líquidas, destinadas a ser ingerida pelo homem, excetuados os medicamentos.

Art. 42 - Não será permitida a produção, ou venda de gêneros alimentícios deteriorados, falsificados, adulterados ou nocivos a saúde, os quais serão apreendidos pelo funcionário encarregado da fiscalização e removidos para o local destinados a inutilização dos mesmos.

§ 1º - A inutilização dos gêneros não eximirá a fábrica ou estabelecimentos comerciais do pagamento das multas e demais penalidades que possam sofrer em virtude da infração.

§ 2º - A reincidência na prática das infrações previstas neste artigo determinará a cassação de licença para o funcionamento da fábrica ou casa comercial.

Art. 43 - Nas quitandas e casas congêneres, além das disposições gerais concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes:

I - o estabelecimento terá, para depósito de verduras que devam ser consumidas sem coação, recipientes ou dispositivos de superfície impermeável e a prova de moscas, poeiras e qualquer contaminação;

II - as frutas expostas a venda serão colocadas sobre mesas ou estantes rigorosamente limpas e afastadas um metro no mínimo das embeiras das portas externas;

III - as gaiolas para aves serão de fundo móvel, para facilitar a sua limpeza, que será feita diariamente.

§ único - É proibido utilizar-se, para outro qualquer fim, dos depósitos de hortaliças, legumes ou frutas.

Art. 44 - É proibido ter em depósito ou expostos a venda:

I - aves doentes;

II - frutas não sazonadas;

III - legumes, hortaliças, frutas ou ovos deteriorados.

Art. 45 - Toda a água que tenha de servir na manipulação ou preparo de gêneros alimentícios, desde que não provenha do abastecimento público, deve ser comprovadamente pura.

Art. 46 - O gelo destinado ao uso alimentar deverá ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação.

Art. 47 - As fábricas de doces e massas, as refinarias, padarias, confeitarias e os estabelecimentos congêneres deverão ter:

I - o piso e as paredes das salas de elaboração dos produtos revestidos de ladrilhos até a altura de dois metros;

II - as salas de preparo dos produtos com as janelas e aberturas teladas e a prova de moscas.

Art. 48 - Não permitido dar ao consumo carne fresca de bovinos, suínos ou caprinos que não tenham sido abatidos em matadouros sujeito a fiscalização.

Art. 49 - Os vendedores ambulantes de alimentos preparados não poderão estacionar em locais em que seja fácil a contaminação dos produtos expostos a venda.

Art. 50 - Na infração de qualquer artigo deste capítulo será imposta a multa correspondente ao valor de 20% do salário mínimo vigente na região.

CAPITULO V

Da Higiene dos Estabelecimentos

Art. 51 - Os hotéis, restaurantes, bares, cafés, botequins e estabelecimentos congêneres deverão observar o seguinte:

I - a lavagem das louças e talheres deverá fazer-se em água corrente, não sendo permitida sob qualquer hipótese a lavagem em baldes, toneis etc.;

II - a higienização da louça e talheres deverá ser feita com água fervente;

III - os guardanapos e toalhas serão de uso individual;

IV - os açucareiros serão de tipo que permitam a retirada do açúcar sem o levantamento da tampa;

V -