

**LEI Nº 649/04**  
DE, 12 DE JANEIRO DE 2004

ACRESCENTA O § 4º AO ARTIGO 119  
DA LEI MUNICIPAL Nº 321/98 DE 12  
DE JULHO DE 1998, QUE  
ESTABELECE O CÓDIGO DE  
POSTURAS MUNICIPAL E DÁ  
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Marino de Lima, Prefeito Municipal de Cajati,  
Estado de São Paulo, usando de suas atribuições que lhe são conferidas por  
Lei, faz saber que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona e promulga a  
seguinte Lei:

Art.1º- Fica acrescentado ao artigo 119 da Lei Municipal nº 321/98, o  
parágrafo 4º com a seguinte redação:

“§.4º-Os equipamentos ambulantes devem possuir:

- a) compartimentos, providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;
- b) revestimento de material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza nas superfícies que entre em contato direto com alimentos;
- c) proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;
- d) isolamento térmico no caso de vendas de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos, bebidas e similares;
- e) queimador a gás, vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão; sistema de exaustão para os trailers;
- f) pinturas em tonalidades claras;
- g) equipamentos de refrigeração, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
- h) equipamento cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo;
- i) possuir compartimentos para guarda de alimentos adequados as características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justapostas e em materiais adequados, que impeçam a contaminação por contato e á prova de poeira, insetos e roedores;

- j) possuir reservatório de água tratada com higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho, para trailer;
- k) possuir refrigerador ou balcão frigorífico para trailer e barraca fixa;
- l) possuir pia com torneira e água potável corrente para trailer e barraca fixa;
- m) possuir tanque de recolhimento de efluentes da pia, com capacidade mínima de 200 L, removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, esse efluentes serão esgotados no bueiro mais próximo, para trailer e barraca;
- n) possuir recipientes revestidos com sacos plásticos para acondicionamento de lixo, lixeira de tampo acionável com os pés;
- o) possuir toldo retrátil, em trailer e barraca
- p) deve manter todas as frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos e roedores.

I- Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sanduíches devem ser providos de compartimento com tampa, e as superfícies que entre em contato direto com os alimentos devem ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com separação para pão e recheio. Este último deve ser mantido em recipiente isotérmico, em temperatura adequadas as suas características:

- a) recheio frio: até 6° c;
- b) demais produtos até 65° c.

II- Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza;

III- Os equipamentos destinados ao comércio de pescados, devem ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, cantos arredondados e dotados de dispositivos que permitam o escoamento e recolhimento da água proveniente do gelo.

IV- Os equipamentos de que trata o item anterior devem ser dotados de vitrines, os produtos devem permanecer á vista do consumidor e em temperatura adequada:

- a) pescados: até 4,5° c;
- b) demais produtos: até 6°c.

V- Fica proibido a limpeza do pescado em via pública, ou em local da venda.

VI - Os frios e embutidos devem estar embalados, rotulados e com números de registro no órgão competente, quando for o caso, ou com o respectivo comprovante de origem, em se tratando de produtos não embalados, não sendo permitido o retalhamento desses produtos para venda ao consumidor.

VII- As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor.

VIII- Em todos os equipamentos a que disponham de água corrente, deve existir tanque especial, provido de fecho hidráulico para coleta de água servida, vedada sua descarga nas vias públicas, devendo ser esgotada no bueiro mais próximo.

IX - O transporte dos produtos previsto nesta norma deve atender os preceitos constante na Portaria CVS- nº 6, de 07.06.191, referente a transporte para consumo humano.

X- No exercício do comércio ambulante fica permitidas a utilização de cestos, caixas, vitrines, tabuleiros, etc., de forma individual ou nos equipamentos aprovados.

XI- Os equipamentos ambulantes devem ser destinados exclusivamente ao comércio de gêneros alimentícios, ficando vedado, nos equipamentos móveis, o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo do comércio e, em especial, o transporte de passageiros.

XII- Os alimentos semi-preparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumento apropriados, sem contato manual.

XIII- Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos entre outros.

XIV- Todos os equipamentos ambulantes devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

XV- É proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo não embalados, sem a proteção adequada contra insetos, poeira, etc.

XVI- Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidade, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclado.

XVII- O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável.

XVIII- Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachet individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido.

XIX- Além das obrigações previstas neste regulamento, os ambulantes devem:

- a) vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a elas pertinentes;
- b) manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes for necessário;
- c) acatar as orientações, instruções e determinações das Autoridades Sanitárias.
- d) manter afixado, em local visível ao público e pronto para apresentação, a licença de funcionamento do veículo ou equipamento a disposição da Autoridade Sanitária.

XX- No comércio ambulante de gêneros alimentícios, fica proibida a venda de refeições prontas para o consumo, bem como bebida alcoólica.

XXI- Os alimentos semi-preparados ou prontos para cocção, frituras ou montagens devem estar embalados adequadamente, de acordo com suas característica, conservados em refrigerador ou balcão frigorífico (temp. até 6°C), ou outro meio de conservação em baixa temperatura (recipiente isotérmico, provido de gelo devidamente acondicionado em saco plástico incolor, limpo e de material não reciclado).

XXII- No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, adquirindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem no caso de sanduíche e congêneres.

XXIII- Os alimentos fritos e cozidos devem ser conservados a temperatura acima de 65°C.

XXIV- Não é permitido o retalhamento no próprio equipamento dos alimentos industrializados e embalados, permitindo-se apenas a comercialização destes produtos na embalagem original.

XXV- As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura ou dispensação automática de sucos e refrigerantes.

XXVI- No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato direto dos mesmos com jornais, papéis coloridos ou impressos, papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-los.

XXVII- A base de operação deve possuir:

- a) todas as atividades para a completa higienização do equipamento;
- b) local adequado com abertura da guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;
- c) local adequado para semi-preparação ou preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas nas aberturas e proteção na parte inferior das portas);
- d) pia com água corrente tratada, em locais onde não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento deve ser feita a cloração da água a ser utilizada;
- e) destino adequado dos objetos conforme código sanitário vigente;
- f) a base de operação pode se localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas as exigências deste capítulo

XXVIII- Os manipuladores de alimentos e ambulantes não podem exercer sua atividade quando acometidos de doença infecto-contagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatose exudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados.

XXVIX- Os ambulantes devem usar uniforme composto de gorros ou lenço protegendo todo o cabelo e guarda pó ou avental de cor clara, mantidos fechados, limpos e em condições de uso.

XXX- Os ambulantes devem manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:

- a) unhas limpas e curtas;
- b) cabelos e barbas feitas ou aparadas;
- c) não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes enquanto estiver lidando com alimentos;
- d) não passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ou cabeça;
- e) as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso do sanitário (banheiro).

XXXI- Cada ambulante deve exercer o comércio, em caráter pessoal e intransferível de um único equipamento.

XXXII- As infrações á disposições dessa norma estarão sujeitos ao disposto na legislação sanitária vigente.

XXXIII- Além de atenderem os preceitos estabelecidos nessa norma, os ambulantes devem atender as exigências de ordem higiênico-sanitárias prevista em norma técnica especial.

XXXIV- As infrações à disposição dessa norma estarão o ambulante, sujeito as multas sanitárias, bem como a suspensão da licença de funcionamento.”

Art.2º- Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE CAJATI  
EM, 12 DE JANEIRO DE 2004

Marino de Lima  
Prefeito Municipal

