

- II - frutas não selecionadas;
- 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 de 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 de massas, as refinarias, as padarias, confeitarias e os estabelecimentos congêneres de verão 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 abertura teladas e à prova de moscas.

Art.48 - Não é permitido dar ao consumo carne bovina, suínos ou caprinos que não tenham sido abatidos em matadouros sujeitos à fiscalização.

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

Art.50 - Na infração de qualquer artigo deste capítulo, será imposta a multa correspondente ao valor de 200% a 350% (duzentos por cento a trezentos e cinquenta por cento) da Unidade de Referência Fiscal do Município -URF..

CAPÍTULO V

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

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

- I- a lavagem da louça e talheres deverá fazer-se em água