
**Associação Brasileira das Empresas
de Controles de Vetores e Pragas**

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Município do Rio de Janeiro

1. Regulamento da defesa e Proteção à Saúde.
2. Regulamento da Fiscalização da Higiene da Alimentação.
3. Lei N° 1.353/88 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de DESINSETIZAÇÃO e DESRATIZAÇÃO nos casos que menciona e dá outras providências. O Decreto N° 8.738/89, regulamentou esta Lei.
4. Decreto N° 3.371/81 - Gêneros alimentícios - Higiene Habitacional.

NOTA

Coube a mim a tarefa de compilar, em curto espaço de tempo, a legislação concernente à VIGILÂNCIA SANITÁRIA: Federal, do estado do Rio de Janeiro e municipal, desta cidade. Isto, parece-me, pelo fato de ser do conhecimento geral, que eu já vinha, há vários anos, tentando fazê-lo. Procurei em vão, inúmeras vezes as autoridades competentes. Usando o nome da ABCVP, FIZ PEDIDOS POR ESCRITO, FUNDAMENTANDO AS RAZÕES, ABRINDO PROCESSOS, PORTANTO. A rigor, foram simplesmente ignorados.

Pudera: Além de não possuírem as suas "ferramentas" de trabalho (a legislação de regência de suas atividades), conseqüentemente não as conhecem e pior: Não tem interesse de conhecê-las, pelo menos no que refere aos vetores e pragas.

A legislação compilada foi digitada em 650 (seiscentos e cinquenta) páginas, reunidas em 4 volumes. UM EXAGERO!. Mesmo considerando esta grande quantidade, não garanto que tenha conseguido TODAS.

Bastariam três leis harmônicas: FEDERAL, ESTADUAL e MUNICIPAL. A estadual e a municipal estão a caminho e com certeza serão adotadas por outras unidades da Federação. Quiçá pelos países da MERCOSUL.

EM TEMPO: Mais importante do que as leis, é a conscientização do respeito à saúde da população. A partir daí, surgirão leis bem elaboradas que serão cumpridas com naturalidade. MELHOR, QUANDO SE CONCLUIR QUE NENHUMA LEI SERÁ NECESSÁRIA, PARA SE FAZER O ÓBVIO.

Rio de Janeiro, agosto de 1.997.

José Molica

NÃO EXAGEREM:

"As restrições e proibições são multiplicadas pelos governos. Quando os povos são submetidos em excesso aos governos, tornam-se cada vez mais pobres. Quanto maior o número de leis e decretos, mais infratores haverá. Portanto diz o sábio: desde que eu não interfira, o povo desenvolverá sua potencialidade e se enriquecerá. Enquanto eu amar a paz, o povo se porá no caminho certo. Se eu estiver livre de desejos, o povo retornará naturalmente à simplicidade e à moderação. Se os governos forem compreensivos, os povos serão honestos e livres de malícia. Se os governos forem excessivamente interferentes, haverá constantes violações da lei. GOVERNEM UMA GRANDE NAÇÃO COMO SE COZINHA UM PEQUENO PEIXE."

LÁO-TZÉ, 560 a.C.

ÍNDICE

Página

- 1 - Lei nº 871, de 11.06.1986 - Alimentos - Engenharia Sanitária.
- 5 - Decreto nº 6.235, de 30.10.1986 - Regulamenta a Lei nº 871, acima.
- 63 - Decreto nº 2.055, de 06.03.1978 - Higiene da alimentação (**Revogado**).
- 73 - Lei nº 1.353, de 10.11.1988 - Obrigatoriedade de desinsetizar e desratizar.
- 76 - Decreto nº 8.738, de 14.09.1989 - Regulamenta a Lei nº 1.353, acima.
- 79 - Decreto nº 3.371, de 28.12.1981 - Inspeção e Fiscalização Sanitária.
- 99 - Lei nº 1.265 (Resumo), de 22.06.1988 - Exame bacteriológico da água (só exame!)
- 101 - Lei nº 948, de 30.12.1986 - Desinsetização e Desratização - Pó químico pode ser o responsável técnico. Publicadas no D.O. de 31.12.1986, pág. 12.

REGULAMENTO DA DEFESA

E

PROTEÇÃO DA SAÚDE

Alimentos - Engenharia Sanitária

- DECRETO 6.235 DE 30-10-1986 -

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Remissão

LEI 871, DE 11-06-1986
(ICM/86, p. 272)

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, faço saber que a Câmara Municipal do Rio de Janeiro decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - A defesa e a proteção à saúde individual e coletiva no tocante aos alimentos e à engenharia sanitária serão disciplinadas, no Município do Rio de Janeiro, pelas disposições desta Lei e do seu Regulamento.

Art. 2º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - tenham sido previamente registrados nos órgãos federal e estadual competentes;

II - tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal ou estadual;

IV - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro quando se tratar de alimentos de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizados.

Art. 3º - O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação federal.

Art. 4º - Aplica-se o disposto nesta Lei às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de alimentos "in natura".

Art. 5º - Excluem-se do disposto nesta Lei os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou modo como são ministrados.

Art. 6º – No exercício das respectivas funções a autoridade sanitária fica obrigada a exibir a “Carteira de Fiscalização”, expedida segundo os modelos oficiais.

Parágrafo único – Aquele que de qualquer forma causar embaraço à ação das autoridades incumbidas de inspeção e fiscalização sanitárias, receberá pena de multa, sem prejuízo dos procedimentos criminais cabíveis.

Art. 7º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade municipal e, suplementarmente, através dos comandos sanitários subordinados à Secretaria Municipal de Saúde, nos limites da sua competência, que no exercício das suas atribuições não comportando exceção de dia e/ou hora – terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como os veículos destinados à sua distribuição, ao comércio e ao consumo.

Art. 8º – O Poder Executivo estabelecerá normas sanitárias específicas relativas a:

I – estabelecimento de beneficiamento e moagem de trigo, milho e mandioca;

II – fábricas de massas alimentícias e biscoitos;

III – padarias e confeitarias;

IV – usinas e refinarias de açúcar;

V – indústrias de torrefação e moagem de café;

VI – destilarias e fábricas de bebidas;

VII – fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns-frigoríficos;

VIII – comércio de:

a) líquidos e sorvetes;

b) leite e laticínios;

c) carnes e derivados;

d) pescado;

e) ovos, aves e pequenos animais vivos.

IX – mercados, supermercados, empórios, mercearias, quitandas e depósitos;

X – restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes, pastelarias, pizzarias;

XI – produtores e criadores de animais;

XII – produtos agrícolas

XIII – feiras livres e comércio ambulante;

XIV – outros estabelecimentos que desenvolvem as atividades referidas nos artigos 12 e 13 desta Lei.

Art. 9º – Serão obrigatoriamente previstas nos Regulamentos disposições sobre engenharia sanitária habitacional, promoção de higiene e outorga do certificado de inspeção sanitária.

Art. 10º – Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando necessário, coleta de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvante e recipientes, para efeito de análise.

Art. 11º – Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprio para o consumo, apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art. 12º – Todo e qualquer estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir alvará de localização e caderneta sanitária.

Art. 13º – É proibido elaborar, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes em locais inadequados para esses fins por sua capacidade, temperatura, iluminação e ventilação e demais requisitos de higiene.

Art. 14º – Considera-se infração, para os fins desta Lei, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais e regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 15º – As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternada ou cumulativamente, na forma do Regulamento, com penalidade de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão, interdição ou inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
- IV - suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva do estabelecimento;
- V - denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

Art. 16º – A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente, os materiais e as instalações que não satisfaçam os requisitos e as exigências estabelecidas no Regulamento desta Lei.

Art. 17º – O Regulamento estabelecerá os casos em que as penalidades deverão ser aplicadas, as circunstâncias atenuantes e agravantes, o valor das multas que não poderá exceder

20 UNIF, admitidas as repetições, assim como o processamento administrativo das penalidades e dos recursos.

Art. 18º – O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 90 (noventa) dias, contado de tal publicação.

Parágrafo único – No prazo estabelecido no "caput" deste artigo serão elaboradas as Normas Reguladoras da presente Lei proposta de Grupo de Trabalho nomeado pelo Poder Executivo, integrado de forma partidária pelos segmentos industriais interessados sob a coordenação da Secretaria Municipal de Saúde que indicará tantos representantes quantos sejam necessários.

Art. 19º – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário. (Roberto Saturnino Braga – Prefeito; Jó Antonio de Rezende; e José Eberinos Assad.)

DECRETO 6.235, DE 30-
10-1986
(DO-MRJ DE 3-11-
1986)

**OUTROS ASSUNTOS MUNICIPAIS
REGULAMENTO DA DEFESA E PROTEÇÃO
DA SAÚDE - APROVAÇÃO - MUNICÍPIO
DO RIO DE JANEIRO.**

EMENTA - Aprovação do Regulamento da Defesa e Proteção da Saúde no Tocante a Alimentos e Higiene Habitacional e Ambiental do Município do Rio de Janeiro.

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto no art. 18 da Lei nº 871, de 11 de junho de 1986, e de acordo com a regulamentação da matéria oferecida no processo nº E-14/33.482/85 pelo Grupo de trabalho paritário constituído pelo Decreto "p" 1765, de 2-9-1986, na forma do parágrafo único do mesmo artigo da referida lei, DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o "Regulamento da defesa e proteção da saúde no tocante a Alimento e à Higiene Habitacional e Ambiental", que acompanha o presente decreto.

Art. 2º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário. (Roberto Saturnino Braga; Jó Antonio Rezende; Tito Bruno Bandeira Ryff; Antonio Carlos de Moraes; Luis Edmundo H. B. da Costa Leite e José Eberienos Assad.)

**REGULAMENTO DA DEFESA DE PROTEÇÃO DA SAÚDE, NO TOCANTE
A ALIMENTOS E À HIGIENE HABITACIONAL E AMBIENTAL.**

TÍTULO I

Noções preliminares

Art. 1º - A defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, no tocante a alimentos e às disposições de engenharia sanitária que se especifica, serão disciplinadas, no Município do RIO DE JANEIRO, pelos princípios deste regulamento ressalvadas as competências federal e estadual.

Art. 2º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", alimentos enriquecidos, dietéticos, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contrato com alimentos que:

I - tenham sido previamente registrados nos órgãos federal e estadual competentes;

II - tenham sido embalados, reembalados transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal e estadual;

IV - obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se trata de alimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se trata de alimentos de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.

Art. 3º - Aplica-se dispostos neste regulamento às bebidas de qualquer tipo ou procedências, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotados ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura".

Art. 4º - Excluem-se do disposto neste Regulamento os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresenta ou o modo como são ministrados.

Art. 5º - O alimento importado obedecerá às disposições deste Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

Art. 6º - Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro, obedecerão à legislação federal que dispõe a respeito de "Normas Básicas sobre Alimentos".

Art. 7º - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos deverão ser de material que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Parágrafo único - A autoridade sanitária poderá interditar, temporária ou definitiva, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 8º – O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", ou de recipiente ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

Art. 9º – A autoridade sanitária poderá, sempre que julgar necessário, exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios bem como dos seus componentes, através de laboratórios oficiais e credenciados.

Art. 10 – À Secretaria Municipal de saúde incube promover a aplicação do disposto neste Regulamento através dos seus órgãos específicos, incumbindo-lhe, coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações federal, estadual e municipal.

Art. 11 – A autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem de hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados à distribuições e comércio.

§ 1º – No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária fica obrigada a exigir a "Carteira de Fiscalização", expedida segundo os modelos oficiais.

§ 2º – Será necessário a presença do médico veterinário ou do engenheiro quando a fiscalização incidir sobre matéria relativa às respectivas profissões.

§ 3º – Aquele que embaraçar a autoridade incumbida da inspeção e fiscalização sanitária será punido na forma da legislação em vigor.

TÍTULO II

Registro e Controle

Art. 12 – Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda de registro nos órgãos federais competentes e, quando for o caso, também nos órgãos estaduais, na forma da lei.

Art. 13 – Estão igualmente obrigados a registros no órgão competente do Ministro da Saúde, na forma da legislação federal:

I - os aditivos intencionais;

II - as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os domésticos;

III - os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarado por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

Parágrafo único - Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Art. 14 - Observar-se-à a legislação federal quando à dispensa de registro no órgão competente do Ministério da Saúde dos seguintes produtos:

I - matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura", salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

II - aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos;

III - produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimento devidamente licenciados, desde que incluimos em Resolução da Câmara Técnica de alimentos.

Art. 15 - O registro de aditivos e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e o de coadjuvante da tecnologia da fabricação, declarado obrigatório, serão sempre precedidos de análise prévia, na forma de lei federal.

TÍTULO III

Rotulagem

Art. 16 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a legislação federal e Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo único - As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

Art. 17 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo

arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;

II - nome e marca do alimento;

III - nome do fabricante ou do produtor;

IV - sede da fábrica ou local de produção;

V - número de registro do alimento no órgão competente;

VI - indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - número de identificação da partida, lote, data da fabricação e prazo de validade, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - o peso ou o volume líquido;

IX - a temperatura máxima permitida para a sua perfeita conservação, quando se trata de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração.

§ 1º - Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 2º - Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 18 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto a sua origem, natureza ou composição.

Art. 19 - Os rótulos de alimentos que contiveram corante artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "colorido Artificialmente".

Art. 20 - Os rótulos de alimentos adicionados naturais artificiais, com objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso do emprego de aroma artificial.

Art. 21 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de..." e "contém Aromatizantes...", seguidas do código correspondente.

Art. 22 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de..." seguida da declaração "Aromatizado Artificial".

Art. 23 – As indicações exigidas pelos artigos 17 e 20 deste Regulamento, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto, em forma facilmente legível.

Art. 24 – O disposto nos artigos 17 e 20, deste regulamento, se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos internacionais e coadjuvante da tecnologia de fabricação de alimentos.

§ 1º – Os aditivos intencionais, quando ao uso doméstico, deverão mencionar, no rótulo, a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 2º – Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Câmara Técnica de Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º – As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado.

Art. 25 – Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer respectiva indicação em caracteres facilmente legível.

Parágrafo único – A declaração de “Alimentos dietéticos” deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil atendimento.

Art. 26 – As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionados, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade qualidade ou de Norma Técnica Especial.

Art. 27 – Não poderão constar na rotulagem, designações, nomes gráficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuam.

Art. 28 – Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

Art. 29 – As disposições deste Regulamento se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimento qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Art. 30 – Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem.

TÍTULO IV

Padrão de Identidade e Qualidade

Art. 31 – O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação sobre:

I – denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II – requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III – aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV – requisitos aplicáveis a peso e medida;

V – requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI – métodos de colheita de amostra, embalagem e análise do alimento;

Parágrafo único – Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico, do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

TÍTULO V

Inspeção e Fiscalização de Alimentos

CAPÍTULO I

Normas Gerais

Art. 32 – A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade municipal, nos limites de sua competência.

Art. 33 – A inspeção e a fiscalização, de que trata este título, se estenderão à publicidade e à propaganda de alimentos qualquer que seja o meio empregado para a divulgação.

Art. 34 – O poder de polícia sanitária será exercidos sobre os alimentos, o pessoal que os manipulam e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 35 – No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 36 – No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Art. 37 – É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art. 38 – No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 39 – Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas ou portadoras de doenças de aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art. 40 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 41 – Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo único – Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura".

Art. 42 – Será proibida a venda por ambulantes ou em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

Art. 43 – A venda por ambulantes ou em feira de produtos perecíveis de consumo imediato, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 44 – A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilidade sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras por ambulantes, se devidamente protegidos.

Parágrafo único – Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 45 – A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividade.

Art. 46 – Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo único – As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer esclarecimento sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar a vista da 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.

CAPÍTULO II

Comércio de Gêneros Alimentícios

Art. 47 – Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou quaisquer substâncias que se destinem à alimentação.

Art. 48 – Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

§ 1º – Próprios para o consumo serão unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que

por natureza, composição, fabrico, manipulação, procedência e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

§ 2º – Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios:

a) danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mo-fados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrarem descuido na manipulação ou acondicionamento;

b) que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infestados por parasitas;

c) que forem fraudados, adulterados ou falsificados;

d) que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

e) que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação, por qualquer motivo;

f) que não estiverem de acordo com a legislação em vigor;

Art. 49 – Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitas e microorganismo patogênico ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais, ou que contenham microorganismos indicativos de contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estofamento do vasilhame;

Art. 50. – considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação de umidade, luz, temperatura, microorganismo, parasitas, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Art. 51 – Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

a) quando tiverem sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;

b) quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos alimentos de sua constituição normal;

c) quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;

d) que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

e) que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeitos de ocultar qualquer fraude ou alteração ou de apresentar melhor

qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

Parágrafo único – As disposições das alíneas "a" e "b" não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

Art. 52 – Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

a) que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado no recipiente;

b) que, na composição, peso ou medida, diversificarem do enunciado dos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

Art. 53 – O asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

Art. 54 – Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam às exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO III

Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Art. 55 – Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 56 – A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único – Se a análise fiscal de amostra, colhida em fiscalização de rotina, for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 57 – A colheita de amostra para fins de análise será feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e esta deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 3 (três) invólucros, tornadas invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas, adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

§ 1º – Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, a terceira ficará em

poder do detentor ou responsável pelo alimento servindo esta última para eventual perícia de contraprova.

§ 2º – Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a colheita de amostra, na forma prevista neste Regulamento e em Normas Técnicas Especiais, o alimento será apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato a análise fiscal.

Art. 58 – A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

Art. 59 – Da análise fiscal condenatória o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 60 – Serão encaminhadas cópias do laudo analítico ao detentor do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

Art. 61 – Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias.

§ 1º – A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º – Decorrido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise será considerado definitivo.

CAPÍTULO IV

Interdição de Alimentos

Art. 62 – Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 63 – Na interdição de alimentos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único – O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 vias, destinando-se uma delas ao infrator.

Art. 64 – A interdição do produto ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou estabelecimento ficará automaticamente liberado.

§ 1º – Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 2º – Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 61 deste Regulamento, mantendo a interdição até a decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Art. 65 – O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumidor, desviá-lo ou substituí-lo, no topo ou parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 66 – Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização esse for o caso a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Art. 67 – Os alimentos manifestadamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º – A autoridade sanitária lavrará o autor de infração e com imposição da penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.

§ 2º – Se o interessado não se conformar com a inutilização, protestará no termo respectivo, devendo, neste caso,

ser feita a colheita de amostra do produto para análise fiscal.

§ 3º – Quando o valor da mercadoria for ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, desde que com a dispensa concorde, por escrito, o infrator.

§ 4º – Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para consumo humano.

Art. 68 – Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimento de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO VI

Perícia de Contraprova

Art. 69 – A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

§ 1º – Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º – O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia de contraprova.

Art. 70 – Aplicar-se-á, na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso de amostra em poder do infrator indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade, e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 72 – Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art. 73 – A divergência entre os resultados da análise condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Art. 74 – Toda a colheita de amostra terá que obedecer à técnica de amostragem, que será aleatória e representativa do lote ou partida do produto.

Art. 75 – Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

CAPÍTULO VII

Disposições Finais

Art. 76 – Não caberá recurso na hipótese de condenação do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmando em perícia de contraprova, ou no caso de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 77 – Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1º – Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§ 2º – Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 78 – No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência municipal.

Art. 79 – O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de outro Estado será, obrigatoriamente ao órgão de vigilância sanitária federal e ao Estado interessado.

Art. 80 – O cancelamento da autorização para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, na Imprensa Oficial, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da identificação nos casos previstos em lei.

TÍTULO VI

Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 81 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir Certificado de Inspeção Sanitária, Alvará de Localização e Caderneta Sanitária.

§ 1º – O Certificado de Inspeção Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária, obedecidas as especificações deste Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

§ 2º – Para cada supermercado ou congênere, a repartição sanitária fornecerá um único certificado de inspeção sanitária e para os mercados, um certificado para cada box.

§ 3º – A caderneta sanitária conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária nas visitas de inspeção rotineiras, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

§ 4º – Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária "A", o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção.

Art. 82 – Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, ou acondicionem alimentos, é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 83 – Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando neles existir recinto isolado, em local de difícil acesso às crianças, devidamente aprovado pela autoridade sanitária competente, de acordo com a legislação específica.

Parágrafo único – Os produtos mencionados no "caput" deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Art. 84 – É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, beneficiem, manipulem acondicionem, armaze-

nem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

Parágrafo único – A critério da autoridade sanitária, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se a veículos de transporte.

Art. 85 – Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem, ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedada às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I - fumar;

II - varrer a seco;

III - permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Art. 86 – Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Art. 87 – Será obrigatório rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Parágrafo único – Nos gabinetes sanitários, que deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em lei, recebendo luz natural ou artificial, bem como ventilação e isolados dos locais de venda, será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente e com aviso afixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado, sem tampa.

Art. 88 – As pessoas que manipulem alimentos, quando no exercício de sua atividade, devem:

I - manter o mais rigoroso asseio corporal e de vestuário;

II - fazer vestuário adequado à natureza dos serviços;

III - fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;

IV - ter mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado ou dinheiro e após a utilização do gabinete sanitário;

V - ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;

VI - abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;

VII - abster-se de fumar e mascar gomas, bem como de usar adornos nos braços;

VIII - apresentar à fiscalização sanitária a respectiva carteira de saúde atualizada, sempre que for exigido;

IX - usar somente calçados fechados.

§ 1º - O responsável pela caixa deverá receber diretamente dos fregueses o dinheiro e dar-lhes o troco, sendo absolutamente vedado ao manipulador trocar em dinheiro.

§ 2º - As pessoas mencionadas no "caput" deste artigo não podem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza do estabelecimento ou asseio dos alimentos.

§ 3º - As exigências deste artigo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados, de qualquer forma, à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios em caráter habitual.

TÍTULO VII

Disposições Gerais para Todos os Estabelecimentos Industriais ou Comerciais de Gêneros Alimentícios

Art. 89 - É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondente, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Art. 90 - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

I - dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, e armazenamento e comercialização de alimentos;

II - manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia;

III - impedir a existência de plantas tóxicas em qualquer de suas dependências;

IV - possuir iluminação por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessário luz artificial, esta deverá ser fria e protegida contra acidentes;

V - evitar a presença de roedores e insetos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de alimentos e realizadas por empresas devidamente registradas e credenciadas pela autoridade competente;

VI - dispor de adequado abastecimento de água para atender às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias;

VII - dispor de adequado sistema de esgotamento ligados a tubos coletores e este ao sistema geral público, quando existentes, ou a fossas sépticas;

VIII - dispor de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IX - possuir instalações de frio dotadas de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

X - armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo 15 (quinze) cm do piso ou das paredes;

XI - possuir mesas de manipulação revestidas na superfície de material liso impermeável e resistente;

XII - possuir pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fecham, ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizada, com material adequado, liso e resistente, até a altura mínima de 2m (dois metros), salvo no caso das cozinhas, onde tal material será estendido até o teto;

XIII - possuir a maquinaria, bem como os utensílios e equipamentos de tipo aprovado pela tecnologia específica;

XIV - fazer por processos mecânicos, evitando-se, o mais possível o manual, a operação de acondicionamento do produto final;

XV - manter os produtos alimentares em locais separados dos usados para produtos saneados, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

§ 1º - Nos estabelecimentos comerciais, não será permitido a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

§ 2º - Nos locais de elaboração de alimentos, é proibido a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.

§ 3º - Nos locais onde se manipulam ou armazenam produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível, a entrada de insetos e de impureza.

Art. 91 - As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos não responsáveis por todo produto que enviam ao comércio e, quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração das disposições vigentes,

deverão inutilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento autorizado pela autoridade sanitária.

§ 1º – consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes de lixo, já inutilizados ou em locais isolados com a indicação "impróprio para consumo".

§ 2º – A amostra para fins de análise fiscal, que permanecer nos estabelecimentos pelo prazo necessário à referida análise, deverá ficar em recipientes fechado, isolado e sob refrigeração quando for o caso.

TÍTULO VIII

Estabelecimentos Especiais

CAPÍTULO I

Estabelecimentos de Beneficiamento e Moagem de Trigo, Milho, Mandioca e Produtos Congêneres

Art. 92 – Os estabelecimentos de beneficiamento de moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres terão:

I – dependências de moagem, ensacamento e estocagem com piso compacto, resistentes e liso, e paredes revestidas de material também liso e impermeável, de modo a facilitar a limpeza permanente da pintura sempre que necessário;

II – dependências de lavagem de matéria-prima com o piso compacto, liso e resistente, provido de sistema de escoamento das águas servidas e paredes revestidas de azulejos claros, de preferência brancos, até a altura mínima de 2 (dois) metros.

§ 1º – Os silos observarão as exigências específicas de construção e tecnologia de armazenamento.

§ 2º – A operação e o acondicionamento do produto final deverá ser feita por processo mecânicos, evitando-se, tanto quanto possível, o manual.

CAPÍTULO II

Fábricas de Massas Alimentícias e de Biscoitos e Estabelecimentos Congêneres

Art. 93 – As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos e estabelecimentos congêneres terão locais e dependências a:

- a) preparo e elaboração dos produtos;
- b) acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) exposição e venda;

- d) refeitório;
- e) vestiário;
- f) instalações sanitárias;
- g) depósitos de combustíveis.

Art. 94 – As dependências destinadas ao preparo de transformação dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos.

§ 1º – Os fornos e caldeiras serão instalados em locais apropriados e ficarão afastados 50 (cinquenta) centímetros, no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos.

§ 2º – A maquinaria, de padrão consentâneo com a sua finalidade, será instalada sobre bases apropriadas, fixas, e ficará afastada das paredes 50 (cinquenta) centímetros, no mínimo, com passagem livre de, pelo menos, 1 (um) metro e 20 (vinte) centímetros entre as partes móveis de máquinas, de acordo com dispositivos da legislação federal e estadual vigentes, relativos à segurança e à higiene do trabalho.

§ 3º – Os depósitos de matérias-primas alimentares e aditivos para alimento, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra ação de roedores, insetos nocivos à saúde.

Art. 95 – Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

Parágrafo único – As câmaras de secagem terão, obrigatoriamente, paredes, pisos e tetos revestidos de material liso, compacto, resistente e impermeável, com visores para observação do interior.

Art. 96 – As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instalados dentro das câmaras.

Art. 97 – Os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados deverão ser abrigados em vitrines.

CAPÍTULO III

Padarias, Confeitarias e Congêneres

Art. 98 – As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinar, também, à indústria panificadora, terão:

- a) sala de manipulação;

- b) sala de expedição;
- c) loja de vendas;
- d) vestiários;
- e) instalações sanitárias;
- f) depósitos de combustíveis.

Parágrafo único – A sala de manipulação, com área total mínima de 35m² (trinta e cinco metros quadrados), deve ser constituída de forno, câmaras termoreguladora, fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos.

Art. 99 – Os depósitos de farinha deverão ter:

- a) paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável;
- b) piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;
- c) ventilação e iluminação suficiente;
- d) proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 100 – A maquinaria, de padrão consentâneo com a sua finalidade, deve ser instalada sobre bases apropriadas, fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes 0,50 cm (cinquenta centímetros) no mínimo, com passagem livre de pelo menos 1 (um) metro e 30 (trinta) centímetros entre partes móveis de máquinas.

Art. 101 – Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativos a iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos, vidrados ou de outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

Art. 102 – As dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação devem ter paredes revestidas de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto ou acima do piso, no mínimo, 30 (trinta centímetros) e dotadas de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art. 103 – As dependências destinadas à confecção de doces e salgados observarão os seguintes requisitos:

- a) área total interna com mínimo de 12m² (doze metros quadrados);
- b) paredes revestidas de azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente;

- c) fogão à gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;
- d) armários para louça e utensílios;
- e) bancadas com tampos de material liso e impermeável;
- f) pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providas de águas corrente quente e fria.

Art. 104 – Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas “iscas” de massa.

Art. 105 – Nos casos em que o pão deve ser embalado, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome e o domicílio a firma produtora, bem como a data de sua fabricação.

Parágrafo único – A Secretaria Municipal de Saúde determinará os casos e condições em que o pão deva ser embalado.

Art. 106 – As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

- a) à elaboração ou preparo dos produtos;
- b) ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- d) à venda;
- e) às máquinas, fornos e caldeiras.

Art. 107 – As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amasadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 18 – Os produtos serão protegidos por invólucros adequados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.

CAPÍTULO IV

Usinas e Refinarias de Açúcar

Art. 109 – As usinas e refinarias de açúcar terão:

- a) dependências de usinagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação da pintura, sempre que necessário;
- b) depósitos de açúcar equipados com estrados de madeira para empilhamento de sacos;
- c) dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários.

Art. 110 – Nas usinas de açúcar, a cana destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem com água corrente e jatos, de modo a separar qualquer substância estranha.

Art. 111 – Deverá sempre ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

CAPÍTULO V

Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem de Café

Art. 112 – Os estabelecimentos de torrefação e moagem do café serão instalados em locais em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Art. 113 – Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

a) na dependência de torrefação, paredes revestidas, até o teto, de azulejos brancos ou outro material liso, compacto e resistente, em cores claras, com cantos arredondados;

b) nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até o teto;

c) chaminé de material adequado, com vazão suficiente para o exterior;

d) máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica;

e) local apropriado para depósito de café cru, provido com estrados de material apropriado, afastado do piso pelo menos quinze centímetros, de forma a assegurar a conservação do produto e a protegê-lo contra a umidade.

CAPÍTULO VI

Destilarias, Fábricas de Bebidas, Cervejas e Estabelecimentos Congêneres

Art. 114 – As destilarias, fábricas de cerveja, vinhos, licores, xaropes e outras bebidas deverão ter:

a) dependências destinadas à elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, com piso compacto, resistente e liso e paredes de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação de pintura sempre que necessário;

b) dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários;

c) recipientes destinados a cozimento, fermentação e conservação; tubulações, torneiras, aparelhagem, equipamentos e utensílios de material inócuo.

§ 1º – A lavagem de vidraria destinada ao acondicionamento de bebidas deverá ser feita com água corrente e preferencialmente por meio de máquinas apropriadas e higiênicas.

§ 2º – O envasamento e o fechamento do vasilhame serão feitos por processos mecânicos, evitando-se sempre que possível o contato humano.

Art. 115 – Durante todas as fases de elaboração de bebidas, deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

Art. 116 – As substâncias empregadas no fabrico de bebidas deverão ser mantidas em depósitos especiais, onde lhe seja assegurada a maior proteção possível.

Art. 117 – Nas destilarias, fábricas de cervejas, vinhos e outras bebidas, os tonéis de envelhecimento e de armazenamento e os que aguardam o envasamento deverão ser arrumados de modo a evitar a ação de roedores.

Art. 118 – Aos estabelecimentos de depósitos, fracionamento e envasilhamento e de distribuição de bebidas são extensivas todas as disposições deste Regulamento, referente às indústrias de bebidas.

CAPÍTULO VII

Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos

Art. 119 – Nos estabelecimentos de que trata este Capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

Art. 120 – Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

§ 1º – Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

§ 2º – Ao entrar ou sair dos frigoríficos, os gêneros alimentícios receberão carimbos próprios, assinalando as respectivas datas nas unidades de embalagens.

§ 3º – No eventual retorno da mercadoria que esteja em perfeitas condições sanitárias, não havendo decorrido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a empresa frigorífica poderá aceitá-la, observando o disposto no parágrafo anterior.

§ 4º – Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 6 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

§ 5º – Decorrido o prazo de que trata o § 4º, e não tendo sido entregues a consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária.

Art. 121 – O gelo será fabricado com água potável, em forma de material inócuo e desenhado por processos higiênicos.

CAPÍTULO VIII

Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios

Art. 122 – Sob a designação genérica de "leite" só é permitida a comercialização do leite de vaca.

Parágrafo único – O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências previstas para o leite de vaca.

Art. 123 – Todo o leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

Art. 124 – Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos da legislação federal.

Art. 125 – A conservação do leite "in natura" será feita por meio de emprego de frio, ressalvado o leite esterilizado.

§ 1º – Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5°C (cinco graus centígrados).

§ 2º – Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a 7°C (sete graus centígrados).

Art. 126 – O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

§ 1º – Nessas viaturas, não será permitida a condução de outros produtos, excetuados os derivados do leite.

§ 2º - As viaturas, referidas neste artigo, deverão sofrer vistoria pela autoridade sanitária, anualmente.

Art. 127 - O leite e seus derivados destinados ao consumo público serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

Art. 128 - Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 129 - É proibida a abertura de embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

CAPÍTULO IX

Estabelecimentos que Comercializam Carnes e Derivados ou Subprodutos

Art. 130 - São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovina, eqüina, suína e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art.131 - Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, e entregues até 24 (vinte e quatro) horas do abate do animal.

§ 1º - Ultrapassadas as 24 (vinte e quatro) horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelação e transportada, dessa mesma forma, dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

§ 2º - As carnes conservadas, na forma do parágrafo anterior, denominam-se carnes resfriadas e congeladas, respectivamente.

Art. 132 - Somente será permitido expor à venda e ao consumo às carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art. 133 - Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo e julgados pela fiscalização em condi-

ções higiênicas satisfatórias, serão distribuídos a instituições de fins filantrópicos, de preferência municipais.

Art. 134 – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada nesse estado.

Art. 135 – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

Art. 136 – É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializem carnes.

§ 1º – Será facultado vender carnes conservadas e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo possuam balcão com vitrina frigorificado, especialmente destinado à exposições dos referidos produtos.

§ 2º – As carnes preparadas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializem carnes, excetuados os casos do § 1º –, serão sumariamente apreendidas.

Art. 137 – Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

a) área mínima de 20m² (vinte metros quadrados), com testada nunca inferior a 4 m (quatro metros);

b) paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos brancos ou de material equivalente de cor clara sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

c) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fecham e ligados a rede de esgoto;

d) teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibida a cor vermelha e suas matizes;

e) portas de frentes guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, na parte inferior, almofadas em chapa metálica com atura de 20 cm (vinte centímetros).

Art. 138 – Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural; quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível a natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Art. 139 – Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis

e lavatório de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgoto.

Parágrafo único – Nas localidades onde não haja rede de esgoto, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico.

Art. 140 – Todo o equipamento, inclusive o tendal, será instalado a altura mínima, de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso dos estabelecimentos.

Parágrafo único – Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, sendo desaconselhável o uso de machados e machadinhas, permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

Art. 141 – Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou de material liso e impermeável, desprovidos de molduras, e terão altura mínima de 1m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

§ 1º – Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

§ 2º – Os balcões serão equipados com vitrines frigoríficas, com altura de 1m (um metro) e temperatura nunca superior a 07°C (sete graus centígrados) onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

Art. 142 – Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C (zero grau centígrado), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

Art. 143 – Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente durante a operação de desossa e corte.

Art. 144 – As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigorífico ou em vitrines frigoríficas.

Art. 145 – A carne encontrada em contato direto com gelo será apreendida.

Art. 146 – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos para embrulhar carnes e vísceras.

Art. 147 – Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílio quando devidamente acondicionadas em veículos de caixa fechada revestida interna e externamente de

aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a 07°C (sete graus centígrados).

Art. 148 – É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 149 – Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio.

CAPÍTULO X

Estabelecimentos que Comercializam Pescado

Art. 150 – As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

§ 1º – As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de vinte e cinco centímetros.

§ 2º – Será facultada, às peixarias, a venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, congeladas, oriundas de estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

Art. 151 – É proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 152 – As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

a) área mínima total de vinte metros quadrados, sendo que a largura não deverá ser inferior a três metros, nos estabelecimentos específicos, excetuando os localizados em mercados e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a quinze metros quadrados;

b) paredes impermeabilizadas até o teto, com azulejos brancos ou outro material equivalente, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

c) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagens através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;

d) teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;

e) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação do ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de vinte centímetros;

f) instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

Art. 153 – A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

Art. 154 – As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

Parágrafo único – Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico competente.

Art. 155 – Os balcões e alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras e terão altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

Parágrafo único – Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e deverão ficar afastados do piso quinze centímetros, no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Art. 156 – As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C (zero grau centígrado) equipado com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 157 – É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

§ 1º – O pescado fresco ou resfriado só pode ser exposto à venda desde que conservado sob ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

§ 2º – O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

Art. 158 – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Art. 159 – Somente será permitida a entrega em domicílio quando devidamente acondicionado em veículo provido de caixa fechada, revestida, interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto a temperatura não superior à 0° (zero grau centígrado).

Art. 160 – É obrigatória a limpeza diária das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 161 – As peixarias terão em local apropriado caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, revestidas, internamente e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinadas a guarda de escamas, vísceras e produtos destinados à venda.

Art. 162 – Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos, vistoriados pela autoridade sanitária.

Art. 163 – Consideram-se entrepostos do pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecendo as disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializem, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior à -25°C (vinte e cinco graus centígrados) negativos.

Art. 164 – É proibido o preparo ou fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

CAPÍTULO XI

Mercados e Supermercados

Art. 165 – O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições seguintes:

a) área livre, para circulação, correspondente a 40 por cento da área construída;

b) pé direito mínimo de 6m (seis metros), medidos da parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

c) paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2m (dois metros), com azulejos ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

d) paredes, acima do revestimento a que se refere a alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo, plástica ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e mantidas permanentemente íntegras e limpas.

Art. 166 – Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

Parágrafo único – a conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, não deverá ultrapassar o prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 167 – As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para escoamento de líquidos.

Art. 168 – Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 169 – Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art. 170 – Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos.

Parágrafo único – Serão dispostos em locais próprio recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos.

Art. 171 – São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.

CAPÍTULO XII

Empórios, Mercearias, Armazéns, Depósitos de Gêneros Alimentícios e Estabelecimentos Congêneres

Art. 172 – Os empórios , mercearias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

- a) piso ladrilhado e paredes revestidas com material liso impermeável e resistente, até a altura de dois metros, no mínimo;
- b) mesas ou balcões com tampos lisos impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto.

Art. 173 – É proibido:

- a) manter em depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas cujas embalagens se prestem a confusão com alimentos;
- b) expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

Art. 174 – Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

Art. 175 – As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outros animais, assim como a de combustíveis.

Art. 176 – Nas quitandas, casa e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo, ainda evitar-se a ação direta dos raios solares.

Art. 177 – É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituem riscos à saúde.

Art. 178 – É proibido expor à venda ou manter em depósitos frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 179 – Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

CAPÍTULO XIII

Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos

Art. 180 – As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos poderão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, devendo as portas de frente ser guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura de 20 cm (vinte centímetros).

Art. 181 – As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagens, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art. 182 – É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaço insuficiente.

Art. 183 – É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

Art. 184 – Os ovos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, à ovoscopia, se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

CAPÍTULO XIV

Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres

Art. 185 – Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

a) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;

b) cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em número suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.

§ 1º – As cozinhas, quando instaladas em edifícios de mais de dois pavimentos, deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento, o viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes da cocção e fritura dos alimentos.

§ 2º – Não serão licenciados os estabelecimentos mencionados no "caput" deste artigo, se as cozinhas não estiverem ajustadas à capacidade operacional instalada, de acordo como código de Obras em vigor.

Art. 186 – Os bares e estabelecimentos que não confeccionam nem sirvam refeições poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e suas finalidades.

Art. 187 – É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

Art. 188 – As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 189 - Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-á o seguinte:

I - os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material inócuo;

II - é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosos;

III - os açucareiros serão de tipo higiênicos e providos de tampa de fechamento eficiente;

IV - as louças, copos, talheres, e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela autoridade sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;

V - as louças, copos, talheres, e guardanapos deverão ser levados para as mesas limpos e secos;

VI - substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

VII - as toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras limpas;

VIII - nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e os artigos necessários à confecção dos alimentos e dispositivos de forma a assegurar sua higiene e conservação;

XI - uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura, ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 (vinte e quatro) horas após o preparo nem serem utilizados para elaboração de novos pratos;

X - as sobras e os restos de comida que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para coleta dos resíduos de alimentos;

XI - é proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor;

XII - os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo obtido de água filtrada e água gelada filtrada;

XIII - o uso de gelo em contato direto com a bebida, somente quando obtido de água filtrada;

XIV - o uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado;

XV - a lavagem prévia, em água corrente e fria, das xícaras e colheres de café, que serão conservadas em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a 90°C (noventa graus centígrados).

Art. 190 – É facultado às churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendendo aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível.

CAPÍTULO XV

Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 191 – As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

- a) local de manipulação e elaboração;
- b) paredes revestidas até o teto de azulejos ou outro material liso, impermeável, devendo a cozinha dispor de área interna de acordo com o Código de Obras em vigor;
- c) fogão a gás, elétrico ou de outros sistema aprovados, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção e frituras dos alimentos, diretamente para o exterior sem conexão com sistema exaustor;
- d) local de exposição e venda.

Art. 192 – As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

§ 1º – Os ingredientes para confecção dos recheios deverão estar em condições de consumo.

§ 2º – Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleo e gorduras já servidas previamente.

§ 3º – É obrigatória a substituição da gordura ou óleo de fritura assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 193 – Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

§ 1º – As formas de pizza só poderão ser de alumínio ou de aço inoxidável.

§ 2º – As massas de pizza, uma vez preparadas, poderão ser utilizadas dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas desde que sejam conservadas em frigoríficos.

§ 3º – Todos os ingredientes para a confecção de pizzas deverão ser conservados dentro dos preceitos de higiene e em frigorífico.

Art. 194 – As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo único – As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens apropriadas.

Art. 195 – As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art. 196 – A venda de churrasco e churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

§ 1º – A carne destinada à manipulação de churrascos e churrasquinhos deverá ser conservada no frigorífico do estabelecimento em condições higiênicas satisfatórias.

§ 2º – As carnes, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.

§ 3º – As verduras e os legumes serão frescos e acondicionados higienicamente.

Art. 197 – As carnes, lingüiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art. 198 – Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

CAPÍTULO XVI

Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados e Sorvetes

Art. 199 – As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados à sua melhor preparação.

§ 1º – Só será permitida a utilização de cana raspada e em condições satisfatórias de consumo.

§ 2º – A estocagem e a raspagem e cana serão realizadas em dependências com piso e parede impermeabilizados.

§ 3º – Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção.

§ 4º – O uso de gelo em contato direto com a bebida, somente quando obtido de água filtrada.

Art. 200 – Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura", com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente, para consumo imediato.

§ 1º – As frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados deverão estar em perfeitas condições de consumo.

§ 2º – A água em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liqüefeitos e sorvetes, deverá ser filtrada e estar em condições de consumo.

Art. 201 – Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em condições de consumo, sendo permitida, quanto aos últimos, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

CAPÍTULO XVII

Estabelecimento de Horticultura e Fruticultura e Criadores de Animais

Art. 202 – A autoridade sanitária poderá apreender ou determinar a destruição de todo produto de horticultura ou fruticultura quando verificar que, em sua produção, foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos de forma indevida, ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente ou, ainda, quando em sua irrigação, rega ou lavagem forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

Art. 203 – Os estábulos, cocheiras, aviários, pocilgas e outros estabelecimentos que, de qualquer modo, criem animais, não poderão estar situados em locais onde possam causar incômodo ou insalubridade à população, não podendo, em nenhuma hipótese, esses estabelecimentos, estarem localizados a menos de 50 metros das divisas vizinhas ou de frente dos logradouros.

TÍTULO IX

Feiras-Livres e Comércio Ambulante de Alimentos

CAPÍTULO I

Feiras-Livres

Art. 204 – Todos os alimentos destinados à venda nas feiras-livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo único – A exposição de alimentos que a autoridade sanitária especificar somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Art. 205 – Nas feiras-livres, é permitido vender alimentos “in natura” e produtos alimentícios de procedência comprovada da indústria registrada, assim especificados:

- a) frutas e hortaliças;
- b) galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouro e bebedouro metálicos;
- c) ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;
- d) aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve os produtos à temperatura não superior a 7°C, e que garantam a proteção contra a poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor;
- e) massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;
- f) balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;
- g) biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda;
- h) produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;
- i) laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Art. 206 – É expressamente proibido:

- a) vender doces de preparação caseira ou retalhados;
- b) vender frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas;
- c) vender carne fresca ou verde;
- d) vender galináceos doentes ou em mau estado de nutrição;
- e) vender ovos sujos, gretados, velhos ou anormais;
- f) vender carne bovina fresca, resfriada ou congelada;
- g) o fracionamento e a evisceração dos produtos nos locais de venda, bem como o contato com o piso dos veículos.

Art. 207 – Aos feirantes é obrigatório:

- a) trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizada;

b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;

c) manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;

d) embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

e) manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras, perdigotos e outros agentes nocivos;

f) manter em seu veículo água potável corrente.

Parágrafo único – A licença sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovada anualmente.

Art. 208 – Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

CAPÍTULO II

Comércio Ambulante de Alimentos

Art. 209 – O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

a) veículos, motorizados ou não, estando incluídos os "trailer", previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária;

b) tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1m x 60 cm (um metro por sessenta centímetros);

c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

Parágrafo único – Os implementos a que se refere este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

Art. 210 – Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipiente rotulado.

Art. 211 – As aves abatidas só poderão ser vendidas em veículos, quando dotados de equipamentos capazes de manter o produto à temperatura de 0°C (zero grau centígrado) e protegidos por invólucro impermeável e transparente.

Art. 212 – Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

§ 1º – Nesta modalidade de venda, serão permitidos no interior dos veículos especiais a evisceração, a limpeza e o fracionamento do pescado.

§ 2º – O pescado eviscerado ou fracionado encontrado em contato direto com o gelo será apreendido e inutilizado.

Art. 213 – Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis.

Art. 214 – As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostas à venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

Parágrafo único – Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

Art. 215 – Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

Art. 216 – O pedido de certificado de inspeção sanitária ou de renovação deverá ser feito à autoridade sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) carteira de saúde;
- b) carteira profissional;
- c) prova de que o veículo ou recipiente foi vistoriado pela autoridade sanitária.

§ 1º – Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere este artigo.

§ 2º – O certificado de inspeção sanitária do ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado anualmente.

Art. 217 – O local de estacionamento do ambulante quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Art. 218 – Os ambulantes devem apresentar-se tarjados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guarda-pó, boné ou gorro ou outra proteção para cabelo.

Art. 219 – É expressamente proibido ao ambulante:

- a) venda de bebidas alcoólicas;
- b) o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;
- c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim;
- d) o contato manual direto com os produtos não acondicionados;

e) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, como depósito de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade comercial;

f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

g) o uso de maioneses caseiras ou industrializadas no preparo dos alimentos.

TÍTULO X

Engenharia Sanitária

CAPÍTULO I

Normas Gerais

Art. 220 – Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado às redes de abastecimento de água e de remoção de dejetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

Parágrafo único – No caso de inexistência das redes de abastecimento de água e remoção de dejetos, fica o proprietário responsável pela adoção de processos adequados, observadas as normas estabelecidas pelo órgão sanitário.

Art. 221 – Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconveniente à saúde e ao bem-estar coletivo ou individual:

I – a coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento do lixo;

II – o lançamento ao ar de substâncias estranhas, sob forma de vapores, gases, poeiras ou qualquer substância incômoda ou nociva à saúde;

III – a drenagem do solo, como medida de saneamento do meio;

IV – o uso de piscinas;

V – a manutenção de áreas baldias.

Art. 222 – As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

§ 1º – As habitações, os estabelecimentos comerciais ou industriais, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza são obrigados a atender os preceitos de higiene.

§ 2º – Os projetos de construção de imóveis, destinados a qualquer fim, deverão prever os requisitos de que trata o presente artigo.

Art. 223 – Os projetos de sistemas de abastecimentos de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examiná-los, sendo vedada a instalação de tubulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação de água potável.

Art. 224 – A disposição de esgotos nas praias e nos copos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

Art. 225 – Todo imóvel, qualquer que seja a sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em qualquer quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequadas, destinados a receber e conduzir os despejos e ligados à rede pública, salvo as exceções previstas em lei.

§ 1º – Para efeito deste artigo, excluem-se os edifícios cuja disposição dos telhados oriente as águas pluviais para o seu próprio terreno.

§ 2º – As águas pluviais provenientes de calhas e condutores das edificações deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

Art. 226 – A inspeção e a fiscalização no tocante à Engenharia Sanitária, Higiene Habitacional, Ambiental e à emissão do Certificado de Inspeção Sanitária serão realizadas sob supervisão técnica do engenheiro.

CAPÍTULO II

Promoção da Higiene Habitacional

Art. 227 – As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensável à proteção da saúde dos moradores e usuários.

Parágrafo único – É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros lavabos, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences.

Art. 228 – É proibido a instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art. 229 – É obrigatório a limpeza e a desinfecção das caixas de água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art. 230 – As caixas de água e cisternas deverão:

I – ser construídas e revestidas com materiais que não possam contaminar a água;

II – ter a superfície lisa, resistente e impermeável;

III – permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;

IV – possibilitar esgotamento total;

V – ser protegidas contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos;

VI – ter cobertura adequada;

VII – ser equipada com torneira e bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatórios alimentados por recalque;

VIII – ser dotadas de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de alimentação, havendo sempre uma canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;

IX – ser providas de canalização de limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Art. 231 – Não serão permitidos:

I – a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos e caixas de inspeção de esgotos bem como de tubulações de esgotos por reservatórios ou depósitos de água;

II – qualquer outro processo, instalação ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar risco de contaminação de águas potável.

Art. 232 – A autoridade sanitária competente poderá determinar correção ou retificações, em como exigir informações complementares, esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 233 – Os poços freáticos ou tubulares poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

§ 1º – A água deverá ser prévia e regularmente examinada por laboratório licenciado e credenciado, para avaliação da potabilidade e qualidade, devendo o interessado, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos respectivos exames.

§ 2º – Os poços deverão:

I – estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossa, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações, de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;

II – estar fechados e dotados de sistemas de sucção;

III – ter as paredes impermeabilizadas, estanques, de modo a evitar a infiltração das águas superficiais.

§ 3º – Os poços que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 234 – É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas pluviais ou seu transbordamento.

Art. 235 – É vedado:

I – lançar águas pluviais de esgoto ou servidas para terrenos vizinhos ou adjacentes, sem adequado sistema de escoamento;

II – interligar instalações prediais internas com as de prédios situados em lotes distintos.

Art. 236 – Nas edificações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento dos esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

Art. 237 – As fossas sépticas, além do disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

a) receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;

b) não receber águas pluviais nem despejos industriais;

c) ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;

d) ser construídas com material de durabilidade e estanqueidade;

e) ter facilidade de acesso;

f) não ser localizadas no interior das edificações.

Parágrafo único – A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários à sua utilização será aterrada.

Art. 238 – Quando a origem de vazamentos ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades imobiliárias e a autoridade sanitária não conseguir detectar a origem deles, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

Art. 239 – Em prédios e apartamentos, conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias; caso não haja condomínio registrado e legalizado serão responsabilizados todos os condôminos.

Art. 240 – Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO III

Promoção da Higiene Ambiental

Art. 241 – É proibido o lançamento de efluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água, sem prévio tratamento.

Parágrafo único – As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Art. 242 – Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou soterramento de latas, cascos e outros recipientes que possam conter água, assim como resíduos putrescíveis.

Art. 243 – As chaminés de qualquer natureza terão altura suficientes para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde nem causem incômodo aos moradores e a vizinhança.

§ 1º – A altura das chaminés não poderá ser inferior a 5 (cinco) metros do ponto mais alto das coberturas existentes num raio de 50 (cinquenta) metros e, no caso impossibilidade de cumprimento dessa exigência, será obrigatória a instalação de aparelho fumívoro conveniente.

§ 2º – A autoridade sanitária poderá exigir, a qualquer tempo, as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidade ou defeitos verificados na instalação ou utilização das chaminés a que este artigo se refere.

Art. 244 – Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

CAPÍTULO IV

Certificado de Inspeção Sanitária

Art. 245 – Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetido à autoridade sanitária antes da expedição de licença de obras, o mesmo ocorrendo nas hipóteses de modificações, tanto na construção como nas atividades, formulando a autoridade sanitária as exigências decorrentes da legislação própria.

Art. 246 – Caberá à autoridade sanitária competente, antes da expedição do alvará de funcionamento, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios.

§ 1º – Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o correspondente "Certificado de Inspeção Sanitária", tendo em vista os artigos 87, 90, 93, 94, 95, 96, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 106, 109, 113, 114, 119, 137, 140, 141, 142, 152, 153, 154, 155, 156, 161, 163, 165, 166, 167, 172, 180, 181, 186, 187, 188, 190, 191, 193 e 199.

§ 2º – Ficará sujeito à interdição o estabelecimento que estiver funcionando sem o certificado mencionado no parágrafo anterior.

Art. 247 – Considerando-se infração, para os fins deste Regulamento, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à prevenção da saúde.

Art. 248 – Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Parágrafo único – Exclui a imputação de infração a causa decorrente de caso fortuito ou força maior que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

Art. 249 – As infrações sanitárias classificam-se em: leves, graves e gravíssimas.

Art. 250 – São circunstâncias atenuantes:

I – ter o infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública;

II – ser a irregularidade cometida pouco significativa;

III – ser o infrator primário.

Art. 251 – São circunstâncias agravantes:

I – ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;

II – ter o infrator cometido a infração para ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;

III – deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar ato ou fato lesivo à saúde pública;

IV – ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração

V – ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

VI – ser o infrator reincidente;

VII – ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora; caracterizada a reincidência específica quanto ao infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa no processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Art. 152 – Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta:

I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências efetivas ou potenciais para a saúde pública;

III – os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único – Na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 253 – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 254 – As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidade de:

I – advertência;

II – multa;

III – apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;

IV – suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento.

V – denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

Art. 255 – As penas neste Regulamento serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo único – A autoridade sanitária, no exercício de funções fiscalizadoras, ter competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários expedindo intimações, impondo referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Art. 256 – Nos casos de reincidência, as multas previstas neste Regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 20 (vinte) UNIF.

Art. 257 – São infrações de natureza sanitária:

A) no comércio de feiras livres e ambulantes:

I – na falta de documentos:

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.

II – deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio:

Pena – multa de 2/3 (dois terços) a 12 (doze) vezes o valor da UNIF, apreensão, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;

III – vender mercadorias não permitidas:

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF, apreensão e inutilização dos produtos, substância ou matérias-primas;

IV – não manter em uso recipiente para recolhimento de refugos ou detritos:

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF;

V – não manter a limpeza do local ocupado:

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF;

VI – falta de uniforme ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza:

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF;

VII – dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária:

Pena – multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

VIII – utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens;

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF;

IX - não manter o veículo, balcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza;

Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

B) comércio fixo e indústria:

I - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II - deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção da saúde;

Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF, apreensão ou inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

III - construir, instalar, ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registros, licença e autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes:

Pena - multa de 8 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UNIF, e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento conforme o caso;

IV - extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento e da autorização conforme o caso;

V - fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária:

Pena - advertência ou multa de 8 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UNIF, proibição da propaganda ou suspensão de venda;

VI - rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares:

Pena - advertência ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF, inutilização ou interdição;

VII - alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos de registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

Pena - interdição, cancelamento da licença ou multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF;

VIII - reaproveitar vasilhame de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos:

Pena - apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF;

IX - expor à venda ou entregar ao consumo produtos alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado:

Pena - apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF;

X - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros:

Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 12 (doze) vezes o valor da UNIF ou interdição;

XI - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos:

Pena - apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF;

C) Imóveis:

I - transgredir quaisquer dispositivos do Título X deste Regulamento:

Pena:

I - advertência;

II - multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF;

III - interdição.

§ 1º - Considera-se que a infração foi praticada pelo ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza dos imóveis sob sua responsabilidade.

§ 2º - Nos demais casos, o proprietário será o responsável pela infração.

II - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

Pena - multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF, interdição temporária ou definitiva.

Art. 258 – As infrações não previstas neste Título serão punidas, a critério da autoridade sanitária, com pena de advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, ou proibição de propaganda.

Art. 259 – A critério da autoridade sanitária, as penalidades referidas neste Regulamento poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

Art. 260 – Para efeito deste Regulamento, aplicam-se, isolada ou cumulativamente, as penalidades de natureza médico-veterinária de advertência, multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF, ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se criem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população, sem prejuízo da interdição do imóvel.

TÍTULO XII

Procedimento Administrativo

CAPÍTULO I

Termo de Intimação

Art. 261 – O termo de Intimação é lavrado em 3 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigência a cumprir e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Regulamento.

Art. 262 – A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder 60 (sessenta) dias.

Art. 263 – O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

Art. 264 – Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação poderá em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência de intimação.

Art. 265 – O termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

§ 1º – Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão declarados no verso da 1ª via do Termo de Intimação.

§ 2º – A 2ª via do Termo de Intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotadas a data e a hora do ciente.

Art. 266 – O processo constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado à autoridade competente quando:

I – se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido;

II – houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma deste Regulamento;

III – em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, haja decorrido o prazo para interposição de recurso e tenha sido lavrado o Auto de Infração.

Art. 267 – Esgotado o prazo do 1º Termo e quando a infração se referir às atividades indicadas nos itens "A" e "B" do art. 258, será lavrado o 2º Termo, observando-se igual princípio no caso de prorrogação concedidas.

§ 1º – O prazo dado pelo 2º Termo é improrrogável e não poderá exceder o prazo inicial estipulado no 1º Termo, gerando o seu descumprimento a interdição ou cassação do infrator.

§ 2º – O não cumprimento do 2º Termo não comporta novo Auto de Infração e, conseqüentemente, novo Auto de Multa.

Art. 268 – Esgotado o prazo de 1º Termo e quando a infração se seguir às atividades indicadas no item "C" do art. 258, poderão ser lavrados outros termos de intimação, até que seja sanada ou que a autoridade sanitária decida pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

§ 1º – O autor de Infração ou a Interdição só serão impostos quando o infrator não cumprir, no prazo, as exigências constantes do Termo de Intimação.

§ 2º – Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências contidas no Termo de Intimação, sem contudo tê-las concluído, a autoridade, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário.

CAPÍTULO II

Auto de Infração

Art. 269 – O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste Regulamento, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinado de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como o disposto legal em que se fundamenta.

Art. 270 – Impõe-se o Auto de Infração quando:

I – não forem cumpridas as exigências feitas no 1º Termo de Intimação dentro do prazo concedido;

II – se verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação de penalidade prevista neste Regulamento.

Art. 271 – O Auto de Infração será lavrado em três vias, assinado, não só pela autoridade competente, bem como pelo atuado, ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade atuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

Art. 272 – O atuado terá o prazo legal de 20 (vinte) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º – Mantido o auto, será mantida ou modificada a pena.

§ 2º – Em caso de sugerir o cancelamento do Auto de Infração, autoridade sanitária encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre o mesmo.

§ 3º – Expirado o prazo regulamentar de 20 (vinte) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Art. 273 – Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, ficando passível de punição em caso de faltas, falsidade, ou omissão dolosa.

CAPÍTULO III

Auto de Multa

Art. 274 – O Auto de Multa deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 275 – Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 2ª via ao infrator e assinada por este, ou, na sua ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa será ela consignada pela autoridade sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo único – Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na Imprensa Oficial.

Art. 276 – A 1ª via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada ou prazo de 20 (vinte) dias para a interposição de recursos.

§ 1º – No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador para fins de cobrança judicial.

§ 2º – Comprovado o pagamento da multa, o processo será arquivado.

§ 3º – Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para a apreciação e julgamento.

Art. 277 – O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constatar, como anexo, a fotocópia da 2ª via do Auto de Multa.

§ 1º – Processado o recurso, será providenciada a junta da do processo constituído pela 1ª via do Auto respectivo e do Auto de Infração que lhe deu origem.

§ 2º – Deferido o recurso, o processo será arquivado.

§ 3º – Em caso de decisão denegatória, o processo será encaminhado ao órgão arrecadador.

Art. 278 – As multas impostas sofrerão redução de 20 por cento, caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de vinte dias contados da data de sua aplicação.

CAPÍTULO IV

Disposições Gerais

Art. 279 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

§ 1º – A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e conseqüente imposição de pena.

§ 2º – Não ocorre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 280 – Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas, ou, na falta desta, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 281 – Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 282 – Os Termos, Autos e outros documentos e formulários impressos usados pela fiscalização, obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º – À exceção do Auto de Multa, os demais autos e termos, inerentes a fiscalização, serão assinados pelo fiscal ou pelo médico-veterinário ou pelo engenheiro.

§ 2º – Nos casos previstos no § 2º do art. 11 deste Regulamento, os autos e termos serão assinados, obrigatoriamente, pelo médico-veterinário ou pelo engenheiro, conforme a natureza da matéria.

Art. 283 – Aplicam-se, subsidiariamente e no que couber, as normas da Lei nº 133, de 19 de novembro de 1979, que dispõe sobre a forma dos atos da administração direta e autárquica do Município do Rio de Janeiro e as do seu Regulamento, baixado pelo Decreto nº 2.477, 25 de janeiro de 1980.

Art. 284 – Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a afixar nos CARDÁPIOS e TABELAS DE PREÇOS e telefone do órgão competente de Fiscalização Sanitária, independente da presença de cartazes determinados pela legislação vigente.

Art. 285 – O S/DGFS divulgará, onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer.

Art. 286 – Aos estabelecimentos a que se refere o Título VIII aplicam-se, cumulativamente, as disposições do Título VII.

Art. 287 – As Normas Técnicas Especiais referidas no corpo deste Regulamento são as adotadas pela legislação federal.

REGULAMENTO DA FISCALIZAÇÃO

DA

HIGIENE DA ALIMENTAÇÃO

— DECRETO 2.055 DE 06-03-1979 —

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

**DECRETO 2.055, DE 06-03-1979 HIGIENE DA ALIMENTAÇÃO – CIDADE
(DO-MRJ DE 08-03-1979) DO RIO DE JANEIRO – FISCALIZA-
ÇÃO – REGULAMENTO – APROVAÇÃO.**

O prefeito da Cidade do Rio de Janeiro: no uso de suas atribuições legais, decreta:

Art. 1º – Fica aprovado o Regulamento da Fiscalização da Higiene da Alimentação na Cidade do Rio de Janeiro, que a este acompanha.

Art. 2º – Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGULAMENTO DA FISCALIZAÇÃO DA HIGIENE DA
ALIMENTAÇÃO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**

ANEXO AO DECRETO 2.055 DE 6 DE MARÇO DE 1979

Art. 1º – O presente Regulamento disciplina e fixa as normas de fiscalização da higiene da alimentação na Cidade do Rio de Janeiro, de competência da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único – A fiscalização municipal observará a legislação federal e estadual sobre alimentos e também obedecerá às normas em vigor não mencionadas neste Regulamento.

Art. 2º – Realizar-se-á a fiscalização através das Seções de Higiene e Fiscalização Alimentar, dos Serviços de Medicina Veterinária, dos Centros Municipais de Saúde, em todas as modalidades de comércio onde se encontrarem alimentos.

Parágrafo único – Poderá a fiscalização estender-se ainda à indústria de alimentos, quando houver solicitação de autoridade estadual ou federal, ou ainda para manter a continuidade do funcionamento do estabelecimento até a decisão superior.

Art. 3º – A fiscalização objetivará o exame e o julgamento das condições de funcionamento da atividade ambulante ou estabelecimento, das instalações, dos meios de transporte e higiene do ambiente e do pessoal, e orientará a execução das leis sobre:

I – as condições sanitárias das águas utilizadas na preparação dos alimentos e das operações de higiene;

II – as condições sanitárias da coleta e do destino das excretas e do transporte e destino do lixo e resíduos alimentares;

III – as condições de higiene das instalações sanitárias do comércio de alimentos;

IV – as condições de higiene da preparação, do acondicionamento e da exposição, venda e consumo dos alimentos;

V – as condições de trabalho e saúde das pessoas que manípulem, transportem, vendam e preparem alimentos.

Art. 4º – As autoridades sanitárias promoverão a apreensão e inutilização dos alimentos que apresentem caracteres organolépticos alterados (cor, cheiro, sabor, consistências estranhas) ou denotarem falta de asseio na preparação, alteração na embalagem e falta ou erro de rótulo nos produtos industriais.

§ 1º – Os produtos industriais deverão ter embalagem própria, consignando o rótulo o número de registro na Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos (DINAL) ou carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), no caso da indústria de produtos de origem animal, e trazendo inscritos corretamente o endereço do fabricante, a qualidade, a composição e o peso e, no caso de alimentos perecíveis, a data da fabricação.

§ 2º – Quando a alteração ocorrer em depósito, sem exposição do alimento ao consumo, ou quando estiver o mesmo recolhido em recipiente adequado com a observação "impróprio para utilização" ou, ainda, "lixo", a autoridade não registrará o fato como infração e deixará de lavrar a multa, por incabível, anotando, porém, no auto da ocorrência como semelhante à alteração por causas naturais ou imprevisíveis, procedendo em seguida à inutilização do alimento ou determinando seu recolhimento à origem, o qual deverá ser comprovado perante fiscalização no prazo de 15 dias.

§ 3º – Todas as despesas decorrentes da apreensão de alimento impróprio para consumo correrão por conta do proprietário ou depositário.

Art. 5º – Os projetos de construção, modificação, acréscimo, reforma e instalação de todas as modalidades de comércio onde se encontrem alimentos obedecerão, além do disposto nas pertinentes normas de construções e edificações, as seguintes exigências:

I – as paredes dos locais de fabricação, preparo, venda, consumo e estocagem serão revestidas com azulejos, ladrilhos de cerâmica ou outro material impermeabilizado, de cores claras, que apresente as mesmas características;

II – os pisos serão de material resistente, impermeável, perfeitamente ajustado, com declives para os ralos, que deverão ser em número suficiente;

III – as pias deverão apresentar instalações de água corrente, em número e condições adequadas, e seus despejos deverão passar por caixa de gordura;

IV – deverão existir instalações frigoríficas suficientes e adequadas à atividade;

V – as aberturas serão teladas e os compartimentos deverão apresentar aparelhagem para ventilação e exaustão, quando exigidos pela legislação;

VI – os sanitários serão isolados e separados para cada sexo, em número suficiente, proibida a abertura direta para qualquer sala de refeição, fabricação, manipulação e venda de alimentos, e obrigatória manutenção das portas permanentemente fechadas;

VII – as mesas serão impermeabilizadas e de fácil higienização.

Art. 6º – As equipes de fiscalização terão ingresso, a qualquer dia e hora, aos locais e estabelecimentos de preparo, manipulação e venda de gênero alimentícios, sendo os proprietários, depositários ou responsáveis obrigados a facilitar o trabalho e a prestar todas as informações solicitadas pelas autoridades sanitárias.

Art. 7º – A desobediência ou inobservância do disposto na legislação sanitária em geral e em particular constitui infração, que será consignada pela autoridade local da Seção de Higiene e Fiscalização Alimentar em talonário próprio.

Art. 8º – A infração será punida com a aplicação das seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções cabíveis:

I – advertência;

II – multa;

III – apreensão do alimento e sua destinação conveniente, conforme o caso;

IV – cassação da licença.

Art. 9º – A pena de multa será fixada conforme o valor da UFERJ e será lavrada a arbitrada pelo Diretor do Centro Municipal de Saúde de conformidade com este Regulamento.

§ 1º – A advertência é a primeira sanção que sofre o infrator e só poderá ser aplicada uma vez para a mesma infração, registrada no Boletim de Inspeção Sanitária e na ficha cadastral; qualquer infração posterior inicia-se com a pena de multa.

§ 2º – A intimação é considerada forma de advertência e quando não cumprida será classificada como infração grave.

§ 3º – Nos casos de reincidência, a multa será aplicada em dobro, considerando-se a reincidência quando nova infração for do mesmo tipo da anterior, tendo sido ou não punido o infrator.

§ 4º – Havendo reincidência por mais de duas vezes, a seguinte, conforme sua gravidade, será punida com a cassação temporária ou definitiva da atividade ambulante ou da licença do estabelecimento.

Art. 10 – Conforme a gravidade, e para o arbitramento do valor da multa, a infração será classificada, a critério da Fiscalização, em:

- I – leve, punida com 2/3 a 6 vezes o valor da UFERJ;
- II – grave, punida com 8 a 12 UFERJ;
- III – gravíssima, punida com 14 a 20 UFERJ.

Art 11 – As penas das infrações e das multas serão lavradas e aplicadas de acordo com a seguinte orientação:

- a) no comércio de feiras-livres: conforme as especificações constantes da legislação pertinente;
- b) no comércio ambulante, se classificada a infração como leve:

	UFERJ
I – falta de Certificado de Inspeção Sanitária do Veículo ou unidade licenciada.....	2
II – falta de Certificado de Sanidade.....	2
III – falta de uniforme.....	1
IV – uniforme incompleto.....	2/3
V – veículo em mau estado de conservação ou em más condições de higiene.....	2
VI – falta de asseio na manipulação.....	2
VII – não manter limpeza no local do estacionamento.....	2
VIII – não possuir recipiente coletor de resíduos e embalagens servidas.....	1
IX – falta de Nota Fiscal ou documento de procedência legal de mercadoria.....	4

X -	usar papéis servidos ou sacos já utilizados e jornais ou revista para embrulhar alimentos	1
XI -	não cumprimento de normas baixadas em Portarias pelo Departamento-Geral de Saúde Pública	3
c) no comércio fixo:		
		UFERJ
I -	falta de Alvará: solicitação de interdição ao distrito de Fiscalização	20
II -	não apresentar Caderneta Sanitária	8
III -	não apresentar Certificado de Sanidade válido dos empregados e/ou responsáveis pela firma que produz e/ou comércio com alimentos	8
IV -	permanecer no trabalho ou recusar-se novo exame de saúde no caso de suspeita de doença infecciosa ou dermatose	8
V -	não apresentar o Certificado de Inspeção Sanitária do Veículo de transporte, distribuição ou entrega de alimentos	4
VI -	não apresentar o Certificado de Inspeção Sanitária quando o estabelecimento for obrigado a possuir este documento por força de legislação especial	8
VII -	falta de Nota Fiscal comprovando a origem legal dos alimentos	16
VIII -	falta de asseio no estabelecimento e nos instrumentos, aparelhos e recipientes	12
IX -	falta de asseio na manipulação dos alimentos	10
X -	falta de asseio pessoal	2
XI -	trabalhar com uniforme incompleto	1
XII -	trabalhar com falta total de uniforme	2

XIII – fumar em local proibido ou diante do comprador ou quando no preparo de alimentos ...	2
XIV – falta de asseio no gabinete sanitário, utilização deste como depósito, uso de tala coletiva, abertura para sala de preparação de alimentos	4
XV – varrer a seco	2
XVI – uso de água não potável ou não filtrada na preparação de alimentos	4
XVII – não possuir no lavatório dos empregados ou do público, água corrente, saboneteira, armazões para toalhas ou papel ou secadores a ar	2
XVIII – não manter as caixas d’água limpas e com tampas que impeçam a penetração de poeiras, insetos e roedores	4
XIX – ausência de equipamento térmico para água com temperatura permanente superior a 80° C destinada à lavagem de louças, pisos e mesas, aparelhos e instrumentos nas salas de manipulação e preparo de alimentos	4
XX – não fornecer ao consumidor e copos e xícaras descartáveis e guardanapos de papel, quando o estabelecimento não possuir aparelhagem mecânica e térmica com temperatura permanente a 80° C para lavagem de louças, talheres e outros materiais de uso individual	4
XXI – manter lixo fora de depósito tampados e apropriados ou não providencial sua remoção	2
XXII – não manter à disposição do consumidor recipientes adequados para detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens e resíduos de alimentos consumidos no local	2
XXIII – expor à venda alimento incorporado de elementos estranhos, restos de insetos, objetos de qualquer natureza e outros materiais, ou deteriorado ou com alterações dos caracteres organolépticos. Apreensão e inutilização do alimento e multa de	12

XXIV – expor à venda de alimentos de ingestão direta – sem proteção em vitrines envidraçadas ou coberturas especiais, para evitar contato com insetos, poeiras e mão de consumidores	4
XXV – usar papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para embrulhar alimentos...	2
XXVI – manter ou expor carnes, pescado, laticínios e outros alimentos que exijam refrigeração, fora das câmaras, vitrinas ou balcões-frigoríficos	4
XXVII – expor à venda nos açougues e entrepostos carnes frescas em vitrinas ou balcões com temperatura superior a 10° C	4
XXVIII – expor à venda pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0° C	4
XXIX – usar instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens, material capaz de transmitir toxidez aos alimentos ou alterar seu valor nutritivo	8
XXX – usar desinfetantes ou aromáticos nos locais de manipulação de carnes, laticínios e pescado	4
XXXI – manter produtos incompatíveis, pesticidas, inseticidas e outros semelhantes próximos ou em contato com os alimentos	4
XXXII – ocultar ou não arrumar por espécie os gêneros alimentícios nos depósitos ou frigoríficos, dificultando a fiscalização	4
XXXIII – manter em estoque carne previamente moída, cuja venda só é permitida quando solicitada pelo consumidor e em sua presença	4
XXXIV – reparar carnes ou carcaças de aves para consumo direto em estabelecimentos sem instalações adequadas e previamente aprovadas para tal fim	8

XXXV – deixar incidir luz vermelha ou seus matices sobre carnes frescas ou refrigeradas	4
XXXVI – manter em casas de aves vivas aparelhos, instrumentos e utensílios que possam servir ao abate	8
XXXVII – manter ou permitir a entrada de animais nos locais de venda e preparação de alimentos	2
XXXVIII – não manter o veículo de comércio, transporte, distribuição ou entrega de alimentos, limpo, conservado e com estrados sobre o piso	4
XL – possuir no estabelecimento ou local de preparo de alimentos, assim como no veículo de transporte e entrega, qualquer substância que possa servir à sua falsificação	14
XLI – recusar-se a exibir cartazes oficiais sobre higiene de alimentação	2
XLII – recusar-se a fornecer dados e informações de interesse para a fiscalização	2
XLIII – transportar, em viaturas abertas ou recipientes sem tampas, ossos, detritos alimentares ou restos de alimentos	8
XLIV – realizar obras de qualquer natureza que interfiram na higiene e comercialização de alimentos sem autorização do Centro Municipal de Saúde	8
XLV – funcionar com estabelecimento localizado em prédio de habitação coletiva ou anexo sem instalações térmicas protegidas, que evitem a irradiação do calor e a poluição do ambiente	8
XLVI – não possuir a sala de venda, manipulação e preparo de alimentos sistema de renovação de ar ou da fumaça	6
XLVII – opor-se, impedir ou dificultar a ação da fiscalização	8
XLVIII – intimação não atendida	8

§ 4º – Ocorrendo infração prevista em lei, decreto, regulamento, resolução ou portaria, mas não relacionada nos parágrafos anteriores, o respectivo Auto registrará o fato reportando-se à legislação infringida e a multa será aplicada no valor de 4 UFERJ, quando classificada como leve, de 8 UFERJ quando grave e de 14 UFERJ quando gravíssima.

Art. 12 – A Licença de Localização, a ser concedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, das atividades relativas ao comércio, à indústria e à armazenagem de gêneros alimentícios, dependerá da apresentação de Certificado de Inspeção Sanitária, fornecido pela Secretária Municipal de Saúde, comprovando o atendimento do presente Regulamento.

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DO
RIO DE JANEIRO

16 de Novembro de 1988 - Pág. 1

- LEI Nº 1353 de 10 de novembro de 1988 -

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

LEI Nº 1353 de 10 de novembro de 1988.

DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DE DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO NOS CASOS QUE MENCIONA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

AUTOR: Ver. PAULO EMÍLIO OLIVEIRA.

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, faço saber que a Câmara Municipal do Rio de Janeiro decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Ficam obrigados a desinsetizar e desratizar suas instalações, de acordo com as exigências técnicas da Função Estadual e Engenharia do Meio Ambiente (FEEMA), do órgão fiscalizador profissional competente e da Secretaria Municipal de Saúde, os estabelecimentos comerciais:

I - os supermercados, mercearias, padarias e/ou confeitarias;

II - os restaurantes, bares e estabelecimentos similares;

III - hospitais, clínicas, casas de saúde, farmácias e drogarias;

IV - academias de ginástica, institutos de beleza e afins;

V - estabelecimentos que possuem lojas de departamentos;

VI - condomínios de edifícios comerciais e residenciais;

VII - estabelecimentos de horti-fruti granjeiros de atacado e varejo;

VIII - colégios, creches e estabelecimentos de ensino;

IX - editoras, livrarias, papelarias e similares.

Art. 2º - As empresas especializadas para execução dos serviços de desinsetização e desratização deverão ter como responsável técnico o profissional de nível superior das áreas de Farmácia, Biologia, Química, Engenharia Agrônômica e/ou Medicina Veterinária, devendo ser o responsável técnico registrado no Conselho Fiscalizador da Classe e na FEEMA.

Art. 3º - O órgão sanitário competente emitirá a licença anual que será renovada até 30 de abril de cada exercício.

Parágrafo único - Entre os documentos necessários para renovação da licença, deverá ser apresentado xerox de documento comprobatório da realização de desinsetização e/ou desratização feita neste período, sendo que no caso de estabelecimentos que comercializem produtos, deverão ser feitos no mínimo 02 (duas) desinsetizações e/ou desratizações neste período.

Art. 4º – O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias a partir de sua publicação, estabelecendo quais as exigências técnicas concernentes ao âmbito municipal, as multas a serem aplicadas e as demais questões que garantirão o seu cumprimento.

Art. 5º – Esta Lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 10 de novembro de 1988.

ROBERTO SATURNINO BRAGA

Prefeito

Carlos Artur Pimentel
José Ebrenios Assad

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DO
RIO DE JANEIRO

20 de Setembro de 1989 - Pág. 4

- DECRETO Nº 8738 de 14 de setembro de 1989 -

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

DECRETO Nº 8.738, de 14/09/1989 REGULAMENTA a Lei 1353, de 16 de novembro de 1988, que dispõe sobre a obrigatoriedade de desinsetização e desratização pelos estabelecimentos que menciona, e dá outras providências.

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o disposto na Lei nº 1353, de 16 de novembro de 1988, e tendo em vista o que consta do processo 09/6626/89, DECRETA:

Art. 1º – São obrigados a desinsetizar e desratizar suas dependências e instalações de acordo com as exigências técnicas baixadas pela Fundação Estadual de Engenharia do Meio Ambiente – FEEMA, pelos órgãos fiscalizadores das áreas de Farmácia, Biologia, Química, Engenharia Agrônômica e/ou Medicina Veterinária e pelo Departamento Geral de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde, os seguintes estabelecimentos:

- I – supermercados, mercearias, padarias e confeitarias;
- II – restaurantes, bares, indústrias e similares;
- III – hospitais, clínicas, casas de saúde, farmácias e drogarias;
- IV – academias de ginástica, institutos de beleza e afins;
- V – lojas de departamentos;
- VI – condomínios dos edifícios comerciais e residenciais;
- VII – horti-fruti granjeiros atacado e varejo;
- VIII – abatedouros de pequeno e médio porte;
- IX – colégios, creches e de ensino em geral;
- X – editoras, livrarias, papelarias e similares.

Art. 2º – As empresas especializadas em serviços de desinsetização e desratização deverão ter, como responsável técnico, profissional de nível superior com formação em qualquer das áreas mencionadas no art. 1º deste decreto e devidamente registrado e atualizado no respectivo Conselho da Classe e na FEEMA.

Art. 3º – O Departamento de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitárias, da Secretaria Municipal de Saúde, emitirá Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-B) anual.

§ 1º – Para renovação do Certificado de Inspeção Sanitária será apresentado documento comprobatório de desinsetização e desratização feitas no período.

§ 2º – Os estabelecimentos que comerciam gêneros alimentícios apresentarão comprovante de no mínimo, duas desinsetizações e desratizações feitas no mesmo espaço de um ano;

§ 3º – O Departamento Geral de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária poderá, sempre que necessário, exigir nova desinsetização e desratização.

Art. 4º – O não cumprimento das disposições deste Decreto implicará punição ao estabelecimento infrator, de acordo com o previsto no Decreto nº 6235, de 30 de outubro de 1986.

§ 1º – As infrações serão punidas de acordo com o disposto no art. 258 do Decreto nº 6235 de 30 de outubro de 1986, constituindo as penalidades a critério da autoridade sanitária, em advertência, em multas de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF e na interdição parcial ou total do estabelecimento;

§ 2º – Ainda a critério da autoridade sanitária, as penalidades que trata este artigo poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

Art. 5º – Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, sendo revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 14 de setembro de 1989 – 425º Ano da Fundação
da Cidade

MARCELO ALENCAR – PREFEITO
EDUARDO CRUAHY
FRANCISCO BRUNO ALOE

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO

E

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Gêneros Alimentícios – Higiene Habitacional

– DECRETO 3.371 DE 28-12-1981

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

DECRETO 3.371, DE 28-12-1981
(DO-MRJ DE 29-12-1981)

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E HIGIENE HABITACIONAL - MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO-RJ - REGULAMENTO - APROVAÇÃO

EMENTA - Aprovação do Regulamento da Inspeção e Fiscalização Sanitária dos Gêneros Alimentícios e da Higiene Habitacional do Rio de Janeiro-RJ.

- Revogação do Decreto 2.055, de 06-03-1979 (Coad-OAE/79, p. 118).

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o que consta do Processo nº 09/27, 130/80, DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento da Inspeção e Fiscalização Sanitária dos Gêneros Alimentícios e da Higiene Habitacional da Cidade do Rio de Janeiro, que acompanha o presente Decreto.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogados o Decreto nº 2.055, de 6 de março de 1979, e as demais disposições em contrário. (Júlio Coutinho, Joaquim Torres Araújo, Carlos Alberto de Carvalho, Paulo César Catalano, Renato da Silva Almeida e Raimundo Moreira de Oliveira.)

(ANEXO AO DECRETO Nº 3.371, DE 38 DE DEZEMBRO DE 1981)

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DA HIGIENE HABITACIONAL DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Das Disposições Preliminares

Art. 1º - O presente Regulamento disciplina e fixa as normas da Inspeção e Fiscalização Sanitária dos Gêneros Alimentícios e da Higiene Habitacional da Cidade do Rio de Janeiro, de competência da Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo único - A inspeção e fiscalização sanitária municipal observarão a legislação federal e a estadual sobre alimentos e obedecerão às normas em vigor mesmo não mencionadas neste Regulamento.

Art. 2º – A inspeção e fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios serão realizadas pelo Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária, em todas as modalidades de comércio de alimentos, onde quer que se encontrem.

Parágrafo único – A inspeção e fiscalização sanitária estender-se-ão também à indústria de alimentos, na conformidade da legislação em vigor.

Art. 3º – Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteiras pessoais e funcionais expedidas pelo Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde, das quais constarão, além do nome da Secretaria Municipal de Saúde, a denominação do órgão, o número de ordem, o nome, a fotografia, a matrícula, o cargo e a assinatura do servidor, a data da expedição, a assinatura do Diretor do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária e o ano do Exercício sobre tarja de cor viva.

Parágrafo único – Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções e sempre com a presença do Médico Veterinário, ficam obrigados a exibir, quando em serviço, a respectiva "Carteira de Fiscalização" atualizada.

Art. 4º – A inspeção e fiscalização sanitária objetivarão o exame e o julgamento das condições de funcionamento das atividades ambulantes ou de comércio fixo e orientação a execução das leis sobre:

I – as condições sanitárias das águas utilizadas na preparação dos alimentos e nas operações de higiene;

II – as condições sanitárias da coleta e do destino das excretas, do lixo e dos resíduos alimentares;

III – as condições de higiene das instalações sanitárias do comércio de alimentos;

IV – as condições de higiene da preparação, do acondicionamento e da exposição, venda, transporte e consumo dos alimentos;

V – as condições de trabalho e saúde das pessoas que manipulem, transportem, vendam e preparem alimentos;

VI – as condições técnicas e higiênicas sanitárias dos meios de transporte dos alimentos.

Art. 5º – As autoridades sanitárias promoverão a apreensão e inutilização dos alimentos que apresentarem caracteres organolépticos alterados (cor, odor, sabor, consistência) ou denotarem falta de asseio na manipulação, preparação, alteração na embalagem e omissão ou erro de rótulo nos produtos industrializados.

§ 1º - Os produtos industrializados deverão ter embalagem própria, consignando no rótulo o número de registro na Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos (DINAL) ou o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), no caso da indústria de produtos de origem animal, trazendo inscritos, correçíveis, a data da fabricação ou o prazo de validade do produto.

§ 2º - Quando a alteração ocorrer em depósito, sem exposição do alimento ao consumo, ou quando estiver o mesmo recolhido em recipiente adequado, com observação "IMPRÓPRIO PARA UTILIZAÇÃO" ou ainda "LIXO", a autoridade não registrará o fato como infração e deixará de lavrar a multa, por incabível, anotando, porém, no Auto a ocorrência como semelhante a alteração por causas naturais ou imprevisíveis, procedendo em seguida à inutilização do alimento ou determinando seu recolhimento à origem, o que deverá ser comprovado perante a fiscalização no prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 6º - Os compartimentos das edificações destinados ao público ou ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios obedecerão, além do disposto nos regulamentos complementares à Lei do Desenvolvimento Urbano nº 1.574, de 11 de dezembro de 1967, às seguintes exigências:

I - as paredes dos locais de fabricação, preparo, manipulação, venda e estocagem serão revestidas com azulejos, ladrilhos de cerâmica ou outro material impermeabilizado, até o teto, com cantos e bordos sem arestas, de cores claras, que apresentem as mesmas características;

II - os pisos deverão ser de material resistente, impermeável, que garantam continuidade, com declives para os ralos, em número e tamanho suficientes;

III - as pias deverão apresentar instalações de água corrente, em número e condições adequadas, e seus despejos deverão passar por caixa de gordura;

IV - deverão existir instalações frigoríficas suficientes e adequadas à atividade comercial e/ou industrial;

V - as aberturas receberão telas que impeçam o acesso de insetos e os compartimentos deverão apresentar aparelhagem para ventilação e exaustão, quando necessário;

VI - os sanitários e os vestiários serão isolados e separados para cada sexo, em número suficiente, proibida a abertura direta para qualquer sala de refeição, fabricação, manipulação e venda de alimentos, sendo obrigatória a manutenção das portas permanentemente fechadas;

VII - as mesas, balcões, as bancadas, os tanques, bem como os locais onde se manipulem alimentos deverão ser de material impermeável e de fácil higienização.

Art. 7º – As equipes de fiscalização sanitária terão ingresso, a qualquer dia e hora, aos locais e estabelecimentos de preparo, manipulação e venda de gêneros alimentícios, sendo os proprietários, depositários ou responsáveis obrigados a facilitar o trabalho e a prestar as informações solicitadas pelas autoridades sanitárias.

Das Penalidades

Art. 8º – O não cumprimento das normas prescritas pela legislação sanitária constitui infração, que será consignada pela autoridade local da equipe de fiscalização sanitária em talonário próprio.

Art. 9º – Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, às infrações sanitárias serão aplicadas, alternativas ou cumulativamente, no comércio ambulante e no comércio fixo, penalidades de:

- I – advertência na Caderneta Sanitária;
- II – apreensão e inutilização do alimento e sua destinação conveniente, conforme o caso;
- III – multa;
- IV – interdição parcial ou total, temporária ou definitiva, do estabelecimento ou da atividade ambulante.

Art. 10 – As infrações sanitárias, de conformidade com o artigo anterior, têm a seguinte interpretação:

I – advertência – orientação educativa, aplicada uma única vez ao comerciante, por uma mesma irregularidade, devendo ser registrada na Caderneta Sanitária e na Ficha Cadastral;

II – apreensão – retirada coercitiva dos alimentos, ante a comprovação da sua imprestabilidade para o consumo;

III – multa – pena pecuniária aplicada em razão de infração, aplicada segundo a legislação vigente;

IV – interdição – proibição do exercício da atividade, parcial ou totalmente, temporária ou permanente, em razão de graves violações da legislação sanitária.

§ 1º – A fiscalização sanitária poderá intimar o infrator para sanar, em prazo por ela assinado, as irregularidades apuradas, que não obriguem a aplicação da sanção imediata.

§ 2º – Verificado o descumprimento do prazo a que se refere o parágrafo anterior, ou a ocorrência de infração, por sua natureza, exija a aplicação imediata de sanção, a Fiscalização Sanitária levará o competente Auto de Infração, que indicará, explicitamente, os motivos de sua lavratura e os seus fundamentos legais.

Art. 11 – A pena de multa será fixada conforme o valor da UNIF e será arbitrada e extraída pelo Setor de Extração de Multas, do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária, de conformidade com este Regulamento, e apreciada pelo seu diretor e/ou seu substituto por ele designado.

§ 1º – Nos casos de reincidência, a multa será aplicada em dobro, considerando-se reincidência quando a nova infração for do mesmo tipo da anterior, num mesmo exercício, tendo sido ou não punido o infrator.

§ 2º – Havendo reincidência por mais de 2 (duas) vezes, conforme sua gravidade, a infração seguinte será punida com a cassação temporária ou definitiva da atividade ambulante ou da licença do estabelecimento.

Art. 12 – Conforme a gravidade e para o arbitramento do valor da multa, a infração será classificada, pelos critérios estabelecidos neste Regulamento, em:

I – leve – punida com 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF;

II – grave – punida com 8 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UNIF;

III – gravíssima – punida com 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF.

Art. 13 – Para imposição de graduação às infrações levar-se-ão em conta:

I – a sua maior ou menor gravidade e suas conseqüências para a saúde do público consumidor;

II – as circunstâncias atenuantes e as agravantes;

III – os antecedentes do infrator com relação às disposições das leis sanitárias, seus regulamentos e demais normas complementares.

Art. 14 – Ocorrendo infração prevista em lei, decreto, regulamento, resolução ou portaria, mas não relacionada no presente Regulamento, o respectivo Auto registrará o fato reportando-se à legislação infringida e a multa será aplicada como leve, grave ou gravíssima, a critério da autoridade fiscalizadora competente.

Art. 15 – O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§ 1º – Considerando-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º – Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. 16 – Quando convier ao interessado, os gêneros alimentícios apreendidos poderão ser desnaturados e utilizados para outros fins que não o da alimentação do homem, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 17 – As penalidades decorrentes de infrações e multas serão extraídas e aplicadas de acordo com valores em UNIF e conforme o tipo de comércio.

Art. 18 – As penalidades no comércio de feiras-livres serão aplicadas conforme as especificações constantes da legislação pertinente.

Art. 19 – Para o comércio ambulante as irregularidades serão calculadas de acordo com as seguintes UNIF:

	UNIF
I – falta de Certificado de Sanidade.....	2
II – falta de Certificado de Inspeção Sanitária do Veículo ou unidade portátil.....	2
III – falta de Certificado de Inspeção Sanitária do Veículo de transporte e venda de gêneros alimentícios pertencentes a empresa estabelecida.....	4
IV – veículo em mau estado de conservação.....	2
V – falta de asseio no veículo, nos instrumentos, aparelhos e recipientes.....	3
VI – utilização do interior do veículo como dormitório.....	2
VII – condução, em veículo de transporte e comércio, de substâncias, materiais ou alimentos não autorizados.....	2
VIII – existência, no local de preparo de alimentos ou no veículo de transporte de entrega, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração.....	5
IX – transporte de ossos, detritos alimentares ou restos de alimentos em viaturas abertas ou em recipientes sem tampas.....	3
X – uso incompleto do uniforme.....	1

XI – falta de uniforme	2
XII – falta de asseio na manipulação dos alimentos ..	4
XIII – falta de asseio pessoal	2
XIV – exposição à venda de alimento incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, ou deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos: apreensão e inutilização do alimento e multa de	4
XV – exposição à venda de alimentos sem a devida proteção em vitrinas ou coberturas especiais que impeçam contatos com insetos, poeiras e mãos dos consumidores	2
XVI – exposição ou manutenção de laticínios, carnes e outros alimentos, que exijam refrigeração, fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos	4
XVII – exposição à venda de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0° C	4
XVIII – manutenção de produtos incompatíveis como pesticidas, inseticidas e semelhantes nas proximidades ou em contato com os alimentos	2
XIX – uso de desinfetantes ou detergentes aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentícios	2
XX – uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens que possam transmitir toxidez aos alimentos	4
XXI – falta de distribuição, nos veículos, de gêneros alimentícios por espécie, dificultando a fiscalização	2
XXII – falta de instalação e recipientes adequados, bem como água potável, comprovadamente de boa procedência e mantida na temperatura em ebulição para cocção de alimentos (milho verde, salsichas e outros)	2

XXIII – manutenção, no trabalho, de empregado com suspeita de doença infecto-contagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde	2
XXIV – manutenção ou permissão de animais nos locais de preparação de alimentos	1
XXV – uso do fumo na ocasião de preparo e de manipulação de alimentos	1
XXVI – falta de Nota Fiscal comprovando a origem legal do alimento	5
XXVII – falta de limpeza no local do estacionamento	2
XXVIII – falta de remoção do lixo ou sua manutenção fora do depósito próprio ou em depósito destampado	1
XXIX – falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas e resíduos alimentares consumidos no local	1
XXX – uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para o embrulho de alimentos	1
XXXI – manutenção de canudos de sucção para refrigerantes, refrescos e outros sem a adequada proteção contra poeiras, insetos e manuseio dos consumidores	1
XXXII – recusa à exibição de cartazes relativos à fiscalização sanitária	1
XXXIII – recusa ao fornecimento de dados e informações de interesse da fiscalização	1
XXXIV – descumprimento de termo de intimação	2

Art. 20 – Para o comércio fixo as irregularidades serão calculadas de acordo com as seguintes UNIF:

	UNIF
I – sonegação, no momento da fiscalização, da Caderneta Sanitária	20
II – sonegação, no momento da fiscalização, do Certificado de Sanidade Sanitária válido dos empregados ou responsáveis pela empresa que produz ou comercializa com alimentos	8
III – não apresentar Caderneta Sanitária	8
IV – sonegação, no momento da fiscalização, do Certificado de Inspeção Sanitária	8
V – manutenção, no trabalho, de empregado com suspeita de doença infecto-contagiosa ou dermatose que se recuse a novo exame de saúde	4
VI – falta de Nota Fiscal comprovando a origem legal dos alimentos	10
VII – falta de asseio no estabelecimento e nos instrumentos, aparelhos e recipientes	12
VIII – falta de asseio na manipulação de alimentos ..	10
IX – uso incompleto do uniforme	2
X – falta de uniforme	3
XI – uso de fumo no local de trabalho	2
XII – falta de asseio no gabinete sanitário	4
XIII – uso de gabinetes sanitários com defeito ou como vestiário ou depósito	3
XIV – instalação de gabinete sanitário em comunicação direta com a sala de manipulação de alimentos ou com o salão de refeições	4
XV – varredura a seco	2
XVI – uso de água não potável e filtrada para a preparação de alimentos e adição à bebidas de gelo não industrializado tecnicamente	4

XVII – falta de água corrente, saboneteira, toalha individual ou secador a ar no lavatório dos empregados ou no do público	2
XVIII – manutenção das caixas d'água sem a devida limpeza e sem tampas que impeçam a penetração de poeiras, insetos e roedores	2
XIX – uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para embrulhar alimentos ...	2
XX – ausência de equipamento térmico para água quente com temperatura permanente superior à 80° C para a esterilização de louças e talheres	4
XXI – manutenção de lixo em depósito impróprio e sem tampa	2
XXII – falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens e resíduos de alimentos consumidos no local	2
XXIII – exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, bem como deteriorado ou com alterações dos caracteres organolépticos: apreensão e inutilização dos alimentos e multa de	8
XXIV – exposição à venda de alimentos de ingestão direta sem proteção em vitrinas ou coberturas especiais, que impeçam contatos com poeiras, insetos e mãos de consumidores	6
XXV – manutenção ou exposição de laticínios fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos ..	4
XXVI – manutenção, ou exposição à venda, de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0° C	4
XXVII – uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens, material capaz de transmitir toxidez aos alimentos ou alterar seu valor nutritivo	8

XXVIII – uso de desinfetantes ou detergentes aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentícios	4
XXIX – manutenção de produtos incompatíveis, como pesticidas, inseticidas e semelhantes, próximos ou em contato com os alimentos	4
XXX – ocultação ou falta de arrumação, por espécie, de gêneros alimentícios nos depósitos ou frigoríficos, dificultando a fiscalização	4
XXXI – exposição ou manutenção de carne previamente moída, cuja venda só é permitida quando solicitada pelo consumidor e moída em sua presença	8
XXXII – preparo de carnes, pescados, carcaças de aves e outros alimentos de consumo direto em estabelecimento sem instalações adequadas, previamente aprovadas para tal fim	8
XXXIII – permissão de incidência de luz vermelha ou seus matizes sobre carnes frescas ou refrigeradas	4
XXXIV – manutenção, em casa de aves vivas, de aparelhos, instrumentos e utensílios que possam servir ao abate	8
XXXV – manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos	2
XXXVI – manutenção de salgados (charques, xispes, defumados e outros) em bancas impróprias ...	4
XXXVII – venda de sucos de frutas ou legumes previamente preparados	4
XXXVIII – exposição ou venda de ovos sujos ou rachados	2
XL – manuseio simultâneo de dinheiro e de alimentos	4
XLI – uso de toalhas coletivas	3
XLII – uso de cepo de madeira para corte de carnes e ossos	4

XLIII – uso como dormitório de áreas destinadas aos depósitos e à manipulação ou venda de gêneros alimentícios	4
XLIV – falta de comprovação de dedetização semestral	4
XLV – falta de visor, para o público, da área destinada ao preparo ou manipulação de alimentos	4
XLVI – existência, no estabelecimento ou local de preparo de alimentos, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração	14
XLVII – falta de sistema de renovação de ar ou exaustão de fumaça e gorduras na sala de manipulação e preparo de alimentos	6
XLVIII – manutenção de carne em contato direto com o gelo	4
XLIX – ressalgada de alimentos	4
L – preparo ou industrialização de carnes nos açougues	4
LI – funcionamento de estabelecimento em prédio de habitação coletiva, ou anexo, sem instalações térmicas protegidas que evitem a irradiação de calor e a poluição do ambiente...	8
LII – realização de obras de qualquer natureza que interfiram na higiene e comercialização de alimentos sem autorização do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária	10
LIII – recusa à exibição de cartazes oficiais relativos à Fiscalização Sanitária	2
LIV – recusa ao fornecimento de dados e informações de interesse da Fiscalização Sanitária ..	2
LV – oposição à ação da Fiscalização Sanitária e impedimento ou estorvo da sua atuação	8
LVI – decumprimento de intimação	8

LVII – descumprimento das normas baixadas em portarias, resoluções e demais atos do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária e outros em vigor 8

Da Higiene Habitacional

Art. 21 – A orientação e a fiscalização da higiene habitacional têm por princípio básico assegurar as condições do ambiente que melhor possa contribuir para a manutenção e vigilância da saúde da população.

Parágrafo único – Compete ao Serviço Sanitário de Engenharia Sanitária, do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária, exercer a vigilância e a fiscalização das condições de abastecimento de água, de remoção de entulhos e de escoamento de águas servidas, assim como a vigilância sanitária dos logradouros, edifícios, construções e terrenos baldios de toda a espécie, inclusive mediante reclamação de interessados.

Art. 22 – É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavabos, mictórios, pias, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences.

Art. 23 – É obrigatória a limpeza das caixas de água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art. 24 – Nas áreas servidas por sistema hidráulico potável serão tolerados poços exclusivamente para fins industriais e agrícolas, convenientemente tampados providos de sistema de sucção.

Parágrafo único – A água deverá ser prévia e regularmente examinada pelo órgão competente para avaliação da sua potabilidade e qualidade, devendo o responsável, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos exames realizados e atualizados.

Art. 25 – Nas áreas não servidas por canalização de água potável ou por nascente de boa qualidade e convenientemente captada, é permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável sob as seguintes condições:

a) ser a água previamente examinada sob o ponto de vista de sua potabilidade, e considerada de boa qualidade;

b) estarem os poços convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;

c) serem as paredes impermeabilizadas, estanques, de modo a evitar a infiltração de águas superficiais;

d) serem convenientemente fechados e dotados de sistema de sucção.

Parágrafo único – Os poços sem uso, os inutilizados e os que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 26 – Os pisos dos compartimentos das edificações deverão ser sempre executados com material resistente, incombustível, que garanta continuidade e sem depressões.

§ 1º – Os pisos dos compartimentos assentes diretamente sobre o solo deverão ser sempre impermeáveis.

§ 2º – Os pisos dos compartimentos em que se lide com água e os das áreas descobertas deverão ter o necessário declive e ser dotados de ralos, em número e tamanho suficiente para assegurar o rápido escoamento das águas, evitando a estagnação.

Art. 27 – É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar a estagnação das águas pluviais ou o seu transbordamento.

Art. 28 – Quando as condições topográficas exigirem o escoamento de água de chuva para terreno vizinho serão, para isso utilizados dispositivos convenientes que evitem danos à propriedade alheia, assegurando o pronto escoamento daquelas águas.

Art. 29 – Nas localidades desprovidas de rede de esgotos, o locatário é o responsável pela limpeza e conservação das fossas e também pela remoção das matérias nelas contidas, cabendo ao proprietário fazer as modificações que forem julgadas necessárias pela Engenharia Sanitária.

Parágrafo único – Quando uma fossa absorvente não preencher os requisitos necessários à sua utilização será devidamente aterrada, não sendo permitido o seu esvaziamento.

Art. 30 – Todos os vazamentos ou as infiltrações em domicílios, que possam causar insalubridade, serão sempre corrigidos pelo proprietário do imóvel causador da irregularidade.

Parágrafo único – O ocupante a qualquer título é o responsável por todas as infrações ao disposto neste Regulamento quanto à utilização, conservação e limpeza dos edifícios e as suas instalações de água e esgoto, assim como dos terrenos não edificadas, utilizados por aluguel, contrato ou arrendamento.

Art. 31 – Desde que a autoridade sanitária não consiga detectar a origem dos vazamentos ou das infiltrações poderá exigir laudo técnico dos interessados, assinado por profissional legalmente habilitado, por eles livremente escolhido.

Art. 32 – Em prédios e apartamentos, conjuntos habitacionais ou condominiais, sempre que os vazamentos ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio, na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias.

Art. 33 – É proibido o lançamento de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água sem prévio tratamento.

Parágrafo único – As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Art. 34 – Independente do que determinarem os órgãos estaduais controladores da poluição atmosférica, as chaminés de qualquer natureza, em uma edificação, terão altura suficiente para que o fumo, a fuligem, os gases ou outros resíduos que possam ser expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde nem causem incômodo aos moradores e à vizinhança.

§ 1º – A altura das chaminés não poderá ser inferior a 5 (cinco) metros do ponto das coberturas existentes num raio de 50 (cinquenta) metros e, no caso de impossibilidade no cumprimento dessa exigência, será obrigatória a instalação de aparelho fumívoro conveniente.

§ 2º – A autoridade competente poderá exigir a qualquer tempo as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidades ou defeitos que se verificarem na instalação ou utilização das chaminés a que este artigo se refere.

§ 3º – As chaminés para gás canalizado, quando as houver, serão regidas por regulamento do órgão estadual competente.

Art. 35 – Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

Art. 36 – É proibido criar suínos em zonas urbanas, suburbanas ou especiais que, por seu porte ou número, venham causar incômodo ou insalubridade à população.

Parágrafo único – A criação de suínos não será permitida a menos de 50 (cinquenta) metros de qualquer residência e a 200 (duzentos) metros das vias de acesso.

Das Penalidades

Art. 37 – Sempre que solicitada a intervenção da Engenharia Sanitária para atender a reclamações públicas, uma equipe, chefiada por um engenheiro do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária, verificará a procedência ou não da reclamação.

Parágrafo único – Em caso de ser procedente a reclamação, será feita intimação com prazo nunca superior a 30 (trinta) dias para o cumprimento das exigências regulamentares.

Art. 38 – O prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pela equipe de Engenharia Sanitária por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda 60 (sessenta) dias quando o recurso for feito em tempo hábil.

Parágrafo único – Somente o Chefe do Serviço de Engenharia Sanitária poderá conceder, excepcionalmente, uma nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contado o tempo decorrido desde a ciência da intimação.

Art. 39 – O não cumprimento de intimação dentro dos prazos previstos no artigo anterior e seu parágrafo único implica a lavratura de Auto de Infração e, concomitantemente, de uma segunda intimação com a metade do prazo inicial e sem direito a prorrogação.

Art. 40 – Pelo não cumprimento da intimação relativa à higiene habitacional, será lavrado Auto de infração, que redundará em multa no valor de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) UNIF.

Art. 41 – A intimação, em certos casos, poderá ter caráter interditório até o cumprimento de suas exigências.

Art. 42 – O não cumprimento da segunda intimação implicará a lavratura de Auto de Infração, concomitante com a nova intimação com prazo de 10 (dez) dias e, assim, sucessivamente, até que seja sanada, em definitivo, a irregularidade.

Parágrafo único – O não cumprimento da segunda intimação, a que se refere este artigo, implicará a imposição de multa no valor correspondente ao dobro do valor da multa atribuída pelo não cumprimento da primeira intimação.

Art. 43 – A partir da segunda intimação, inclusive, o infrator não terá direito a prorrogação de prazo.

Art. 44 – Lavrado o Auto de Infração, aguardar-se-á em agenda um prazo de 15 (quinze) dias úteis para que o infrator possa apresentar defesa, por escrito, devidamente fundamentada.

Parágrafo único – Decorrido o prazo sem que tenha sido interposto o recurso, o Auto de Infração será julgado à revelia, seguindo-se a extração do respectivo Auto de multa.

Art. 45 – Caberá ao Diretor do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária ou ao seu substituto por ele designado ratificar ou cancelar o Auto de multa, no caso de recurso.

Art. 46 – Todo Auto de Infração, cujo recurso for indeferido, será encaminhado ao Setor de Extração de Multas, do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária.

Art. 47 – Quando o infrator comprovar devidamente que está cumprindo as exigências contidas no termo de intimação, sem contudo havê-las sanado completamente, poderá, a critério da autoridade, ter seu prazo prorrogado por um período nunca superior ao inicial.

Art. 48 – Impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias constitui infração punida com multa no valor de 6 (seis) UNIF.

Disposição Gerais

Art. 49 – Observadas as restrições legais aplicáveis à espécie, é assegurado à Fiscalização Sanitária o ingresso em qualquer local para inspecionar e fiscalizar casos de infiltrações e vazamentos e ainda as condições higiênico-sanitárias do comércio e da indústria, adotando as medidas necessárias ao cumprimento das leis dos regulamentos sanitários vigentes.

Parágrafo único – Independentemente das sanções legais, nos casos de oposição ou impedimento à ação fiscal, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, comerciante, industrial, morador, administrador, síndico, responsável direto ou seus procuradores a facilitarem a visita, no prazo que isto vier a ser assinado, solicitando a intervenção da Procuradoria-Geral, a hipótese de ação judicial, ouvindo o Secretário Municipal de Saúde.

Art. 50 – Nos casos de embaraço à Fiscalização Sanitária, poderá ser solicitada a intervenção da autoridade policial para garantir a execução da medida ordenada, sem prejuízo das demais sanções previstas na legislação vigente.

Art. 51 – O Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária divulgará, onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer.

Art. 52 – Quando ocorrer qualquer irregularidade não prevista neste Regulamento e para a qual não haja punição expressamente calculada, a Fiscalização Sanitária, para puni-la aplicará os critérios referentes à classificação das infrações comerciais segundo sejam: leves, graves ou gravíssimas.

Art. 53 – A empresa que tiver alterado os eu contrato social ou a sua razão social fica obrigada a cumprir todas as exigências regulamentares formuladas à sua antecessora, respondendo ainda pelas penalidades que lhe forem ou vierem a ser impostas.

Parágrafo único – A empresa com nova razão social fica obrigada a requerer novo Certificado de Inspeção Sanitária e nova Caderneta Sanitária.

Art. 54 – O Certificado de Inspeção Sanitária para o comércio fixo, em início de atividade ou mudança de razão social, terá validade até 30 (trinta) dias após a data da emissão do Alvará de Localização.

Art. 55 – A Caderneta Sanitária para o comércio fixo é documento obrigatório, após o término de validade do Certificado de Inspeção Sanitária.

Art. 56 – A licença de Localização, a ser concedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, das atividades relativas ao comércio, à indústria e à armazenagem de gêneros alimentícios dependerá da apresentação do Certificado de Inspeção Sanitária, fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde, comprovado o atendimento das normas baixadas pelo presente Regulamento.

Art. 57 – O proprietário do estabelecimento de gêneros alimentícios será responsável, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração a este Regulamento e que venha a ser apurada no referido comércio, como também por aquelas que forem praticadas por seus empregados ou prepostos, ainda que o serviço fora do estabelecimento, salvo quando estes dolosamente agirem com intuito manifesto de prejudicar o proprietário.

Art. 58 – Os gêneros alimentícios, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames tecnológicos laboratoriais.

Art. 59 – Só será permitido expor à venda e ao consumo carnes provenientes de matadouros e abatedouros legalmente licenciados, contendo emblemas, carimbo oficial ou rotulagem que caracterizem e identifiquem a respectiva inspeção veterinária.

Art. 60 – Os Certificados de Sanidade dos empregados ou prepostos de empresas que comercializam gêneros alimentícios deverão permanecer no estabelecimento durante o expediente, em lugar de fácil acesso, a fim de serem exibidos à Fiscalização Sanitária.

Parágrafo único – Quando no exercício de funções externas, os empregados ou prepostos deverão portar o Certificado de Sanidade, cabendo à empresa a responsabilidade pelo efetivo cumprimento do disposto neste parágrafo.

Art. 61 – Verificada pela Fiscalização Sanitária a falta de Alvará de Localização do Estabelecimento, o fato será comunicado ao Distrito de Fiscalização local, da Secretaria Municipal de Fazenda, para as providências cabíveis, sem prejuízo das demais sanções previstas neste Regulamento.

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DO
RIO DE JANEIRO

28 de Junho de 1988 - Pág. 1

- LEI Nº 1.265 de 22 de junho de 1988 -

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

DEFESA E PROTEÇÃO À SAÚDE

**Certificado de Potabilidade da Água –
Município do Rio de Janeiro**

A Lei 1.265, de 22-06-1988, publicada na página 1 do Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro, de 28-06-1988, dispõe sobre o controle da potabilidade da água consumida no Município do Rio de Janeiro, mediante análise de água coletada em pontos de consumo dos seguintes estabelecimentos:

- a) de ensino em geral;
- b) hotéis e similares;
- c) hospitais, clínicas, sanatórios, maternidades, prontos-socorros e similares;
- d) estações de metrô, aeroportos, estações rodoviárias, ferroviárias e hidroviárias;
- e) quartéis militares e batalhões da Polícia Militar;
- f) indústrias em geral;
- g) supermercados;
- h) edifícios comerciais;
- i) clubes em geral;
- j) repartições públicas.

Os responsáveis pelos estabelecimentos mencionados anteriormente, devem providenciar a análise da água consumida, anualmente, junto a entidades oficiais devendo afixar o certificado de potabilidade em lugar visível pela fiscalização.

Atenção: Observar que esta lei relaciona apenas alguns poucos estabelecimentos. Não obriga a fazer a limpeza dos reservatórios e ainda não estabeleceu penalidade para quem não a cumprir.

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DO

RIO DE JANEIRO

31 de Dezembro de 1986 - Pág. 12

- LEI N° 948 de 30 de dezembro de 1986 -

MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

LEI Nº 948 de 30 de dezembro de 1986.

DISPÕE SOBRE A DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO DOS ESTABE-
LECIMENTOS COMERCIAIS QUE ESPECIFICA.

AUTOR: Ver. ALBERTO PONTES GARCIA

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, faço saber que a Câmara Municipal do Rio de Janeiro decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Ficam obrigados a desinsetizar e desratizar suas instalações, de acordo com as exigências técnicas da FEEMA e da Secretaria Municipal de Saúde, os seguintes estabelecimentos comerciais:

- I - os supermercados, mercearias e padarias;
- II - os bares e restaurantes;
- III - os depósitos e armazéns de qualquer natureza;
- IV - outros similares.

Art. 2º - As empresas encarregadas da execução dos serviços de desinsetização e desratização deverão possuir um responsável químico e ser registrado na FEEMA.

Art. 3º - Vetado o Poder Executivo regulamentará esta lei, estabelecendo quais são as exigências técnicas de que trata o art. 1º, as multas a serem aplicadas e as demais questões que garantirão o seu cumprimento.

Art. 4º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 30 de dezembro de 1986.

ROBERTO SATURNINO BRAGA

Prefeito

Jó Antônio de Rezende
José Eberienos Assad