

Decreto M nº 6.235, de 30 de outubro de 1986.

Aprova o Regulamento da Defesa e Proteção da Saúde no tocante a alimentos e à Higiene Habitacional e Ambiental.

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” nº 1.765, de 2.9.86, 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 Alimentos 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.

Rio de Janeiro, 30 de outubro de 1986 – 422º de Fundação da Cidade.

*ROBERTO SATURNINO BRAGA
JÔ ANTONIO DE REZENDE
TITO BRUNO BANDEIRA RYFF
ANTONIO CARLOS DE MORAES
LUIZ EDMUNDO H.B. DA COSTA LEITE
JOSÉ EBERIENOS ASSAD*

REGULAMENTO DA DEFESA E PROTEÇÃO DA SAÚDE NO TOCANTE A ALIMENTOS E À HIGIENE HABITACIONAL E AMBIENTAL

TÍTULO I

Noções Preliminares

TÍTULO II

Registro e Controle

TÍTULO III

Rotulagem

TÍTULO IV

Padrão de Identidade e Qualidade

TÍTULO V

Inspeção e Fiscalização de Alimentos

CAPÍTULO I

Normas Gerais

CAPÍTULO II

Comércio de Gêneros Alimentícios

CAPÍTULO III

Colheita de Amostras e Análise Fiscal

CAPÍTULO IV

Interdição de Alimentos

CAPÍTULO V

Apreensão e Inutilização de Alimentos

CAPÍTULO VI

Perícia de Contraprova

CAPÍTULO VII

Disposições Finais

TÍTULO VI

Funcionamento dos Estabelecimentos

TÍTULO VII

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

TÍTULO VIII

Estabelecimentos Especiais

CAPÍTULO I

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

CAPÍTULO II

Fábricas de Massas Alimentícias e de Biscoitos e Estabelecimentos Congêneres

CAPÍTULO III

Padarias, Confeitarias e Congêneres

CAPÍTULO IV

Usinas e Refinarias de Açúcar

CAPÍTULO V

Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem de Café

CAPÍTULO VI

Destilarias, Fábricas de Bebidas, Cervejas e Estabelecimentos Congêneres

CAPÍTULO VII

Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos

CAPÍTULO VIII

Estabelecimentos que comercializam Leite e Laticínios

CAPÍTULO IX

Estabelecimentos que comercializam Carnes e Derivados ou Subprodutos

CAPÍTULO X

Estabelecimentos que comercializam Pescado

CAPÍTULO XI

Mercados e Supermercados

CAPÍTULO XII

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

CAPÍTULO XIII

Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais vivos

CAPÍTULO XIV

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

CAPÍTULO XV

Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres

CAPÍTULO XVI

Estabelecimentos que comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados e Sorvetes

CAPÍTULO XVII

Estabelecimentos de horticultura e Fruticultura e Criadores de Animais

TÍTULO IX

Feiras Livres e Comércio Ambulante e Alimentos

CAPÍTULO I

Feiras-Livres

CAPÍTULO II

Comércio Ambulante de Alimentos

TÍTULO X

Engenharia Sanitária

CAPÍTULO I

Normas Gerais

CAPÍTULO II

Promoção de Higiene Habitacional

CAPÍTULO III

Promoção de Higiene Ambiental

CAPÍTULO IV

Certificado de Inspeção Sanitária
TÍTULO XI
Infrações e Penalidades
TÍTULO XII
Procedimento Administrativo
CAPÍTULO I
Termo de Intimação
CAPÍTULO II
Auto de Infração
CAPÍTULO III
Auto de Multa
CAPÍTULO IV
Disposições Gerais

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

TÍTULO I

Noções Preliminares

Artigo 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.

Artigo 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 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 tratar de alimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizados.

Artigo 3º - Aplica-se o disposto neste Regulamento às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascarados e as outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura".

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

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

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

Artigo 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 definitivamente, 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.

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

Artigo 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.

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

Artigo 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 distribuição e comércio.

§ 1º - No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária fica obrigada a exibir a “Carteira de Fiscalização”, expedida segundo os modelos oficiais.

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

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

TÍTULO II

Registro e Controle

Artigo 12 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrados nos órgãos federais competentes e, quando for o caso, também nos órgãos estaduais, na forma da Lei.

Artigo 13 - Estão igualmente obrigados a registro no órgão competente do Ministério 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 declarados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

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

Artigo 14 - Observar-se-á a legislação federal quanto 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 estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resoluções da Câmara Técnica de Alimentos.

Artigo 15º - O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e o de coadjuvantes da tecnologia da fabricação, declarado obrigatório, serão sempre procedidos de análise previa, na forma da Lei Federal.

TÍTULO III

Rotulagem

Artigo 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 caracterizem.

Artigo 17 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I – a qualidade, a natureza e o tipo de 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 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 volume líquido;

IX – a temperatura máxima permitida para sua perfeita conservação, quando se tratar 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.

Artigo 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.

Artigo 19 - Os rótulos de alimentos que contiveram corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração “Colorido Artificialmente”.

Artigo 20 - Os rótulos de alimentos adicionais de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração “Contém Aromatizante”, seguido do código correspondente e da declaração “Aromatizado Artificialmente”, no caso do emprego de aroma artificial.

Artigo 21 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações “Sabor de...” e “Contém Aromatizantes...”, seguidas do código correspondente.

Artigo 22 – Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais de verão trazer a indicação “Sabor Imitação ou Artificial de...”, seguida da declaração “Aromatizada Artificialmente”.

Artigo 23 – As indicações exigidas pelos artigos 17 a 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.

Artigo 24 – O disposto nos artigos 17 a 20, deste Regulamento, se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

§ 1º - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar, no rótulo, a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionadas 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 acondicionados.

Artigo 25 – Os rótulos dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

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 entendimento.

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

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

Artigo 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.

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

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

TÍTULO IV

Padrão de Identidade e Qualidade

Artigo 31 – O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação federal 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

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

Artigo 33 – A inspeção e a fiscalização, de que trata este Título, se estenderão à publicidade e à propaganda de alimentos, quaisquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

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

Artigo 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.

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

Artigo 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.

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

Artigo 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 gênero alimentícios.

Artigo 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.

Artigo 41 – Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegidos 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”.

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

Artigo 43 – A venda por ambulantes ou em feiras de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada pelo poder público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Artigo 44 – A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização 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.

Artigo 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.

Artigo 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 esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar 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

Artigo 47 – Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

Artigo 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 sua 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, mofados 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.

Artigo 49 – Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e microorganismos patogênicos ou saprófitos 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.

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

Artigo 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 elementos 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 aparentar 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.

Artigo 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, pesos ou medida, diversifiquem do enunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

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

Artigo 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

Artigo 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.

Artigo 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.

Artigo 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.

Artigo 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.

Artigo 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.

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

Artigo 61 – Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer perícia 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 - Deferido o prazo referido no “caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

CAPÍTULO IV

Interdição de Alimentos

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

Artigo 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 da 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.

Artigo 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 o 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 art. 61 deste Regulamento, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Artigo 65 – O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entrega-lo ao consumo, desvia-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

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

CAPÍTULO V

Apreensão e Inutilização de Alimentos

Artigo 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 auto 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 de produtos, 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 íntimo, 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.

Artigo 68 – Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos 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

Artigo 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.

Artigo 70 – Aplicar-se-á, na perícia de contraprova, o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Artigo 71 - Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso de a amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade, e, nessa hipótese, prevalecera como definitivo o laudo condenatório.

Artigo 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.

Artigo 73 – A divergência entre os resultados da análise fiscal 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.

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

Artigo 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 arquivamento do processo.

CAPÍTULO VII

Disposições Finais

Artigo 76 – Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova ou nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Artigo 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 o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

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

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

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

TÍTULO VI

Funcionamento dos Estabelecimentos

Artigo 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 congêneres, 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.

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

Artigo 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 aprovadas 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.

Artigo 84 – É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelamento nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, 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 aos veículos de transportes.

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

- I – fumar;
- II – varrer a seco;
- III – permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Artigo 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.

Artigo 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.

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

- I – manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II – fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;
- III – fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;
- IV – ter as 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 pinturas e limpas;
- VI – abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriado;
- VII- abster- se de fumar e mascar gomas, bem como 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 tocar 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 alimentício, em caráter habitual.

TÍTULO VII

Disposições Gerais para todos os Estabelecimentos Industriais ou Comerciais de gêneros alimentícios

Artigo 89 – É proibido elaborar, extrair, 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, ventilação e demais requisitos de higiene.

Artigo 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 alimento;

II manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nela 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 quaisquer de suas dependências;

IV possuir iluminação por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessária 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 necessidade do trabalho industrial ou comercial e às exigência sanitárias;

VII dispor de adequado sistema de esgotamento ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral público, quando existente, ou fossas sépticas;

VIII dispor de ventilação suficiente 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 alimento, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo 15 cm do piso e das paredes;

XI possuir mesas de manipulação revestida 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 fechem, ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com material adequado, liso e resistente, até a altura mínima de 2 m (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 saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

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

§ 2º - Nos locais de elaboração de alimentos, é proibida a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais 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 quando possível, a entrada de insetos e de impureza.

Artigo 91 – As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem 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, ressaltados 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 recipiente de lixo, já inutilizados ou em locais isolados com a indicação de “impróprio para consumo”.

§ 2º – A amostra para fins de análise fiscal, que permanecer nos estabelecimentos pelo prazo necessário à referida análise, deverá ficar em recipiente 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.

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

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

II - dependências de lavagem de matéria-prima com 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 armazenagem.

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

CAPÍTULO II

Fábricas de Massas Alimentícias e de Biscoitos e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 93 – As fabricas de massas alimentícias, de biscoito e estabelecimentos congêneres terão locais e dependências reservados a ;

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

- d) refeitório;
- e) vestiário;
- f) instalação sanitária;
- g) depósitos de combustíveis

Artigo 94 – As dependências destinadas ao preparo e 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 afastamentos cinquenta centímetros, no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinho.

§ 2º – A maquinaria, de padrão consentâneo com a sua finalidade, será instalada sobre bases apropriadas, fixas, e ficará afastada das paredes cinquenta centímetros, mínimo, com passagem livre de pelo menos, um metro e vinte centímetros entre as paredes móveis de máquinas, de máquinas, de acordo com dispositivos da legislação federal e estadual vigentes, relativos à segurança e a higiene do trabalho.

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

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

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

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

Artigo 97 – Os produtos alimentícios fabricados que por força de sua natureza ou tipo de comercialização não puderem ser completamente protegido por invólucros próprios e adequados deverão ser abrigados em vitrinas.

CAPÍTULO III

Padarias, Confeitarias e Congêneres.

Artigo 98 – As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se estalam se destinar, também, à indústria panificadoras, terão:

- a) sala de manipulação ;
- b) sala de expedição;
- c) loja de vendas;
- d) vestiário;
- e) instalações sanitárias;
- f) depósito de combustíveis.

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

Artigo 99 – Os depósitos de farinha deverão ter:

- a- paredes revertidas 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 iluminação suficiente;
- d - proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

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

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

Artigo 102- As dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação devem ter paredes revertidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de dois metros, piso de superfície lisa, balcão com tampo de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto ou acima do piso, no mínimo, trinta centímetros e dotadas de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Artigo 103- As dependências destinadas à confecção de doces e salgados observaram os seguintes requisitos:

- a - área total interna com mínimo de doze metro quadrados;
- b - paredes revestidas de azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente;
- c - fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão evapores;
- d - armários para louças e utensílios;
- e - bancadas com tampos de material liso e impermeável;
- f - pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providas de água corrente quente e fria.

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

Artigo 105 – Nos casos em que o pão deva ser embalado, as embalagens serão feitas em invólucro impermeáveis, transparentes e fechadas, contendo o nome e o domicílio da 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.

Artigo 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.

Artigo 107- As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Artigo 108 – Os produtos serão protegido por invólucros adequados, conservados ao abrigo dos insetos e poeira e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.

CAPÍTULO IV

Usinas e refinaria de açúcar.

Artigo 109 – As usinas e refinarias de açúcar terão:

- a - dependência de usinagem com piso compacto, resistente e liso e paredes revestidas de material também 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, vestiário e sanitários.

Artigo 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.

Artigo 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

Artigo 112 – Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café serão instalados em locais próprios em que não se permitira a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústrias de produtos alimentícios.

Artigo 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 vasão 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, afastados 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.

Artigo 114 – As destilarias, fábricas de cervejas, vinhos, licores, xarope e outras bebidas deverão ter:

- a - dependências destinadas à elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, piso compacto, resistente e liso e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com 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 da 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 manual.

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

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

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

Artigo 118 – Aos estabelecimentos de depósitos, fracionamentos e envasamento e de distribuição de bebidas são extensivas todas as disposições deste Regulamento, referente às indústrias de bebidas.

CAPÍTULO VII

Fábrica de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos.

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

Artigo 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 separados, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

§ 2º - Ao entrar ou sair dos frigoríficos ou armazéns 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 aceita-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.

Artigo 121 – O gelo será fabricado com água potável, em formas de material inócuo e desenformado por processos higiênicos.

CAPÍTULO VIII

Estabelecimentos que comercializam Leite e Laticínios

Artigo 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.

Artigo 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 prejuízos de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

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

Artigo 125 – A conservação do leite “in natura” será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

§ 1º- Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5º 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 7º C (sete graus centígrados).

Artigo 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 permitidas a condução de outros produtos, excetuados dos derivados do leite.

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

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

Artigo 128 - Só será permitidas a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frios exclusivo destinados à sua conservação, atendida as peculiares da tecnologia específica para cada produto.

Artigo 129 – É proibida a abertura da embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiteiras, café, bares e estabelecimentos similares.

CAPÍTULO IX

Estabelecimentos que Comercializam Carnes e Derivados ou Subprodutos

Artigo 130 – São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovinas, eqüinas, suínas, ovinas e caprinas, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Artigo 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 após o abate do animal.

§ 1º - Ultrapassadas as 24 (vinte e quatro) horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada e, 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.

Artigo 132 – Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Artigo 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 condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos, de preferência municipais.

Artigo 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.

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

Artigo 136 – É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializarem carnes.

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

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

Artigo 137 – Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

- a - área mínima de vinte metros quadrados, com testada nunca inferior a quatro metros;
- b - paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos brancos ou de outro 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 declives suficiente para o escoamento das águas de lavagem 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 proibidos a cor vermelha e seus matizes;
- e - portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e fraca renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofadas em chapa metálicas com altura de vinte centímetros.

Artigo 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 à natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Artigo 139 - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pia esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

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

Artigo 140 – Todo o equipamento inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estacionamento.

Parágrafo único - Os utensílios e instrumento serão de aço inoxidável, sendo desaconselhado o uso de machados e machadinhas, permitidas a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

Artigo 141- Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos de brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras, e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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

§ 2º - Os balcões serão equipados com vitrines frigorificadas, com altura de um metro e temperatura nunca superior a 7°C. onde serão expostas obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

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

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

Artigo 144 – As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigorífico ou em vitrines frigorificadas.

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

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

Artigo 147 – Somente será permitida a entrega de carne e vísceras em domicílio quando devidamente condicionadas em veículos providos de caixa fechada revestida e interna e externamente de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a 7°C(sete graus centígrados).

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

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

CAPÍTULO X

Estabelecimentos que Comercializam Pescado

Artigo 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 facultadas, às peixarias, a venda de peixe, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, congeladas, oriundas de estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

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

Artigo 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, executados 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 proibidos 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.

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

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

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

Artigo 155 – Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de moldura 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 especialidades previstas neste artigo.

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

Artigo 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 a ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

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

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

Artigo 159 – Somente será permitida a entrega do pescado em domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada, revestida, interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto a temperatura não superior a 0°C (zero graus centígrados).

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

Artigo 161 – As peixarias terão em local apropriado caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, revestido, internamente e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinada à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos de pescado, as quais serão retiradas diariamente ou conservadas sob refrigeração, devidamente separadas dos produtos destinados à venda.

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

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

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

CAPÍTULO XI

Mercados e Supermercados

Artigo 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% (quarenta por cento) da área constituída;
- 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, impermeabilizantes, até a altura mínima de 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 tintas a óleo, plásticas ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e mantidas permanentemente íntegras e limpas.

Artigo 166 – Os mercados e supermercados serão providos de instalação frigorífica 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.

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

Artigo 168 - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

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

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

Parágrafo único – serão dispostos em locais próprios recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e dendritos.

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

CAPÍTULO XII

Empório, Merceria, Armazém, Depósitos de Gêneros Alimentícios e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 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 e balcões com tampos lisos impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto.

Artigo 173 – É proibido:

- a) manter em depósito ou expor à venda substância 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.

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

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

Artigo 176 – Nas quitandas, casas 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.

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

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

Artigo 179 – Será facultada a venda de carvão nos 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

Artigo 180 – As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos deverão 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 mínima de 20 cm (vinte centímetros).

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

Artigo 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.

Artigo 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.

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

CAPÍTULO XIV

Restaurantes Churrascarias, Bares, Café, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 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 instadas 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 com o Código de Obras em vigor.

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

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

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

Artigo 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, talhares 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, talhares, 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 trabalhos, bem como as substâncias e os artigos necessários à confecção dos alimentos e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação:

IX – 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 a 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, cálice 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 fria, das xícaras e colheres de café, que serão conservadas em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a 90° C. (noventa graus centígrados).

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

CAPÍTULO XV

Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres

Artigo 191 – As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão terão:

- 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 outro sistema aprovado, dotado de coifa cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes e cocção e frituras dos alimentos, diretamente para o exterior sem conexão com sistema exaustor;
- d) local de exposição e venda.

Artigo 192 – A 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 condição de consumo.

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

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

Artigo 193 – Os fornos de pizza e maquinas para 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 de 24 (vinte e quatro) horas desde que sejam conservadas em frigoríficos.

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

Artigo 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 do estabelecimento em embalagem apropriadas.

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

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

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

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

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

Artigo 197 – As carnes, linguiças, 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.

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

CAPÍTULO XVI

Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentação Liquidificados e Sorvetes

Artigo 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 satisfatória de consumo.

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

Artigo 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 liquefeitos e sorvete, deverá ser filtrada e esterilizada em condições de consumo.

Artigo 201 – Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em perfeitas 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

Artigo 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 lavagens forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

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

TÍTULO IX

Feiras-Livres e Comercio Ambulante e Alimentos

CAPÍTULO I

Feiras-Livres

Artigo 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 dos 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.

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

- a) frutas e hortaliças;
- b) galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros 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 frios próprios e contínuos, que conserve os produtos à temperatura não superior a 7º C que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor;
- e) massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamentos adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;
- f) balas, doces ou biscoito, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;
- g) biscoito 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 embalado, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Artigo 206 – É expressamente proibido:

- a) vender doces de preparação caseira Parágrafo único retalhados;
- b) vender frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas;
- c) vender carne frestas 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 direto com o piso dos veículos.

Artigo 207 – Aos feirantes é obrigatório:

- a) trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente autorizada;
- 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 veículos água potável corrente.

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

Artigo 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

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

- a) veículos, motorizados ou não, estando incluído os “trailers”, previamente vistoriado e aprovados pela autoridades sanitária;
- b) tabuleiro adequados com as dimensões máximas de 1m x 0,60m (um metro por sessenta centímetro);
- 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.

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

Artigo 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 graus centígrados) e protegido por invólucro impermeável e transparente.

Artigo 212 – Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalação especiais que assegurem frigidificação 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.

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

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

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

Artigo 215 – Os veículos empregos no comércio ambulante devem ser equipados com recipiente adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

Artigo 216 – O pedidos de certificado de inspeção sanitária ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade sanitária em requerimento instituído com os seguintes documento:

- a) carteira de saúde;
- b) carteira profissional;
- c) prova de que o veículos 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.

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

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

Artigo 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, cesta, caixa 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 maionese caseira ou industrializada no preparo dos alimentos.

TÍTULO X

Engenharia Sanitária

CAPÍTULO I

Normas Gerais

Artigo 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.

Artigo 221 - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes 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 a 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;

Artigo 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 atender aos preceitos de higiene.

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

Artigo 223 – Os projetos de sistemas de abastecimento 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 da água potável.

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

Artigo 225 – Todo imóvel, qualquer que seja sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e a 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 orientem 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.

Artigo 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

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

Parágrafo único.- É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiro, 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.

Artigo 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.

Artigo 229 - É obrigatória a limpeza e a desinfecção de caixas de água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre eles.

Artigo 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 – ser protegidas contra inundações, filtrações e penetrações de corpos estranhos;

VI – ter corbetura adequada;

VII - ser equipadas com torneira de 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, funcionamento por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Artigo 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 esgoto por reservatórios ou depósitos de água;

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

Artigo 232- A autoridade sanitária competente poderá determinar correções ou retificações, bem como exigir informações complementares, esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais;

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

§ 1º – A água deverá ser previa e regularmente examinada por laboratório licenciado e credenciado, para a 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 fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações, de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;

II - estar fechados e dotados de sistema 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.

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

Artigo 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.

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

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

- a) receber todos os despejos domésticos ou qualquer 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.

Artigo 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.

Artigo 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.

Artigo 240 – Nos prédios de apartamentos não será permitidos 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

Artigo 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.

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

Artigo 243 – As chaminés de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde nem causem incomodo aos moradores e à 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 (cinqüenta) metros e, no caso de impossibilidade do 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 irregularidades ou defeitos verificados na instalação ou utilização das chaminés a que este artigo se refere.

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

CAPÍTULO IV

Certificado de Inspeção Sanitária

Artigo 245 – Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos 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.

Artigo 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, 90,92,93,94,95,96,98,99,100,101,102,103,106,109,113,114,119,137,140,141,142,152,153,154, 155,156,161,163,165,166,167,172,180,181,186,187,188,190,191,193 e 199.

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

TÍTULO XI

Infrações e Penalidades

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

Artigo 248 – Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem 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.

Artigo 249 – As infrações sanitárias classificam-se em:
Leves, graves e gravíssimas.

Artigo 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.

Artigo 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.

Artigo 252 – 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 quando às normas sanitárias.

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

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

Artigo 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, impedimentos ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total do estabelecimento;

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

Artigo 255- As penas previstas neste Regulamento serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

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

Artigo 256- Nos casos de reincidência, as multas previstas neste Regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não exercendo o valor máximo de 20 (vinte) UNIF´S.

Artigo 257 – São infrações de natureza sanitária:

A) no comercio de feiras-livres e ambulantes:

I – falta do documento:

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 preconceitos sanitários ou higiene relativos ao tipo de comércio:

Pena - multa de 2/3 (dois terços) a 12(doze) vezes o valor da UNIF, apreensão e inutilização, 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 recipientes para o recolhimento de refugos ou dedritos;

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

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 indústrias:

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 autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes:

IV – extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar 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) ou 20 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 de propaganda ou suspensão de venda;

VI – rotular 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 alimentício sujeito a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos do 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 outro produtos capazes de serem nocivos a saúde, no envasilhamento de alimentos;

Pena – apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 8(oito) à (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, aeronave, 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, cancelamentos 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 aplicada pelo seu 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 – de multa e 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF, interdição temporária ou definitiva.

Artigo 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.

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

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

TÍTULO XII

Procedimento Administrativo

CAPÍTULO I

Termo de Intimação

Artigo 261 O termo de intimação é lavrado em 3 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências 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.

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

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

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

Artigo 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 hora do ciente.

Artigo 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.

Artigo 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 prorrogações 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 da licença do infrator.

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

Artigo 268 – Esgotado o prazo do 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 Auto 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 sanitária, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário.

CAPÍTULO II

Auto de Infração

Artigo 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 determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como o dispositivo legal em que se fundamenta.

Artigo 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 imediata de penalidade neste Regulamento.

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

Artigo 272 – O autuado 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, a 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.

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

CAPÍTULO III

Auto de Multa

Artigo 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 despesa, quando houver.

Artigo 275 – Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 2ª via ao infrator e assinada por este, ou, na 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.

Artigo 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 ao 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 apreciação e julgamento.

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

§ 1º - Processado o recurso, será providenciada ajuntada do processo constituído pela primeira 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.

Artigo 278 – As Multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 dias contados da data da ciência de sua aplicação.

CAPÍTULO IV

Disposições Gerais

Artigo 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 de 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.

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

Artigo 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.

Artigo 282 – Os Termos, Autos e outros documentos e formulários 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 à fiscalização, serão assinados pelo fiscal ou pelo médico-veterinário ou pelo engenheiro.

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

Artigo 283 – Aplicam-se, subsidiariamente e no que couber, as normas da lei nº133, de 19 de novembro de 1979, que dispõe sobre a forma dos atos de administração direta e autárquica do Município do Rio de Janeiro e as do seu regulamento abaixado pelo Decreto nº 2.477, de 25 de janeiro de 1980.

Artigo 284 – Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a fixar nos Cardápios e Tabelas de preço o telefone do órgão competente do órgão de fiscalização sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente.

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

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

Artigo 287 – As Normas Técnicas Especiais referidas no corpo desde regulamento são as adotadas pela legislação federal.

D.O. Rio de 13. 11. 1986.

Retificado em D.O Rio de 23.01.1987 p.8

VER: Resolução SMS, em D.O Rio, de 21.09.1990, p.90

Alterada pelo Decreto nº 18.328, em D.O Rio 21.01.2000, p. 2.