



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA
GABINETE DO PREFEITO**

LEI MUNICIPAL Nº 123/2002, de 07/05/2002.

**“CRIA O CÓDIGO DE DEFESA SANITÁRIA DO
MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DO
ITABAPOANA/RJ, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.**

**A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA APROVA E EU SANCIONO A SEGUINTE
LEI:**

Art.1º A defesa e a proteção da saúde do indivíduo ou da coletividade quanto aos alimentos e as disposições de engenharia sanitária serão disciplinadas, no Município de São Francisco de Itabapoana, pelos princípios deste regulamento. Ressalvadas as competências Federal e Estadual.

Art.2º Somente poderão ser expostos a venda matérias-primas alimentares, alimentos in-natura, enriquecidos, dietéticos, congelados, de fantasia ou artificiais, 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 competente;
- 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- obedeça na sua composição as 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;

Art.2º Aplica-se o disposto neste regulamento as 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, utilizadas na fabricação, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in-natura.

Art.3º Excluem-se do disposto neste regulamento os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

Art.4º Alimento importado obedecerá às disposições deste regulamento e normas técnicas especiais.

Art.5º Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro, obedecerão a Legislação Federal que dispõe a respeito de “Norma Básica sobre Alimentos”.

Art.6º 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.

Art.7º Emprego de produtos destinados a 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 previa autorização do órgão competente.

Art.8º 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 ou credenciados.

Art.9º A 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.

Art.10. Autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições não comportando exceção de dia nem hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados a distribuição e comércio.

§1º No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária fica obrigada a exibir a “Carteira de Fiscalização”, expedida pela secretaria municipal de saúde, segundo o modelo oficial.

§2º Será necessária a presença do Médico Veterinário ou do Engenheiro quando a fiscalização incidir sobre matéria relativa as respectivas profissões.

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

TITULO II

REGISTRO E CONTROLE

Art.11. Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda, depois de registrado nos Órgãos Federais competentes e, quando for o caso, também nos órgãos estaduais, na forma da lei.

Art.12. Estão igualmente obrigados à registro no órgão competente no Ministério da Saúde, na forma da Legislação Federal:

- I- os aditivos intencionais;
- II- as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e revestidos inteiramente de substâncias resinosas e poliméricas e destinadas 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 registros quando a norma técnica especial assim o determinar.

Art.13. 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.

TITULO III

DO RÓTULO

Art.14. 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 as matérias-primas alimentares, a alimentos “in natura”, quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art.15. Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

- I- a qualidade, a natureza e o tipo do alimento. Observada 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 do 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 destruídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais deverão mencionar a alteração autorizada.

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

Art.16. Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação, ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto a sua origem, natureza ou composição.

Art.17. Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração: “colorido artificialmente”.

Art.18. Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais com 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.

Art.19. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações “sabor de...” e “contém aromatizantes...”, seguidas do código correspondentes.

Art.20. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação “sabor imitação ou artificial de...”, seguida da declaração; “aromatizado artificialmente”.

Art.21. As indicações exigidas pelos artigos 16 a 19 deste regulamento, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rotulo do produto, em forma facilmente legível.

Art.22. O disposto nos artigos 16 a 19, deste regulamento, se aplica, no que couber, a rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

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

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

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

Art.23. Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados, deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único. A declaração de “alimento dietético”, deveser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art.24. 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.

Art.25. Não poderão constar da rotulagem, denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos e indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto a origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento ou que lhe atribuem qualidade ou características nutritivas aquelas que realmente possuam.

Art.26. Não serão permitidas na rotulagem, quaisquer indicações relativas a qualidade do alimento que não sejam estabelecidas por este regulamento e normas técnicas especiais.

Art.27. As disposições deste regulamento se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Art.28. Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto a sua origem.

TITULO IV

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art.29. 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 a 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 a 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.

TITULO V

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPITULO I NORMAS GERAIS

Art.30. A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade municipal, nos limites de sua competência.

Art.31. A inspeção e a fiscalização, de que trata este título, se estenderão a publicidade e a propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Art.32. O poder de policia sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art.33. No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art.34. No acondicionamento dos alimentos, não será permitido o uso de jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa ou qualquer outro invólucro que possa transferir aos alimentos substâncias contaminadas.

Art.35. É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veiculo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art.36. No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art.37. Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou espoliativas ou portadoras de doenças de aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art.38. 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 descartáveis.

Art.39. Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto a venda, sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo Único - Excluem-se das exigências deste artigo, os alimentos "in natura".

Art.40. Será proibida a venda por ambulantes, ou em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto

desse tipo de comércio.

Art.41. 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 às normas técnicas especiais.

Art.42. 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 sofridos processos de cocção, só poderão ser expostos a venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, se devidamente protegidos.

Parágrafo Único - Excluem-se das exigências deste artigo, os alimentos "in natura" e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art.43. A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local, com outro ramo de atividade.

Art.44. Os gêneros alimentícios, e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das transportadoras, ficarão sujeitos a 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 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.

CAPITULO II

COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art.45. Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

Art.46. 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, acondicionamento, estiverem isentos de nocividade à saúde e 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 demonstrem descuido na manipulação;
- 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 a saúde;
- e) que forem prejudiciais, ou imprestáveis a alimentação por qualquer motivo;
- f) que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

Art.47. 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 estufamento do vasilhame.

Art.48. Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que pela ação de umidade, luz, temperatura, microorganismo, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Art.49. Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

- a) quando tiverem sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifique a qualidade, reduzem 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 a 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, efeitos de

ocultar qualquer fraude ou alteração ou de 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.

Art.50. Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

- a) que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado no recipiente;
- b) que, na composição, peso ou medida, diversificarem do enunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

Art.51. O asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

Art.52. Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam as exigências da legislação vigente.

CAPITULO III

COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Art.53. Compete a autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art.54. A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

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

Art.55. 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 03 (três) invólucros, tornados 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 ou credenciado 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 da 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 ou credenciado onde na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Art.56. A análise fiscal será realizada no laboratório oficial, ou credenciada e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos a autoridade sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

Art.57. Da análise, fiscal condenatória o laboratório oficial ou credenciado deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art.58. 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 01 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória;

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

Art.59. Serão encaminhadas cópias do laudo analítico ao detentor do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

CAPITULO IV

INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

Art.60. Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, ou falsificação, serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art.61. 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 destes, por 02 (duas) testemunhas.

Parágrafo Único. O termo de interdição especificara a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 04(quatro) vias, destinando-se uma delas ao infrator.

Art.62. A interdição, do produto ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário a realizações 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 produto ou estabelecimento ficará automaticamente liberado.

§1º Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

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

Art.63. O possuidor ou responsável pelo alimento interditado, fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Art.64. Quando resultar, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo será obrigado a sua inutilização e se for o caso a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

CAPITULO V

APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art.64. 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 especificara a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.

§2º Se o interessado não se conformar com a inutilização, protestará no termo respectivo, devendo neste caso, ser feita a colheita da amostra do produto para análise fiscal.

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

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

Art.65. 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 em envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPITULO VI

PERÍCIA DE CONTRAPROVA

Art.66. A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial ou credenciado que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial ou credenciado e o indicado pelo interessado.

§1º Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações solicitadas

sobre a perícia, dando-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

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

Art.67. 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.

Art.68. Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso de amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade, e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art.69. 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 integrara o processo.

Art.70. A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recursos a 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 ou credenciado.

Art.71. Toda a colheita de amostra terá que obedecer a técnica de amostragem, que será aleatória e representativa do lote ou partida do produto.

Art.72. Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

CAPITULO VII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.73. 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.

Art.74. Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§1º Se a análise 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 filantrópicas.

Art.75. No caso de condenação definitiva do produto por alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais; de preferência municipal.

Art.76. 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.

Art.77. O cancelamento da autorização para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá, após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

TITULO VI

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art.78. Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deveser possuir o habite-se, o boletim de ocupação e funcionamento e caderneta sanitária.

§1º O habite-se e o boletim de ocupação e funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária, obedecida às especificações deste regulamento e normas técnicas especiais.

§2º Para cada supermercado ou congêneres, a repartição sanitária fornecerá um Único habite-se e boletim de ocupação e funcionamento e para os mercados, um 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 por ventura tenham sido aplicadas.

Art.79. Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, ou acondicionem alimentos, é proibido terem em depósito substâncias nocivas a saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art.80. 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 as crianças, devidamente aprovado pela autoridade sanitária competente, de acordo com a legislação específica.

Parágrafo Único. Os produtos no caput deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Art.81. É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que se produzem, 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.

Art.82. Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas ficam vedados às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

- I- fumar;
- II- varrer a seco;
- III- permitir a entrada ou permanência de qualquer animal.

Art.83. Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Art.84. Será obrigatório rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

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

Art.85. 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 a 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 ou após a utilização do gabinete sanitário;
- V- ter suas unhas curtas, sem pintura e limpas;
- VI- abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;
- VII- abster-se de fumar e mascar gomas, bem como usar adornos nos braços;
- VIII- apresentar a fiscalização sanitária o respectivo cartão de vacinação atualizado, sempre que 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 operário registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados, de qualquer forma, a fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.

TITULO VII

DISPOSIÇÕES GERAIS PARA TODOS OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art.86. 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.

Art.87. 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, armazenamento e comercialização de alimentos;
- II- manter permanentemente higienizados suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia;
- III- impedir a existência de plantas tóxicas em 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 a 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 as necessidades do trabalho industrial ou comercial e as exigências sanitárias;
- VII- dispor de adequado sistema de esgotamento ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral público, quando existente, ou a 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 fizer necessária, em número e com área suficiente, segundo capacidade de estabelecimento;
- X- armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados, em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo 15 cm do piso e das paredes;
- XI- possuir mesas de manipulação revestidas na superfície de material liso impermeável e resistente;
- XII- possuir pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas com material adequado, liso e resistente, até a altura mínima de 2,00m (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 estranhos ao processo de fabricação.

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

Art.88. As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzem 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, ressalvados os casos de aproveitamento autorizado pela autoridade sanitária.

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

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

TITULO VIII

ESTABELECEMENTOS ESPECIAIS

CAPITULO I

ESTABELECIDAMENTOS DE BENEFICIAMENTO E MOAGEM DE TRIGO, MANDIOCA E PRODUTOS CONGÊNERES

Art.89. 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 liso 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. Paredes revestidas de azulejos claros, de preferência brancos, até a altura mínima de 2,00m (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 por processos mecânicos, evitando-se, tanto quanto possível o manual.

CAPITULO II

FÁBRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS E DE BISCOITOS E ESTABELECIDAMENTOS CONGÊNERES

Art.90. As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos 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) vestiários;
- f) instalações sanitárias;
- g) depósitos de combustíveis.

Art.91. As dependências destinadas ao preparo e transformações dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos.

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

§2º A maquinaria, de padrão consentâneo com a sua finalidade, será instalada sobre bases apropriadas, fixas, ficará afastada das paredes 0,50m (cinquenta centímetros) no mínimo, com passagem livre de, pelo menos um metro e vinte centímetros entre as partes móveis de máquinas, de acordo com dispositivos da legislação federal e estadual vigentes, relativos à segurança e higiene do trabalho;

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

Art.92. Nas fábricas de massas alimentícias ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

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

Art.93. As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

Art.94. Os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados deverão ser abrigados em vitrinas.

CAPITULO III

PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art.95. As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinarem também às indústrias panificadoras, terão:

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

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

Art.96. Os depósitos de farinha deverão ter:

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

Art.97. 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 0,50m (cinquenta centímetros) no mínimo, com passagem livre de pelo menos um metro e trinta centímetros entre partes móveis de máquinas.

Art.98. Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativa à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos, vidrados ou de material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

Art.99. As dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de dois metros, piso de superfície lisa, balcões com tampos de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto acima do piso, no mínimo, trinta centímetros e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art.100. As dependências destinadas a confecções de doces e salgados observarão os seguintes requisitos:

- a) área total interna com mínimo de 12m² (doze metros quadrados);
- b) paredes revestidas de azulejos vidrados ou outro material equivalente;
- c) fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;
- 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;

Art.101. Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação, pelas "iscas" de massa.

Art.102. Nos casos em que o pão deva ser embalado, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, 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.

Art.103. As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

- a) a elaboração ou preparo dos produtos;
- b) ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- d) a venda;
- e) as máquinas, fornos e caldeiras;
- f) vestiários;
- g) instalações sanitárias;

Art.104. As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art.105. Os produtos serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servidos.

CAPÍTULO IV

USINAS E REFINARIAS DE AÇÚCAR

Art.106. As usinas e refinarias de açúcar terão:

- a) dependências de usinagem com piso compacto, resistente 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 material apropriado, afastado 0,15m (quinze centímetros) do piso, para empilhamento de sacos, protegendo-o da umidade.
- c) dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários.

Art.107. Nas usinas de açúcar, a cana destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem com água corrente e jatos, de modo a separar qualquer substância estranha.

Art.108. Deverá sempre ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

§1º As águas de lavagem da cana não poderão ser jogadas nos cursos hídricos sem antes sofrerem filtragem ou decantação.

§2º O "vinhoto" não poderá ser jogado nos cursos dos rios.

§3º As chaminés das usinas serão providas de filtros para conter a fuligem.

§4º Não será permitido a queimada dos canaviais, num raio de 05 km (cinco quilômetros) do perímetro urbano da cidade, quanto dos distritos.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ

Art.109. 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 indústria de produtos alimentícios.

Art.110. Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

- a) na dependência de torrefação, paredes revestidas até o teto, de azulejos brancos ou outro material liso compacto e resistente, em cores claras, com cantos arredondados;
- b) nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até o teto;
- c) chaminé de material adequado, com vazão suficiente para o exterior;
- d) máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica;
- e) local apropriado para depósito de café cru, provido com estrados de material apropriado, 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

Art.111. As destilarias, fábricas de cervejas, vinhos, licores, xaropes e outras bebidas deverão ter:

- a) dependências destinadas à elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, com piso compacto, resistente e liso, paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação com a renovação de pintura sempre que necessário;
- b) dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários;
- c) recipientes destinados a cozimento, fermentação e conservação, tubulações, torneiras, aparelhagem, equipamentos e utensílios de material inócuo.

§1º A lavagem de vidraria destinada ao acondicionamento de bebidas deverá ser feita com água corrente, 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.

Art.112. Durante todas as fases de elaboração de bebidas deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

Art.113. As substâncias empregadas no fabrico de bebidas deverão ser mantidas em depósitos especiais, onde lhe seja assegurada a maior proteção possível.

Art.114. Nas destilarias, fábricas de cervejas, vinhos e outras bebidas, os tonéis de envelhecimento e de armazenamento e os que aguardam o envasamento deverão ser arrumados de modo a evitar a ação de roedores.

Art.115. Aos estabelecimentos de depósitos, fracionamento, envasamento e de distribuição de bebidas são extensivas às disposições deste regulamento, referente às indústrias de bebida.

CAPITULO VII

FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

Art.116. Nos estabelecimentos de que trata este capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de anticâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

Art.117. Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

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

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

§4º Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 06 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

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

Art.118. O gelo será fabricado com água potável, em formas de material inócuo e desenformado por processos higiênicos.

CAPITULO VIII

ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZAM LEITE E LATICÍNIOS

Art.119. Sob a designação genérica de "leite" só é permitida comercialização do leite de vaca.

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

Art.120. Todo o leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

Art.121. Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos da legislação federal.

Art.122. 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 5°C (cinco graus centígrados).

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

Art.123. O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

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

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

Art.124. O leite e seus derivados, destinados ao consumo publico serão transportados e colocados á venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

Art.125. Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado á sua conservação, atendidas ás peculiaridades da tecnologia especifica pára cada produto.

Art.126. É proibida a abertura da embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

CAPITULO IX

ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS

Art.127. São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovina, eqüina, suína, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art.128. Somente poderá ser exposta á 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 entregue até 24h (vinte e quatro horas) após o abate do animal.

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

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

Art.129. Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos á venda e ao consumo e julgados pela fiscalização em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições com fins filantrópicas. De preferência municipal.

Art.130. Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada á venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, porém, proibido mantê-la estocada nesse estado.

Art.131. Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada á venda de vísceras frescas ou frigoríficas.

Art.132. É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializem carnes.

§1º Será facultado vender carnes conservadas e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no caput deste artigo, possuam balcão com vitrine frigorífica, especialmente destinada á exposição dos referidos produtos.

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

Art.133. Os açougues deverão obedecer as seguintes condições físicas:

- a) área mínima de vinte metros quadrados, com testada nunca inferior á quatro metros;
- b) paredes impermeabilizadas até o teto, com azulejos brancos ou de material equivalente de cor clara sendo proibidos á cor vermelha e seus matizes;
- c) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara excluindo-se á vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados á 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 franca renovação de ar, tendo, na parte anterior, almofadas em chapa metálica com altura de vinte centímetros.

Art.134. Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural, quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível a natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Art.135. Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis lavatórios de louça, com sifão ligado diretamente a rede de esgotos.

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

Art.136. Todo 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 2,00m (dois metros), de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Parágrafo Único. Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável sendo desaconselhável o uso de machado e machadinha, permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

Art.137. Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos 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, serão 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 frigoríficas, com altura de um metro e temperatura nunca superior a 7°C (sete graus centígrados), onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas a venda.

Art.138. Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C (zero grau centígrado), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, a conservação das carnes.

Art.139. Somente será permitido manter as carnes no tendal em temperatura ambiente durante a operação de desossa e corte.

Parágrafo Único. É expressamente proibido instalar tendal sobre o balcão expositor de venda ou sobre as vitrines frigoríficas.

Art.140. As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigorífico ou em vitrines frigoríficas.

Art.141. A carne encontrada em contato direto com gelo será apreendida.

Art.142. É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papeis usados ou servidos para embrulhar carnes e vísceras.

Art.143. Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílio quando devidamente acondicionados em veículos providos de caixa fechada revestida interna e externamente de aço inoxidável ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a 7°C (sete graus centígrados).

Art.144. É obrigatória a limpeza e a higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art.145. Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração, em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio.

Art.146. É proibido o contato manual do consumidor, com a carne exposta.

CAPITULO X

ESTABELECIMENTO QUE COMERCIALIZAM PESCADO

Art.147. As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

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

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

Art.148. É proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art.149. 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, excetuados 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 fecham e ligados a rede de esgotos;
- d) teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibida 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 almofadas em chapa metálica com altura mínima de vinte centímetros;
- f) instalações sanitárias, isoladas do de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

Art.150. A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível a natural, sendo permitida, também a luz fria.

Art.151. As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis, lavatórios de louça com sifão, ligados diretamente a rede de esgotos.

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

Art.152. Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras e terão altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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

Art.153. As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C (zero grau centígrado). Equipadas com estrados de material apropriado e destinadas exclusivamente a conservação do pescado.

Art.154. É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

§1º O pescado fresco ou resfriado só pode ser exposto à venda desde que conservado sob ação direta do gelo (50% de gelo + 50% de pescado) ou em balcão frigorífico a temperatura de 03°C a 05°C.

§2º o pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorífico.

Art.155. É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas, papéis usados ou maculados, para embrulhar o pescado.

Art.156. 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 grau centígrado).

Art.157. É obrigatória a limpeza das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art.158. As peixarias terão em local apropriado, caixas fechadas de material aprovado pelo órgão técnico; revestidas internamente e externamente com folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável. Destinados a 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.

Art.159. Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionadas e em veículos frigoríficos, vistoriados pela autoridade sanitária.

Art.160. Consideram-se entrepostos do pescado, estabelecimentos que, além dos seus demais componentes obedecidas a disposições referentes aos estabelecimentos que comercializem, forem equipados com câmaras frigoríficas com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior a -25°C (vinte e cinco graus

centígrados negativos).

Art.161. É proibido o preparo ou o fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

CAPITULO XI

MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art.162. O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e supermercado, deverá atender as exigências e condições seguintes:

- a) área livre, para circulação, correspondente a 40% (quarenta por cento) da área construída;
- b) pé-direito mínimo de 6,00m (seis metros), medidos da parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos de comercio;
- c) paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2,00m (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 comercio;
- d) paredes, acima do revestimento a que se refere a alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo, plástica ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico e mantidas permanentemente integras e limpas.

Art.163. Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comercio.

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

Art.164. As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art.165. Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art.166. Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art.167. 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 detritos.

Art.168. São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos panificação.

CAPITULO XII

EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.169. Os empórios, mercearias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

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

Art.170. É proibido:

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

Art.171. 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.

Art.172. As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outros animais, assim

como a de combustível.

Art.173. Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos a saúde, devendo ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

Art.174. É permitido o armazenamento de bananas e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituem riscos á saúde.

Art.175. É proibido expor á venda ou manter em depósitos frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art.176. Será facultada a venda de carvão em quitandas, desde que exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

CAPITULO XIII

CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

Art.177. As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos deverão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramos 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 e chapa metálica com altura mínima de 0,20m (vinte centímetros).

Art.178. As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo, a permitir a sua limpeza e lavagens, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art.179. É expressamente proibido expor a venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaço insuficiente.

Art.180. É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

Art.181. Os ovos expostos a venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, a ovoscopia, se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

CAPITULO XIV

RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art.182. 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 tampas de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em número suficiente. Água corrente quente e fria com dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.

§1º As cozinhas, quando instaladas em edifícios de mais de dois pavimentos, deverão possuir sistema de 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.

Art.183. Os bares e estabelecimentos que não confeccionem, nem sirvam refeições poderão ter copas e cozinhas com ação compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Art.184. É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente á suas finalidades.

Art.185. As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art.186. 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- e expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosos;
- III- os açucareiros serão de tipo higiênico e providos de tampa de fechamento eficiente;
- IV- as louças, copos, talheres e demais utensílios depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela autoridade sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;
- V- as louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para às mesas limpos e secos;
- VI- substâncias destinadas a 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 à sua utilização, serão substituídas por outras limpas;
- VIII- nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e os artigos necessários á 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 no recipiente próprio 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 a vista do consumidor;
- XII- os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo obtido de água filtrada e água gelada filtrada;
- XIII- o uso de gelo em contato direto com a bebida, somente quando obtido de água filtrada;
- XIV- o uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado;
- XV- á lavagem previa, em água corrente e fria, das xícaras e colheres de café, que serão conservadas em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a 90°C (noventa graus centígrados).

Art.187. 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.

CAPITULO XV

PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGENERES

Art.188. As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

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

Art.189. As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de 24h (vinte e quatro horas).

§1º Os ingredientes para a confecção dos recheios deverão estar em condições 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.

Art.190. Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

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

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

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

Art.191. As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor.

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

Art.192. As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Art.193. A venda de churrascos e churrasquinhos somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

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

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

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

Art.194. 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.

Art.195. Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

CAPITULO XVI

ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZEM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES

Art.196. As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados a sua melhor preparação.

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

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

§3º Os resíduos deverão ser mantidos em depósitos fechados até à sua remoção.

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

Art.197. 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 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 estar em condições de consumo.

Art.198. Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com a água filtrada e ingredientes em perfeitas condições de consumo, sendo permitida, quando aos últimos, à gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

CAPITULO XVII

ESTABELECEMENTOS DE HORTICULTURA E FRUTICULTURA E CRIADORES DE ANIMAIS

Art.199. 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 ou lavagem forem usadas águas poluídas ou contaminadas.

Art.200. Os estábulo, cocheiras, aviários, pocilgas e outros estabelecimentos que, de qualquer modo, criem animais, não poderão estar situados em locais onde possam causar incômodo ou insalubridade a população, não podendo, em nenhuma hipótese, esses estabelecimentos estarem localizados a menos de 50,00m (cinquenta metros) das divisas vizinhas ou da frente dos logradouros.

TITULO IX

FEIRAS-LIVRES E COMERCIO AMBULANTE E ALIMENTOS

CAPITULO I

FEIRAS-LIVRES

Art.201. Todos os alimentos destinados a venda nas feiras-livres deverão estar agrupados de acordo 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.

Art.202. Nas feiras-livres, é permitido vender alimentos "in natura" e produtos alimentícios de procedência comprovada da 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 frio próprio e contínuo, que conserve os produtos a temperatura não superior a 7°C (sete graus centígrados), e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor;
- e) massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;
- f) balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;
- g) biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda;
- h) produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;
- i) laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Art.203. É expressamente proibido:

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

Art.204. Aos feirantes é obrigatório:

- a) trazer em seu poder licença e cartão de vacina devidamente atualizada;
- b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;
- c) manter asseios individuais e conservar limpos tabuleiros, bancas, mesas, veículo 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 fareis usados ou maculados;
- e) manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com a sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras, perdigotos e outros agentes nocivos;
- f) manter em seu veículo água potável corrente.

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

Art.205. Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes deverão observar, também no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

CAPITULO II

COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Art.206. O comercio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

- a) veículos, motorizados ou não, estando incluídos os "trailers", previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária;
- b) tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1,00m x 0.60m (um metro por sessenta centímetros);
- c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

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

Art.207. Os produtos alimentícios só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro, ou recipiente rotulado.

Art.208. Às aves abatidas só poderão ser vendidas em veículos quando dotados de equipamentos capazes de manter o produto á temperatura de 0°C (zero grau centígrado) e protegidos por invólucro impermeável e transparente.

Art.209. Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalação especial que assegurem frigorificação adequada.

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

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

Art.210. Somente será permitida á venda de refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis.

Art.211. Às frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos a venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

Parágrafo Único. Não será permitido a venda de frutas fracionadas.

Art.212. Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

Art.213. O pedido de licença de ambulante ou de sua renovação deveser feito á autoridade sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) cartão de vacina atualizado;
- b) carteira profissional;
- c) prova de que o veiculo 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 A licença de ambulante e pessoal, intransferível e deveser renovada anualmente.

Art.214. O local do estacionamento do ambulante quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade, deveser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Art.215. 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.

Art.216. É expressamente proibido ao ambulante:

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

- e) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e a venda de alimentos, como depósito de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos a atividade comercial;
- f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papeis usados ou maculados;
- g) o uso de maionese caseira ou industrializada no preparo dos alimentos.

TITULO X

ENGENHARIA SANITÁRIA

CAPITULO I

NORMAS GERAIS

Art.217. Todo prédio destinado á habitação ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado às redes de abastecimento de água e de remoção de dejetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

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

Art.218. Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes a saúde e ao bem-estar coletivo e individual:

- I- a coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento do lixo;
- II- o lançamento ao ar de substancias estranhas, sob a forma de vapores, gases, poeiras ou qualquer substancia incomoda ou nociva á saúde;
- III- a drenagem do solo, como medida de saneamento do meio;
- IV- o uso de piscinas;
- V- a manutenção de áreas baldias.

Art.219. As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis á proteção da saúde dos moradores e usuários;

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

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

Art.220. Os projetos de sistemas de abastecimento de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência ás normas e especificações a eles concernentes, sendo vedada a instalação de tubulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

Art.221. A disposição de esgotos nas praias e nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influencia só poderá ser feita de modo a não causar riscos á saúde.

Art.222. Todo imóvel, qualquer que seja sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequadas destinados a receber e á conduzir os despejos e ligados a rede publica, salvo as exceções previstas em lei.

§1º Para efeito deste artigo, excluem-se 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 ate ás sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

Art.223. A inspeção e a fiscalização no tocante á engenharia sanitária, ambiental serão realizadas sob supervisão técnica do engenheiro.

CAPITULO II

PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL

Art.224. Ás habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis a proteção da saúde dos moradores e usuários.

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

Art.225. É proibido instalação de peças, canalizações, aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Art.226. É obrigatória a limpeza e a desinfecção das caixas de água e das cisternas semestralmente devendo suas tampas, serem mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Art.227. As caixas de água e cisternas deverão:

- I- ser construídas e revestidas com materiais que não possam contaminar a água;
- II- ter a superfície lisa, resistente e impermeável;
- III- permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
- IV- possibilitar esgotamento total;
- V- ser protegida contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos;
- VI- Ter cobertura adequada;
- VII- serem equipadas com torneira de bóia na tubulação de alimentação a sua entrada, sempre que não se tratar de reservatórios alimentados por recalques;
- VIII- serem dotadas de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;
- IX- serem providas de canalização de funcionamento por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

Art.228. Não serão permitidos:

- I- a passagem de tubulações de água potável pelo, interior de fossas, ramais de esgotos e caixas de inspeção de esgotos bem como de tubulações de esgotos por reservatórios ou depósitos de água;
- II- qualquer outro processo, instalação ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar riscos de contaminação de água potável.

Art.229. 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.

Art.230. Os poços freáticos ou tubulações poderão ser interditados e lacrados desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

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

§2º Os poços deverão:

- I- estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou qualquer 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 de águas superficiais.

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

Art.231. É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas.

Art.232. 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 os prédios situados em lotes distintos.

Art.233. Nas instalações situadas em logradouros destituídos de coletor publico de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento dos esgotos domésticos, o sistema de fossa céptica com instalações complementares.

Art.234. As fossas sépticas além do disposto neste regulamento e em normas técnicas da ABNT, devem:

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

- b) não receber águas pluviais nem despejos industriais;
- c) ter capacidade adequada ao numero de pessoas a atender;
- d) serem construídas com material de durabilidade e estanqueidade;
- e) ter facilidade de acesso;
- f) não serem localizadas no interior das edificações.

Parágrafo Único. A fossa que não preencher os requisitos necessários a sua utilização será aterrada.

Art.235. Quando a origem de vazamentos ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades imobiliárias e a autoridade sanitária não conseguir detectar a origem deles, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

Art.236. Em prédios e apartamentos, conjuntos habitacionais ou condomínios sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias, caso não haja condomínio registrado e legalizado serão responsabilizados todos os condôminos.

Art.237. Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividade que, pela sua natureza, sejam prejudicadas a saúde e ao bem-estar dos moradores vizinhos.

§1º Constatado em vistoria que o local, apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o correspondente boletim de ocupação e funcionamento ou habite-se.

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

CAPITULO III

PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL

Art.238. 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 substancias residuais nocivas à saúde obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Art.239. 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.

Art.240. As chaminés de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, fuligem, gases, ou outros resíduos expelidos, não venham prejudicar as condições de saúde nem causem incomodo aos moradores e a vizinhança.

§1º A altura das chaminés não poderá ser inferior a 5,00m (cinco metros) do ponto mais alto das coberturas existentes num raio de 50,00m (cinquenta metros) e, no caso de impossibilidade do cumprimento dessa exigência, será obrigatória a instalação de aparelhos que eliminem a fumaça de maneira 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.

Art.241. Nos estabelecimentos industriais, será obrigatório a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outras, resultantes dos processos residuais e industriais.

CAPITULO IV

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art.242. 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.

Art.243. Caberá a autoridade sanitária competente, antes dá expedição do certificado de inspeção sanitária, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao comercio ou a manipulação de gêneros alimentícios.

TITULO XL

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art.244. 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.

Art.245. Responde pela infração quem, por ação ou omissão lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

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

Art.246. As infrações sanitárias classificam-se: leves, graves e gravíssimas.

Art.247. São circunstâncias atenuantes:

I- ter o infrator, espontânea e imediatamente procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo a saúde pública.

II- ser a irregularidade cometida pouco significativa.

III- ser o infrator primário.

Art.248. 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- ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora;

VII- ser o infrator reincidente.

Parágrafo Único. Para efeitos deste regulamento, ficara caracterizada a reincidência específica quanto ao infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa no processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Art.249. Para imposição da pena e sua gradação, autoridade sanitária levará em conta:

I- as circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III- os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

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

Art.250. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art.251. 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 u matérias primas;

IV- suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento;

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

Art.252. 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 que possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Art.253. Nos casos de reincidência, as multas previstas neste regulamento serão aplicadas em valor

correspondente ao dobro da multa anterior não excedendo o valor máximo de 120 (cento e vinte) UFISFI.

Art.254. São infrações de natureza sanitária:

a) no comercio de feiras-livres e ambulantes;

I- na falta de documento;

Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 10 (dez) vezes o valor das UFISFI, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II- deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comercio;

Pena - multa de 2/3 (dois terços) a 15 (quinze) vezes o valor da UFISFI, 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 20 (vinte) vezes o valor das UFISFI, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou material-primas;

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

Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 10 (dez) vezes o valor da UFISFI;

V- não manter a limpeza do local ocupado;

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 15 (quinze) vezes o valor da UFISFI;

VI- falta de uniformes ou uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza:

Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 10 (dez) vezes o valor da UFISFI;

VII- dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária;

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

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

Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 10 (dez) vezes o valor da UFISFI;

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 15 (quinze) vezes o valor da UFISFI, suspensão temporária ou definitiva;

b) comercio fixo e industrias:

I- obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

Pena - advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 40 (quarenta) vezes o valor da UFISFI, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

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

Pena – Advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 15 (quinze) vezes o valor da UFISFI, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento.

III- Construir, instalar, ou fazer funcionar quaisquer estabelecimento que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem á saúde publica, sem registros, licença e autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes;

Pena - multa de 08 (oito) a 40 (quarenta) vezes o valor da UFISFI, e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento conforme o caso;

IV- Extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, unificar, fracionar, embalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transitar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem á saúde publica individual, sem registro licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;

Pena - Advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 40 (quarenta) vezes o valor da UFISFI, 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 08 (oito) a 40 (quarenta) vezes o valor da UFISFI, proibição de propaganda ou suspensão de venda;

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

Pena - Advertência ou multa de 08 (oito) a 40 (quarenta) vezes o valor da UFISFI, inutilização ou interdição.

VII- alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos á 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 60(sessenta) vezes o valor da UFISFI.

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

Pena – Apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 08 (oito) a 60 (sessenta) vezes o valor da UFISFI:

IX- expor á 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 08 (oito) a 100 (cem) vezes o valor da UFISFI.

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

Pena - Advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 40 (quarenta) vezes o valor da UFISFI ou interdição;

XI- fraudar, falsificar ou adulterar alimentos;

Pena – Apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa e multa de 14 (quatorze) vezes o valor da UFISFI.

c) imóveis;

I- transgredir quaisquer dispositivos do título X deste regulamento:

Pena – advertência, multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da UFISFI;

Interdição...

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

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

II- obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

Pena - Multa de 2/3 (dois terços) a 60 (sessenta) vezes o valor da UFISFI, interdição temporária ou definitiva.

Art.255. 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 120 (cento e vinte) vezes o valor da UFISFI, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, ou proibição de propaganda.

Art.256. A critério da autoridade sanitária, as penalidades referidas neste regulamento poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

Art.257. 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 100 (cem) UFISFI, ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se criem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população, sem prejuízo da interdição do imóvel.

TÍTULO XII

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

TERMO DE INTIMAÇÃO

Art.258. O termo de intimação é lavrado em 03 (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.

Art.259. A intimação deverá indicar, explicitamente às exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não devesse exceder 60 (sessenta) dias.

Art.260. O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

Art.261. Expirado atual prazo, somente a autoridade superior a que tiver autorizado a prorrogação poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que não possa ultrapassar 180 (cento e oitenta) dias contados da data da ciência da intimação.

Art.262. 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 declarados no verso da 1ª (primeira) via do termo de intimação.

§2º A 2ª (segunda) via do termo de intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, sendo anotadas a data e a hora do ciência.

Art.263. O processo constituído pelo termo de intimação será encaminhado a autoridade competente quando:

- I- se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido;
- II- houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma deste regulamento;
- III- em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, haja decorrido o prazo para interposição de recurso e tenha sido lavrado o auto de infração.

Art.264. Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos termos, ficando passíveis de punição em caso de faltas, falsidades ou omissão dolosa.

Art.265. Quando o infrator comprovar que serão cumpridas as exigências contidas no termo de intimação, sem, contudo tê-las concluída. A autoridade sanitária, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário.

CAPITULO II

AUTO DE INFRAÇÃO

Art.266. O auto de infração e 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 bens legíveis, aplicando o dispositivo legal em que se fundamenta.

Art.267. Impõe-se o auto de infração quando:

- I- não forem cumpridas as exigências feitas no termo de intimação dentro do prazo concedido;
- II- se verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidade prevista neste regulamento.

Art.268. O auto de infração será lavrado em três vias assinado não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado, ou na sua ausência, pelo seu representante legal ou proposto, 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 2ª (segunda) via.

Art.269. O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias para interpor recurso escrito á autoridade sanitária, que emitira parecer fundamentado, no prazo de 02 (dois) dias opinando pela manutenção ou cancelamento do auto de infração.

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

§2º Em caso de sugerir o cancelamento do auto de infração á autoridade sanitária encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidira sobre o mesmo.

§3º Expirado o prazo regulamentar de 15 (quinze) dias sem interposição do recurso, será o auto de fração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Art.270. Os servidores são responsáveis pelas declarações e fizerem nos autos de infração, ficando passíveis de punição em caso de faltas, falsidade ou omissão dolosa.

CAPITULO III

AUTO DE MULTA

Art.271. O auto de multa deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, dentro de 30 (trinta) dias, no máximo, a contar da lavratura do auto de infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art.272. Lavrado o auto de multa, será entregue a 2ª (segunda) via ao infrator e assinada por este, ou, na sua ausência, por seu representante legal ou proposto, em caso de recusa será ela consignada pela autoridade sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo Único. Na impossibilidade de efetivação da providencia que se refere o artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicada na imprensa oficial.

Art.273. A 1ª via do auto de multa será anexada ao processo, guardando o prazo de 10 (dez) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada ou o 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 pára apreciação e julgamento.

Art.274. O recurso devera ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo à fotocópia da 2ª (segunda) via do auto de multa.

§1º Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela 1ª (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.

Art.275. As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento) caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data da ciência de sua aplicação.

CAPITULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.276. As infrações, as disposições legais e regulamentares de origem sanitária são imprescritíveis.

Art.277. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas, ou, falta destas, devera ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art.278. Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da Legislação Sanitária.

Art.279. Os termos, autos e outros documentos e formulários impressos usados pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela secretaria municipal de saúde.

Parágrafo Único. A exceção do auto de multa, os demais autos e termos, inerentes a fiscalização, serão assinados pelo médico veterinário ou pelo engenheiro.

Art.280. Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a afixar nos cardápios e tabelas de preços o telefone do órgão competente de fiscalização sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente.

Art.281. Aos estabelecimentos a que se refere o TÍTULO VIII aplicam-se cumulativamente, as disposições do TÍTULO VII.

Art.282. As normas técnicas especiais referidas no corpo deste regulamento são adotadas pela Legislação Federal.

Art.283. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se nas disposições em contrário.

São Francisco de Itabapoana-RJ, 07 de maio de 2002.

**PEDRO JORGE CHERENE
PREFEITO**

PUBLICADA EM 20/05/2002

A legislação digitalizada não substitui os originais publicados e arquivados na Prefeitura Municipal.