



CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI

PROJETO N.º 130/97

Autor Prefeito Municipal de Japeri

Assunto Institui o Regulamento de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses, e dá outras providências".

Apresentado em 28 de 10 de 1997
Rejeitado em _____ de _____ de 19____
Aprovado em _____ de _____ de 19____

Extraído o autógrafo em _____ de _____ de 19____
Subiu a Sanção sob protocolo em _____ de _____ de 19____, pelo ofício n.º _____
Sancionado em _____ de _____ de 19____
Promulgado em _____ de _____ de 19____
Veto Parcial em _____ de _____ de 19____
" Total em _____ de _____ de 19____
Arquivado em _____ de _____ de 19____
Resolução n.º _____

Publicado em 22 de Novembro de 1997 no Journal Japeri
R.O. n.º 479
Secretaria, Japeri _____ de _____ de 19____



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPERI

CABINETE DO PREFEITO

Mensagem nº 017/97-GP

Em, 22 de outubro de 1997.

Sr. Presidente,

Tenho a satisfação de submeter à elevada consideração dos Ilustres Senhores Vereadores, pelo alto intermédio de Vossa Excelência, o incluso Projeto de Lei que “ Institui o Regulamento de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses, e dá outras providências.”

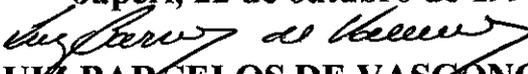
A Lei Orgânica Municipal, no Título V, Capítulo III, estabelece as competências do Município no tocante as ações e serviços no âmbito da saúde pública e da regulamentação, fiscalização e controle da vigilância sanitária.

O Governo anterior não se preocupou em legislar sobre a matéria, inobstante os princípios imperativos demarcados na Lei Orgânica, limitando-se a aplicar a legislação Federal e Estadual pertinente.

Faz-se necessário, portanto, a instituição de regulamento municipal com a máxima urgência, sobretudo para possibilitar a inclusão do Município de Japeri no Programa denominado “ REFORSUS ”.

São estas, sucintamente, as razões que me levam a encaminhar a esta Casa Legislativa o Projeto de Lei incluso, rogando a sua aprovação em regime de urgência, no prazo de 10 dias (Art. 203, parágrafo 1º do Regimento Interno da Câmara Municipal).

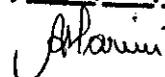
Japeri, 22 de outubro de 1997.


LUIZ BARCELOS DE VASCONCELOS
PREFEITO

Ao
Exmº Sr.
Presidente da Câmara Municipal de Japeri
Vereador Darlei Gonçalves Braga.

CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI
Recebemos

Em, 24 / 10 / 97.



MUNICÍPIO DE JAPERI

REGULAMENTO DE

VIGILÂNCIA

SANITÁRIA E CONTROLE

DE

ZOONOSES

ÍNDICE

	Artigos
TÍTULO I - NOÇÕES PRELIMINARES	1º/11
TÍTULO II - DEFINIÇÕES	12
TÍTULO III - REGISTRO E CONTROLE	13/16
TÍTULO IV - ROTULAGEM	17/31
TÍTULO V - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	32
TÍTULO VI - INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS	33/87
CAPÍTULO I - Normas Gerais	33/48
CAPÍTULO II - Comércio de Gêneros Alimentícios	49/57
CAPÍTULO III - Coleta de Amostras e Análise Federal.....	58/64
CAPÍTULO IV - Interdição de Alimentos	65/69
CAPÍTULO V - Apreensão e Inutilização de Alimentos	70/72
CAPÍTULO VI - Perícia de Contraprova	73/80
CAPÍTULO VII - Interdição dos Estabelecimentos de Gêneros Alimentícios	81/82
CAPÍTULO VIII - Disposições Finais	83/87
TÍTULO VII - FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS	88/97
TÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS PARA TODOS OS	
ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS	
OU COMERCIAIS DE GÊNERO ALIMENTÍCIO.....	98/102
TÍTULO IX - ESTABELECEMENTOS ESPECIALIZADOS	103/250
CAPÍTULO I - Estabelecimentos de Beneficiamento e Moagem	
de Trigo, Milho, Mandioca e Produtos Congêneres	103
CAPÍTULO II - Fábricas de Massas Alimentícias e de Biscoitos e	
Estabelecimentos Cogêres	104/108
CAPÍTULO III - Padarias, Confeitarias e Congêneres	109/121
CAPÍTULO IV - Fábricas de Doces, Balas, Bombons e Produtos Congêneres.....	122/124
CAPÍTULO V - Usinas e Refinarias de Açúcar.....	125/129
CAPÍTULO VI - Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem	
de Café	130/132
CAPÍTULO VII - Destilarias, Fábricas de Bebidas, Cervejas e	
Estabelecimentos Congêres	133/138
CAPÍTULO VIII - Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos	139/142
CAPÍTULO IX - Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios	143/151
CAPÍTULO X - Estabelecimentos que Comercializam Caenes e Derivados	
ou Subprodutos	152/175
CAPÍTULO XI - Estabelecimentos que Comercializam Pescado	176/192
CAPÍTULO XII - Mercados e Supermercados	193/200
CAPÍTULO XIII - Empórios, Mercarias, Armazéns, Depósitos de	
Gêneros Alimentícios e Produtos Congêneres	201/209

CAPÍTULO XIV - Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos	
Animais Vivos	210/213
CAPÍTULO XV - Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Lanchonetes	
e Estabelecimentos Congêneres	214/230
CAPÍTULO XVI - Pastelarias,, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres	231/244
CAPÍTULO XVII - Estabelecimentos que Comercializam Produtos	
Alimentícios Liquidificados e Sorvetes	245/250
CAPÍTULO XVIII - Estabelecimentos de Horticultura e Fruticultura	250
TÍTULO X - FEIRAS-LIVRES E COMÉRCIO AMBULANTE DE	
ALIMENTOS	251/267
CAPÍTULO I - Feiras-Livres	251/256
CAPÍTULO II - Comércio Ambulante de Alimentos	257/267
TÍTULO XI - SALÕES DE CABELEIREIRO E ESTABELECIMENTOS	
CONGÊNERES	268/274
TÍTULO XII - ENGENHARIA SANITÁRIA.....	275/328
CAPÍTULO I - Normas Gerais	275/282
CAPÍTULO II - Da Higiene Habitacional	283/296
CAPÍTULO III - Da Higiene Ambiental	297/308
CAPÍTULO IV - Piscinas	309/328
CAPÍTULO V - Certificado de Inspeção Sanitária	329/330
TÍTULO XIII - DEFINIÇÕES	331/355
CAPÍTULO I - Do Controle de Zoonoses	332/355
TÍTULO XIV - INFRAÇÕES E PENALIDADES	356/371
TÍTULO XV - PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS	372/397
CAPÍTULO I - Termo de Intimação	372/379
CAPÍTULO II - Auto de Infração	380/384
CAPÍTULO III - Auto de Multa	385/389
CAPÍTULO IV - Disposições Gerais	390/397
TÍTULO XVI - ESTABELECIMENTOS ESPECIAIS	
CAPÍTULO I - Hospitais, Casas de Saúde e Maternidades	398
TÍTULO XVII - DISPOSIÇÕES FINAIS	399/400

5



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPERI
GABINETE DO PREFEITO

CAMARA MUNICIPAL
DE JAPERI
PROTOCOLO
Em 24/10/1997
N.º 130 L.º 001 Fls. 039

PROJETO DE LEI
"Institui o Regulamento de Vigilância
Sanitária e Controle de Zoonoses, e dá
outras providências."

A CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI, por seus representantes
legais aprova a seguinte,

L E I

TÍTULO I

Noções Preliminares

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

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

I - tenham sido previamente registrados nos órgãos
federal e estadual competentes e satisfaçam as exigências deste Regulamento;

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

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

IV - obedeçam, na sua composição, às especificações
do respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de alimento padronizado
ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro,

~~LIDO NO EXPEDIENTE
Em 28/10/1997
mod.046~~
~~APROVADO EM 1.ª DISCUSSÃO
Em 04/11/1997~~
~~APROVADO EM 2.ª DISCUSSÃO
Em 04/11/1997~~

quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizados.

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

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

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

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

Art. 7º - A maquinaria, os aparelhos, utensílios e 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, inócuo, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos, mantidos permanentemente limpos e conservados.

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 exigências deste Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

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

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

Art. 10º - A Secretaria Municipal de Saúde incube promover a aplicação do disposto neste Regulamento através da Coordenadoria da Vigilância Sanitária e Epidemiológica, incumbindo-lhe também, coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações federal, estadual e municipal.

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

§1º - No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária fica obrigada a exibir a "Carteira de Identificação Funcional", expedidas segundo os modelos oficiais, na qual deve constar: o nome da Secretaria Municipal de Saúde; a denominação do Órgão; o número de ordem, o nome, a fotografia, a matrícula, o cargo e a assinatura do servidor; a data de expedição; a assinatura do Coordenador de Vigilância Sanitária ou autoridade superior e o ano do exercício sobre tarja de cor viva.

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

§3º - Aquele que de qualquer forma embaraçar a autoridade incumbida da inspeção e fiscalização sanitária, será punido na forma da legislação em vigor, sob pena de multa, sem prejuízo dos procedimentos criminais cabíveis.

TÍTULO II

Definições

Art. 12 - Para efeito deste Regulamento, no tocante a alimentos, considera-se:

I - Alimento: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção, nutrição e desenvolvimento;

II - Matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - Alimento "in natura": todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação;

IV - Alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - Alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI - Alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - Alimento sucedâneo: todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII - Alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiação ionizante, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX - Ingrediente: todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento "in natura") que entra na elaboração de um produto alimentício;

X - Aditivo intencional: toda substância ou mistura de mistura de substâncias, dotada ou não de valor nutritivo, adicionada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI - Aditivo acidental: toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento "in natura", e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII - Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou alimento "in natura", adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII - Coadjuvante de tecnologia de fabricação: a substância ou mistura de substâncias empregada com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retirada, inativa e/ou transformada em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV - Padrão de identidade e qualidade: o estabelecimento pelo órgão competente, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos

“in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV - Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como diferentes dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI - Embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII - Propaganda: a difusão, por qualquer meio de comunicação, a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “in natura” ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII - Órgão competente: o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Saúde, bem como os órgãos congêneres federais e municipais;

XIX - Laboratório oficial: o órgão técnico específico da Secretaria Estadual de Saúde, bem como os órgãos congêneres federais e municipais;

XX - Autoridade fiscalizadora competente: o funcionário legalmente autorizado do órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde ou dos demais órgãos competentes federais e estaduais;

XXI - Análise de controle: aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXII - Análise prévia: a análise que precede o registro;

XXIII - Análise fiscal: a efetuada sobre alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais;

XXIV - Estabelecimentos: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

TÍTULO III

Registro e Controle

Art. 13 - 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. 14 - Estão igualmente obrigados a registros no órgão competente do Ministério da Saúde, na forma da legislação federal:

I - os aditivos intencionais;

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

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

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

Art. 15 - 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 estabelecimento devidamente licenciado, desde que incluídos em Resoluções da Câmara Técnica de Alimentos.

Art. 16 - O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e o de coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarado obrigatório, será sempre precedido de análise prévia, na forma da lei federal.

TÍTULO IV

Rotulagem

Art. 17 - 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 registros, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 18 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;

II - nome e marca do alimento;

III - nome do fabricante ou produtor;

IV - sede da fábrica ou local de produção;

V - número de registro do alimento no órgão competente;

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

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

VIII - o peso ou o volume líquido;

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

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

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

Art. 19 - 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 à sua origem, natureza ou composição.

Art.20 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração “Colorido Artificialmente”.

Art.21 - Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração “Contém Aromatizante”, seguido do código correspondente e da declaração “Aromatizado Artificialmente”, no caso do emprego de aroma artificial.

Art.22 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações “Sabor de ...”e “Contém Aromatizantes ...”, seguidas do código correspondente.

Art.23 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação “Sabor Imitação ou Artificial de ...”, seguida da declaração “Aromatizado Artificialmente”.

Art.24 - As indicações exigidas pelo artigo 18 e 21 deste Regulamento, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto, em forma facilmente legível.

Art.25 - O disposto nos artigos 18 e 21, deste Regulamento, se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

§1º - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso domésticos, deverão mencionar, no rótulo, a forma de emprego, o tipo de alimento em que podem ser acondicionados e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medida 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 domésticos deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado.

Art.26 - 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" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art.27 - 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. 28 - Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuam.

Art.29 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

Art.30 - As disposições deste Regulamento se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos, qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Art.31 - Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem.

TÍTULO V

Padrão de Identidade e Qualidade

Art.32 - O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao dispositivo na legislação federal sobre:

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

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

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

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;
 V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;
 VI - método de coleta de amostra, embalagem e análise do alimento.

Parágrafo Único - Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

TÍTULO VI

Inspeção e Fiscalização de Alimentos

CAPÍTULO I

Normas Gerais

Art.33 - A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade municipal, dos limites de sua competência.

Art.34 - A inspeção e a fiscalização, de que trata este Título, se estenderão à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Art.35 - O poder de polícia 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.36 - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art.37 - No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias constantes.

Art.38 - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Art.39 - 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.40 - Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatose exsudativas ou esfoliativas, ou portadoras de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art.41 - Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios ninguém será admitido no trabalho sem prévia "Carteira de Saúde", que deverá ser renovada anualmente e fornecida pela repartição sanitária competente.

Parágrafo Único - Para a emissão da "Carteira de Saúde" dos funcionários de estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, será exigido:

I - atestado de sanidade física, emitido por profissional competente da rede municipal de saúde;

II - comprovante de vacinação anti-tetânica;

III - abreugrafia ou radiografia de tórax;

IV - exame parasitológico de fezes.

Art.42 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se produza, manipule, acondicione, armazene, comercialize e/ou consuma alimentos, deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art.43 - Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo Único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura", tais como, frutas, legumes e verduras.

Art.44 - Será proibida a venda por ambulantes ou em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

Art.45 - A venda por ambulantes ou em feiras de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada pelo poder

público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art.46 - A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feira ou por ambulantes, se devidamente protegidos.

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

Art.47 - 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.48 - Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a coleta de amostras.

CAPÍTULO II

Comércio de Gêneros Alimentícios

Art.49 - Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substância ou mistura de substância que se destinem à alimentação.

Art.50 - Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua importação, guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

§1º - Próprios para o consumo serão unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, fabrico, manipulação, procedência e acondicionamento

estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

§2º - Impróprio 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 ou acondicionamento;

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

c) que forem fraudados, adulterados ou falsificados;

d) que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

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

Art.51 - Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitas e microrganismo patogênicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem e aos animais, ou que contenham microrganismo indicativos de contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como, enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios susceptíveis de produzir estofamento do vasilhame.

Art. 52 - Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação de umidade, luz, temperatura, microrganismos, parasitas, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Art.53 - Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

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

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

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

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

e) que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeito 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.54 - 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 envólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

Art.55 - Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

a) o fabricante, em todos os casos em que o produto alimentício saia das respectivas fábricas adulterado, fraudado ou falsificado;

b) o dono do estabelecimento em que forem encontrados produtos adulterados, fraudados ou falsificados;

c) o vendedor desses produtos;

d) a pessoa que transportar ou guardar em armazém ou depósito mercadorias de outrém ou praticar qualquer ato de intermediário, entre o produtor e o vendedor, quando ocultar a procedência ou o destino da mercadoria;

e) o dono da mercadoria.

Art.56 - O asseio e a limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

Art.57 - Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam às exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO III

Coleta de Amostras e Análise Fiscal

Art.58 - Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, coleta de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art.59 - A coleta de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

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

Art.60 - A coleta 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 três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservados, adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

§1º - O Termo de Colheita de Amostra, lavrado em 3 (três) vias, deve ser assinado pela autoridade sanitária competente, pelo possuidor ou responsável pela mercadoria e, na ausência ou recusa deste, por 2 (duas) testemunhas, especificando-se nesse termo, a natureza e outras características do alimento.

§2º - Das amostras coletadas, 2 (duas) serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, a 3ª (terceira) ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento junto com a 1ª (primeira) via do Termo de Colheita de Amostras, servindo esta última para eventual perícia de contraprova.

§3º - Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a coleta de amostra, na forma prevista neste Regulamento e em Normas Técnicas Especiais, o alimento será apreendido, mediante lavratura do tempo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Art.61 - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra, considerando as exigências laboratoriais.

Art.62 - Da análise fiscal condenatória o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art.63 - Serão encaminhadas cópias do laudo analítico detentor do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

Art.64 - 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 contados a partir do dia da notificação.

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

§2º - Decorrido o prazo referido no “caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo e a autoridade sanitária dará início ou continuidade aos procedimentos legais cabíveis.

CAPÍTULO IV

Interdição de Alimentos

Art.65 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração, ou falsificação serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão coletadas amostras para análise fiscal.

Art.66 - Na interdição de alimentos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

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

Art.67 - A interdição do produto ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.

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

§2º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 64 deste Regulamento, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Art.68 - O possuidor ou responsável pelo alimento interdito 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. 69 - Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização e se for o caso a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

CAPÍTULO V

Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art. 70 - 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 e Laudo Técnico de Inspeção, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste, por 2 (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 coleta de amostra do produto para análise fiscal, obrigando-se o detentor do produto a ser depositário fiel do mesmo, o qual será interdito durante o tempo necessário à elaboração das análises laboratoriais pertinentes.

§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 de risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para consumo humano.

Art. 71 - Quando a alteração ocorrer em depósito, sem exposição do alimento ao consumo, ou quando estiver o mesmo recolhido em recipiente e local adequados, com a observação "impróprio para utilização" ou ainda "lixo", a autoridade não registrará o fato como infração e deixará de lavrar a multa, anotando porém no auto a ocorrência como semelhante a alteração por causas naturais ou imprevisíveis, procedendo em seguida à inutilização do alimento ou determinando sua destinação de acordo com o §4º do artigo anterior.

Art. 72 - Não serão apreendidos mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO VI

Perícia de Contraprova

Art. 73 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado, indicação esta, que deve ser manifestada por escrito, no próprio requerimento de perícia de contraprova.

§1º - Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por eles 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. 74 - 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. 75 - A execução integral da perícia de contraprova não excederá a 15 (quinze) dias, salvo se as condições técnicas das provas a serem realizadas exigirem maior prazo.

Art. 76 - Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso da 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, lavrando-se neste caso, ata circunstanciada.

Art. 77 - Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art. 78 - A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Art. 79 - Toda a coleta de amostra terá que obedecer à técnica de amostragem, que será aleatória e representativa do lote ou partida do produto.

Art. 80 - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

CAPÍTULO VII

Interdição dos Estabelecimentos de Gêneros Alimentícios

Art. 81 - A autoridade sanitária competente poderá determinar a interdição, total ou parcial, dos estabelecimentos ou comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, exposição, consumo ou venda do produto, quando:

- I - funcionarem sem a correspondente autorização;
- II - por suas condições insalubres, constituírem perigo para a saúde pública;
- III - for comprovado, entre o seu pessoal, a presença de portadores de agentes de doenças transmissíveis ou afetados de dermatoses;
- IV - os seus responsáveis se opuserem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer forma, a ação da autoridade competente;
- V - se constituírem reincidentes de infrações específicas às normas legais e regulamentares vigentes.

Art. 82 - Os utensílios, aparelhos e substâncias que forem empregados na falsificação, adulteração e fabrico clandestino de produtos alimentícios, serão confiscados e multado o detentor, sem prejuízo de ação criminal, que no caso couber.

CAPÍTULO VIII

Disposições Finais

Art. 83 - 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 flagrantes, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 84 - Os alimentos de origem clandestinas serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

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

§2º - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e

distribuído a instituições assistências públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 85 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja 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 assistências, de preferência municipais.

Art. 86 - O resultado definitivo da análise condenatória de alimento oriundos de outro Estado será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao Estado interessado.

Art. 87 - 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.

TÍTULO VII

Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 88 - A construção, a instalação e o funcionamento de qualquer estabelecimento industrial ou comercial de alimentos, será autorizado pela autoridade sanitária competente, devendo-se renovar-se anualmente e/ou sempre que ocorrer a mudança de estabelecimento ou quando se pretender modificar ou renovar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais.

Art. 89 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir Certificado de Inspeção Sanitária, Alvará de Localização e Caderneta Sanitária.

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

§2º - Para cada supermercado ou congênere, a repartição sanitária fornecerá um único Certificado de Inspeção Sanitária e para os mercados, um certificado para cada box.

§3º - A Caderneta Sanitária conterà as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária nas visitas de inspeção

rotineiras, bem como as anotações das penalidade que porventura tenham sido aplicadas.

§4º - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir a "Licença de Veículos", a qual será concedida pela autoridade sanitária após inspeção e que deverá ser renovada anualmente.

Art. 90 - Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Art. 91 - Será permitido o comércio de saneastes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando neles existir recinto isolado, em local de difícil acesso às crianças, devidamente aprovado pela autoridade sanitária competente, de acordo com a legislação específica.

Parágrafo Único - Os produtos mencionados no "capuz" deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Art. 92 - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

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

Art. 93 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedado às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

- I - fumar;
- II. - varrer a seco;
- III. - permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais;
- IV - permitir a existência de plantas, mesmo as ornamentais.

Art. 94 - 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. 95 - Será obrigatório rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Art. 96 - Os estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos, deverão provê-los com instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal, como: vestiário, lavatórios, reservatórios de água e sanitários.

§1º - As instalações sanitárias e os vestiários deverão ter piso de material cerâmico, com ralo sifonado provido de grelha que se feche, paredes revestidas até 2m (dois metros), no mínimo, com material cerâmico vidrado ou outro previamente aprovado pelo órgão técnico competente, além de ser providos de portas e aberturas teladas.

§2º - 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 uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado, sem tampa.

§3º - Nas instalações sanitárias, os vasos sanitários deverão ser do tipo auto-sifonado, possuir tampas e descarga em perfeito estado de conservação e funcionamento.

§4º - A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarrete longa permanência do público, deverão ter instalações sanitárias adequadas, à disposição e franqueadas aos seus usuários.

Art. 97 - 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 do vestuário adequado à natureza dos serviços;

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

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

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

VI - abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o estritamente 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 e mãos;

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

IX - usar somente calçados fechados.

§1º - O responsável pela caixa deverá receber diretamente dos fregueses o dinheiro e dar-lhes o troco, sendo absolutamente vedado ao manipulador tocar em dinheiro, e ao encarregado de receber o pagamento das mercadorias é vedado passar a servir no balcão.

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

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

TÍTULO VIII

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

Art. 98 - 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. 99 - Fica proibido o armazenamento, nos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, por mais de 48 (quarenta e oito) horas, ressalvado, o período de análise fiscal, de produtos devolvidos pelo comércio por comprovados defeitos de elaboração, acondicionamento ou conservação.

Art. 100 - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

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

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

III - impedir a existência de plantas, mesmo as ornamentais, em quaisquer de suas dependências;

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

V - evitar a presença de roedores e insetos, procedendo às medidas profiláticas necessárias e agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido quando realizado adequadamente por empresas devidamente registradas e credenciadas pelo órgão competente;

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

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

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

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

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 casos de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo 15cm (quinze centímetro) do piso e das paredes;

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

XII - possuir pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgoto e, paredes convenientemente impermeabilizadas, com material adequado, liso e resistente, até a altura mínima de 2m (dois metros), salvo nos casos 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;

XVI - possuir chaminés com altura e tiragem suficientes para que a fumaça não incomode os prédios vizinhos, podendo a autoridade competente determinar, a qualquer tempo, os acréscimos ou modificações que se tornarem necessários à correção de inconvenientes ou defeitos que se verificarem, sendo obrigatória a instalação, quando necessário, de aparelhos ou dispositivos apropriados para a aspiração ou retenção de fuligem, detritos, películas, poeiras, fumaça excessiva ou outros inconvenientes resultantes dos processos industriais ou comerciais adotados;

XVII - possuir depósitos de combustíveis instalados em locais apropriados e protegidos, isolados convenientemente das demais dependências, de modo a não prejudicar a higiene e a segurança do estabelecimento;

§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. 101 - As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio e, quando verificarem que a elaboração e o 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 - Considerando-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrado em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipiente de lixo, já inutilizados ou em locais isolados com a indicação de "impróprio para o consumo".

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

Art. 102 - Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração deste Regulamento, que se verifiquem em seus estabelecimentos.

TÍTULO IX

Estabelecimentos Especializados

CAPÍTULO I

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

Art. 103 - Os estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres, além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, 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 e a pintura sempre que necessário;

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

§1º - Os silos observarão as exigências específicas de construção e tecnologia de armazenagem.

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

CAPÍTULO II

Fábricas de Massas Alimentícias e de Biscoitos e Estabelecimentos Congêneres

Art. 104 - As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos e estabelecimentos congêneres, além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, terão locais e dependências reservados a:

- a) preparo e elaboração dos produtos;
- b) acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) exposição e venda;
- d) refeitórios;
- e) vestiários;
- f) instalações sanitárias;
- g) depósitos de combustíveis.

Art. 105 - As dependências destinadas ao preparo e transformação dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos.

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

§2º - A maquinaria, de padrão consentâneo com a sua finalidade, será instalada sobre bases apropriadas, fixas, e ficará afastada das paredes 50cm (cinquenta centímetros), no mínimo, com passagem livre de, pelo menos, 1,30m (um metro e trinta centímetros) entre as paredes móveis de máquinas, de acordo com os dispositivos da legislação federal e estadual vigentes, relativos à segurança e à 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 à saúde.

Art. 106 - Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

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

Art. 107 - As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

Art. 108 - 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.

CAPÍTULO III

Padarias, Confeitarias e Congêneres

Art. 109 - As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinar, também, à indústria panificadora, além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, terão:

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

Parágrafo Único - A sala de manipulação, com área total mínima de 35m² (trinta e cinco metros quadrados), deve ser constituída de forno, câmara termoreguladora para fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos observados os seguintes requisitos:

I - o forno deve ser elétrico ou a lenha, constituído de aço inoxidável, equipado com sistema elétrico de refrigeração, localizado

na posição mais conveniente, completamente isolado e separado 50cm (cinquenta centímetros), pelo menos, das paredes mais próximas;

II - nas cidades e vilas de pequeno potencial econômico, nos povoados e na zona rural, é permitido o uso de forno contínuo, construído de alvenaria, à critério do órgão sanitário competente;

III - sobre o forno pode ser colocada a estufa, exclusivamente, caso seja de interesse do estabelecimento, sendo todavia proibida a instalação ou colocação de qualquer outro equipamento ou material;

IV - a câmara termoreguladora para fermentação deve ser a mais aconselhada pelo uso industrial.

Art. 110 - 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 à saúde.

Art. 111 - A maquinaria, de padrão consentâneo com a sua finalidade, deve ser instaladas sobre bases apropriadas, fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastadas das paredes 50cm (cinquenta centímetros), no mínimo, com passagem livre de pelo menos 1,30m (um metro e trinta centímetros) entre partes móveis de máquinas.

Art. 112 - As mesas de manipulação devem ter obrigatoriamente, tampos de aço inoxidável ou de outro material compacto, liso e resistente, desprovidos de fendas e rachaduras, a fim de possibilitar completa limpeza, não sendo permitido o uso de madeira.

Art. 113 - O número de assentos deverá ser compatível com o número de empregados do estabelecimento.

Art. 114 - Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas a iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos, vidrados ou de outro material equivalente e de cor clara, e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

Art. 115 - 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 2m (dois metros), piso de superfície lisa, balcões com tampos de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto ou acima do piso, no mínimo, 30cm (trinta centímetro) e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art. 116 - As dependências destinadas à confecção de doces e salgados observarão os seguintes requisitos:

a) área total interna com mínimo de 12m² (doze metros quadrados);

b) paredes revestidas de azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente de cor clara;

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 fria.

Art. 117 - Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas "iscas" de massa.

Art. 118 - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação, deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 119 - É proibido o manuseio de pães e outros produtos similares de consumo alimentar, sem o uso de protetores higiênicos.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos comerciais usarão pegadores próprios para o manuseio dos produtos que não contenham embalagens adequadas.

Art. 120 - A exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será sempre feita em vitrinas e/ou mediante dispositivos que promovam a proteção dos produtos contra insetos, poeiras e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 121 - A Secretaria Municipal de Saúde determinará os casos e condições em que o pão deve ser embalado.

§1º - Nos casos em que o pão deve ser embalado, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome e o domicílio da firma produtora, bem como a data de sua fabricação.

§2º - No fornecimento a granel, a venda de pães será efetuada em sacos plástico ou em papel apropriado, aprovados pela autoridade sanitária.

CAPÍTULO IV

Fábricas de Doces, Balas e Produtos Congêneres

Art. 122 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes seja aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas fábricas de doces, balas, bombons e produtos congêneres.

Art. 123 - As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres, deverão ter locais e dependências destinados:

- a) à elaboração ou preparo dos produtos;
- b) ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- d) à venda;
- e) às máquinas, fornos e caldeiras;
- f) ao vestiário e às instalações sanitárias, em número suficiente e separadas por sexo.

Art. 124 - 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 servido.

CAPÍTULO V

Usinas e Refinarias de Açúcar

Art. 125 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nas usinas e refinarias de açúcar.

Art. 126 - As usinas e refinarias de açúcar terão:

- a) dependências de usinagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação da pintura, sempre que necessário;

b) depósitos de açúcar equipados com estrados de madeira com altura de, no mínimo, 15cm (quinze centímetros), para empilhamento de sacos;

c) dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários;

d) área compatível com suas instalações e funcionamento;

e) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;

f) abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu perfeito funcionamento;

g) rede de esgotos com canalização ampla para escoamento das águas servidas e dos resíduos industriais, os quais serão sujeitos a depuração, sempre que necessário.

Art. 127 - 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. 128 - Deverá sempre ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

Art. 129 - A operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se o mais possível, o manual.

CAPÍTULO VI

Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem de Café

Art. 130 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nos estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café.

Art. 131 - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café serão instalados em locais próprios, em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Art. 132 - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

a) na dependência de torrefação, paredes revestidas, até o teto, de azulejos ou outro material liso, compacto e resistente, em cor clara, de preferência branco, com cantos arredondados;

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

c) pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgotos;

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

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

f) local apropriado para depósito de café cru, provido com estrados de material apropriado, afastados do piso pelo menos 15cm (quinze centímetros), de forma a assegurar a conservação do produto e a protegê-lo contra a umidade.

CAPÍTULO VII

Destilarias, Fábricas de Bebidas, Cervejas e Estabelecimentos Congêneres

Art. 133 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas destilarias, fábricas de bebidas, cervejas e estabelecimentos congêneres.

Art. 134 - As destilarias, fábricas de cerveja, vinhos, licores, xaropes e outras bebidas deverão ter:

a) dependências destinadas à elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, com piso compacto, resistente e liso, 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) área compatível com suas instalações e funcionamento;

d) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
e) abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu permanente funcionamento;

f) rede de esgotos com canalização ampla para escoamento das águas servidas e dos resíduos industriais, os quais serão sujeitos a depuração sempre que necessário;

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

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

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

§3º - A rotulagem dos produtos será feita no próprio estabelecimento industrial.

Art. 135 - Durante todas as fases de elaboração de bebidas, deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

Art. 136 - As substâncias empregadas no fabrico de bebidas deverão ser mantidas em depósitos especiais, onde lhes seja assegurada a maior proteção possível.

Art. 137 - Nas destilarias, fábricas de cervejas, vinhos e outras bebidas, os tonéis de envelhecimento e de armazenamento e os que aguardam o esvasamento deverão ser arrumados de modo a evitar a ação de roedores.

Art. 138 - Aos estabelecimentos de depósitos, fracionamento e envasilhamento e de distribuição de bebidas são extensivas todas as disposições deste Regulamento, referentes às indústrias de bebidas.

CAPÍTULO VIII

Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos

Art. 139 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que

lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns frigoríficos.

Art. 140 - Nos estabelecimentos de que trata este Capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio, e instalados de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

Art. 141 - Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

§1º - Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separados, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção, desde que a critério da autoridade sanitária, os caracteres organolépticos de uma espécie não sofrerem interferência decorrente de armazenagem inadequada com espécie diferente.

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

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

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

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

Art. 142 - O gelo será fabricado com água potável, em forma de material inócuo e desenformado por processos higiênicos.

CAPÍTULO IX

Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios

Art. 143 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes

sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo, nos estabelecimentos que comercializarem leite e laticínios.

Art. 144 - Sob a designação genérica de "leite", só é permitida a comercialização do leite de vaca.

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

Art. 145 - 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. 146 - Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecimentos nos dispostos da legislação federal.

Art. 147 - 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. 148 - O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

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

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

Art. 149 - O leite e seus derivados destinados ao consumo público, serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

Art. 150 - Só será permitida a venda de leite e laticínios, nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 151 - É proibida a abertura de embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiteiras, cafés, bares e estabelecimentos similares.

CAPÍTULO X

Estabelecimentos que Comercializam Carnes e Derivados ou Subprodutos

Art. 152 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outros da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo nos estabelecimentos que comercializam carnes e derivados ou subprodutos.

Art. 153 - São considerados 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. 154 - Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, entregue até 24h (vinte e quatro horas) após o abate do animal.

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

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

Art. 155 - Somente será permitido expor à venda e ao consumo, as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art. 156 - Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo e, julgados pela fiscalização em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos, de preferência municipais.

Art. 157 - Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando porém, proibido mantê-la estocada nesse estado.

Art. 158 - Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

Art. 159 - É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

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

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

Art. 160 - Os açougues são estabelecimentos comerciais destinados à venda de carnes frescas e frigorificadas.

Art. 161 - Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

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

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

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

d) teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, de cor clara, sendo proibido 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 inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20cm (vinte centímetros).

Art. 162 - Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural; quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta

deverá ser a mais semelhante possível à natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifício.

Art. 163 - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

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

Art. 164 - Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo 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, inclusive as serras, sendo desaconselhável o uso de machados e machadinhas, e permitida a utilização de bandejas de material impermeável, de cantos arredondados.

Art. 165 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, de cor clara, desprovidos de molduras, e terão a altura mínima de 1m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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

§2º - Os balcões serão equipados com vitrinas frigorificadas, com altura mínima de 1m (um metro), e temperatura nunca superior a 7°C (sete graus centígrados), onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

Art. 166 - Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0° C (zero grau centígrado), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

Art. 167 - Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 168 - As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigorífico ou em vitrinas frigorificadas.

Art. 169 - A carne encontrada em contato direto com gelo, será apreendida.

Art. 170 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos para embrulhar carnes e vísceras.

Art.171 - Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílio quando devidamente acondicionadas 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. 172 - É obrigatória a limpeza e higienização diária, ou tantas vezes quanto se fizerem necessárias, dos açougues e estabelecimentos congêneres, de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 173 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração, em caixas fechadas, identificadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente, em local próprio.

Art. 174 - Os estabelecimentos que comercializam carnes e derivados não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art. 175 - As carnes oriundas dos matadouros serão transportadas em veículos frigoríficos, quando se fizer necessário, ou fechados, com ventilação adequada, providos de recipientes que satisfaçam as condições sanitárias e higiênica, para o acondicionamento das vísceras.

Parágrafo Único - As viaturas referidas neste artigo serão vistoriadas, obrigatoriamente, pela autoridade sanitária competente, anualmente e/ou tantas vezes quanto se fizerem necessárias.

CAPÍTULO XI

Estabelecimentos que Comercializam Pescado

Art. 176 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo nos estabelecimentos que comercializam pescado.

Art. 177 - 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 eviscerados e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de 25cm (vinte e cinco centímetros).

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

Art. 178 - É proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 179 - As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

a) área mínima total de 20m² (vinte metros quadrados), sendo que a largura não deverá ser inferior a 3m (três metros), nos estabelecimentos específicos, excetuados os localizados em mercados e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a 15m² (quinze metros quadrados);

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

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

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

e) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação do ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20cm (vinte centímetros);

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

Art. 180 - A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

Art. 181 - As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

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

Art. 182 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, de cor clara, desprovidos de moldura e, terão altura mínima de 1m (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 15cm (quinze centímetros), no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Art. 183 - As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0° C (zero grau centígrados), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 184 - É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

§1° - O pescado fresco ou resfriado e, não eviscerado, só pode ser exposto à venda desde que conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorificado.

§2° - O pescado eviscerado ou fracionado, à vista do consumidor, será exposto obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

Art. 185 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Art. 186 - É proibida a comercialização de camarões descascados nos supermercados, peixarias e feiras-livres que se situem dentro do Município.

Parágrafo Único - Ficam excluídos dessa proibição, aqueles que forem oferecidos devidamente empacotados, com anotação de origem, data de validade e devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura.

Art. 187 - 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 à temperatura não superior a 0° C (zero grau centígrados).

Art. 188 - É obrigatória a limpeza diária ou tantas vezes quanto se fizerem necessárias, das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 189 - As peixarias terão em local apropriado caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, revestidas interna e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente ou conservadas sob refrigeração, devidamente identificadas e separadas dos produtos destinados à venda.

Art. 190 - Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos, vistoriados pela autoridade sanitária.

Art. 191 - Consideram-se Entrepósitos de Pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas as disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializem, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior à 25° C (vinte e cinco graus centígrados negativos).

Art. 192 - É proibido o preparo ou o fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

CAPÍTULO XII

Mercados e Supermercados

Art. 193 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nos mercados e supermercados.

Art. 194 - O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições seguintes:

- a) área livre, para circulação, correspondente a 40% (quarenta por cento) da área construída;
- b) pé direito mínimo de 6m (seis metros), medidos da parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;
- c) paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2m (dois metros), com azulejos ou

outro material de cor clara, previamente aprovado pelo órgão técnico competente e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

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

e) pisos de material impermeável, compacto, dotados de declive suficiente para o escoamento das águas, através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem;

f) portas e janelas providas de grades e telas milimetradas, quando necessário à ventilação de modo a impedir a entrada de insetos e roedores;

g) ventilação e iluminação naturais e/ou artificiais, suficientes e adequadas;

h) instalações de água corrente com pontos suficientes para a limpeza adequada do estabelecimento e para as suas atividades operacionais, sendo proibida a reserva em depósitos de água que não estejam ligados a rede geral de abastecimento;

i) gabinetes sanitários separados por sexo, na proporção de 1(um) para cada 5 (cinco) boxes, recebendo luz natural e/ou artificial, ventilação suficiente, isolados dos locais de venda e dispostos segundo os preceitos de higiene;

j) vasos sanitários do tipo auto-sifonado, com tampos e descargas em perfeito estado de conservação e funcionamento, dispondo obrigatoriamente e de papel higiênico;

k) lavatórios com água corrente, em local imediato a cada compartimento sanitário dispondo de sabão e toalhas de papel descartável.

Art. 195 - Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

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

Art. 196 - 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. 197 - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 198 - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art. 199 - Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos, em perfeitas condições de higiene, de forma permanente.

Parágrafo Único - Serão dispostos em locais próprios, recipientes de fácil limpeza, providos de tampa e identificados para a coleta de lixo e detritos.

Art. 200 - São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, sendo permitida a fabricação de produtos de panificação.

CAPÍTULO XIII

Empórios, Mercarias, Armazéns, Depósitos de Gêneros Alimentícios e Produtos Congêneres

Art. 201 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo que trata dos empórios, mercarias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres.

Art. 202 - Os empórios, mercarias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

a) piso de material compacto, liso, resistente e impermeável e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto.

Art. 203 - É proibido:

a) manter em depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas, cujas embalagens se prestem a confusão com alimentos;

b) expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

Art. 204 - 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. 205 - 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.

Parágrafo Único - As instalações desses estabelecimentos não podem ser utilizadas como dormitório ou alojamentos, devendo permanecer isoladas das dependências de habitação e dos gabinetes sanitários.

Art. 206 - Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

Art. 207 - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 208 - É proibido expor à venda ou manter em depósitos frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 209 - Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

CAPÍTULO XIV

Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos

Art. 210 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo, nas casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos.

Art. 211 - As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos deverão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, obedecendo aos seguintes requisitos:

- a) área compatível com estoque, exposição e venda;
- b) paredes revestidas até o teto, de azulejos ou outro material liso, compacto e resistente de cor clara;
- c) pisos de material liso, compacto e resistente, com ralos providos de grelhas;
- d) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20cm (vinte centímetros);
- e) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- f) pontos de água e lavatórios em locais apropriados.

Art. 212 - Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas de ação direta dos raios solares, locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, à ovoscopia se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

Art. 213 - É proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar diretamente os ovos destinados ao consumo.

CAPÍTULO XV

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

Art. 214 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo, que trata sobre os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres.

Art. 215 - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

- a) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;
- b) cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em número

suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas;

c) dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio para a confecção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos;

d) permanentemente higienizadas suas dependências, bem como os móveis, equipamentos e demais materiais nela existentes.

Art. 216 - As copas e cozinhas deverão possuir obrigatoriamente:

a) área mínima adequada;

b) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;

c) piso de material liso, compacto e resistente;

d) paredes das copas revestidas até altura mínima de 2m (dois metros), de azulejos claros ou de outro material equivalente, e as das cozinhas revestidas até o teto com igual material;

e) tubos de queda conectados com a rede de esgotos ou com fossas sumidouros de capacidade adequada ao volume de escoamento das águas servidas.

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

§2º - Não serão licenciados os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo, se as cozinhas não estiverem ajustadas à capacidade operacional instalada.

Art. 217 - É proibido utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, ou possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art. 218 - Os compartimentos das instalações sanitárias, deverão estar convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimentos observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

Art. 219 - Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios com água corrente, sabão e toalha individual, junto aos gabinetes sanitários e nos locais onde se elaborem, manipulem ou sirvam refeições.

Art. 220 - Os vestiários serão separados por sexo.

Art. 221 - Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições, poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Art. 222 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos, quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

Art. 223 - As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 224 - Ficam os bares, casas de suco e lanchonetes, obrigados a utilizar apenas copos descartáveis para atendimento ao público, salvo os casos de possuírem equipamentos esterilizadores.

Parágrafo Único - Os aparelhos de esterilização deverão ficar à vista do consumidor, de tal modo que seu real funcionamento seja evidente.

Art. 225 - Os lixos e os resíduos de alimentos deverão ser depositados separadamente, em recipientes de fácil limpeza, com tampa que feche hermeticamente. Esses recipientes serão removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardam o destino definitivo do seu conteúdo. Os recipientes serão em número suficiente, devendo alguns permanecerem à vista do público, para lançamento de detritos, cascas e papéis provenientes dos produtos consumidos no local.

Art. 226 - 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 e mantidos permanentemente em bom estado de conservação e higiene;

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

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

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

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

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

VII - as toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras limpas, sendo facultado o uso de toalhas de papel descartáveis;

VIII - nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e os artigos necessários à confecção dos alimentos, e disposto 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 24h (vinte e quatro horas) após o preparo, nem serem utilizados para a elaboração de novos pratos;

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

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

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

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

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

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

Art. 227 - É terminantemente proibida a lavagem e higienização de pratos, copos, talheres e demais utensílios, através de qualquer sistema que não utilize água corrente.

Art. 228 - 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, dispondo de depósito apropriado para o mesmo.

Art. 229 - Todas as dependências do estabelecimento devem ser mantidas limpas, não sendo permitida a varredura a seco.

Art. 230 - Os botijões de gás, assim como outros combustíveis necessários ao funcionamento do estabelecimento, deverão ser mantidos em depósito, em local próprio e destinado exclusivamente a esta finalidade.

CAPÍTULO XVI

Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 231 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo, nas pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres.

Art. 232 - 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, de cor clara, devendo a cozinha de área interna de acordo com sua capacidade operacional;
- c) piso de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados e providos de grelhas que se fechem, número suficiente e ligados à rede de esgotos;
- d) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- e) bancadas com tampos de material impermeável, liso e resistente, de fácil higienização; providas de pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado ou outro material aprovado, em número suficiente, com água corrente quente e fria;
- f) 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 frituras dos alimentos, diretamente para o exterior sem conexão com sistema exaustor;

g) local de exposição e venda.

Art. 233 - Os compartimentos das instalações sanitárias, serão convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

Art. 234 - Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios com água corrente, sabão e toalha individual, junto aos gabinetes sanitários e nos locais de elaboração e manipulação de produtos alimentares.

Art. 235 - Os vestiários serão separados por sexo.

Art. 236 - Em diferentes locais das pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, deverão ser dispostos recipientes adequados de fácil limpeza, com tampas, onde deverão ser depositados, separadamente, o lixo e os resíduos de alimentos consumidos no local.

Art. 237 - As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de 24h (vinte 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 de gordura ou óleo de fritura assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 238 - 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 24h (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. 239 - 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. 240 - As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente mantidos conservados e limpos, e os equipamentos destinados a fritura serão dotados de sistema exaustor.

Art. 241 - A venda de churrasco e churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

§1º - A carne destinada à manipulação de churrascos e churrasquinhos, deverão se 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. 242 - As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que tornem possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art. 243 - Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

CAPÍTULO XVII

Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados e Sorvetes

Art. 244 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo, nos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios liquidificados e sorvetes.

Art. 245 - As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados à sua melhor preparação.

§1º - Só será permitido 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 paredes impermeabilizados, em perfeitas condições de higiene.

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

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

Art. 246 - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura", com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente, à vista do consumidor para consumo imediato.

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

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

Art. 247 - Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em perfeitas condições de consumo, sendo permitida, quanto aos últimos, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

Art. 248 - Os sucos, extratos, essências e xaropes utilizados na preparação de refrescos e/ou refrigerantes, obedecerão às exigências previstas na legislação federal em vigor.

Art. 249 - Os utensílios empregados no preparo e comercialização de sorvetes, para serem utilizados deverão apresentar-se em perfeitas condições de higiene.

Parágrafo Único - Esses utensílios deverão ser guardados de forma a assegurar sua higiene e conservação.

CAPÍTULO XVIII

Estabelecimentos de Horticultura e Fruticultura

Art. 250 - A autoridade sanitária poderá apreender ou determinar a destruição sumária de todo o produto de horticultura ou fruticultura, quando verificar que, em sua produção, foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos de forma indevida, ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente ou, ainda, quando em sua

irrigação, rega ou lavagem forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

Parágrafo Único - Nestes casos, a critério da autoridade sanitária competente, os defensivos agrícolas ou agrotóxicas envolvidos, ficarão sujeitos à apreensão e/ou inutilização sumária dos mesmos.

TÍTULO X

Feiras-Livres e Comércio Ambulante de Alimentos

CAPÍTULO I

Feiras-Livres

Art. 251 - Todos os alimentos destinados à venda nas feiras-livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

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

Art. 252 - Nas feiras-livres, é permitido vender alimentos “in natura” e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada, assim especificados:

- a) frutas, legumes e hortaliças;
- b) galináceos e outras aves domésticas, a critério da autoridade sanitária, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos; e, bom estado de saúde, sendo proibido o confinamento em espaço insuficiente ou em condições de superpovoamento;
- c) ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;
- d) aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve os produtos à

temperatura não superior a 7° C (sete graus centígrados), e que garantam a proteção contra a poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor, e, mediante a apresentação da documentação necessária à comprovação da origem do produto;

e) vísceras de aves e pequenos animais abatidos, desde que originárias de abatedouros registrados e com Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e, embaladas e acondicionadas em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve-as à temperatura não superior a 7° C (sete graus centígrados), e que garantam a proteção contra poeira, e contato direto ou indireto do consumidor, e, mediante a apresentação da documentação necessária à comprovação da origem do produto;

f) massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;

g) balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;

h) biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda;

i) produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;

j) laticínios regulamente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração, não sendo permitido o seu prévio fracionamento.

Art. 253 - É expressamente proibido:

a) vender doces de preparação caseira ou retalhos;

b) vender frutas e legumes descascados, ralados ou fracionados, bem como hortaliças cortadas;

c) vender carne fresca ou verde;

d) vender galináceas ou outros animais doentes ou em mau estado de nutrição;

e) vender ovos sujos, gretados, velhos ou anormais;

f) vender carne bovina fresca, resfriada ou congelada;

g) o fracionamento e a evisceração dos produtos nos locais de venda, bem como o contato direto com os pisos dos veículos.

Art. 254 - Fica proibida a comercialização de camarões descascados nas feiras-livres que se situem no Município.

Parágrafo Único - Ficam excluídos dessa proibição, aqueles que forem oferecidos devidamente empacotados, com anotação de origem, data de validade e devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura.

Art. 255 - Aos feirantes é obrigatório:

- a) trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizadas;
- b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;
- c) manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;
- d) embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- e) manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras, perdigotos e outros agentes nocivos;
- f) manter em seu veículo água potável corrente;
- g) trazer em seu poder notas fiscais referentes aos produtos expostos à venda neste tipo de comércio.

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

Art. 256 - Além das exigências constantes neste capítulo, os feirantes deverão observar, também no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

CAPÍTULO II

Comércio Ambulante de Alimentos

Art. 257 - O comércio 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 1m x 0,60cm (um metro por sessenta centímetros);

c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados, a critério da autoridade sanitária competente.

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

Art. 258 - Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo, quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e, acondicionados em invólucros ou recipientes devidamente rotulados.

Art. 259 - As aves abatidas só poderão ser vendidas em veículos, quando dotados de equipamentos capazes de manter o produto à temperatura de até 7° C (sete graus centígrados) e, protegidos por invólucro impermeável e transparente, devidamente rotulado, de modo a possibilitar à autoridade sanitária, a constatação de sua procedência.

Art. 260 - Somente será permitida a venda de pescado, quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem refrigeração adequada.

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

§2° - O pescado eviscerado ou fracionado encontrado em contato direto com o gelo, será apreendido e inutilizado sumariamente.

Art. 261 - Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis, devidamente rotulados ou com identificação que possibilite a constatação de sua procedência.

Art. 262 - As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo, e expostos à venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados, a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Não será permitida a venda de legumes e frutas previamente fracionados.

Art. 263 - Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

Art. 264 - O pedido de Licença de Ambulante ou de renovação deverá ser feito à autoridade sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

a) carteira de saúde;

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

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

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

Art. 265 - O local de estabelecimento do ambulante quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Art. 266 - Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados adequadamente, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guarda-pó, boné ou gorro ou outra proteção para o cabelo.

Art. 267 - É expressamente proibido ao ambulante:

- a) a venda de bebidas alcoólicas;
- b) o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;
- c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim, sendo obrigatório o uso de utensílios descartáveis e/ou aprovados pela autoridade sanitária;
- d) o contato manual direto com os produtos não acondicionados;
- e) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, como depósito de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade comercial;
- f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- g) o uso de maionese caseira ou industrializada no preparo dos alimentos.

TÍTULO XI

Salões de Cabeleireiro e Estabelecimentos Congêneres

Art. 268 - São obrigatórias a limpeza e a esterilização, após cada uso, dos utensílios que entrem em contato com partes

do corpo dos clientes, utilizados em cabeleireiros, barbearias, instituto de beleza e outros estabelecimento congêneres.

§1º - A esterilização prevista neste artigo efetuar-se-á por intermédio de aparelhos apropriados, estufas ou autoclaves, a uma temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, ou por intermédio de produtos químicos germecidas devidamente licenciados pelo órgão específico do Ministério da Saúde, nas dosagens e tempos recomendados, ou, ainda, por outros métodos que, comprovadamente, inativam o vírus da Síndrome da Imuno-Deficiência Adquirida (SIDA/AIDS) e outros microorganismos patogênicos e que não ofereçam risco à saúde humana.

§2º - É vedada a utilização de aparelhos com emissão raios gama ou de ultravioletas.

Art. 269 - As toalhas e demais panos utilizados nos estabelecimentos de que trata o presente decreto e que entrem em contato com a pele dos clientes deverão ser lavados e esterilizados, após uso individual.

Art. 270 - O estabelecimento que possuir gabinete sanitário deverá mantê-lo higienizado, com paredes e pisos de material impermeável, vaso sanitário sifonado com tampa e sobretampa, descarga do tipo automático, papel higiênico, são ou similar, toalheiro automático e papel ou toalhas de mão esterilizados, de uso individual.

Parágrafo Único - É obrigatória, em todos os estabelecimentos, a existência de pia com água corrente para higienização das mãos, colocados à disposição do usuário sabão ou similar, toalheiro automático e papel ou toalhas de mão esterilizadas, de uso individual.

Art. 271 - O pessoal que trabalha nos estabelecimentos de que trata este decreto deverá apresentar-se uniformizado - jaleco ou guarda-pó - e aseado, com observância das regras de higiene contra a disseminação de doenças.

Parágrafo Único - Serão imediatamente afastadas de suas atividades quaisquer pessoas que apresentem doença infecto-contagiosa ou dermatose grave, sendo que possíveis ferimentos, principalmente nas mãos, deverão estar sempre devidamente protegidos.

Art. 272 - Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos de que se trata poderão recusar o atendimento de pessoas portadoras de lesões de pele ou do couro cabeludo.

Art. 273 - A inobservância ao disposto no presente decreto sujeitará o infrator às penalidades previstas no Decreto nº 6235, de 30 de outubro de 1986.

Art. 274 - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

TÍTULO XII

Engenharia Sanitária

CAPÍTULO I

Normas Gerais

Art. 275 - A orientação e a fiscalização da higiene habitacional têm por princípio básico assegurar as condições de ambiente que melhor possam contribuir para a manutenção e vigilância da saúde da população.

Parágrafo Único - Compete ao Serviço de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses, da Coordenadoria de Vigilância Sanitária, exercer a fiscalização das condições de abastecimento de água, da remoção de entulhos e do escoamento de águas servidas, assim como a vigilância sanitária dos logradouros, edifícios, construções e terrenos baldios de toda a espécie, inclusive mediante reclamação de interessados.

Art. 276 - Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais, deverá ser ligado à 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. 277 - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou individual:

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

67

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

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

IV - o uso de piscinas;

V - a manutenção de áreas baldias.

Art. 278 - As habitações e construções em geral, obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

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

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

§3º - É proibido a instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

§4º - Os pisos dos compartimentos das edificações deverão ser sempre executados com material resistente, que garanta continuidade e sem depressões.

§5º - Os pisos dos compartimentos assentes diretamente sobre o solo deverão ser sempre impermeáveis.

§6º - Os pisos dos compartimentos em que se lide com água e dos das áreas descobertas deverão ter o necessário declive a ser dotados de ralos, em número e tamanhos suficientes para assegurar o rápido escoamento nas águas, evitando a estagnação.

Art. 279 - Os projetos de sistemas de abastecimentos de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examiná-los, sendo vedada a instalação de tabulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

Art. 280 - A disposição de esgotos nos rios e nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

Art. 281 - Todo imóvel, qualquer que seja a sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e, dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e conduzir os despejos, e ligados à rede pública, salvo as exceções previstas em lei.

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

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

Art. 282 - A inspeção e a fiscalização no tocante à Engenharia Sanitária, Higiene Habitacional, Ambiental e à emissão de Certificado de Inspeção Sanitária, serão realizadas pela autoridade sanitária competente, sob supervisão técnica de profissional engenheiro.

CAPÍTULO II

Da Higiene Habitacional

Art. 283 - As habitações e construções em geral, obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

Art. 284 - É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavabos, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences.

Art. 285 - É obrigatória a limpeza e a desinfecção das caixas de água e das cisternas, semestralmente ou tantas vezes quanto se fizerem necessárias, a critério da autoridade sanitária, devendo suas tampas serem mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre eles.

Art. 286 - As caixas de água e cisternas deverão:

I - ser construídas com materiais que não possam contaminar a água;

II - ter a superfície lisa, resistente e impermeável;

III - permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;

IV - possibilitar esgotamento total;

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

VI - ter cobertura adequada;

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

VIII - ser dotados de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de alimentação, havendo sempre uma canalização de aviso, desaguardo em ponto perfeitamente visível;

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

Art. 287 - Não serão permitidos:

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

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

Art. 288 - 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. 289 - Nas áreas não servidas por canalização de água potável ou por nascente de boa qualidade e convenientemente captada é permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável sob as seguintes condições:

§1º - Os poços freáticos ou tubulares poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízo à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

§2º - A água deverá ser prévia e regularmente examinada por laboratório licenciado e credenciado, para avaliação da potabilidade e qualidade, devendo o interessado, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos respectivos exames.

§3º - Os poços deverão:

I - estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas estrumeiras, entulhos ou quaisquer

fo

instalações, de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;

II - ser providos de sistemas adequados de vedação (tampas), e dotados de sistema de sucção;

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

§4º - Os poços sem uso, os inutilizados e os que não preencherem as condições do presente artigo, deverão ser aterrados até o nível do solo.

Art. 290 - É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas pluviais ou o seu transbordamento.

Art. 291 - É vedado:

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

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

Art. 292 - Nas edificações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento dos esgotos domésticos, sistemas de fossa séptica, com instalações complementares.

Art. 293 - As fossas sépticas, com filtro anaeróbico, e aprovadas pela Feema, além do disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

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

b) não receber águas pluviais nem despejos industriais;

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

d) ser construídas com material de durabilidade e estanqueidade;

e) ter facilidade de acesso;

f) não ser localizadas no interior das edificações.

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

71

Art. 294 - Todos os vazamentos ou as infiltrações em domicílios, que possam causar insalubridade, serão corrigidos pelo proprietário do imóvel causador de irregularidade.

§1º - 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.

§2º - O ocupante a qualquer título é o responsável por todas as infrações ao disposto neste regulamento quanto à utilização, conservação e limpeza dos edifícios e às suas instalações de água e esgoto, assim como dos terrenos não edificados, utilizados por aluguel, por eles livremente escolhido.

§3º - Desde que a autoridade sanitária não condiga detectar a origem dos vazamentos ou das infiltrações poderá exigir laudo técnico dos interessados, assinado por profissional legalmente habilitado, por eles livremente escolhido.

Art. 295 - 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 consertos em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias; caso não haja condomínio registrado e legalizado, serão responsabilizados todos os condôminos.

Art. 296 - Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividade que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO III

Da Higiene Ambiental

Art. 297 - É proibido o lançamento de efluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água, sem prévio tratamento.

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

Art. 298 - Os moradores e os comerciantes são responsáveis pela limpeza do passeio e sarjetas fronteiros à residência ou comércio.

Art. 299 - Os proprietários ou inquilinos são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, prédios e terrenos.

Art. 300 - Os terrenos, inclusive os baldios, serão convenientemente fechados, murados ou cercados, drenados e limpos, sem a existência de matos, pântanos ou lixo, sendo obrigatória a remoção ou o soterramento de latas, garrafas e outros recipientes que possam conter água, assim como resíduos putrescíveis.

Art. 301 - Não é permitido conservar água estagnada nos quintais, garagens, pátios dos prédios ou qualquer outro local que incorra em risco à saúde pública.

Parágrafo Único - É de competência do proprietário, ocupante ou responsável pelo imóvel, as providências para escoamento das águas estagnadas.

Art. 302 - O lixo das habitações e estabelecimentos comerciais será recolhido em sacos plásticos apropriados, para ser removido pelo serviço de limpeza pública.

Art. 303 - As chaminés, de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde, nem causem incômodo aos moradores e à vizinhança.

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

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

Art. 304 - Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

Art. 305 - Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

Art. 306 - Os novos estabelecimentos previstos neste artigo só serão licenciados se cumprirem as exigências aqui previstas.

Art. 307 - Os estabelecimento já existentes e licenciados terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses a partir de vigência deste Decreto, independente de notificação, para o cumprimento das exigências deste artigo.

Art. 308 - O não cumprimento do disposto neste artigo, implicará no fechamento do estabelecimento até que sejam cumpridas as exigências legais.

CAPÍTULO IV

Piscinas

Art. 309 - Entende-se como piscinas, a estrutura e as instalações destinadas a banhos e à prática de esportes aquáticos, incluindo os equipamentos de tratamento de água, casa de bombas, vestiários e todas as demais instalações necessárias ao seu uso e funcionamento.

Art. 310 - Conforme o uso, as piscinas são classificadas em:

- a) piscinas particulares: utilizadas exclusivamente por seu proprietário e pessoas de sua relação;
- b) piscinas coletivas: utilizadas em clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;
- c) piscinas públicas: utilizadas pelo público em geral e administradas por órgãos governamentais.

Art. 311 - As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências deste Regulamento, salvo nos casos em que ocorra agravo à saúde.

Art. 312 - As piscinas do Município de JAPERI, regidas pelo presente Regulamento, terão seu funcionamento condicionado à licença concedida num prazo máximo de 12(doze) meses pela Secretaria Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária, no exercício de suas de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem de hora, terá livre acesso às piscinas e suas dependências.

Art. 313 - As piscinas e demais instalações serão projetadas e executadas com materiais e equipamentos adequados e, de modo a permitir perfeitas condições de operação, manutenção e limpeza.

74

Parágrafo Único - Farão parte integrante e obrigatória do conjunto:

a) a casa de máquinas, para as instalações de bombeamento e tratamento da água, com área suficiente para operação e manutenção satisfatórias dos equipamentos;

b) os vestiários, independentes para cada sexo, com capacidade suficiente para os usuários da piscina e providos das seguintes instalações sanitárias mínimas: um vaso sanitário, um lavatório e um chuveiro para cada 40 (quarenta) banhistas, e um mictório para cada 40 (quarenta) homens, devendo os chuveiros ficar localizados de forma a facilitar sua utilização antes da entrada dos banhistas na piscina.

Art. 314 - Para garantir a qualidade de água adequada, as piscinas terão instalações e equipamentos para recirculação e tratamento.

§1º - A recirculação de todo o volume de água será em período máximo de 8hs (oito horas).

§2º - O funcionamento dos equipamentos da recirculação e de tratamento da água será ininterrupto durante as 24hs (vinte e quatro horas) do dia.

§3º - Para recirculação da água haverá, no mínimo, 2 (dois) conjuntos motor-bomba, mantidos um deles sempre como reserva.

Art. 315 - Não será permitida a conexão direta entre o sistema de suprimento de água da piscina e a rede pública ou a rede predial de abastecimento de água, ou, entre as instalações de esgotamento da piscina e a rede de esgotos sanitários.

Art. 316 - Na parte mais profunda da piscina, eqüidistante das paredes, será marcada uma área negra, circular ou quadrada, com 15cm (quinze centímetros) de diâmetro ou de lado respectivamente.

Art. 317 - As piscinas deverão ser separadas da área de trânsito ou destinada aos espectadores.

Art. 318 - O sistema de tratamento da água da piscinas será tal que mantenha sua qualidade físico-química e bacteriológica, obedecidos os seguintes requisitos:

I - Qualidade físico-química:

a) a visibilidade da área negra prevista no Art. 306, deverá ser conseguida com nitidez;

b) o pH da água deverá situar-se entre 7,2 e 8,4;

c) a concentração do cloro residual mantida na água será de 0,4 mg/l à 1,0 mg/l para cloro livre, ou de 1,5 mg/l à 2,0 mg/l para cloro combinado.

II - Qualidade bacteriológica:

a) os exames bacteriológicos deverão apresentar ausência de germes do grupo Coliforme, no mínimo em 80% de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas, cada uma delas constituída de 5 (cinco) porções de 10 (dez) ml;

b) a contagem em placas deverá apresentar número inferior a 200 (duzentas) colônias por ml, em 80% de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas.

Art. 319 - A desinfecção da água deverá ser feita com o cloro ou seus compostos, de forma a manter residual referido no artigo anterior, durante todo o período de funcionamento da piscina.

Parágrafo Único - Quando for empregado cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos técnicos e de segurança referentes a instalação e localização.

Art.320 - Poderão ser utilizados outros produtos, para desinfecção da água, desde que, comprovadamente não causem prejuízo à saúde dos usuários.

Art. 321 - A instalação elétrica das piscinas e demais dependências será projetada e executada de forma a não acarretar perigo ou risco aos banhistas e espectadores, e de acordo com as normas, regulamentos e especificações dos órgãos competentes.

Art. 322 - Em todas as piscinas serão mantidos operadores devidamente habilitados.

Art. 323 - O controle de operação nas piscinas será feito de forma sistemática e rotineira, pelos seus operadores, por intermédio de ensaios de pH e de cloro residual.

Art. 324 - A autoridade sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Bem Estar Social poderá solicitar exames bacteriológicos ou fisico-químicos que julgue necessários, para verificação da qualidade da água.

Art. 325 - Os freqüentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos, de seis em seis meses.

§1º - O ingresso à piscina deverá ser impedido, pela entidade responsável, aos freqüentadores que apresentarem afecções de pele, inflamação do aparelho visual, auditivo ou respiratório.

76

§2º - Sempre que julgar necessário, poderá a autoridade sanitária exigir do responsável pela piscina, Atestado Médico de seus frequentadores.

Art. 326 - As entidades responsáveis pelas piscinas existentes até a data da publicação do presente Regulamento, ficam obrigadas a cumprir as exigências prescritas, podendo ser concedido prazo para correção de eventuais irregularidades, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 327 - Os dispositivos deste Regulamento, atinentes aos banhistas, deverão ser afixados em local visível das piscinas.

Art. 328 - As piscinas particulares, independentemente do material utilizado para sua construção, estarão sujeitas aos mesmos procedimentos adotados para as piscinas coletivas, em relação aos padrões físico-químicos e bacteriológicos e, ao esgotamento de suas águas e limpeza, tantas vezes quanto se fizerem necessárias, a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO V

Certificado de Inspeção Sanitária

Art. 329 - 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.

Art. 330 - Caberá à autoridade sanitária competente, antes da expedição do Alvará de funcionamento, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios.

§1º - Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias, será expedido pelo chefe ou coordenador, médico veterinário, da Coordenadoria da Vigilância Sanitária, o correspondente "Boletim de ocupação e Funcionamento, desde que o estabelecimento atenda às exigências prescritas neste Regulamento.

§2º - Ficará sujeito à interdição o estabelecimento que estiver funcionando sem o certificado mencionado na parágrafo anterior.

78

TÍTULO XIII

Definições

Art. 331 - Para efeito deste regulamento, no tocante a zoonoses, considera-se:

I - Zoonoses: infecção ou doença infecciosa transmissível, naturalmente, entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa;

II - Animais de Estimação: os de valor afetivo, passíveis de coabitar com o homem;

III - Animais de Uso Econômico: as espécies domésticas, criadas, utilizadas ou destinadas à produção econômica;

IV - Animais Sinantrópicos: as espécies que, indesejavelmente, coabitam com o homem, tais como os roedores, baratas, moscas, mosquitos, pulgas e outros;

V - Animais Soltos: todo e qualquer animal errante, encontrado sem qualquer processo de contenção;

VI - Cães Mordedores Viciosos: os causadores de mordeduras a pessoas ou outros animais, em logradouros públicos, de forma repetida;

VII - Maus Tratos: toda e qualquer ação voltada contra os animais que implique em crueldade, especialmente ausência de alimentação mínima necessária, excesso de peso de carga, tortura, uso de animais feridos, submissão e experiências pseudocientíficas e o que mais dispõe o Decreto Federal nº 24.645, de 10 de julho de 1934 (Lei de Proteção aos Animais), excetuando o valor da multa em seu artigo 2º, atualizado na redação do artigo 36, desta Lei;

VIII - Condições Inadequadas: a manutenção de animais em contato direto ou indireto com outros animais portadores de doenças infecciosas ou zoonoses ou, ainda, em alojamento de dimensões inapropriadas à sua espécie e porte;

IX - Animais Selvagens: os pertencentes às espécies não domésticas;

X - Fauna Exótica: animais de espécies estrangeiras;

XI - Animais Ungulados: os mamíferos com os dedos revestidos de cascos;

XII - Coleções líquidas: qualquer quantidade de água parada;

XIII - Criações irregulares: qualquer criação de animais que não atenda às condições previstas em Lei e/ou que atente contra o bem estar público.

CAPÍTULO I

Do Controle de Zoonoses

Art. 332 - O desenvolvimento de ações, objetivando o controle de populações animais e a preservação e controle das zoonoses no Município de JAPERI, passa a ser regido pela presente Lei.

Art. 333 - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle da zoonoses:

I - prevenir, reduzir e eliminar a morbidade e a mortalidade, bem como os sofrimentos humanos causados pelas zoonoses prevaletes;

II - preservar a saúde da população, mediante o emprego do conhecimentos especializados e a experiência da Saúde Pública Veterinária.

Art. 334 - Constituem objetivos básicos das ações de controle das populações animais:

I - prevenir, reduzir e eliminar as causas as causas de sofrimento aos animais;

II - preservar a saúde e o bem-estar da população humana evitando-lhe danos ou incômodos causados por animais.

Art. 335 - É proibida a permanência de animais soltos nas vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 336 - É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado da coleira e guia e conduzidos por pessoas capazes de controlar os movimentos do animal.

Art. 337 - Os cães mordedores e bravios somente poderão sair às ruas devidamente amordaçados.

Art. 338 - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários.

Parágrafo Único - Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á a este a responsabilidade a que alude o presente artigo.

Art. 339 - É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção do dejetos por eles deixados nas vias e logradouros públicos.

Art. 340 - É proibido abandonar animais vivos ou mortos e qualquer área pública ou privada.

Art. 341 - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso do médico veterinário da Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses, quando no exercício de suas funções às dependências de alojamento do animal, sempre que necessário, bem como a acatar as determinações dele emanadas.

Art. 342 - Todo proprietário de animal é obrigado a manter seu cão ou gato permanentemente vacinados contra a raiva.

Art. 343 - Em caso de morte do animal, cabe ao proprietário a disposição adequada do cadáver, ou seu encaminhamento ao Serviço municipal competente.

Art. 344 - Ao Município compete a adoção de medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades limpas de insetos e animais da fauna sinantrópica.

Art. 345 - É proibido o acúmulo de lixo, materiais inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais sinantrópicos.

Art. 346 - Os estabelecimentos que estoquem ou comercializem pneumáticos, sucatas e outros, são obrigados a mantê-los permanentemente insetos de coleções líquidas, de forma a evitar a proliferação de mosquitos.

Art. 347 - Nas obras de construção civil é obrigatória a drenagem permanente de coleções líquidas, originadas ou não pelas chuvas, de forma a impedir a proliferação de mosquitos.

Art. 348 - É proibida a criação e manutenção de suínos, bovinos e caprinos em zonas urbanas, bem como qualquer outra espécie de animal que venha a causar insalubridade ou oferecer risco à saúde, à segurança e ou a integridade física dos proprietários ou terceiros.

§1º - É proibida a criação de equídeos na zona urbana, sendo permitida a critério da autoridade Sanitária a manutenção de

até dois animais em propriedades que tenham mais de 5.000m² e sejam providas de baias individuais, que atendam todas as condições de higiene, e que estejam situadas a um mínimo de 50m (cinquenta metros) das linhas divisórias da propriedade.

§2º - A critério da autoridade Sanitária será permitido a criação e/ou alojamento e/ou manutenção de animais de residência, particulares, desde que atendidas as normas legais e pertinentes.

§3º - A criação e manutenção de animais unguados, aves e outros de interesse comercial, assim como os canis de propriedade privada e atividades congêneres, somente poderão funcionar após vistoria técnica efetuada pela autoridade sanitária, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais e expedição de licença pelo órgão sanitário responsável.

Art. 349 - São proibidas no Município, a criação, manutenção e alojamento de animais selvagens da fauna exótica.

Parágrafo Único - Ficam adotadas as disposições pertinentes contidas na legislação federal em vigor, no que tange à fauna brasileira.

Art. 350 - Qualquer animal que esteja evidenciando sintomatologia clínica de zoonoses, constatada por médico veterinário, devem ser prontamente isolado e/ou sacrificado, encaminhando o material para exame em laboratório oficial.

Art. 351 - Não são permitidos em residência particular, criação, alojamento e manutenção de mais de 10 (dez) animais, no total, das espécies canina ou felina, com idade superior a 90 dias.

§1º - A criação, alojamento e manutenção de animais, em quantidade superior ao estabelecido neste artigo, caracterizará o canil de propriedade privada.

§2º - Os canis de propriedade privada somente poderão funcionar após vistoria técnica efetuada por médico veterinário, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, e expedido laudo pelo Chefe Veterinário - Chefe da Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses, renovado anualmente.

Art. 352 - É proibida a permanência de animais nos recintos e locais públicos ou privados, de uso coletivo, tais como: cinemas, teatros, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais, industriais e de saúde, escolas, piscinas, feiras.

81

Parágrafo Único - Excetuam-se da proibição deste artigo, os locais, recintos e estabelecimentos legal e adequadamente instalados, destinados a criação, venda, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Art. 353 - É proibida a exibição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que domesticado, em vias e logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público.

Art. 354 - É proibida a utilização ou exposição de animais vivos em vitrinas, a qualquer título.

Art. 355 - É proibida a utilização de animais feridos, enfraquecidos ou doentes, em serviços de tração.

Parágrafo Único - É obrigatório o uso de sistema de frenagem acionado especialmente quando de descida de ladeiras, nos veículos de tração animal.

TÍTULO XIV

Infrações e Penalidades

Art. 356 - Considera-se infração, para 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. 357 - 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 de saúde pública.

Art. 358 - As infrações sanitárias classificam-se em: leves, graves e gravíssimas.

I - leves: aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - graves: aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - gravíssimas: aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 359 - São circunstâncias atenuantes:

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

II - ser a irregularidade cometida pouco significativa;

III - ser o infrator primário.

Art. 360 - 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 outrém para a execução material da infração;

V - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

VI - ser o infrator reincidente;

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

Art. 361 - Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

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

Art. 362 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 363 - 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, interdição e/ou inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;

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

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

Art. 364 - 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 quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Art. 365 - A pena de multa nas infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de uma soma em dinheiro fixada sobre o valor da UNIF, na seguinte proporção:

I - as infrações leves, de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF;

II - as infrações graves, de 6 (seis) a 12 (doze) vezes o valor da UNIF;

III - as infrações gravíssimas, de 12 (doze) a 20 (vinte) vezes o valor da UNIF.

Art. 366 - Nos casos de reincidência, as multas previstas neste Regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não exercendo o valor máximo de 20 (vinte) vezes a UNIF, admitidas as repetições, assim como o processamento administrativo das penalidades e dos recursos.

Art. 367 - São infrações de natureza sanitária:

I - Deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção de doenças e sua disseminação, e à preservação e recuperação da saúde;

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

II) no comércio de feiras livres e ambulantes:

a) na falta de documento:

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

b) deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio:

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

c) vender mercadorias não permitidas:

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

d) não manter em uso recipiente para o recolhimento de refugos ou detritos:

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

e) não manter a limpeza do local ocupado:

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

f) falta de uniforme ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza:

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

g) dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária:

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

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

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

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

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

III - comércio fixo e indústrias:

a) obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

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

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

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

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

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

d) fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária:

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

e) rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares:

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

f) alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes

básicos, nome e demais elementos do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

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

g) reaproveitar vasilhame de saneamentos, seus congêneres, e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos:

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

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

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

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

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

j) - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos:

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

k) - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

Pena - advertência e/ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e/ou proibição de propaganda.

IV - imóveis:

a) transgredir quaisquer dispositivo do Título XI

deste Regulamento:

Pena:

8F

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

3 - interdição.

b) obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

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

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

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

Art. 368 - As infrações não previstas neste Título serão punidas, a critério da autoridade sanitária, com pena de advertência ou multa de 12 (doze) a 340 (trezentos e quarenta) vezes o valor da UNIF, apreensão, inutilização ou interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autoridade para funcionamento da empresa ou proibição de propaganda.

Art. 369 - A critério da autoridade sanitária, as penalidades referidas neste Regulamento poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

Art. 370 - Para os efeitos deste Regulamento, aplicam-se isolada ou cumulativamente, as penalidades de natureza médico-veterinária de advertência, multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UNIF, ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se criem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população, sem prejuízo da interdição do imóvel.

Art. 371 - A aplicação da penalidade administrativa prevista neste Regulamento, não elide a responsabilidade penal e civil decorrente da mesma infração, quando for o caso.

TÍTULO XV

Procedimento Administrativo

CAPÍTULO I

CAPÍTULO I

Termo de Intimação

Art. 372 - O Termo de Intimação é lavrado em 3 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a cumprir e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Regulamento.

Art. 373 - A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder 60 (sessenta) dias.

Art. 374 - O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pela autoridade sanitária competente por período de tempo que, somando ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

Art. 375 - Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência da intimação.

Art. 376 - O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

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

§ 2º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado da intimação, o intimado deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

§ 3º - A 2ª via do Termo de Intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotados a data e a hora do ciente.

Art. 377 - O processo constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado à autoridade competente quando:

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

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

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

Art. 378 - Esgotado o prazo do 1º Termo e quando a infração se referir às atividades indicadas nos itens "A" e "B" do artigo 332, será lavrado o 2º Termo, observando-se igual princípio no caso de prorrogação concedida.

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

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

Art. 379 - Esgotado o prazo do 1º Termo e, quando a infração se seguir às atividades indicadas no item "C" do artigo 332, poderão ser lavrados outros Termos de Intimação, até que seja sanada ou que a autoridade sanitária decida pela interdição do imóvel ou pela encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

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

CAPÍTULO II

Auto de Infração

Art. 380 - O auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste Regulamento, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como o dispositivo legal em que se fundamenta.

Art. 381 - Impõe-se o Auto de Infração quando:

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

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

Art. 382 - O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, assinado, não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado, ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de 2 (duas) testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada ou através de Imprensa Oficial, uma única vez, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Art. 383 - O autuado terá o prazo legal de 15 (quinze) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

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

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

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

Art. 384 - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, ficando passíveis de punição em casos de faltas, falsidade ou omissão dolosa.

CAPÍTULO III

Auto de Multa

Art. 385 - O Auto de Multa deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 386 - Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 2ª via ao infrator, assinada por este ou, na sua ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, será ela consignado pela autoridade sanitária com a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

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

Art. 387 - A 1ª via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando na Unidade Sanitária o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada à Fazenda Municipal, 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 competente para fins de cobrança judicial.

§ 2º - Comprovado o pagamento da multa, o processo será arquivado na Unidade Sanitária.

§ 3º - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado à Seção de Fiscalização Sanitária para apreciação e julgamento.

Art. 388 - O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se, dele constar como anexo, a fotocópia da 2ª via do Auto de Multa.

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

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

§ 3º - Em caso de decisão denegatória, o processo será encaminhado ao órgão arrecadador competente para fins de cobrança.

Art. 389 - As multas impostas sofrerão redução de 20%, caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias contados da data da ciência de sua aplicação, implicando na desistência tácita do recurso.

CAPÍTULO IV

Disposições Gerais

Art. 390 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

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

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

Art. 391 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado a rogo, na presença de 2 (duas) testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 392 - 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. 393 - Os Termos, Autos e outros documentos e formulários impressos usados pela fiscalização, obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - À exceção do Auto de Multa, os demais autos e termos, inerentes à fiscalização, serão assinados pelo médico veterinário ou pelo engenheiro, no ato da fiscalização.

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

Art. 394 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos ficam obrigados a fixar nos CARDÁPIOS e TABELAS DE PREÇOS, o telefone do órgão competente de Fiscalização Sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente.

Art. 395 - Os estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios ficam obrigados a afixar em local de fácil acesso aos consumidores, o Certificado de Inspeção Sanitária emitido pela autoridade competente e que deve ser renovado anualmente.

Art. 396 - Aos estabelecimentos a que se refere o Título IX aplicam-se, cumulativamente, as disposições do Título VIII.

Art. 397 - As Normas Técnicas Especiais referidas no corpo deste Regulamento são as dotadas pela legislação federal.

TÍTULO XVI

TÍTULO XVI

Estabelecimentos Especiais

CAPÍTULO I

Hospitais, Casas de Saúde e Maternidades.

Art. 398 - Aos hospitais, casas de saúde e maternidades, além das disposições gerais deste código, é obrigatório:

I - a existência de lavanderia, água quente, com instalações completas de desinfecção;

II - a existência de depósito apropriado para a roupa servida;

III - instalação de necrotério, na forma prevista no parágrafo único deste artigo;

IV - a instalação de uma cozinha com os requisitos descritos nos artigos anteriores aplicáveis, com separações convenientes para que nela se desenvolvam, sem riscos de qualquer tipo de contaminação, isoladamente entre si, as atividades de depósito de gêneros alimentícios, preparo de alimento e a lavagem e esterilização de roupas e utensílios.

Parágrafo Único - A instalação de necrotérios e capelas mortuárias será feita em prédio isolado, distante, no mínimo 20 (vinte) metros das habitações vizinhas e situadas de maneira que o seu interior não seja devassado ou descortinado.

TÍTULO XVII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 399 - A presente lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 400 - Ficam revogadas as disposições em contrário.

94

Japeri, 22 de outubro de 1997.


LUIZ BARCELOS DE VASCONCELOS.
PREFEITO



Estado do Rio de Janeiro

CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI

L E I Nº

"Institui o Regulamento de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses, e dá outras providências".

A CAMARA MUNICIPAL DE JAPERI, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS APROVA A
SEGUINTE

L E I:

TÍTULO I

Noções Preliminares

Art. 1º - A defesa e a proteção de saúde, individual ou coletiva, no tocante e alimentos e às disposições de engenharia sanitária que se especifica, serão disciplinadas, no Município de JAPERI, pelos princípios deste Regulamento ressalvadas as competência federal e estadual.

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

I - tenham sido previamente registrados nos órgãos federal e estadual competentes e satisfaçam as exigências deste Regulamento;

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI

L E I Nº

"Instituí o Regulamento de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses, e dá outras providências".

A CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS APROVA A
SEGUINTE

L E I:

TÍTULO I

Noções Preliminares

Art. 1º - A defesa e a proteção de saúde, individual ou coletiva, no tocante a alimentos e às disposições de legislação sanitária que se especifica, serão disciplinadas, no Município de JAPERI, pelos princípios deste Regulamento ressalvadas as competência federal e estadual.

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

I - tenham sido previamente registrados nos órgãos federal e estadual competentes e satisfaçam as exigências deste Regulamento;

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI

TÍTULO XVI

Estabelecimentos Especiais

CAPÍTULO I

Hospitais, Casas de Saúde e Maternidades.

Art. 398 - Aos hospitais, casas de saúde e maternidades, além das disposições gerais deste código, é obrigatório:

I - a existência de lavanderia, água quente, com instalações completas de desinfecção;

II - a existência de depósito apropriado para a roupa servida;

III - instalação de necrotério, na forma prevista no parágrafo único deste artigo;

IV - a instalação de uma cozinha com os requisitos descritos nos artigos anteriores aplicáveis, com separações convenientes para que nela se desenvolvam, sem riscos de qualquer tipo de contaminação, isoladamente entre si, as atividades de depósito de gêneros alimentícios, preparo de alimento e a lavagem e esterilização de roupas e utensílios.

Parágrafo Único - A instalação de necrotérios e capelas mortuárias será feita em prédio isolado, distante, no mínimo 20 (vinte) metros das habitações vizinhas e situadas de maneira que o seu interior não seja devassado ou descortinado.

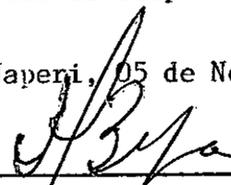
TÍTULO XVII

DISPOSIÇÕES FINAIS

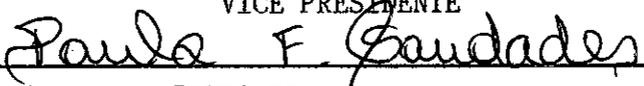
Art. 399 - A presente Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 400 - Ficam revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de Japeri, 05 de Novembro de 1997.


DARLEI GONÇALVES BRAGA
PRESIDENTE

ARARIBÓIA RIBEIRO LUCIANO
VICE PRESIDENTE


PAULO FELIX SAUDADES

1º SECRETÁRIO



Estado do Rio de Janeiro
CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI

TÍTULO XVI
Estabelecimentos Especiais

CAPÍTULO I

Hospitais, Casas de Saúde e Maternidades.

Art. 398 - Aos hospitais, casas de saúde e maternidades, além das disposições gerais deste código, é obrigatório:

I - a existência de lavanderia, água quente, com instalações completas de desinfecção;

II - a existência de depósito apropriado para a roupa servida;

III - instalação de necrotério, na forma prevista no parágrafo único deste artigo;

IV - a instalação de uma cozinha com os requisitos descritos nos artigos anteriores aplicáveis, com separações convenientes para que nela se desenvolvam, sem riscos de qualquer tipo de contaminação, isoladamente entre si, as atividades de depósito de gêneros alimentícios, preparo de alimento e a lavagem e esterilização de roupas e utensílios.

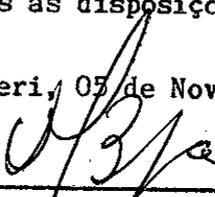
Parágrafo Único - A instalação de necrotérios e capelas mortuárias será feita em prédio isolado, distante, no mínimo 20 (vinte) metros das habitações vizinhas e situadas de maneira que o seu interior não seja devassado ou descortinado.

TÍTULO XVII
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 399 - A presente Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 400 - Ficam revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de Japeri, 05 de Novembro de 1997.



DARLEI GONÇALVES BRAGA
PRESIDENTE

ARARIBÓIA RIBEIRO LUCIANO

VICE PRESIDENTE



PAULO FELIX SAUDADES

1º SECRETÁRIO



Estado do Rio de Janeiro
CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO FINAL

PROJETO Nº 130/97 GP
 Autor: PREFEITO MUNICIPAL DE JAPERI

Designo Relator o Vereador

ARARIBÓIA RIBEIRO LUCIANO
Araribóia Ribeiro Luciano
 EM / /

Edis Edis Rodrigues Fortini
 PRESIDENTE DA COMISSÃO

O Projeto de autoria do PREFEITO MUNICIPAL DE JAPERI

, cuja ementa é: "INSTITUI O REGULAMENTO DE VIGILANCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSES, E DÁ OUTRAS PROVIDENCIAS".

Apreciado pelos membros desta Comissão, recebe parecer favorável tendo em vista não se constatar qualquer infringência quanto a sua constitucionalidade, justiça e redação final.

Japeri, / /
Jul Araribóia Ribeiro Luciano
 RELATOR
Edis Edis Rodrigues Fortini
 MEMBRO
Carlos Carlos
 MEMBRO



Estado do Rio de Janeiro
CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI

COMISSÃO DE ORÇAMENTO, FINANÇA, ECONOMIA, FISCALIZAÇÃO
 FINANCEIRA E TOMADA DE CONTA

PROJETO Nº 130 /97 GP

Autor: PREFEITO MUNICIPAL DE JAPERI

Designo Relator o Vereador
 PAULO FELIX SAUDADES

Paulo F. Saudades

EM ____/____/____

Jay *Araken R. Luna*

PRESIDENTE DA COMISSÃO

O Projeto em tela de autoria do PREFEITO MUNICIPAL DE JAPERI

,cuja ementa é: "INSTITUI O REGULAMENTO

DE VIGILANCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE ZONOSSES, E DÁ OUTRAS PROVIDENCIAS".

apreciado pelos membros desta Comissão, recebe parecer favorável pois aponta os recursos orçamentários financeiros para ocorrer as despesas dele decorrente.

Japeri, ____/____/____

Paulo

Paulo F. Saudades

RELATOR

Arif

Araken R. Luna

MEMBRO

Sobrinha

[Signature]

MEMBRO



Estado do Rio de Janeiro
CÂMARA MUNICIPAL DE JAPERI

URGENCIA ESPECIAL

REQUEIRO, cumpridas as exigências Legais, seja concedida URGENCIA ESPECIAL para o Projeto nº 130/97 Autor PREFEITO MUNICIPAL DE JAPERI.

Japeri, 04 de Novembro de 1997

Valdeci Alves Manço

VALDECI ALVES MANÇO

VEREADOR

Aprovada em sessão.

Em 04.11.97