

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

MUNICÍPIO DE PARACAMBI

DEPARTAMENTO DE HIGIENE E SAÚDE PÚBLICA

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

## FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

**LEI MUNICIPAL Nº 185** – de 20 de setembro de 1990 Cria o serviço de INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA sobre gêneros alimentícios, higiene habitacional, higiene industrial e higiene farmacêutico-hospitalar.

**DECRETO Nº 366** – de 30 de dezembro de 1991 Aprova o regulamento sobre alimentos, higiene e fiscalização sanitária.



## ÍNDICE

LEI Nº 185 - 20/09/90

DECRETO 366 - 30/12/91

### TÍTULO – I

Capítulo –I: Disposições preliminares, art. 1/4.

Capítulo –II: Onde se aplica o regulamento, art. 05.

Disposições Gerais, art. 6/14

TÍTULO – II: Do padrão de identidade e de qualidade dos alimentos, art. 15

TÍTULO - III: Do registro e controle, art. 16/19

TÍTULO – IV: Da rotulagem, art. 20/33

TÍTULO – V: Da inspeção e fiscalização de alimentos

Capítulo –I: Normas gerais, art. 34/50

Capítulo – II: Do comércio de gêneros alimentícios, art. 51/58

Capítulo – III: Da colheita de amostras e análise fiscal, art. 59/65

Capítulo – IV: Da interdição de alimentos, art. 66/71

Capítulo – V: Da apreensão e inutilização de alimentos, art. 72/73

Capítulo VI: Da perícia de contra-prova, art. 74/80

Capítulo VII: Das disposições gerais, art. 81/85

TÍTULO – VI: Do funcionamento dos estabelecimentos, art. 86/93

TÍTULO – VII: Das disposições gerais para todos os estabelecimentos, industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, art. 94/96

## TÍTULO – VIII: Dos estabelecimentos especiais

Capítulo – I: Estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres, art. 97

Capítulo – II: Fábricas de massas alimentícias, biscoito e produtos congêneres, art. 98/102

Capítulo – III: Padarias, confeitarias e congêneres, art. 103/114

Capítulo – IV: Usinas e refinarias de açúcar, art. 115 a 117

Capítulo – V: Estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café, art. 118 a 119

Capítulo – VI: Destiladas, fábricas de bebida cerveja e estabelecimentos congêneres, art. 120 a 124

Capítulo – VII: Fábricas de gelo, frigorífico e armazéns frigoríficos, art. 125 a 127

Capítulo – VIII: Estabelecimentos que comercializam leite e laticínios, art. 128 a 135

Capítulo – IX: Estabelecimentos que comercializam carnes e derivados ou sub produtos, art. 136 a 156

Capítulo – X: Estabelecimentos que comercializam pescado, art. 157 a 170

Capítulo – XI: Mercado e Supermercados, art. 171 a 177

Capítulo – XII: Empórios, mercearias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, art. 178 a 187

Capítulo – XIII: Casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos, art. 188 a 194

Capítulo – XIV: Restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, art. 195 a 202

Capítulo – XV: Pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, art. 203 a 217

Capítulo – XVI: Dos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios liquidificador e sorvetes, art. 218 a 223

Capítulo – XVII: Estabelecimentos de horticultura e fruticultura e criadores de animais, art. 224 a 226

#### TÍTULO – IX – Feiras Livres

Capítulo – I: Normas gerais, art. 227 a 231

Capítulo – II: Do comércio ambulante de alimentos, art. 232 a 242

#### TÍTULO – X – Engenharia Sanitária

Capítulo – I: Das normas gerais, art. 243 a 250

Capítulo – II: Da higiene habitacional, art. 251 a 273

Capítulo – III: Da higiene ambiental, art. 274 a 279

Capítulo – IV: Dos estabelecimentos farmacêuticos, hospitalares, art. 280 a 293

Capítulo – V: Do certificado de inspeção sanitária, art. 294 a 295

#### TÍTULO – XI

Capítulo – I: Das infrações, art. 296/299.

Capítulo – II: Das penalidades, art. 300/313

#### TÍTULO – XII – Dos procedimentos administrativos

Capítulo – I: Termo de intimação, art. 314/320

Capítulo – II: Auto de infração, 321/326

Capítulo – III: Auto de multa, 327/331

Capítulo – IV: Das disposições gerais. 332/345



REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA SOBRE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HIGIENE HABITACIONAL, HIGIENE INDUSTRIAL E HIGIENE FARMACÊUTICO-HOSPITALAR.

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

ARTIGO 1º - ~~A defesa e a proteção da saúde, individual e coletiva, no tocante à higiene residencial, à higiene industrial, à higiene recreativa, à higiene escolar, à higiene farmacêutico-hospitalar e à higiene de alimentos, desde a sua origem ao seu consumo, no Município de Paracambi, RJ, serão disciplinadas pelas disposições deste Regulamento.~~

PARÁGRAFO ÚNICO – O serviço de Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal observará e obedecerá, sempre que preciso for, as Legislações Federal e Estadual pertinentes em vigor, mesmo as não mencionadas neste Regulamento.

ARTIGO 2º - ~~A Inspeção e Fiscalização Sanitária será realizada pelo Departamento de Vigilância Sanitária do Departamento de Higiene e Saúde Pública da Secretaria Municipal de Saúde.~~

ARTIGO 3º - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão Carteiras Funcionais pessoais, expedidas pelo Departamento de Higiene e Saúde Pública, da Secretaria Municipal de Saúde, das quais constarão 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 Secretário Municipal de Saúde e/ou do Diretor do Departamento de Higiene e Saúde Pública e o ano do exercício sobre tarja de cor verde.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, sob a direção de um Médico Veterinário, ficam

obrigados a exibir, quando em serviço, a respectiva “Carteira Funcional de Fiscalização” atualizada.

**ARTIGO 4º** - A Inspeção e Fiscalização Sanitária será exercida pelas Autoridades Sanitárias Municipais e, suplementarmente, em condições necessárias, pelos órgãos subordinados ao Departamento de Higiene e Saúde Pública, nos limites de sua competência, e, no exercício de suas funções, não comportando exceção de dia e/ou hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos a inspecionar e fiscalizar.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Todo aquele que, de qualquer forma causar embaraço à ação da Autoridade Sanitária receberá pena de multa, sem prejuízo dos procedimentos criminais cabíveis.

**ARTIGO 5º** - O presente Regulamento tem aplicação em:

I – Estabelecimentos que desenvolvam as atividades referidas no Artigo 1º deste Regulamento.

II – Padarias e Confeitarias.

III – Fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns – frigoríficos.

IV – Destilarias e fábricas de bebidas.

V – Comércio de: a) líquidos e sorvetes  
b) leite e laticínios  
c) carnes e derivados  
d) pescado  
e) ovos, aves e pequenos animais vivos.

VI – Abatedouros e matadouros sem inspeção Federal ou Estadual.

VII – Mercados, supermercados, empórios, mercearias quitandas e depósitos.

VIII – Restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes, pastelarias e pizzarias.

IX – Produtores e criadores de animais.

X – Produtores agrícolas.

XI – Feiras livres e comércio ambulante



## XII – Hotéis, motéis, pensões e congêneres

ARTIGO 6º - O serviço de Inspeção e Fiscalização Sanitária objetivará o exame e o julgamento das condições de funcionamento das atividades ambulantes, do comércio fixo de alimentos, de atividades e clubes sócio – recreativos, de escolas e de atividades farmacêutico-hospitalares quanto às:

I – Condições sanitárias das águas utilizadas na preparação dos alimentos e nas operações de higienização ambiental, maquinária, pessoal e instrumental em geral.

II – Condições sanitárias da coleta e do destino das excretas, dos resíduos alimentares, industriais, farmacêutico-hospitalar e do lixo em geral.

III – Condições higiênicas das instalações sanitárias.

IV – Condições de higiene da preparação, manipulação, do acondicionamento, do armazenamento e da exposição, venda, transporte e consumo dos alimentos.

V – Condições de trabalho e saúde das pessoas que manipulam, transportam, armazenam, vendem e preparam alimentos, bem como das pessoas responsáveis, direta e/ou indiretamente, por atividades sócio-recreativas, educacionais e farmacêutico-hospitalares.

VI – Condições técnicas e higiênico-sanitárias dos abatedouros de aves e de animais de pequeno porte destinados à alimentação humana, bem como dos matadouros de animais de médio e grande porte.

VII – Condições técnicas e higiênico-sanitárias dos meios de exposição, venda e transporte de alimentos.

VIII – Condições técnicas e higiênico-sanitárias das salas de enfermagem, imunizações, curativos, partos, cirurgia, enfermaria, bem como leitos e demais equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados para aplicação de injeções e para realização de outras tarefas médico-hospitalares.

ARTIGO 7º - As autoridades sanitárias promoverão a apreensão e a inutilização dos alimentos que apresentarem caracteres organolépticos alterados (cor, odor, sabor, consistência) ou demonstrarem falta de asseio na manipulação, preparação, acondicionamento, transporte, armazenamento, alteração na embalagem e omissão ou erro de rótulo nos produtos industrializados.

PARÁGRAFO 1º - Os produtos industrializados deverão ter embalagem própria, consignando no rótulo o número de registro na Divisão Nacional de Vigilância de Alimentos – (DINAL) ou o carimbo do Serviço de Inspeção

Federal - (SIF) ou, ainda, o carimbo do Departamento de controle e Inspeção de Produtos de origem animal – (DCIPA), e deverão trazer corretamente inscritos o nome e o endereço do fabricante, a qualidade, a composição, o peso e, em casos de alimentos perecíveis, a data de fabricação e o prazo de validade.

PARÁGRAFO 2º - Quando houver alteração de um produto em depósito, sem exposição à venda e ao consumo, ou quando o mesmo estiver recolhido em recipiente adequado, com a observação “impróprio para o consumo”, ou “lixo”, a autoridade sanitária não registrará o fato como infração, entretanto anotará no auto e/ou na caderneta de inspeção sanitária a ocorrência, caracterizando a alteração como originária de causas naturais ou imprevisíveis e em seguida procederá a inutilização dos alimentos ou determinará seu recolhimento à origem, e neste caso o responsável deverá comprovar esta medida perante a fiscalização no prazo de 15 (quinze) dias.

PARÁGRAFO 3º - Os produtos alimentícios naturais ou industrializados, que tiveram procedência clandestina quando julgados aptos ao consumo humano pela autoridade sanitária, serão apreendidos e distribuídos a critério da autoridade sanitária, à Entidade Sanitária, às Entidades Assistenciais e/ou Filantrópicas tais como: abrigos, creches, hospitais, posto de saúde, escolas públicas, delegacia policial, presídios, etc.

**ARTIGO 8º** - Somente poderão ser expostos à venda, matérias – primas alimentares, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentares, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

**I** – Tenham sido previamente registrado nos órgãos Estadual e/ou Federal competentes.

**II** – Tenham sido elaborados, embalados, reembalados, transportados, importados, comprados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados.

**III** – Tenham sido rotulados segundo as disposições das Legislações Estadual e Federal.

**IV** – Obedeçam na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de alimentos padronizados, ou aqueles que



tenham sido declarados no momento do respectivo registro em se tratando de alimentos de fantasia, ou, ainda, não padronizados.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Este Artigo não se refere aos alimentos de fabricação artesanal.

**ARTIGO 9º** - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos deverão ser de material que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – A autoridade sanitária poderá interditar, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste Artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Regulamento ou das Normas Técnicas Especiais.

**ARTIGO 10º** - Os compartimento das edificações destinadas ao público, ao comércio e/ou à manipulação de gêneros alimentícios obedecerão, além das Legislações Estadual e Municipal pertinentes, às seguintes exigências:

- I**– As paredes dos locais de fabricação, preparo, manipulação, venda e estocagem serão revestidos com azulejos brancos, ladrilhos de cerâmica ou outro material impermeabilizante, até o teto, com cantos e bordas sem arestas e que apresentem as mesmas características.
- II**– Os pisos deverão ser de material resistente, impermeável, que garanta continuidade, com declives para os ralos, que deverão possuir tampa e ser em número e tamanhos suficientes.
- III**– As pias deverão apresentar instalações de água corrente em número e em condições adequadas, e seus despejos deverão passar por caixas de gordura.
- IV** – Deverão existir instalações frigoríficas suficientes e adequadas à atividade comercial e/ou industrial.
- V** – As aberturas receberão telas que impeçam o acesso de insetos e os compartimentos deverão apresentar aparelhagem para ventilação e exaustão quando necessário.
- VI** – Os quartos ou apartamentos de hospedagem deverão estar sempre limpos e ter roupas de cama e toalhas sempre limpas, higiênicas e trocados diariamente, além de dispor de sabonetes individuais e descartáveis, devidamente embalados, para uso único.



VII – Os sanitários e os vestiários serão isolados e separados para cada sexo, em número suficiente, com revestimento adequado, e ficam proibidas suas aberturas diretas para qualquer sala de refeição, fabricação, manipulação e troca de alimentos, sendo obrigatória a manutenção das portas permanentemente fechadas e o interior permanentemente limpo e higiênico.

VIII – As mesas, os balcões, as bancadas, os tanques e todos os demais locais onde se manipulem, armazenem e sirvam alimentos deverão ser de material impermeável e de fácil higienização. ✱

ARTIGO 11º - Nas farmácias, hospitais, pronto-socorros, casas de saúde e postos de saúde é obrigatório o mais rigoroso cuidado na limpeza, higiene e esterilização de todos os aparelhos e utensílios utilizados para aplicação de injeções, curativos, exames em geral e intervenções cirúrgicas de qualquer natureza.

✱ PARÁGRAFO ÚNICO – Nestes estabelecimentos é obrigatório o mais rigoroso asseio nas instalações e máquinas em geral, bem como nos pisos, nas paredes, nos tetos e nas pessoas que aí trabalhem.

ARTIGO 12º - Todo e qualquer estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou vendas de alimentos deverá possuir Alvará e Localização, Caderneta Sanitária, Boletim de Habite-se e Boletim de Ocupação e Funcionamento.

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

ARTIGO 14º - Os responsáveis por estabelecimentos comerciais e industriais de qualquer natureza são obrigados a desinsetizar seus prédios a cada 6 (seis) meses, serviço este que deve ser efetuado por firmas competentes, legalmente inscritas nos órgãos de controle ambiental.

## TÍTULO II

### DO PADRÃO DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

ARTIGO 15º - O padrão de identidade e de qualidade dos alimentos, para cada tipo, ou espécie, obedecerá ao disposto na Legislação Federal sobre:

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

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

III – Aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite da adição.

IV – Requisitos aplicáveis a peso e medida.

V – Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto.

VI – Métodos de colheita de amostra, embalagem e análise do alimento.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticida e contaminantes tolerados.

### TÍTULO III

#### DO REGISTRO E CONTROLE

ARTIGO 16º - Todo alimento industrializado somente será exposto ao consumo ou à venda depois de registrado nos Órgãos Federais e/ou Estaduais competentes na forma da Lei.

ARTIGO 17º - Estão igualmente obrigados a registro nos órgãos competentes do Ministério da Saúde ou da Secretaria de Estado de Saúde na forma da Legislação pertinente:

I – Os aditivos intencionais.

II – As embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e revestidos internamente de substância resinosa e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os domésticos ou artesanais.

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.

**ARTIGO 18º** - Observar-se-á a Legislação Federal à despesa de registro no Órgão Competente do Ministério da Saúde ou da Secretaria de Estado de 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 ou da Secretaria de Estado de Saúde.

II – Aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

III – Produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resoluções da Câmara Técnica de Alimentos.

**ARTIGO 19º** - O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação, declarado obrigatório serão sempre procedidos de análise prévia, na forma da Legislação Federal ou Estadual pertinente.

#### TÍTULO IV

##### **DA ROTULAGEM**

**ARTIGO 20º** - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as Legislações Federal e Estadual e Normas Técnicas especiais.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – As disposições deste Artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem com as matérias-primas alimentares “in natura”, quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

**ARTIGO 21º** - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I – A qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecidas no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão Federal ou Estadual competente, 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 no órgão competente.

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

VII – Número de identificação da partida, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando se tratar de alimento perecível.

VIII – O peso ou o volume líquido.

IX – As temperaturas mínima e máxima permitidas 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 foram inseridos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados de denominação comum correspondente.

ARTIGO 22º - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto a sua origem, natureza ou composição.

ARTIGO 23º - Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com objetivo de reforçar o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "contém aromatizante", seguido do código correspondente, e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de emprego de aroma artificial.

ARTIGO 24º - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

ARTIGO 25º - Os rótulos de alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de \_\_\_\_\_" e "Contém Aromatizante \_\_\_\_\_", seguida da Declaração "Aromatizado Artificialmente".



ARTIGO 26º - As indicações exigidas pelos Artigos 21 a 25 deste Regulamento, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto, em forma facilmente legível.

ARTIGO 27º - O disposto nos Artigos 21 a 25 deste Regulamento, se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

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

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

§ 3º - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar os tipos de alimentos que podem ser nele acondicionados.

ARTIGO 28º - 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.

ARTIGO 29º - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade ou de Norma Técnica Especial.

ARTIGO 30º - 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 ou aquelas que realmente possuam.

ARTIGO 31º - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam estabelecidas por este Regulamento e por Normas Técnicas Especiais.

ARTIGO 32º - As disposições deste Regulamento se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

ARTIGO 33º - Os estabelecimentos ao venderem produtos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto a sua origem.

## TÍTULO V

### DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

#### CAPÍTULO I

##### NORMAS GERAIS

ARTIGO 34º - A Inspeção e a Fiscalização Sanitária serão exercidas pela Autoridade Municipal no uso de seu poder de polícia, em matéria de higiene pública e nos limites da Legislação pertinente.

ARTIGO 35º - A ação da Polícia Sanitária será exercida, não comportando exceção de dia nem de hora, em todos os lugares referidos nos Artigos nº 1 e 5 deste Regulamento, bem como seu Poder será exercido consoante o Art. 37 deste Regulamento.

ARTIGO 36º - A Inspeção e Fiscalização de que trata este Título, se estenderão à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

**ARTIGO 37º** - O Poder de Polícia Sanitária será exercido: sobre os alimentos, o pessoal que manipula e **sobre os locais** e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, **condicione**, conserve, **deposite, armazene, transporte, venda ou consuma alimentos**, além de outros locais de interesse para a Saúde Pública.

ARTIGO 38º - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

ARTIGO 39º - No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face



impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

ARTIGO 40º - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contamina-los ou corrompê-los.

ARTIGO 41º - Na exposição à venda ou ao consumo, bem como no armazenamento, é proibido manter em mesma prateleira ou em prateleiras imediatamente vizinhas alimentos e substâncias estranhas que possam contamina-los ou corrompê-los.

ARTIGO 42º - 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.

ARTIGO 43º - Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou estoliativas, ou portadoras de doenças de aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

ARTIGO 44º - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou, então, deverão ser utilizados recipientes não reutilizáveis.

ARTIGO 45º - Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e animais, bem como de contato direto e indireto do consumidor.

PARÁGRAFO ÚNICO - Exclui-se da exigência deste Artigo os alimentos "in natura".

ARTIGO 46º - Será proibida a venda por ambulantes ou em feiras de produtos alimentícios que não puderam ser objeto desse tipo de comércio.

ARTIGO 47º - A venda por ambulantes ou em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada pelo poder público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

ARTIGO 48º - A critério da Autoridade Sanitária, e sob Pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, se devidamente protegidos.

PARÁGRAFO ÚNICO – Exclui-se da exigência deste Artigo os alimentos “in natura” e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

ARTIGO 49º - A critério da Autoridade Sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividade.

ARTIGO 50º - Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas, ou em trânsito, nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da Autoridade Sanitária.

PARÁGRAFO ÚNICO – As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à Autoridade Sanitária, a fornecer esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

## CAPÍTULO II

### DO COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ARTIGO 51º - Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

ARTIGO 52º - Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

§ 1º - Próprios para o consumo são os alimentos que se encontram em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, fabrico, manipulação, procedência e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.



§ 2º - Impróprios para o consumo são os gêneros alimentícios:

- a) Danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofoados 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 parasitos.
- c) Que forem fraudados, adulterados ou falsificados.
- d) Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas a saúde.
- e) Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação, por qualquer motivo.
- f) Que não estiverem de acordo com a Legislação em vigor.

ARTIGO 53º - Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e microorganismos patogênicos ou saprófitos capazes de produzir ou de transmitir doenças ao homem ou aos animais, ou que contenham microorganismos, indicativos de contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfúrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estufamento do vasilhame.

ARTIGO 54º - Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação de umidade, luz, temperatura, microorganismos, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

ARTIGO 55º - Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

- a) Quando tiverem sido adicionados de substâncias, ou misturados com substâncias que lhe 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 acondicionados 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” acima não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

ARTIGO 56º - Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

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

ARTIGO 57º - O asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

ARTIGO 58º - Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam as exigências da Legislação vigente.

### CAPÍTULO III

#### DA COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

ARTIGO 59º - Compete à Autoridade Sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, cosméticos e demais produtos, de interesse para a saúde pública, para efeito de análise fiscal.

PARÁGRAFO ÚNICO – Sendo a colheita de amostras uma ação de interesse para a saúde pública, não implica qualquer ônus para o Poder Público.

ARTIGO 60º - A colheita da amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.



**PARÁGRAFO ÚNICO** – Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina, for condenatória, a Autoridade Sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o Termo de Interdição.

**ARTIGO 61º** - A colheita de amostra para fins de análise será feita mediante a lavratura do Termo de Colheita de Amostra, e esta deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 3 (três) invólucros, tornadas invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

§ 1º - Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao Laboratório Oficial para análise fiscal, a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento ou produto colhido servindo esta última para eventual perícia de contra-prova.

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

**ARTIGO 62º** - A análise fiscal será realizada no Laboratório Oficial e os Laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à Autoridade Sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

**ARTIGO 63º** - Em caso de Análise Fiscal condenatória e Laboratório Oficial deverá lavrar Laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida.

**ARTIGO 64º** - Serão encaminhadas cópias do laudo analítico ao detentor do produto e ao fabricante, ficando as vias necessárias para instrução dos processos administrativos pertinentes.

**ARTIGO 65º** - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a Autoridade Sanitária notificará os responsáveis para apresentar defesa escrita requerer perícias de contra-prova no prazo de 5 (cinco) dias.

§ 1º - A notificação de que trata este Artigo será acompanhada de 1 (uma) via do Laudo Analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 3 (três) dias a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º - Decorrido o prazo referido no "CAPUT" deste Artigo, sem que os responsáveis tenham apresentado Defesa ou requerido perícia de contra-prova, o Laudo Analítico da Análise Fiscal será considerado definitivo, e os processos sequenciais prosseguirão vias normais pertinentes.

#### CAPÍTULO IV

##### DA INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

ARTIGO 66º - Os alimentos suspeitos, ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação serão interditados pela Autoridade Sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

ARTIGO 67º - 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 na recusa, deste, por 2 (duas) testemunhas.

PARÁGRAFO ÚNICO – O Termo de Interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 03 (três) vias, destinando-se uma via ao detentor e uma ao fabricante.

ARTIGO 68º - A interdição do produto ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas não podendo em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou estabelecimento ficará automaticamente liberado.

§ 1º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente a Autoridade comunicará ao interessado dentro de 03 (três) 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 65 deste Regulamento, mantendo a interdição final que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

ARTIGO 69º - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em partes, até que ocorra a liberação da mercadoria pela Autoridade Sanitária, na forma prevista no Artigo anterior.



ARTIGO 70º - Quando resultar provado, em análise fiscal, se 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.

ARTIGO 71º - Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, serão considerados infratores o detentor, o transportador, o intermediário e o produtor do mesmo, em tempo hábil.

## CAPÍTULO V

### DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

ARTIGO 72º - Os alimentos manifestadamente deteriorados e os alterados, de tal modo que a deteriorização ou a alteração justifique considera-los, de pronto, impróprio para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela Autoridade Sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade lavrará o Auto de Infração como imposição da penalidade de inutilização e o respectivo Termo de Apreensão e Inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pela Autoridade e pelo Infrator, ou, na recusa ou na ausência deste, por duas testemunhas.

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

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

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

§ 5º - Quando for necessário a Autoridade Sanitária utilizará produtos existentes no estabelecimento infrator para inutilizar os produtos caracterizados no “caput” deste Artigo.

ARTIGO 73º - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

## CAPÍTULO VI

### DA PERÍCIA DE CONTRA-PROVA

ARTIGO 74º - A perícia de contra-prova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no Laboratório Oficial que tenha realizado a Análise Fiscal, com a presença do perito do Laboratório Oficial e do perito indicado pelo interessado.

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

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

ARTIGO 75º - Aplicar-se-á, na perícia de contra-prova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

ARTIGO 76º - Na perícia de contra-prova não será efetuada a análise no caso de amostra em poder do infrator apresentar índices de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade, e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o Laudo Condenatório.

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

ARTIGO 78º - A divergência entre os resultados da análise fiscal e da perícia de contra-prova ensejará recurso à Autoridade Sanitária superior no prazo de 05 (cinco) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do Laboratório Oficial.



ARTIGO 79º - Toda colheita de amostra obedecerá à Técnica de amostragem, que será aleatória e representativa do lote ou partida do produto.

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

## CAPÍTULO VII

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 81º - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva de alimento em razão do Laudo Laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contra-prova, ou não, caso esta não seja requerida, ou nos casos de flagrante fraude, falsificação ou adulteração do produto.

ARTIGO 82º - Os alimentos de origem clandestina serão apreendidos pela Autoridade Sanitária e deles serão colhidas amostra para análise fiscal.

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

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

ARTIGO 83º - 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 distribuído a estabelecimentos assistenciais de preferência municipais.

ARTIGO 84º - O resultado definitivo de análise condenatória de alimentos oriundos de outros Estados será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de Vigilância Sanitária Federal e ao Estado interessado.

ARTIGO 85º - O cancelamento da autorização para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, na Imprensa Oficial, de decisão irreversível, sem prejuízo de interdição nos casos previstos em Lei.

## TÍTULO VI

### DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

ARTIGO 86º - 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, ou Boletim de Ocupação e Funcionamento, será concedido após inspeção das instalações pela Autoridade Sanitária, obedecidas as especificações deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais.

§ 2º - Para cada estabelecimento será fornecido um Certificado de Inspeção Sanitária, que deverá ser renovado quando nele se processar obra para alteração estrutural e/ou decorativa.

§ 3º - A Caderneta Sanitária conterá as anotações das ocorrências verificadas pela Autoridade Sanitária nas visitas de inspeção rotineiras, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

§ 4º - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir Licença de Veículos o qual será concedido pela Autoridade Sanitária após inspeção.

ARTIGO 87º - 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.

ARTIGO 88º - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

PARÁGRAFO ÚNICO – A critério de Autoridade Sanitária, a exigência de que trata este Artigo poderá estender-se aos veículos de transporte.

ARTIGO 89º - Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares a granel em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos quando neles existir recinto isolado, em local de difícil acesso as crianças,



devidamente aprovado pela Autoridade Sanitária competente, de acordo com a Legislação específica.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os produtos mencionados no “caput” deste Artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

ARTIGO 90º - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedado às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

I – Fumar

II – Varrer a seco

III – Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

ARTIGO 91º - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tempo, ou recipientes descartáveis, para coleta de resíduos.

ARTIGO 92º - É obrigatório o mais rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

PARÁGRAFO ÚNICO – Nos Gabinetes Sanitários, que deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em Lei, recebendo luz natural ou artificial bem como ventilação e serem isolados dos locais de venda, será obrigatório a exigência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente e com aviso afixado em ponto visível determinando a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado, sem tampa.

ARTIGO 93º - As pessoas que manipulem alimentos, quando do exercício de suas atividades, devem:

I – Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário.

II – Fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços.

III – Fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos.

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

V – Ter as unhas curtas, sem pintura e limpas.

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

VII – Abster-se de fumar e mascar gomas, bem como de usar adornos nos braços.

VIII – Apresentar à Fiscalização Sanitária o respectivo Atestado de Saúde atualizado e fornecido por profissional competente, sempre que lhe for exigido.

IX – Usar somente calçados fechados.

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

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

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

## TÍTULO VII

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

ARTIGO 94º - É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

ARTIGO 95º - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:



I – Dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da Lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos.

II – Manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes.

III – Impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências.

IV – Possuir iluminação por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessária luz artificial, esta deverá ser fria e protegida contra acidentes.

V – Evitar a presença de roedores e insetos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de alimentos e realizadas por empresas devidamente registradas e credenciadas pela Autoridade Competente.

VI – Dispor de adequado abastecimento de água para atender as necessidades do trabalho industrial ou comercial e as exigências sanitárias.

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

VIII – Dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

IX – Possuir instalações de frios dotadas de dispositivo de controle de temperatura e umidade quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento.

X – Armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo 40 cm, do piso e das paredes.

XI – Possuir mesas de manipulação revestidas na superfície de material liso, impermeável e resistente.

XII – Possuir pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligadas à rede de esgoto, e paredes convenientemente impermeabilizadas, com material adequado,

liso e resistente, até a altura mínima de 2 metros (dois metros) salvo no caso das cozinhas, onde tal material será estendido até o teto.

XIII – Possuir 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.

ARTIGO 96º - As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionam alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio e, quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como à infração das disposições vigentes, deverão utilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento autorizado pela Autoridade Sanitária.

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

## TÍTULO VIII

### DOS ESTABELECIMENTOS ESPECIAIS

#### CAPÍTULO I

#### ESTABELECIMENTOS DE BENEFICIAMENTO E MOAGEM DE TRIGO, MILHO MANDIOCA E PRODUTOS CONGÊNERES

ARTIGO 97º - Os estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres terão:

I – Dependências de moagem, ensacamento e estocagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material também liso e



impermeável, de modo a facilitar a limpeza permanente e a renovação da pintura sempre que necessário.

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

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

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

## CAPÍTULO II

### FÁBRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS E DE BISCOITOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

ARTIGO 98º - As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos e estabelecimentos congêneres terão locais e dependências reservadas 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 combustível

ARTIGO 99º - 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 cinquenta centímetros, no mínimo, das paredes dos compartimentos.

§ 2º - A maquinaria, de padrão consentâneo com a sua finalidade, será instalada sobre bases apropriadas, fixas, e ficará afastada das paredes cinquenta centímetros, no mínimo, com passagem livre de, pelo menos, um metro e vinte centímetros entre as partes móveis de máquinas, de acordo com dispositivos das Legislações Federal e Estadual vigentes relativos à segurança e à higiene do trabalho.

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

ARTIGO 100º - Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres a secagem dos produtos deverá ser processada 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.

ARTIGO 101º - As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

ARTIGO 102º - 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**

ARTIGO 103º - As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinar, também, as indústrias panificadora, terão:

- a) Sala de manipulação
- b) Sala de expedição
- c) Loja de vendas
- d) Vestiários, com armários individuais



- e) Instalações sanitárias separadas por sexo
- f) Depósito de combustíveis
- g) Depósito de farinhas
- h) Depósito de aditivos e de invólucro
- i) Depósito de detergentes, saneantes e material de limpeza e de higiene em geral.

§ 1º - A sala de manipulação, com área total mínima de trinta e cinco metros quadrados, deve ser constituída de forno, câmara termoreguladora, fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos.

§ 2º - Cada depósito deve ser isolado individualmente, não sendo permitido manter suas portas abertas fora do período de utilização.

ARTIGO 104º - 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.

ARTIGO 105º - A maquinaria, de padrão consentâneo com a sua finalidade, deve ser instalada sobre bases apropriadas, fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes cinquenta centímetros no mínimo, com passagem livre de pelo menos um metro e trinta centímetros entre partes móveis de máquinas.

ARTIGO 106º - Nas salas de manipulação devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, realização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos, vidrados ou de outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

**ARTIGO 107º** - As dependências destinadas a expedição de pães e demais produtos de fabricação devem ter paredes de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de dois metros, piso de superfície lisa, balcões com tampos de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concretos, acima do piso no mínimo trinta centímetros e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

**ARTIGO 108º** - As dependências destinadas à confecção de doces e salgados, observarão os seguintes requisitos:

- a) Área total interna com mínimo de doze metros quadrados.
- b) Paredes revestidas de azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente.
- c) Fogão a gás elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores.
- d) Armários para louças e utensílios.
- e) Bancadas com tampos de material liso e impermeável.
- f) Pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providas de água corrente quente e fria.

**ARTIGO 109º** - Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas “iscas” de massa.

**ARTIGO 110º** - 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 e de validade.

**ARTIGO 111º** - As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

- a) A elaboração ou preparo dos produtos.
- b) Ao acondicionamento, rotulagem e expedição.
- c) Ao depósito de farinhas, açúcar e matérias-primas.
- d) A venda.



e) As máquinas, fornos e caldeiras.

f) Aos demais requisitos de higiene local e do trabalho.

ARTIGO 112º - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

ARTIGO 113º - Os produtos serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servidos.

ARTIGO 114º - A limpeza e higienização local deverá ser diária, imediatamente após cada jornada de trabalho.

#### CAPÍTULO IV

#### USINAS E REFINARIA DE AÇÚCAR

ARTIGO 115º - 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 estrado de madeira para empilhamento de sacos.
- c) Dependência destinada a refeitórios, vestiários e sanitária.

ARTIGO 116º - Nas usinas de açúcar a cana destinada a moagem deverá sofrer seleção e lavagem com água corrente e jatos, de modo a separar qualquer substância estranha.

ARTIGO 117º - Deverá ser sempre assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

## CAPÍTULO V

### ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ

ARTIGO 118º - 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.

ARTIGO 119º - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

- a) Na dependência de torrefação, paredes revestidas, até o teto, de azulejos brancos ou outro material liso, impermeável, compacto e resistente, em cores claras e com cantos arredondados.
- b) Nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição venda, paredes impermeabilizadas até o teto.
- c) Chaminé de material adequado, com vazão suficiente para o exterior.
- d) Máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica.
- e) Local apropriado para depósito de café cru, providas com estrados de material apropriado, afastados do piso pelo menos vinte centímetros, de forma a assegurar a conservação do produto e protegê-lo contra a umidade.

## CAPÍTULO VI

### DESTILARIAS, FÁBRICAS DE BEBIDAS, CERVEJAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

ARTIGO 120º - As destilarias, fábricas de cervejas, vinhos, licores, xaropes e outras bebidas deverão ter:

- a) Dependências destinadas à elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, com piso compacto, resistente e liso e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação de pintura sempre que necessário.
- b) Dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitárias.



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

§ 1º - A lavagem de vidraria destinada ao acondicionamento de bebidas e preferencialmente quente e por meio de máquinas apropriadas e higiênicas.

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

ARTIGO 121º - Durante todas as fases de elaboração de bebidas, deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

ARTIGO 122º - As substâncias empregadas no fabrico de bebidas deverão ser medidas em depósitos especiais, onde lhe seja assegurada a maior proteção possível.

ARTIGO 123º - Nas destilarias, fábricas de cervejas, vinhos e outras bebidas, os tonéis de envelhecimento e de armazenamento e os que guardam o envasamento deverão ser arrumados de modo a evitar a ação de roedores.

ARTIGO 124º - 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 VII

### FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

ARTIGO 125º - Nos estabelecimentos de que trata este Capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequada.

ARTIGO 126º - Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios, que estejam em perfeitas condições sanitárias.

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

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

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

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

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

ARTIGO 127º - O gelo será fabricado com água potável, em forma de material inócuo e desinformado por processos higiênicos.

### CAPÍTULO VIII

#### ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM LEITE E LATICÍNIOS

ARTIGO 128º - Sob a designação genérica de “leite” só é permitida a comercialização do leite de vaca.

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

ARTIGO 129º - Todo o leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torna-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

ARTIGO 130º - Os padrões de identidade e de qualidade de leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos da Legislação Federal.

ARTIGO 131º - A conservação do leite “in natura” será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvando o leite esterilizado.

§ 1º - Nos entrepostos e depósitos o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a cinco graus centígrados.



§ 2º - Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite deverá ser mantido em temperatura não superior a seis graus centígrados.

ARTIGO 132º - O leite e seus derivados destinados ao consumo público serão transportados e colocados à venda somente envasados em embalagens devidamente apropriadas.

ARTIGO 133º - O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viatura que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

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

§ 2º - As viaturas, referidas neste Artigo, deverão sofrer vistorias, pela Autoridade Sanitária, anualmente.

ARTIGO 134º - Só será permitida a venda de leite ou de laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

ARTIGO 135º - É proibida a abertura da embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafês, bares e estabelecimentos similares.

## CAPÍTULO IX

### ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUB PRODUTOS

ARTIGO 136º - São consideradas carnes para o consumo humano as oriundas das espécies bovinas, eqüina, suína, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

ARTIGO 137º - Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, e entregue ao consumidor até vinte e quatro horas após o abate do animal.

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

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

ARTIGO 138º - Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

ARTIGO 139º - Os produtos e sub-produtos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados quando expostos à venda e ao consumo e julgado pela Autoridade Sanitária em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições filantrópicas.

ARTIGO 140º - Nos estabelecimentos que comercializarem carnes será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita a operação obrigatoriamente em presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada neste estado.

ARTIGO 141º - Nos estabelecimentos que comercializarem carnes, será facultada a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

ARTIGO 142º - 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.

ARTIGO 143º - Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

- a) Área mínima de vinte metros quadrados com testada nunca inferior a quatro metros.
- b) Paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos brancos ou de outro material equivalente de cor clara sendo proibida 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, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes.



- e) Portas da frente guarnecidas por grade 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 vinte centímetros.

**ARTIGO 144º** - Nos açougues a iluminação se fará por luz natural; e 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 artificios.

**ARTIGO 145º** - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louças, com sifão, ligado 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.

**ARTIGO 146º** - Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável, ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, sendo proibido o uso de machados e de machadinhas, e permitido o uso de bandejas fabricadas com material impermeável e que tenham cantos arredondados.

**ARTIGO 147º** - O tendal será instalado a uma altura mínima de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesagem não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

**ARTIGO 148º** - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras, e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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

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

ARTIGO 149º - Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a zero grau centígrado, equipadas com estrado de material apropriado e destinadas, exclusivamente à conservação de carnes.

ARTIGO 150º - Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

ARTIGO 151º - As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigoríficos ou em vitrines frigorificadas.

ARTIGO 152º - A carne encontrada em contato direto com gelo será apreendida.

ARTIGO 153º - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos, para embrulhar carnes e vísceras.

ARTIGO 154º - Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílio quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixas fechadas revestidas interna e externamente de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a sete graus centígrados.

ARTIGO 155º - É obrigatória a limpeza e a higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

ARTIGO 156º - Os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, aço inoxidável, alumínio ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio.

## CAPÍTULO X

### ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO

ARTIGO 157º - As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

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

§ 2º - Será facultada às peixarias a venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas congeladas, desde que oriundas de



estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

ARTIGO 158º - É proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

ARTIGO 159º - As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

- a) Área mínima de vinte metros quadrados, sendo que a largura não deverá ser inferior a três metros, nos estabelecimentos específicos, excetuados os localizados em mercados e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a quinze metros quadrados.
- b) Paredes impermeabilizadas até o teto, com azulejos brancos ou outro material equivalente, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes.
- c) Piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, 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 de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes.
- e) Portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço de modo a permitir a renovação de ar, tendo na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de vinte centímetros.
- f) Instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

ARTIGO 160º - A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natureza, sendo permitida, também, a luz fria.

ARTIGO 161º - As peixarias terão corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louça ou aço 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 competente.

ARTIGO 162º - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras e terão altura mínima de 1m. 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 vinte centímetros, no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste Artigo.

**ARTIGO 163º** - As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a zero grau centígrado, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, a conservação do pescado.

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

- a) O pescado fresco ou resfriado só pode ser exposto à venda desde que conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorífico.
- b) O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

**ARTIGO 164º** - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

**ARTIGO 165º** - Somente será permitida a entrega de pescado a domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada, revestida, interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto em temperatura não superior a zero grau centígrado.

**ARTIGO 166º** - É obrigatória a limpeza diária das peixarias bem como de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

**ARTIGO 167º** - As peixarias terão em local apropriado caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnicas, revestidas, interna e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinada à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos de pescado, as quais serão retirados diariamente, ou conservadas sob refrigeração, devidamente separadas dos produtos destinados à venda.

**ARTIGO 168º** - Somente será permitida a venda de pescado fora das peixarias, quando devidamente acondicionado em veículos frigoríficos, vistoriados pela Autoridade Sanitária.

**ARTIGO 169º** - Consideram-se entrepostos 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 a vinte e cinco graus centígrados negativos.

ARTIGO 170º - É proibido o preparo ou o fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

## CAPÍTULO XI

### MERCADOS E SUPERMERCADOS

ARTIGO 171º - O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e a supermercados, deverá atender às exigências e condições seguintes.

- a) Área livre, para circulação, correspondentes a quarenta por cento da área construída.
- b) Pé direito mínimo de seis metros, medidos da parte mais baixa de 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 dois metros, com azulejos ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio.
- d) Paredes, acima do revestimento a que se refere a alínea anterior, pintadas, em cores claras, com tinta a óleo,
- e) Piso rigorosamente impermeável com a necessária declividade para facilitar o escoamento das águas, através de ralos sifonados, providos de grelhas.
- f) Portas e janelas providas de grades, quando necessária a ventilação, de forma a impedir a entrada de roedores.
- g) Ventilação e iluminação naturais e/ou artificiais, suficientes e adequadas.
- h) Instalações de água corrente com pontos de tomadas suficientes para a limpeza adequada do estabelecimento e para as suas atividades operacionais, sendo expressamente proibida a reserva em depósitos de água que não estejam ligados à rede geral de abastecimento.
- i) Gabinetes sanitários separados por sexo, na proporção de um para cada cinco boxes, recebendo luz natural e/ou artificial, bem como ventilação

suficiente, rigoroso isolamento dos locais de venda e dispostos segundo os preceitos de higiene.

- j) Vasos sanitários do tipo auto sifonado, com rampos e descargas em perfeito estado de conservação e funcionamento e dispendo, obrigatoriamente, de papel higiênico.
- k) Lavatórios com água corrente, em local imediato a cada compartimento sanitário, dispendo de sabão e toalhas de uso individual.
- l) Gabinetes sanitários, vestiários e banheiros para funcionários dotados de todos os equipamentos básicos, com vasos sanitários, lavatórios, chuveiros, armários, toalhas individuais, sabonetes individuais, água corrente, separados por sexo, na proporção de um de cada equipamento para quatro funcionários.

**ARTIGO 172º** - Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

**PARAGRAFO ÚNICO** - A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas destes estabelecimentos, não deverá ultrapassar o prazo de quinze dias.

**ARTIGO 173º** - As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

**ARTIGO 174º** - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e limpeza.

**ARTIGO 175º** - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos, conservados e limpos.

**ARTIGO 176º** - Os pisos dos supermercados deverão ser mantidos limpos.

**PARAGRAFO ÚNICO** - A conservação do pescado, carnes, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas destes estabelecimentos, não deverá ultrapassar o prazo de quinze dias.

**ARTIGO 177º** - É proibido aos 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 XII

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

ARTIGO 178º - Os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

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

ARTIGO 179º - É proibido manter em depósitos ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas cujas embalagens se prestem a confusão com alimentos.

ARTIGO 180º - É proibido expor à venda ou manter em depósito, entre os gêneros alimentícios para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

ARTIGO 181º - Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos de ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

ARTIGO 182º - Nas quitandas, casas de depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

ARTIGO 183º - As quitandas, casas e depósitos de frutas, deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outros animais, assim como a de combustíveis.

ARTIGO 184º - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufa, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituam riscos à saúde.

ARTIGO 185º - É proibido expor à venda ou manter em depósito frutas amolecidas, esmagadas, fermentadas ou com parasitas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

ARTIGO 186º - Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento desta mercadoria.

ARTIGO 187º - É proibido expor à venda e ao consumo frutas, legumes e verduras fora do espaço físico do estabelecimento, mesmo que esses alimentos fiquem sobre banca ou tabuleiro.

### CAPÍTULO XIII

#### CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

ARTIGO 188º - Nas casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos, além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da Legislação Sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo.

ARTIGO 189º - As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos poderão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, devendo as portas da frente ser guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de vinte e cinco centímetros.

ARTIGO 190º - As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem, e providas de comedouros metálicos e bebedouros.

ARTIGO 191º - É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição ou confinados em espaço insuficiente.

ARTIGO 192º - É proibido o abate, bem como a venda de aves e de pequenos abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

ARTIGO 193º - Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, a ovoscopia, se mostrarem embrionados, infectados ou mofados, infestados.

ARTIGO 194º - Os responsáveis pelos estabelecimentos consignados neste capítulo são obrigados a recolher em sacos plásticos apropriados todos os animais que venham a morrer, bem como todos os ovos impróprios ao consumo e lhes dar como destino final o incinerador municipal.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os sacos plásticos citados no “caput” deste Artigo serão fornecidos pelo Serviço de Incineração Municipal.



## CAPITULO XIV

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

ARTIGO 195º - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da Legislação Sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas a deste Capítulo, que trata sobre os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres.

ARTIGO 196º - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

- a) Fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente.
- b) Cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável, em número suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.

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

§ 2º - Não serão licenciados os estabelecimentos mencionados no "caput" deste Artigo, se as cozinhas não estiverem ajustadas à capacidade operacional instalada, de acordo com o Código de Obras em vigor.

ARTIGO 197º - Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

ARTIGO 198º - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

ARTIGO 199º - As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

ARTIGO 200º - Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, observar-se-á o seguinte:

I – Os vasilhames e utensílios para preparar ou servir alimentos serão de material inócuo.

II – É expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosos.

III – Os açucareiros serão de tipo higiênico e providos de tampas de fechamento eficiente.

IV – As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela Autoridade Sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas.

V – As louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas limpos e secos.

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

VII – As toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras limpas.

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

IX – Uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão por mais de vinte e quatro horas após o preparo nem serem utilizados para elaboração de novos pratos.

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

XI – É proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor.

XII – Os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo obtido de água filtrada ou de água gelada filtrada.



XIII – O uso de gelo em contato direto com a bebida, somente o será de gelo obtido de água filtrada.

XIV – O uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado.

XV – A lavagem prévia, em água corrente e fria, das xícaras e colheres de café, que serão conservadas em aparelhos apropriados e a uma temperatura não inferior a noventa graus centígrados.

ARTIGO 201º - Todas as dependências do estabelecimento devem ser mantidas limpas, em perfeitas condições de higiene, não sendo permitida a varredura a seco.

PARÁGRAFO ÚNICO – Terminada a jornada de trabalho, deverá ser iniciada a imediata limpeza do piso, com água abundante, operação que será facilitada com o emprego de mangueira a jato.

ARTIGO 202º - É facultado às churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam, rigorosamente, aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível para as churrascarias, devendo, porém, dispor de depósito apropriado para o mesmo.

PARÁGRAFO ÚNICO – É proibido a qualquer estabelecimento instalar churrasqueira portátil ou móvel, na calçada, fora de seu real espaço físico.

## CAPÍTULO XV

### PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

ARTIGO 203º - 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.

ARTIGO 204º - Nas pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, as dependências destinadas à manipulação, elaboração, exposição e venda de produtos alimentares deverão satisfazer às seguintes exigências e condições:

#### a) LOCAL DE MANIPULAÇÃO

1 – Piso de superfície lisa, de ladrilhos ou de outro material compacto resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem, em número suficiente e ligados à rede de esgotos.

2 – Paredes revestidas, até o teto, de material liso, impermeável e resistente.

3 – Ventilação e iluminação suficientes e adequadas.

4 – Bancas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente, providas de pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado com água corrente quente e fria.

b) LOCAL DE ELABORAÇÃO

1 – A cozinha disporá de área interna de acordo com sua capacidade operacional e com o mínimo de dez metros quadrados.

2 – Piso de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos providos de grelhas que se fechem.

3 – Paredes revestidas, até o teto, de material liso, impermeável e resistente.

4 – Ventilação e iluminação suficientes e adequadas.

5 – Fogão à gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo expressamente proibido conduzir fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes de cocção e frituras dos alimentos, diretamente para o exterior, sem conexão com adequado e suficiente sistema exaustor.

6 – Bancadas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente providas de pias de aço inoxidável, ferro esmaltado ou outro material aprovado, em número suficiente, com água quente e fria.

c) LOCAL DE EXPOSIÇÃO E VENDA

1 – Piso de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos providos de grelhas que se fechem.

2 – Paredes revestidas, até a altura mínima de dois metros, de material liso, impermeável e resistente.

3 – Ventilação e iluminação suficientes e adequadas.

4 – Balcões providos de tampos com superfície lisa, de material resistente impermeável, podendo ser de alvenaria, assentados diretamente sobre o piso, em base de concreto, ou afastado do mesmo, cerca de quinze centímetros, quando pré-fabricados.

ARTIGO 205º - As dependências destinadas à elaboração, manipulação, exposição e venda, não poderão ser utilizadas como dormitórios ou alojamentos nem possuir



comunicação direta com compartimentos de habitação e com gabinete sanitário.

ARTIGO 206º - Os compartimentos das instalações sanitárias, serão convenientemente isoladas das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

ARTIGO 207º - 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.

ARTIGO 208º - Os vestiários serão separados por sexo.

ARTIGO 209º - Em diferentes locais das prateleiras, 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.

ARTIGO 210º - As massas e recheios para pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo, em hipótese alguma ser conservados no frigorífico por mais de vinte e quatro horas.

§ 1º - Os ingredientes para a confecção dos recheios de pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão estar em perfeitas condições de consumo e serão de preferência frescos, adquiridos no dia do seu preparo, ou no máximo, quarenta e oito horas antes, sendo proibido mantê-los em estoque, no frigorífico, em quantidade que exceda à capacidade de utilização.

§ 2º - Na elaboração de massas e recheios de pastéis, empadas e demais salgadinhos, é expressamente proibida a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras.

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

ARTIGO 211º - 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 vinte e quatro horas, desde que sejam conservadas em frigoríficos.

§ 3º - O queijo tipo muzzarella e demais ingredientes para a confecção de pizzas, deverão ser conservados rigorosamente dentro dos preceitos de higiene e em frigorífico.

ARTIGO 212º - As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, em estufas de vidro.

PARÁGRAFO ÚNICO - As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens especiais e apropriadas.

ARTIGO 213º - As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios, serão rigorosamente limpos diariamente ou quantas vezes se fizerem necessárias.

ARTIGO 214º - Os equipamentos destinados a frituras serão dotados de adequado sistema exaustor.

ARTIGO 215º - A venda de churrasquinhos somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

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

§ 2º - As carnes para churrascos e churrasquinhos, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.

§ 3º - As verduras e os legumes destinados à preparação dos churrascos e churrasquinhos, serão frescos e acondicionados higienicamente.

ARTIGO 216º - As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos cárneos, destinados a consumo no estabelecimento, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, pela autoridade sanitária, devendo ser conservados em frigoríficos.

ARTIGO 217º - Só será permitido o uso de molhos de condimentos oriundos de estabelecimentos industriais, devendo ser mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.



## CAPÍTULO XVI

### DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LUIQUIDIFICADOS E SORVETES

ARTIGO 218º - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras, da Legislação Sanitária que lhes sejam aplicadas, serão observadas as deste Capítulo, nos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios liquidificados e sorvetes.

ARTIGO 219º - As moendas de cana terão instalações apropriadas devendo o caldo obtido passar em aparelhos refrigerados e em coadores destinados a sua melhor preparação.

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

§ 2º - A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas obrigatoriamente, em local impermeabilizado com material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e mantido em perfeitas condições de higiene.

§ 3º - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após o encerramento das atividades comerciais diárias ou sempre que se fizer necessário.

ARTIGO 220º - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura", com ou sem adição de matéria prima, alimentar, serão obrigatoriamente de preparação recente, para consumo imediato e servidos em copo de papel apropriado ou parafinado.

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

§ 2º - A água em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liquefeitos, deverá ser filtrada.

ARTIGO 221º - Os refrescos e/ou refrigerantes serão preparados com água filtrada, sendo permitida a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os sucos, extratos, essências e xaropes utilizados na preparação de refrescos e/ou refrigerantes, obedecerão às exigências previstas na Legislação Federal em vigor.

ARTIGO 222º - Na preparação de sorvetes, somente será utilizada água filtrada, devendo estar seus ingredientes em perfeitas condições de consumo.

ARTIGO 223º - 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 XVII

### ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA, FRUTICULTURA E CRIADORES DE ANIMAIS.

ARTIGO 224º - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da Legislação Sanitária que lhes sejam aplicadas, serão observadas as deste Capítulo, nos estabelecimentos de horticultura e fruticultura e criadores de animais.

ARTIGO 225 – A Autoridade Sanitária poderá apreender ou determinar a destruição de todo produto de horticultura ou fruticultura quando verificar que, em sua produção ou armazenagem, 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 foram usadas águas poluídas ou contaminadas.

ARTIGO 226º - Os estábulos, cocheiras, aviários, pocilgas e outros estabelecimentos comerciais, recreativos ou industriais que, de qualquer modo, criem animais, não poderão estar situados em locais onde possam causar incômodo ou insalubridade à população, não podendo, em nenhuma hipótese, esses locais de abrigo, tratamento, engorda ou afim, estar localizado a menos de duzentos metros das divisas vizinhas ou da frente dos logradouros.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os responsáveis por esses estabelecimentos e pelos animais aí encontrados, ou mantidos, são obrigados a manter os mesmos em perfeito estado de asseio, limpeza e higiene e no caso dos animais, ainda, em perfeitas condições de saúde.



## TÍTULO IX

### FEIRAS LIVRES

#### CAPÍTULO I

#### NORMAS GERAIS

ARTIGO 227º - Todos os alimentos destinados à venda nas feiras livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

PARÁGRAFO ÚNICO – A exposição dos alimentos que a Autoridade Sanitária especificar somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

ARTIGO 228º - Nas feiras livres, é permitido vender alimentos “in natura” e produtos de indústria registrada, assim especificados:

- a) Frutas, hortaliças e legumes.
- b) Galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, provido de comedouros e bebedouros metálicos.
- c) Ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados.
- d) Aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve os produtos à temperatura não superior a sete graus centígrados, e que garantam proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do consumidor.
- e) Massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência.

- f) Balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por, unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado.
- g) Biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda.
- h) Produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência.
- i) Laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

ARTIGO 229º - É expressamente proibido:

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

ARTIGO 230º - Aos feirantes é obrigatório:

- a) Trazer em <sup>seu</sup> poder Licença e Atestado de Saúde devidamente atualizada.
- b) Usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara.



- c) Manter o 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 de uso corrente.
- g) Ter sacos plásticos para coleta de lixo e dos resíduos resultantes das operações de negócios.

PARÁGRAFO 1º - A Licença Sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovada anualmente.

PARÁGRAFO 2º - Fica sob critério da Autoridade Sanitária conceder licença sanitária aos feirantes de alimentos.

ARTIGO 231º - Além das exigências contidas neste Capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no Capítulo seguinte.

## CAPÍTULO II

### DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

ARTIGO 232º - O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

- a) Veículos, motorizados ou não, estando incluído os “trailers”, previamente vistoriados e aprovados pela Autoridade Sanitária.
- b) Tabuleiros adequados, com as dimensões máximas de 1m x 0,6m (um metro por sessenta centímetros).
- c) Cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

PARÁGRAFO 1º - Os implementos a que se refere este Artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

PARÁGRAFO 2º - Fica sob critério da Autoridade Sanitária a concessão de Licença para ambulantes de alimentos.

ARTIGO 233º - 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 rotulados.

ARTIGO 234º - As aves abatidas só poderão ser vendidas em veículos quando dotados de equipamentos capazes de manter o produto à temperatura de zero grau centígrado e protegidos por invólucro impermeável e transparente.

ARTIGO 235º - Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

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

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

ARTIGO 236º - Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis.

ARTIGO 237º - As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos a venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

PARÁGRAFO ÚNICO - Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

ARTIGO 238º - Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

ARTIGO 239º - O pedido de Certificado de Inspeção Sanitária ou de renovação deverá ser feito à Autoridade Sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) Atestado de Saúde.
- b) Carteira Profissional.



e) Prova de que o veículo ou recipiente foi vistoriado pela Autoridade Sanitária.

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

§ 2º - O Certificado de Inspeção Sanitária do ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado anualmente.

ARTIGO 240º - o local de estacionamento do ambulante, quando permitido, é que poderá variar a critério da Autoridade Fiscal Municipal deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

ARTIGO 241º - Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guarda-pó, boné ou gorro ou outra proteção para cabelo, e calçado fechado.

ARTIGO 242º - 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.
- d) O contato manual direto com os produtos não acondicionados.
- e) A utilização do veículo, 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.
- h) Deixar sujidades de quaisquer naturezas em sua área ou à sua volta.

## TÍTULO X

### ENGENHARIA SANITÁRIA

ARTIGO 243<sup>º</sup> = Todo prédio destinado à habitação, ou para fins comerciais ou industriais, além das Normas, Leis ou Decretos que lhes sejam aplicáveis pela Legislação Sanitária, observará as deste capítulo.

ARTIGO 244<sup>º</sup> = Todo prédio destinado a habitação, ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado às redes de abastecimento de água e de remoção de dejetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

PARÁGRAFO ÚNICO = No caso de inexistência das redes de abastecimento de água e remoção de dejetos, fica o proprietário responsável Pela adoção de processos adequados, observadas as normas estabelecidas pelo órgão sanitário.

ARTIGO 245<sup>º</sup> = Processar-se-ão, pelos proprietários dos imóveis, em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou individual:

I = A coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento do lixo.

II = O lançamento ao ar de substâncias estranhas, sob forma de vapores, gases, poeira ou qualquer substância incômoda ou nociva à saúde.

III = A drenagem do solo, medida de saneamento do meio.

IV = O uso de piscina.

V = A manutenção de áreas baldias.

ARTIGO 246<sup>º</sup> = As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensável à proteção da saúde dos moradores e usuários.

§ 1<sup>º</sup> = As habitações, os estabelecimentos comerciais ou industriais, de qualquer natureza, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza são obrigados a atender aos preceitos de higiene dispostos na Legislação Sanitária, etc. dos deste título.



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

ARTIGO 247º – Os projetos de sistema de abastecimento de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examiná-los, sendo vedada a instalações de tubulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

ARTIGO 248º – A disposição de esgotos nos corpos d'água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

ARTIGO 249º – Todo imóvel, qualquer que seja sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e conduzir os despejos e ligados à rede pública, salvo as exceções previstas em Lei.

§ 1º - Para efeito deste Artigo, excluem-se os edifícios cujas disposições dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.

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

ARTIGO 250º – A inspeção e a fiscalização no tocante à Engenharia Sanitária, Higiene Habitacional e Ambiental e à emissão do Certificado de Inspeção Sanitária serão realizadas sob supervisão do Engenheiro, do Departamento de Saúde Pública ou da Secretaria Municipal de Obras.

## CAPÍTULO II

### DA HIGIENE HABITACIONAL

Artigo 251º – A orientação e a fiscalização da Higiene Habitacional tem por objetivo assegurar as condições ambientais que melhor possam contribuir para a manutenção da saúde da população em geral.

PARÁGRAFO ÚNICO – Compete ao Serviço de Fiscalização Sanitária, do Departamento de Vigilância Sanitária, exercer a vigilância e a fiscalização

das condições de abastecimento de água, de remoção de entulhos e de escoamento de águas servidas, assim como a vigilância sanitária dos logradouros, edifícios, construções e terrenos baldios de toda espécie, inclusive mediante reclamações de interessados.

ARTIGO 252º – É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavatórios, 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, nas habitações coletivas.

ARTIGO 253º – É proibido instalar peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

ARTIGO 254º – É obrigatória a limpeza das caixas d'água ou das cisternas semestralmente, devendo usar tampas, serem mantidas em perfeita vedação e sem acúmulos de objetos sobre elas.

ARTIGO 255º – As caixas de água e cisternas deverão:

I – Ser construídas e revestidas com materiais que não possam contaminar a água.

II – Ter 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 torneiras de bóia na tubulação de alimentações, 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, desaguando em ponto perfeitamente visível.



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

ARTIGO 256º - 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 possam representar riscos de contaminação de água potável.

ARTIGO 257º - 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 de Normas Técnicas Especiais.

ARTIGO 258º - Nas áreas servidas por cisternas hidráulicas potáveis serão tolerados poços, exclusivamente para fins industriais e agrícolas, convenientemente tampados e providos de cisternas de sucção.

PARÁGRAFO ÚNICO – A água deverá ser prévia e regularmente examinada pelo órgão competente para avaliação de sua potabilidade e qualidade, devendo o responsável sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos exames realizados e atualizados.

ARTIGO 259º - Os poços freáticos ou tubulares poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízo à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

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

§ 2º - Os poços deverão:

1. Estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossa, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações, de forma a impedir, direta e indiretamente, a poluição das águas.

ARTIGO 260º - Nas áreas não servidas por canalização de água potável, ou por nascente de boa qualidade e convenientemente captada, é permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável sob as seguintes condições:

- a) Ser a água previamente examinada sob o ponto de vista de sua potabilidade e considerada, em consequência, de boa qualidade.
- b) Estarem os poços convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações de forma a impedir, direta e indiretamente, a poluição das águas.
- c) Serem as paredes impermeabilizadas, estanques, de modo a evitar a infiltração de áreas superficiais.
- d) Serem convenientemente fechados e dotados do sistema de sucção.

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

ARTIGO 261º - Os pisos dos compartimentos das edificações deverão ser sempre executados com material resistente, que garanta continuidade, sem depressões.

PARÁGRAFO 1º - Os pisos dos compartimentos assentes diretamente sobre o solo deverão ser sempre impermeáveis.

PARÁGRAFO 2º - Os pisos dos compartimentos em que se lide com água e das áreas descobertas deverão ter o necessário declive e ser dotado de ralos, em número e tamanho suficientes para assegurar o rápido escoamento das águas, para evitar estagnação.

ARTIGO 262º - É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar a estagnação das águas pluviais ou transbordamento.

ARTIGO 263º - Quando as condições topográficas exigirem o escoamento da água de chuva para terreno vizinho serão, para isso, utilizados dispositivos convenientes que evitem danos à propriedade alheia, assegurando o pronto escoamento daquelas águas.

ARTIGO 264º - Nas localidades desprovidas de rede de esgotos o ocupante é responsável pela limpeza e conservação de fossas e também nela remoção das matérias



ARTIGO 260º - Nas áreas não servidas por canalização de água potável, ou por nascente de boa qualidade e convenientemente captada, é permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável sob as seguintes condições:

- a) Ser a água previamente examinada sob o ponto de vista de sua potabilidade e considerada, em consequência, de boa qualidade.
- b) Estarem os poços convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações de forma a impedir, direta e indiretamente, a poluição das águas.
- c) Serem as paredes impermeabilizadas, estanques, de modo a evitar a infiltração de áreas superficiais.
- d) Serem convenientemente fechados e dotados do sistema de sucção.

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

ARTIGO 261º - Os pisos dos compartimentos das edificações deverão ser sempre executados com material resistente, que garanta continuidade, sem depressões.

PARÁGRAFO 1º - Os pisos dos compartimentos assentes diretamente sobre o solo deverão ser sempre impermeáveis.

PARÁGRAFO 2º - Os pisos dos compartimentos em que se lide com água e das áreas descobertas deverão ter o necessário declive e ser dotado de ralos, em número e tamanho suficientes para assegurar o rápido escoamento das águas, para evitar estagnação.

ARTIGO 262º - É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar a estagnação das águas pluviais ou transbordamento.

ARTIGO 263º - Quando as condições topográficas exigirem o escoamento da água de chuva para terreno vizinho serão, para isso, utilizados dispositivos convenientes que evitem danos à propriedade alheia, assegurando o pronto escoamento daquelas águas.

ARTIGO 264º - Nas localidades desprovidas de rede de esgotos o ocupante é responsável pela limpeza e conservação de fossas e também pela remoção das matérias

nelas contidas, cabendo ao proprietário fazer as modificações que forem julgadas necessárias pelo Serviço de Vigilância Sanitária.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Quando uma fossa absorvente não preencher os requisitos necessários à sua utilização será devidamente aterrada, não sendo permitido o seu esvaziamento.

**ARTIGO 265º** - Os vazamentos, ou as infiltrações em domicílios, que possam causar insalubridade, serão corrigidos pelo proprietário do imóvel.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – O proprietário é o responsável por todas as infrações aos disposto neste Regulamento quanto à utilização, conservação e limpeza dos edifícios e de suas instalações de água e esgoto, assim como dos terrenos não edificadas utilizados por aluguel, contratos ou arrendamentos.

**ARTIGO 266º** - Desde que a Autoridade Sanitária não consiga detectar a origem dos vazamentos ou das infiltrações poderá exigir Laudo Técnico, dos interessados, assinado por profissionais legalmente habilitados, por eles livremente escolhidos.

**ARTIGO 267º** - Em prédios e apartamentos, conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns será intimado o condomínio, na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos em prazo nunca inferior a trinta dias.

**ARTIGO 268º** - 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 tornam inócuas.

**ARTIGO 269º** - Independentemente do que determinarem os órgãos Estaduais controladores da poluição atmosférica, as chaminés de qualquer natureza, em uma edificação, terão altura suficiente para que a fuligem, os gases ou outros resíduos que possam ser expelidos não venha causar prejuízo às condições de saúde, nem causem incômodo aos moradores e/ou à vizinhança.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – A Autoridade Sanitária poderá exigir a qualquer tempo as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidade e/ou defeitos que se verifiquem na instalação ou inutilização das chaminés a que se refere este Artigo.



ARTIGO 270º - Nas edificações situadas em logradouros destituídos ou não de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para fins de tratamento dos esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica com instalações complementares.

ARTIGO 271º - Os edifícios residenciais, comerciais ou industriais que não disporem de fossas sépticas serão intimados a realizarem sua adequada construção.

ARTIGO 272º - As fossas sépticas, além do disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

- a) Receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes.
- b) Não receber águas pluviais nem despejos industriais.
- c) Ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender.
- d) Ser construídas com material de durabilidade e estanqueidade.
- e) Ter facilidade de acesso.
- f) Não ser localizadas no interior das edificações.

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

ARTIGO 273º - Nos prédios de apartamentos não será permitido, ao proprietário, morador, inquilino ou preposto, depositar, em qualquer local, materiais de natureza nociva, ou exceder atividades que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores e vizinhos.

### CAPÍTULO III

#### DA HIGIENE AMBIENTAL

Artigo 274º - É proibido o lançamento de efluentes de dejetos, excreções e resíduos ou substância industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água, sem prévio tratamento.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – As substâncias regionais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

**ARTIGO 275º** - Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou o soterramento de latas, cascos e outros recipientes que possam conter água ou resíduos putrescíveis.

**ARTIGO 276º** - Nos estabelecimentos industriais e hospitalares é 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 de pinturas, panificações, torrefações, cremações etc.

§ 1º - Novos estabelecimentos somente serão licenciados se cumprirem as exigências previstas neste Artigo, isolada ou associadamente ao Artigo 277º deste Regulamento.

§ 2º - Estabelecimentos já existentes e licenciados terão o prazo mínimo de vinte e quatro meses, a contar da data da entrada em vigência deste Regulamento, independente de notificação personificada, para cumprirem as exigências deste Artigo, no “caput” e no § 1º.

§ 3º - O não cumprimento do disposto neste Artigo, implicará nas penalidades de multa e fechamento do estabelecimento até o cumprimento das exigências legais.

**ARTIGO 277º** - As chaminés de qualquer natureza, terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos, não venha causar incômodo aos moradores e à vizinhança e prejudicar as condições de saúde.

§ 1º - A altura das chaminés não poderá ser inferior a cinco metros do ponto mais alto das coberturas existente num raio de 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 irregularidades ou defeitos verificados na instalação ou utilização das chaminés a que este Artigo se refere.

**ARTIGO 278º** - É proibido a criação e manutenção de suínos, bovinos e caprinos em lotes urbanos, bem como quaisquer outras espécies animais que possam causar incômodo e/ou insalubridade ou oferecer riscos à segurança e/ou à integridade física dos residentes ou de terceiros.

§ 1º - É proibido a criação de equinos em zona urbana. A critério da autoridade Sanitária, e consoante o Artigo 226º deste Regulamento, podem ser mantidos até dois animais em propriedades que tenham mais de cinco



mil metros quadrados e sejam providas de baias individuais que atendam a todas as condições de higiene, e que estejam situadas a um mínimo de quarenta metros das linhas divisórias da propriedade.

§ 2º - É proibida a permanência de animais de qualquer espécie, soltos em vias públicas, sendo, os animais passíveis de apreensão pela Secretaria Municipal de Saúde, e seus proprietários, punidos com multa.

ARTIGO 279º - É proibido utilizar, sob pena de multa, quaisquer compartimentos de uma casa, inclusive porões ou sótãos, para depósito de galinhas ou de quaisquer outros animais.

#### CAPÍTULO IV

##### DOS ESTABELECIMENTOS FARMACÊUTICO-HOSPITALARES

ARTIGO 280º - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quais quer outras da Legislação Sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nos estabelecimentos farmacêutico-hospitalares e congêneres.

ARTIGO 281º - Os hospitais, clínicas, centros médicos, casas de saúde, consultórios médicos, odontológicos e veterinários, farmácias e estabelecimentos congêneres são obrigados a manter o mais rigoroso asseio, a mais rigorosa higiene e a mais completa esterilização em todas as suas dependências, equipamentos, aparelhos, móveis, utensílios e instrumentos.

ARTIGO 282º - É obrigatória a troca de uniforme de toda a equipe cirúrgica após a realização de uma operação cirúrgica, não sendo permitido, portanto, utilizar o mesmo uniforme para realizar dois atos cirúrgicos sucessivos.

ARTIGO 283º - No intervalo entre duas intervenções cirúrgicas a sala cirúrgica, que deve ter paredes impermeabilizadas até o teto com azulejos de cor clara, deve ser limpa e esterilizada.

ARTIGO 284º - Nenhum instrumento cirúrgico pode ser utilizado em duas cirurgias sucessivas em os prévios cuidados de limpeza e esterilização.

ARTIGO 285º - É obrigatória a completa esterilização de todos os equipamentos, aparelhos e utensílios utilizados nos ambulatórios e nas salas de parto, de cirurgia e de curativos.

ARTIGO 286° - É obrigatória a troca diária de lençóis, fronhas e cobertores dos leitos ocupados em enfermarias, salas ou apartamentos.

ARTIGO 287° - Os estabelecimentos citados neste Capítulo, que não possuam incinerador próprio, devem separar todo o lixo e resíduo biológico e envasilhar em sacos plásticos apropriados, segundo normas próprias da ABNT, e encaminhar ao incinerador municipal.

ARTIGO 288° - É proibido fumar dentro de consultórios, enfermarias, salas de parto, centros cirúrgicos, salas de curativo, salas de injeções e imunizações e farmácias.

ARTIGO 289° - É obrigatório notificar ao Órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, todo e qualquer caso, atendido por médico, ou odontólogo, público ou privado, de doença classificada no "grupo de doenças de notificação obrigatória".

ARTIGO 290° - Nos estabelecimentos farmacêuticos é proibida a venda de quaisquer medicamentos sem apresentação da respectiva receita médica, odontológica ou veterinária.

ARTIGO 291° - É vedada às farmácias a aplicação de injeções sem a prescrição médica ou odontológica manifesta em receita individual personificada.

ARTIGO 292° - É terminantemente proibida a venda e a utilização de medicamentos cujo prazo de validade tenha expirado.

ARTIGO 293° - A Autoridade Sanitária colherá, sempre que julgar necessário, amostras de medicamentos, perfumes e cosméticos para fins de análise fiscal no Laboratório Oficial.

## CAPÍTULO V

### DO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

ARTIGO 294° - Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento comercial, industrial ou residencial, deverão ser submetidos à Autoridade Sanitária da expedição de Licença de Obras, o mesmo ocorre nas hipóteses de modificações, tanto na construção como nas atividades, formulando a Autoridade Sanitária as exigências da Legislação própria.

ARTIGO 295° - Caberá à Autoridade Sanitária competente antes da expedição do Boletim de Habite-se ou de Ocupação e Funcionamento, vistoriar as condições sanitárias das edificações.



§ 1º - Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias, será expedido o Boletim correspondente.

§ 2º - Ficará sujeito a interdição e à multa o estabelecimento que estiver funcionando sem o Boletim correspondente emitido pela Autoridade Sanitária.

§ 3º - A expedição do Boletim de Habite-se e do Boletim de Ocupação e Funcionamento far-se-á, em estando o imóvel e/o estabelecimento em condições sanitárias, mediante o interessado efetuar o pagamento da taxa de fiscalização no valor de uma UFIPAR.

## TÍTULO XI

### CAPÍTULO I

#### DAS INFRAÇÕES

ARTIGO 296º - Considera-se infração, para os fins deste Regulamento, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares, bem como em outras, Federais ou Estaduais, que se destinam à preservação da saúde individual ou coletiva.

ARTIGO 297º - 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 de fortuito, ou força maior, ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

ARTIGO 298º - São infrações decorrentes de circunstâncias atenuantes:

I – Ter o infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública.

II – Ser pouco significativa a irregularidade cometida.

III – Ser o infrator primário.

ARTIGO 299º - São infrações decorrentes de circunstâncias agravantes:

I – Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má fé.

II – Ter o infrator cometido a infração para ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na Legislação Sanitária.

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

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

V – Ter a infração consequência calamitosa à saúde pública.

VI – Ser o infrator reincidente.

VII – Ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação de política sanitária.

VIII – Ser o infrator reincidente específico, isto é, tendo sofrido uma penalidade cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

## CAPÍTULO II

### DAS PENALIDADES

ARTIGO 300º - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, na forma deste Regulamento, com penalidade de:

I – Advertência verbal.

II – Notificação por escrito da Infração Sanitária.

III – Advertência na Caderneta Sanitária.

IV – Apreensão, interdição ou inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas, conforme o caso.

V – Multa.

VI – Suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento.

VII – Denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.



ARTIGO 301º - A Autoridade Sanitária dará às Infrações Sanitárias, de acordo com o Artigo anterior, as seguintes interpretações:

I – Notificação por escrito da Infração Sanitária – Declaração em talonário específico do que estiver em desacordo com a Legislação Sanitária, consignada neste Regulamento ou em outras Leis, Decretos, Normas ou Regulamentos pertinentes.

II – Advertência – Orientação educativa, aplicada uma única vez ao infrator sanitário por uma mesma irregularidade, devendo ser registrada na Caderneta Sanitária e na Ficha Cadastral.

III – Apreensão – Retirada coercitiva do alimento ante a comprovação, pela Autoridade Sanitária, da sua imprestabilidade para o consumo ou da sua clandestinidade.

IV – Multa – Pena pecuniária aplicada em razão da infração respectiva.

V – Interdição – proibição do exercício da atividade, parcial ou totalmente, temporária ou permanente, em consequência de grave violação à Legislação Sanitária.

ARTIGO 302º - Para imposição de pena e sua graduação, a Autoridade Sanitária levará em conta:

I – As circunstâncias atenuantes e agravantes.

II – A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências efetivas ou potenciais para a saúde pública.

III – Os antecessores do infrator quanto as normas sanitárias.

PARÁGRAFO ÚNICO – Na aplicação da penalidade de multa a Autoridade Sanitária levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

ARTIGO 303º - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

ARTIGO 304º - 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 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 ação que lhe é atribuída.

ARTIGO 305º - A pena de multa será fixada sobre o valor da Unidade Fiscal do Município de Paracambi – UFIPAR – e será arbitrada pelo Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária e/ou substituto por ele designado.

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

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

ARTIGO 306º - Ocorrendo infração prevista em Lei, Decreto, Regulamento, Resolução ou Portaria, não relacionada neste Regulamento, o respectivo Auto registrará o fato, reportando-se à Legislação infringida, e sua consideração, consoante comina os Artigos 298º e 299º deste Regulamento, ficará sob Judice da Autoridade Sanitária competente.

ARTIGO 307º - Nos casos de reincidência, as multas previstas neste Regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior.

ARTIGO 308º - As penalidades pecuniárias, decorrentes de infração e multas, serão extraídas e aplicadas de acordo com os valores da Unidade Fiscal de Paracambi – UFIPAR – e conforme o tipo de comércio ou de imóvel.

ARTIGO 309º - Para o comércio ambulante as irregularidades serão punidas:

a) Consoante comina o Artigo 300º deste Regulamento.

b) Caso de multa, de acordo com as seguintes Unidades da UFIPAR:

I – Falta de certificado de sanidade .....2 a 6

II – Falta de certificado de Inspeção Sanitária do veículo ou unidade portátil .....3 a 7



III – Falta de Certificado de Inspeção Sanitária do veículo de transporte e venda de gêneros alimentícios pertencentes a Empresas estabelecidas....	6 a 8
IV – Veículo em mau estado de conservação .....	3 a 6
V – Falta de asseio no veículo, nos instrumentos, aparelhos e recipientes .....	4 a 6
VI – Utilização do interior do veículo como dormitório .....	4 a 6
VII – Condução em veículo de transporte e comércio, de substâncias, materiais ou alimentos não autorizados .....	5 a 7
VIII – Existência, no local de preparo de alimentos ou no veículo de transporte e entrega, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração .....	5 a 8
IX – Transporte de ossos, detritos alimentares ou restos de alimentos em viaturas abertas ou recipientes sem tampas .....	4 a 8
X – Uso incompleto do uniforme .....	1 a 3
XI – Falta de uniforme .....	2 a 4
XII – Falta de asseio na manipulação dos alimentos .....	5 a 7
XIII – Falta de asseio pessoal .....	3 a 6
XIV – Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais deteriorados, ou com alterações dos caracteres organolépticos – Apreensão, inutilização e multa de .....	5 a 10
XV – Exposição à venda de alimentos sem a devida proteção em vitrines ou coberturas especiais que impeçam contato com insetos, poeira e mãos dos consumidores .....	4 a 6
XVI – Exposição ou manutenção de laticínios, carnes e outros alimentos que exijam refrigeração, fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos....	5 a 7

XVII – Exposição à venda de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0°C .....	4 a 7
XVIII – Manutenção de produtos incompatíveis, como pesticidas e semelhantes, nas proximidades ou em contato com os alimentos .....	2 a 6
XIX – Uso de desinfetante ou detergente aromático nos locais de manipulação de gêneros alimentícios .....	3 a 5
XX – Uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens que possam transmitir toxidez aos alimentos .....	4 a 8
XXI – Falta de distribuição, nos veículos, de gêneros alimentícios por espécie, dificultando a fiscalização .....	2 a 5
XXII – Falta de instalação e recipiente adequado, bem como de água potável, comprovadamente de boa procedência e mantida na temperatura de ebulição para cocção de alimentos (milho verde salsichas e outros) .....	3 a 6
XXIII – Manutenção, no trabalho, de empregado com suspeita de doença infecto-contagiosa, ou dermatose, ou que se recuse a submeter-se a novo exame de saúde .....	2 a 6
XXIV – Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos .....	1 a 5
XXV – Uso de fumo na ocasião de preparo e manipulação de alimentos .....	3 a 6
XXVI – Falta de nota fiscal comprovando a origem legal do alimento ..	5 a 8
XXVII – Falta de limpeza no local de estabelecimento .....	3 a 6
XXVIII – Falta de remoção de lixo ou sua manutenção fora do depósito próprio ou em depósito destampado .....	1 a 4
XXIX – Falta de recipiente adequado, à disposição do consumidor, para coleta de detritos, papéis, cascas de frutas e resíduos alimentares .....	2 a 5
XXX – Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para o embrulho de alimento .....	2 a 6



XXXI – Manutenção de canudos de sucção para refrigerantes, refrescos e outros sem a adequada proteção contra poeiras, insetos e manuseio dos consumidores ..... 1 a 3

XXXII – Recusa à exibição de cartazes relativos à fiscalização sanitária. .... 1 a 3

XXXIII – Recusa ao fornecimento de dados e informações de interesse da Fiscalização Sanitária ..... 4 a 8

XXXIV – Descumprimento de Termo de Intimação ..... 3 a 15

XXXV – Exposição e venda, sem a devida autorização, de porcos, aves, coelhos, e outros pequenos animais abatidos: apreensão e multa de.... 15 a 20

XXXVI – Causar embaraço e/ou dificuldade à Autoridade Sanitária. 15 a 20

ARTIGO 310º - Para o comércio fixo, indústrias e demais estabelecimentos que desenvolvem atividades referidas no Artigo 1º deste Regulamento, excetuando-se os imóveis, as irregularidades serão punidas:

a) Consoante comina o Artigo 300 deste Regulamento.

b) No caso de multa, de acordo com as seguintes Unidades de UFIPAR:

I – Sonegação, no momento da fiscalização, da Caderneta Sanitária.....8 a 10

II – Sonegação ou falta, no momento da fiscalização, do Certificado de Sanidade atualizado dos empregados e/ou responsáveis pela Empresa fiscalizada ..... 12 a 15

III – Sonegação, no momento da fiscalização do Certificado de Inspeção Sanitária e/ou Boletim de Ocupação e Funcionamento ..... 12 a 15

IV – Manutenção, no trabalho, de empregados com suspeita de portar ou padecer de doença infecto-contagiosa ou dermatose, ou que se recuse a realizar novo exame de saúde ..... 8 a 15

V – Falta de nota fiscal comprovando a origem legal dos alimentos ... 15 a 20

VI – Falta de asseio no estabelecimento, no depósito e nos instrumentos, aparelhos e recipientes ..... 15 a 20

VII – Falta de asseio na manutenção dos alimentos .....	12 a 20
VIII – Uso incompleto do uniforme .....	4 a 8
IX – Falta de uniforme .....	6 a 9
X – Uso de fumo no local de trabalho .....	4 a 6
XI – Falta de asseio no Gabinete Sanitário .....	6 a 8
XII – Uso do gabinete sanitário com defeito ou como vestiário ou depósito.....	8 a 15
XIII – Instalação de gabinete sanitário em comunicação direta com a sala de manipulação de alimentos ou com o salão de refeições .....	8 a 20
XIV – Varredura a seco .....	4 a 6
XV – Uso de água não potável, não filtrada para a preparação de alimentos, e adição às bebidas de gelo não industrializado tecnicamente .....	8 a 10
XVI – Falta de água corrente, saboneteira, toalha individual ou secador a ar no lavatório dos empregados ou no do público .....	4 a 6
XVII – Manutenção das caixas d'água sem a devida limpeza e sem tampas que impeçam a penetração de poeira, insetos e roedores .....	8 a 12
XVIII – Uso de papéis servidos, sacos já utilizados e jornais ou revistas para embrulho de alimentos .....	13 a 18
XIX – Ausência de equipamento térmico para água quente com temperatura superior a 90°C para esterilização de xícaras e copos .....	16 a 20
XX – Manutenção de lixo em depósito impróprio e sem tampa .....	15 a 20
XXI – Falta de recipiente adequado à disposição dos consumidores para depósito de detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens e resíduos alimentares consumidos no local .....	15 a 20
XXII – Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, bem como deteriorados ou com alterações organolépticos – Apreensão e inutilização dos alimentos e multa de .....	15 a 20



XXIII – Exposição à venda de alimentos de ingestão direta sem proteção em vitrines ou coberturas especiais que impeçam contatos com poeiras, insetos e mãos de consumidores .....	15 a 20
XXIV – Manutenção ou exposição à venda, de laticínios fora da câmara, vitrines ou balcões frigoríficos .....	16 a 20
XXV – Manutenção, ou exposição à venda de pescado em balcões ou vitrines com temperatura superior a 0°C .....	16 a 20
XXVI – Uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens em material capaz de transmitir toxidez aos alimentos ou alterar o seu valor nutritivo .....	12 a 20
XXVII – Manutenção de produtos incompatíveis, como inseticidas e semelhantes, próximos ou em contato com alimentos .....	8 a 12
XXVIII – Ocultação ou falta de arrumação, por espécie, de gêneros alimentícios nos depósitos ou frigoríficos, dificultando a fiscalização.....	8 a 15
XXIX – Exposição ou manutenção de carne previamente moída, cuja venda só é permitida quando solicitada pelo comprador e moída na sua presença .....	10 a 15
XXX – Preparo de carnes, pescados, carcaças de aves e outros alimentos de consumo direta em estabelecimento sem instalações adequadas, previamente aprovada para tal fim .....	18 a 20
XXXI – Permissão de incidência de luz vermelha sobre carnes frescas ou refrigeradas .....	9 a 12
XXXII – Manutenção, em casa de aves vivas, de aparelhos, instrumentos e utensílios que possam servir ao abate .....	18 a 20
XXXIII – Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos .....	8 a 15
XXXIV – Manutenção de salgados (charques, chispes, defumados e outros) em bancas impróprias .....	8 a 15

XXXV – Venda de sucos de frutas ou legumes previamente preparados.....	6 a 12
XXXVI – Exposição ou venda de ovos sujos e/ou rachados .....	6 a 12
XXXVII – Manuseio simultâneo de dinheiro e de alimentos .....	8 a 15
XXXVIII – Falta de pinças apropriadas ao manuseio de determinados alimentos .....	4 a 10
XXXIX – Uso de toalhas coletivas .....	5 a 10
XL – Uso de cepo de madeira para corte de carnes e ossos .....	5 a 10
XLI – Uso como dormitório de áreas destinadas aos depósitos e à manipulação ou venda de gêneros alimentícios .....	12 a 20
XLII – Falta de comprovação de dedetização semestral .....	15 a 20
XLIII – Falta de visor, para o público, da área destinada ao preparo ou à manipulação dos alimentos .....	16 a 20
XLIV – Existência, no estabelecimento, ou local de preparo de alimentos, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração.....	16 a 20
XLV – Falta de sistema de remoção de ar, ou exaustão de fumaça e gordura na sala de manipulação e preparo de alimentos .....	15 a 20
XLVI – Manutenção de carne em contato direto com o gelo .....	12 a 15
XLVII – Ressalga de alimentos .....	4 a 12
XLVIII – Preparo ou industrialização de carnes nos açougues.....	4 a 12
XLIX – Funcionamento de estabelecimento em prédio de habitação coletiva ou anexo sem instalação térmica protetora que evita a irradiação de calor e a poluição do ambiente.....	12 a 20
L – Realização de obras de qualquer natureza que interfiram na higiene e comercialização de alimentos sem autorização do Departamento de Medicina Sanitária .....	15 a 20



LI – Recusa à exibição de cartazes oficiais relativos à Fiscalização Sanitária..... 18 a 20

LII – Recusa ao fornecimento de dados e informações de interesse da Fiscalização Sanitária .....20

LIII – Oposição à ação da Fiscalização Sanitária ou impedimento ou estorno da sua atuação .....10 a 20

55 LIV – Descumprimento do Termo de Intimação .....10 a 20

LV – Descumprimento de normas sanitárias baixadas em portarias, resoluções e demais atos do Departamento de Medicina Sanitária ..... 20

LVI – Preparar, manipular, fracionar, embalar, transportar, comprar, vender ou armazenar alimentos ou produto alimentício sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ..... 15 a 20

LVII – Transgredir outras Normas Legais e Regulamentares destinadas à proteção da saúde.....5 a 20

ARTIGO 311º - Para os imóveis, seus proprietários, ou moradores, ou locadores, sofrerão as penalidades seguintes, em vista das infrações cometidas:

a) Transgredir quaisquer dispositivos do Título X deste Regulamento:

PENA: I – Advertência

II – Multa de três a dez vezes o valor da UFIPAR

III – Interdição

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

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

b) Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora:

PENA: Multa de cinco a dez vezes o valor da UFIPAR, interdição temporária ou definitiva.

ARTIGO 312º - As infrações não previstas neste Título serão punidas, a critério da Autoridade Sanitária, com pena de advertência, ou multa de cinco a vinte vezes o valor da UFIPAR, apreensão, inutilização ou interdição do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, congelamento da autorização para funcionamento da empresa ou proibição de propaganda.

ARTIGO 313º - Para os efeitos deste Regulamento, aplicam-se, isolada ou cumulativamente, as penalidades, de natureza médico-veterinária e veterinária de advertência, multa de quatro a vinte UFIPAR, ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se tratem, criem ou conservem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população, sem prejuízo da interdição do imóvel.

## TÍTULO XII

### DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

#### CAPÍTULO I

##### TERMO DE INTIMAÇÃO

ARTIGO 314º - O termo de intimação é lavrado pelo funcionário autorizado pelo Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária, ou por este, sempre que houver exigências a cumprir e desde que, por sua natureza e a critério da Autoridade Sanitária, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Regulamento.

ARTIGO 315º - A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder cinquenta dias.

ARTIGO 316º - O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pela Autoridade Sanitária por período que, somado ao inicial, não exceda noventa dias, desde que o intimado apresente recurso fundamentado em até o décimo quinto dia após o conhecimento e/ou recebimento do respectivo Termo de Intimação.

PARÁGRAFO ÚNICO – Somente o Diretor do Departamento de Higiene e Saúde Pública e/ou o Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária poderão conceder, excepcionalmente, por motivo de interesse público, uma nova prorrogação, que perfaça cento e oitenta dias, contados desde a ciência do respectivo Termo de intimação.



ARTIGO 317º - O Termo de Intimação será entregue pela Autoridade Fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

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

§ 2º - A segunda via do Termo de Intimação devidamente assinada pela Autoridade Sanitária, permanecerá em poder do Intimado, nele sendo anotadas a data e hora de ciência.

ARTIGO 318º - O não cumprimento do Termo de Intimação dentro do prazo previsto implica em lavratura do Auto de Infração, e de um segundo Termo de Intimação contendo a metade do prazo inicial e sem direito a prorrogação.

ARTIGO 319º - O não cumprimento da segunda Intimação implicará em lavratura de Auto de Infração, concomitante com nova Intimação com prazo máximo de trinta dias, e assim sucessivamente, até que seja sanada a causa da intimação ou até que a Autoridade Sanitária decida pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

§ 1º - O não cumprimento da segunda Intimação, a que se refere este Artigo, implicará a imposição de multa no valor correspondente ao dobro do valor da multa atribuída pelo não cumprimento da primeira intimação, e assim sucessivamente.

§ 2º - Quando necessário, a Autoridade Sanitária arrolará a Secretaria Municipal de Obras para tomar as providências de sua competência para o saneamento da irregularidade.

§ 3º - Quando a Autoridade Sanitária houver esgotado todos os recursos legais, consignados neste Regulamento e nas Posturas Municipais, e apesar disto não tiveram sido executadas as obras de saneamento indicadas e quando, além disso, mesmo fechado, constituir o prédio perigo para a saúde pública, poderão ser arrolados os Órgãos Cíveis e penais competentes e, em caso de demolição e/ou de melhoramento necessário as obras serão executadas pela Secretaria Municipal de Obras e/ou outros Órgãos Públicos ou Privados, a critério da Autoridade Sanitária, correndo as despesas por conta do(s) infrator(es), sendo cobradas judicialmente.

ARTIGO 320º - Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências contidas no Termo de Intimação, sem, contudo, tê-las concluído no prazo

determinado, a Autoridade Sanitária, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário, sem que esta decisão atente contra o Artigo 316º deste Regulamento.

## CAPÍTULO II

### AUTO DE INFRAÇÃO

ARTIGO 321º - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste Regulamento, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como o dispositivo legal em que se fundamenta.

ARTIGO 322º - Impõe-se o Auto de Infração quando:

I – Não forem cumpridas as exigências feitas nos Termos de Intimação.

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

ARTIGO 323º - O Auto de Infração será lavrado em três vias, assinadas pela Autoridade Sanitária competente e pelo Autuado, ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela Autoridade atuante, se possível com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da segunda via.

ARTIGO 324º - Lavrado o Auto de Infração aguardar-se-á por cinco dias para que o Infrator possa apresentar defesa, por escrito, devidamente fundamentada, à Autoridade Sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de dez dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º - Mantido o Auto, será mantida ou modificada a pena, consoante o argumento defensivo fundamentado e comprovado.

§ 2º - Em caso de cancelamento do Auto de Infração pelo Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária ou pelo Diretor do Departamento de Higiene e Saúde Pública, será o processo arquivado.

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



ARTIGO 325º - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração ficando passíveis de punição em caso de faltas, falsidade ou omissão dolosa.

ARTIGO 326º - Todo Auto de Infração cujo recurso for indeferido, ou que não tenha sido impetrado recurso, será encaminhado ao Serviço de Extração de Multas do Departamento de Vigilância Sanitária.

### CAPÍTULO III

#### AUTO DE MULTA

ARTIGO 327º - O Auto de Multa deverá ser lavrado pela Autoridade Sanitária dentro de sessenta dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração, ou da data do indeferimento da Defesa, quando houver.

ARTIGO 328º - Lavrado o Auto de Multa, será entregue a segunda via ao Infrator e assinada por este, ou, na sua ausência, por seu representante legal, ou proposto, e em caso de recusa será ela consignada pela Autoridade Sanitária com sua assinatura, e, se possível, com a assinatura de duas testemunhas.

§ 1º - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere este Artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na Imprensa Oficial.

ARTIGO 329º - Tendo sido lavrado o Auto de Multa a primeira via do mesmo será anexada ao processo em curso, aguardando o prazo de cinco dias para interposição de recurso, ou de vinte dias para a comprovação do pagamento da multa efetuado à Secretaria Municipal de Saúde, através de recolhimento em entidade oficial mediante talonário específico.

§ 1º - Comprovado o pagamento da multa o processo será arquivado.

§ 2º - Havendo interposição de recurso, o processo será submetido a apreciação e julgamento.

§ 3º - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido à Procuradoria Geral do Município, para fins de cobrança judicial.

ARTIGO 330º - O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo, a fotocópia da segunda via do Auto de Multa.

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

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

§ 3º - Em caso de decisão denegatória será efetuada a cobrança.

ARTIGO 331º - As multas impostas sofrerão redução de vinte por cento, caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de dez dias, contados da data da ciência de sua aplicação.

#### CAPÍTULO IV

#### DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 332º - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em três anos.

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

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

ARTIGO 333º - Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapaz, poderá o Auto ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade atuante.

ARTIGO 334º - Os Termos, Autos e outros documentos e formulários impressos usados pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - A exceção dos Autos de Multa e Infração e dos Boletins de Ocupação e Funcionamento e Habite-se e das Licenças para Ambulantes e para Veículos, os demais Autos e Termos, inerentes à Fiscalização Sanitária, poderão ser assinados pelo fiscal.



§ 2º - Nos casos não previstos como exceção no parágrafo anterior a assinatura deverá ser s do Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária ou do Diretor do Departamento de Higiene e Saúde Pública.

ARTIGO 335º - Os estabelecimentos que comercializam alimentos ficam obrigados a afixar nos cardápios e tabelas de preços, o telefone do Departamento de Vigilância Sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela Legislação vigente.

ARTIGO 336º - Aos estabelecimentos a que se refere o Título VIII aplicam-se, cumulativamente, as disposições do Título VII.

ARTIGO 337º - As Normas Técnicas Especiais referidas no corpo deste Regulamento são as adotadas pela Legislação Federal.

ARTIGO 338º - Todo aquele que apresentar oposição à ação da Fiscalização Sanitária, bem como impedir ou estornar da sua atuação sofrerá imediata penalidade de multa no valor de vinte UFIPAR, sem que haja necessidade de aguardar o prazo previsto no “caput” do Artigo 324º deste Regulamento.

PARÁGRAFO ÚNICO – Independente da sanção cominada no “caput” deste Artigo quem obstar, opor-se ou embaraçar a Autoridade Sanitária no exercício legal de suas funções, será citado junto à Procuradoria Geral da Prefeitura Municipal, que tomará as medidas necessárias às sanções cíveis ou penais pertinentes.

ARTIGO 339º - Em caso de embaraço à Inspeção e Fiscalização e Autoridade Sanitária deverá solicitar a intervenção da Autoridade Policial Civil ou Militar para garantir a execução da medida Fiscal, sem que isto acarrete prejuízo das demais sanções previstas na Legislação vigente.

ARTIGO 340º - O Departamento de Higiene e Saúde Pública e o de Vigilância Sanitária divulgarão, onde, quando e como for conveniente a norma a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa oferecer.

ARTIGO 341º - A Licença de Localização, a ser concedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, das atividades relativas ao comércio e às indústrias em geral, dependerá, para a sua concessão ou renovação, do Boletim de Ocupação e Funcionamento emitido pelo Departamento de Vigilância Sanitária, após comprovado o atendimento das Normas contidas neste Regulamento.

ARTIGO 342º - Os proprietários dos estabelecimentos comerciais, industriais e farmacêutico-hospitalares, bem como os demais citados nos Artigos 1º e 5º deste Regulamento, serão responsáveis, para todos os efeitos legais, por toda e qualquer infração a este Regulamento e que venha a ser apurada no referido estabelecimento, como também por aqueles que forem praticados por empregados ou prepostos, ainda que fora da área física do estabelecimento, salvo quando este dolosamente agirem com o intuito manifesto de prejudicar o proprietário.

ARTIGO 343º - Sob título de apoio administrativo-financeiro, a Secretaria Municipal de Saúde repassará, automática e eqüitativamente, ao Departamento de Higiene e Saúde Pública e ao Departamento de Vigilância Sanitária, o equivalente a oitenta por cento do valor arrecadado pela aplicação da multa pecuniária.

§ 1º - Os valores repassados serão utilizados pelos Diretores dos Departamentos citados no “caput” deste Artigo, conjunta ou isoladamente, para divisão funcional e auxílio à operacionalidade dos órgãos.

§ 2º - Os valores repassados, por constituírem renda eventual, não serão submetidos a prestação de contas ao órgão fazendário competente.

ARTIGO 344º - Além das disposições concernentes às Normas deste Regulamento, , os estabelecimentos industriais, comerciais, escolares, farmacêutico-hospitalares e os prédios residenciais obedecerão a quaisquer outras normas da Legislação Sanitária que lhes sejam aplicáveis.

ARTIGO 345º - Este Regulamento entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.