



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA BARRA

EXERCÍCIO DE 19 93

Assunto: Dispõe sobre o regulamento de Defesa e
Proteção da Saúde no Locaute e Alimentação e a
Higiene Habitacional e Ambiental do Município S. J. Barra

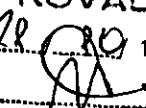
Ante Projeto de Lei n.º 50/93 - Legislativo

Lei n.º 56/93, 25/10/93

1020061-01





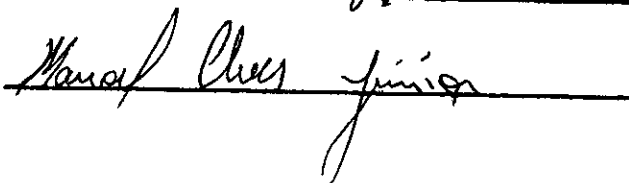
COMISSÃO PERMANENTE DE; JUSTIÇA E REDAÇÃO

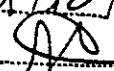
APROVADO
Em 18/10/1993

Presidente

PARECER - REF. Projeto de Lei nº 30/93

O Projeto, em tela, encaminhado a esta Comissão, de autoria do Vereador José Antonio Menezes Alexim, dispõe sobre o regulamento de Defesa e Proteção da SAÚDE no tocante a alimentação e a higiene habitacional e ambiental do Município de São João da Barra, encontra-se dentro das formalidades legais e devidamente redigido, razão pela qual somos por sua aprovação.

Sala das Comissões, 19 de Outubro de 1993.

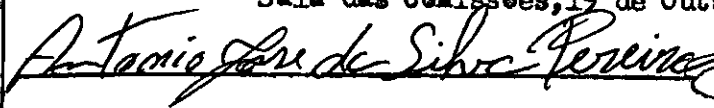
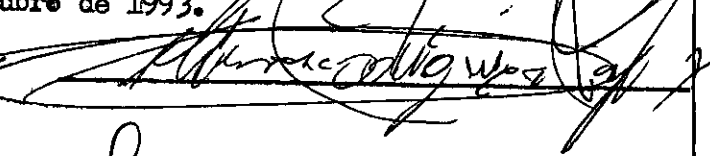

APROVADO
Em 11/10/1993

Presidente

COMISSÃO PERMANENTE DE FINANÇAS E ORÇAMENTOS

PARECER ao Projeto de Lei nº 30/93

A Comissão de Finanças e Orçamentos por seus membros abaixo assinados, cabe endossar o PARECER da Comissão de Justiça e Redação que analisando o presente Projeto nada encontrou que pudesse impedir a sua apreciação e aprovação, É O PARECER,

Sala das Comissões, 19 de Outubro de 1993.

COMISSÃO

Finanças e Orçamentos
Em 18/10/93
PRESIDENTE

1ª DISCUSSÃO

Em 11/10/93
PRESIDENTE

A COMISSÃO

Justiça e Redação
Em 18/10/93
PRESIDENTE

2ª DISCUSSÃO

Em 25/10/93
PRESIDENTE

APROVADO

Em 21/10/93
PRESIDENTE

EMENTA : DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO DE DEFESA E PROTEÇÃO DA SAÚDE NO TOCANTE A ALIMENTAÇÃO E A HIGIENE HABITACIONAL E AMBIENTAL NO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA BARRA-RJ.

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA BARRA, RJ
TA E EU SANCIONO O SEGUINTE:
PROTOCOLO

TÍTULO I

INTRODUÇÃO

Nº 30/93 Fls 002
Livro 001 Data 19/10/93

Func: Encarregado

ARTIGO 1º - A DEFESA E A PROTEÇÃO DA SAÚDE DO INDIVÍDUO OU DA COLETIVIDADE, QUANTO AOS ALIMENTOS E AS DISPOSIÇÕES DE ENGENHARIA SANITÁRIA, SERÃO DISCIPLINADAS, NO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA BARRA, PELOS PRINCÍPIOS DESTES REGULAMENTO RESSALVADAS AS COMPETÊNCIAS FEDERAIS E ESTADUAIS.

ARTIGO 2º - SOMENTE PODERÃO SER EXPOSTOS À VENDA, MATÉRIAS-PRIMAS ALIMENTARES, ALIMENTOS: "IN NATURA", ENRIQUECIDOS, DIETÉTICOS, CONGELADOS, DE FANTASIA OU ARTIFICIAIS, IRRADIADOS, ADITIVOS PARA ALIMENTOS, PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS, ARTIGOS E UTENSÍLIOS DESTINADOS A ENTRAR EM CONTATO COM ALIMENTOS QUE:

I - TENHAM SIDO PREVIAMENTE REGISTRADOS NOS ÓRGÃOS FEDERAL E ESTADUAL COMPETENTES;

II - TENHAM SIDO EMBALADOS, REEMBALADOS, TRANSPORTADOS, IMPORTADOS OU VENDIDOS POR ESTABELECIMENTOS DEVIDAMENTE LICENCIADOS;

III - TENHAM SIDO ROTULADOS SEGUNDO AS DISPOSIÇÕES DAS LEGISLAÇÕES FEDERAL E ESTADUAL;

IV - OBEDEÇA, NA SUA COMPOSIÇÃO, AS ESPECIFICAÇÕES DO RESPECTIVO PADRÃO DE QUALIDADE, QUANDO SE TRATAR DE ALIMENTO PADRONIZADO OU DAQUELES QUE TENHAM SIDO DECLARADOS NO MOMENTO DO RESPECTIVO REGISTRO, QUANDO SE TRATAR DE ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL, OU AINDA NÃO PADRONIZADOS.

ARTIGO 3º - APLICA-SE O DISPOSTO NESTE REGULAMENTO AS DEBIDAS DE QUALQUER TIPO OU PROCEDÊNCIA, AOS COMPLEMENTOS ALIMENTARES, AOS PRODUTOS DESTINADOS A SEREM MASCADOS E AS OUTRAS SUBSTÂNCIAS, DOTADOS OU NÃO DE VALOR NUTRITIVO, UTILIZADOS NO FABRICO, PREPARAÇÃO E TRATAMENTO DE ALIMENTOS, MATÉRIAS-PRIMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS "IN NATURA".

ARTIGO 4º - EXCLUEM-SE DO DISPOSTO NESTE REGULAMENTO OS PRODUTOS COM FINALIDADE MEDICAMENTOSA OU TERAPÊUTICA, QUALQUER QUE SEJA A FORMA COMO SE APRESENTEM OU O MODO COMO SÃO MINISTRADOS.

ARTIGO 5º - ALIMENTO IMPORTADO OBEDECERÁ AS DISPOSIÇÕES DESTES REGULAMENTO E NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS.

ARTIGO 6º - TODO O ALIMENTO, BEM COMO OS REQUISITOS DE SEU REGISTRO, OBEDECERÃO A LEGISLAÇÃO FEDERAL QUE DISPÕE A RESPEITO DE "NORMA BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS".

ARTIGO 7º - A MAQUINARIA, OS APARELHOS, UTENSÍLIOS, RECIPIENTES, VASILHAMES E OUTROS MATERIAIS QUE ENTREM EM CONTATO COM ALIMENTOS, EMPREGADOS NO FABRICO, MANIPULAÇÃO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, CONSERVAÇÃO E VENDA DOS MESMOS DEVERÃO SER DE MATERIAL QUE ASSEGURE PERFEITA HIGIENIZAÇÃO E DE MODO A NÃO CONTAMINAR, ALTERAR OU DIMINUIR O VALOR NUTRITIVO DOS ALIMENTOS.

PARÁGRAFO UNICO - A AUTORIDADE SANITÁRIA PODERÁ INTERDITAR, TEMPORÁRIA OU DEFINITIVAMENTE, OS MATERIAIS REFERIDOS NESTE ARTIGO, BEM COMO AS INSTALAÇÕES QUE NÃO SATISFAÇAM OS REQUISITOS TÉCNICOS E AS EXIGÊNCIAS DESTE REGULAMENTO E DAS NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS.

ARTIGO 8º - EMPREGO DE PRODUTOS DESTINADOS A HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS, MATÉRIAS-PRIMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS "IN NATURA", OU DE RECIPIENTES OU UTENSÍLIOS DESTINADOS A ENTRAR EM CONTATO COM OS MESMOS, DEPENDERÁ DE PRÉVIA AUTORIZAÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE.

ARTIGO 9º - A AUTORIDADE SANITÁRIA PODERÁ, SEMPRE QUE JULGAR NECESSÁRIO, EXIGIR PROVAS LABORATORIAIS DE CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS BEM COMO DOS SEUS COMPONENTES, ATRAVÉS DE LABORATÓRIOS OFICIAIS OU CREDENCIADOS.

ARTIGO 10º - A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE INCUMBE PROMOVER A APLICAÇÃO DO DISPOSTO NESTE REGULAMENTO ATRAVÉS DOS SEUS ÓRGÃOS ESPECÍFICOS, INCUMBINDO-LHE, TAMBÉM COORDENAR E FISCALIZAR O EXATO CUMPRIMENTO DE OUTRAS NORMAS PRÓPRIAS, CONSTANTES DAS LEGISLAÇÕES FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL.

ARTIGO 11º - AUTORIDADE SANITÁRIA, NO EXERCÍCIO DE SUAS ATRIBUIÇÕES NÃO COMPORTANDO EXCEÇÃO DE DIA NEM HORA, TERÁ LIVRE ACESSO A TODAS AS DEPENDÊNCIAS DOS ESTABELECIMENTOS QUE LIDEM COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, BEM COMO AOS VEÍCULOS DESTINADOS A DISTRIBUIÇÃO E COMÉRCIO.

§ 1º - NO EXERCÍCIO DAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, A AUTORIDADE SANITÁRIA FICA OBRIGADA A EXIBIR A "CARTEIRA DE FISCALIZAÇÃO", EXPEDIDA PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE, SEGUNDO O MODELO OFICIAL.

§ 2º - SERÁ NECESSÁRIA A PRESENÇA DO MÉDICO, VETERINÁRIO OU DO ENGENHEIRO QUANDO A FISCALIZAÇÃO INCIDIR SOBRE MATÉRIA RELATIVA AS RESPECTIVAS PROFISSÕES.

§ 3º - AQUELE QUE EMBARAÇAR A AUTORIDADE INCUMBIDA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA SERÁ PUNIDO NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.

REGISTRO E CONTROLE

ARTIGO 12º - TODO ALIMENTO SOMENTE SERÁ EXPOSTO AO CONSUMO OU ENTREGUE À VENDA DEPOIS DE REGISTRADO NO ÓRGÃO FEDERAI COMPETENTE E, QUANDO FOR O CASO, TAMBÉM NOS ÓRGÃOS ESTADUAIS, NA FORMA DA LEI.

ARTIGO 13º - ESTÃO IGUALMENTE OBRIGADOS A REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE NO MINISTÉRIO DA SAUDE, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO FEDERAL:

I - OS ADITIVOS INTENCIONAIS;

II - AS EMBALAGENS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS ELABORADOS E REVESTIDOS INTERNAMENTE DE SUBSTÂNCIAS RESINOSAS E POLIMÉTRICAS E DESTINADOS A ENTRAR EM CONTATO COM ALIMENTOS, INCLUSIVE OS DOMÉSTICOS;

III - OS COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO, ASSIM DECLARADOS POR RESOLUÇÃO DA CÂMARA TÉCNICA DE ALIMENTOS.

PARÁGRAFO UNICO - OS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS VENDIDOS A GRANEL ESTARÃO SUJEITOS A REGISTRO QUANDO A NORMA TECNICA ESPECIAL ASSIM O DETERMINAR.

ARTIGO 14º - OBSERVAR-SE-A A LEGISLAÇÃO FEDERAL QUANTO A DISPENSA DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAUDE DOS SEGUINTE PRODUTOS:

I - MATÉRIAS-PRIMAS ALIMENTARES E OS ALIMENTOS "IN NATURA", SALVO AQUELES CUJO REGISTRO TENHA SIDO DETERMINADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAUDE;

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 INCLUIDOS EM RESOLUÇÕES DA CÂMARA TÉCNICA DE ALIMENTOS.

TÍTULO III

4

DO RÓTULO.

ARTIGO 15º - OS ALIMENTOS E ADITIVOS INTENCIONAIS DEVERÃO SER ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL E NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS.

PARÁGRAFO ÚNICO - AS DISPOSIÇÕES DESTE ARTIGO SE APLICAM AOS ADITIVOS INTENCIONAIS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DISPENSADOS DE REGISTRO, BEM COMO OS MATÉRIAS-PRIMAS ALIMENTARES A ALIMENTOS "IN NATURA", QUANDO ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS QUE OS CARACTERIZEM.

ARTIGO 16º - OS RÓTULOS DEVERÃO MENCIONAR EM CARACTERES PERFEITAMENTE LEGÍVEIS:

I - A QUALIDADE, A NATUREZA E O TIPO DO ALIMENTO OBSERVADAS A DEFINIÇÃO, A DESCRIÇÃO E A CLASSIFICAÇÃO ESTABELICIDA NO RESPECTIVO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE OU NO RÓTULO ARQUIVADO NO ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, NO CASO DE ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL, OU DE ALIMENTOS NÃO PADRONIZADOS;

II - NOME E MARCA DO ALIMENTO;

III - NOME DO FABRICANTE OU PRODUTOR;

IV - SEDE DA FÁBRICA, OU LOCAL DE PRODUÇÃO;

V - NÚMERO DE REGISTRO DO ALIMENTO DO ÓRGÃO COMPETENTE;

VI - INDICAÇÃO DO EMPREGO DE ADITIVO INTENCIONAL, MENCIONANDO-O EXPRESSAMENTE OU INDICANDO O CÓDIGO DE IDENTIFICAÇÃO CORRESPONDENTE COM A ESPECIFICAÇÃO DA CLASSE A QUE PERTENCER;

VII - NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DA PARTIDA, LOTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, QUANDO SE TRATAR DE ALIMENTO PERECÍVEL;

VIII - O PESO OU O VOLUME LÍQUIDO;

IX - A TEMPERATURA MÁXIMA PERMITIDA PARA SUA PERFEITA CONSERVAÇÃO, QUANDO SE TRATAR DE ALIMENTOS PERECÍVEIS QUE EXIJAM CONSERVAÇÃO SOB REFRIGERAÇÃO.

§ 1º - OS RÓTULOS DE ALIMENTOS DESTRUÍDOS, TOTAL OU PARCIALMENTE, DE UM DE SEUS COMPONENTES NORMAIS DEVERÃO MENCIONAR A ALTERAÇÃO AUTORIZADA.

5

§ 2º - OS NOMES CIENTÍFICOS QUE FOREM INSCRITOS NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS DEVERÃO, SEMPRE QUE POSSÍVEL, SER ACOMPANHADOS DA DENOMINAÇÃO COMUM CORRESPONDENTE.

ARTIGO 17º - OS RÓTULOS DE ALIMENTOS DE FANTASIA OU ARTIFICIAL NÃO PODERÃO CONTER INDICAÇÕES ESPECIAIS DE QUALIDADE, NEM TRAZER MENCÕES, FIGURAS OU DESENHOS QUE POSSIBILITEM FALSA INTERPRETAÇÃO OU QUE INDUZAM O CONSUMIDOR A ERRO OU ENGANO QUANTO A SUA ORIGEM, NATUREZA OU COMPOSIÇÃO.

ARTIGO 18º - OS RÓTULOS DE ALIMENTOS QUE CONTIVEREM CORANTES ARTIFICIAIS DEVERÃO TRAZER NA ROTULAGEM A DECLARAÇÃO "COLORIDO ARTIFICIALMENTE".

ARTIGO 19º - OS RÓTULOS DE ALIMENTOS ADICIONADOS DE ESSÊNCIAS NATURAIS OU ARTIFICIAIS, COM OBJETIVO DE REFORÇAR OU RECONSTITUIR O SABOR NATURAL DO ALIMENTO, DEVERÃO TRAZER A DECLARAÇÃO "CONTÉM AROMATIZANTE", SEGUIDO DO CÓDIGO CORRESPONDENTE E DA DECLARAÇÃO "AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE", NO CASO DO EMPREGO DE AROMA ARTIFICIAL;

ARTIGO 20º - OS RÓTULOS DOS ALIMENTOS ELABORADOS COM ESSÊNCIAS NATURAIS DEVERÃO TRAZER AS INDICAÇÕES "SABOR DE" E "CONTÉM AROMATIZANTES", SEGUIDAS DO CÓDIGO CORRESPONDENTES.

ARTIGO 21º - OS RÓTULOS DOS ALIMENTOS ELABORADOS COM ESSÊNCIAS ARTIFICIAIS DEVERÃO TRAZER A INDICAÇÃO "SABOR IMITAÇÃO OU ARTIFICIAL DE", SEGUIDA DA DECLARAÇÃO "AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE".

ARTIGO 22º - AS INDICAÇÕES EXIGIDAS PELOS ARTIGOS 16º E 19º 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 23º - O DISPOSTO NOS ARTIGOS 16º E 19º, DESTE REGULAMENTO, SE APLICA, NO QUE COUBER, À ROTULAGEM DOS ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS.

§ 1º - OS ADITIVOS, QUANDO DESTINADOS A USO DOMÉSTICO, DEVERÃO MENCIONAR, NO RÓTULO, A FORMA DE EMPREGO, O TIPO DE ALIMENTO EM QUE PODE SER ADICIONADO E A QUANTIDADE A SER EMPREGADA EXPRESSA SEMPRE QUE POSSÍVEL EM MEDIDAS DE USO CASEIRO;

§ 2º - OS ADITIVOS INTENCIONAIS E OS COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO, DECLARADOS ISENTOS DE REGISTRO PELA CÂMARA TÉCNICA DE ALIMENTOS, DEVERÃO TER ESSA CONDIÇÃO MENCIONADA NO RESPECTIVO RÓTULO.

§ 3º - AS ETIQUETAS DE UTENSÍLIOS OU RECIPIENTES DESTINADOS AO USO DOMÉSTICO DEVERÃO MENCIONAR O TIPO DE ALIMENTO QUE PODE SER NELES ACONDICIONADOS.

ARTIGO 24º - OS RÓTULOS DOS ALIMENTOS ENRIQUECIDOS, DOS ALIMENTOS

DIETÉTICOS E DOS ALIMENTOS IRRADIADOS DEVERÃO TRAZER A RESPECTIVA INDICAÇÃO EM CARACTERES FACILMENTE LEGÍVEIS.

PARÁGRAFO UNICO - 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 25o - 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 26o - NÃO PODERÃO CONSTAR DA ROTULAGEM DENOMINAÇÕES, DESIGNAÇÕES, NOMES GEOGRÁFICOS, SÍMBOLOS, FIGURAS, DESENHOS E INDICAÇÕES QUE POSSIBILITEM INTERPRETAÇÃO FALSA, ERRO OU CONFUSÃO, QUANTO A ORIGEM, PROCEDÊNCIA, NATUREZA, COMPOSIÇÃO OU QUALIDADE DO ALIMENTO OU QUE LHE ATRIBUEM QUALIDADE OU CARACTERÍSTICAS NUTRITIVAS ÀQUELAS QUE REALMENTE POSSUAM.

ARTIGO 27o - NÃO SERÃO PERMITIDAS NA ROTULAGEM QUAISQUER INDICAÇÕES RELATIVAS A QUALIDADE DO ALIMENTO QUE NÃO SEJAM ESTABELECIDAS POR ESTE REGULAMENTO E NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS.

ARTIGO 28o - AS DISPOSIÇÕES DESTE REGULAMENTO SE APLICAM AOS TEXTOS E MATÉRIAS DE PROPAGANDA DE ALIMENTOS QUALQUER QUE SEJA O VEÍCULO UTILIZADO PARA SUA DIVULGAÇÃO.

ARTIGO 29o - OS ESTABELECEMENTOS AO VENDEREM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS, A GRANEL OU A VAREJO, MANTERÃO INDICAÇÕES AO CONSUMIDOR QUANTO A SUA ORIGEM.

TÍTULO IV

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

ARTIGO 30o - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS PARA CADA TIPO OU ESPÉCIE, OBEDECERÁ AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO FEDERAL SOBRE:

I - DENOMINAÇÃO, DEFINIÇÃO E COMPOSIÇÃO, COMPREENDENDO A DESCRIÇÃO DO ALIMENTO, CITANDO O NOME CIENTÍFICO, QUANDO HOVER, E OS REQUISITOS QUE PERMITAM FIXAR UM CRITÉRIO DE QUALIDADE;

II - REQUISITOS DE HIGIENE, COMPREENDENDO MEDIDAS SANITÁRIAS CONCRETAS E DEMAIS DISPOSIÇÕES NECESSÁRIAS A OBTENÇÃO DE UM ALIMENTO PURO, COMESTÍVEL E DE QUALIDADE COMERCIAL;

III - ADITIVOS INTENCIONAIS QUE PODEM SER EMPREGADOS, ABRANGENDO A FINALIDADE DO EMPREGO E O LIMITE DE

ADICÃO;

IV - REQUISITOS APLICÁVEIS A PÊSO E MEDIDA;

V - REQUISITOS RELATIVOS À ROTULAGEM E APRESENTAÇÃO DO PRODUTO;

VI - MÉTODOS DE COLHEITA DE AMOSTRA, EMBALAGEM E ANÁLISE DO ALIMENTO.

PARÁGRAFO ÚNICO - OS REQUISITOS DE HIGIENE ABRANGERÃO TAMBÉM O PADRÃO MICROBIOLÓGICO DO ALIMENTO E O LIMITE RESIDUAL DE PESTICIDAS E CONTAMINANTES TOLERADOS.

TÍTULO V

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

ARTIGO 31º - A INSPEÇÃO E A FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA SERÃO EXERCIDAS PELA AUTORIDADE MUNICIPAL, NOS LIMITES DE SUA COMPETÊNCIA.

ARTIGO 32º - A INSPEÇÃO E A FISCALIZAÇÃO, DE QUE TRATA ESTE TÍTULO, SE ESTENDERÃO À PUBLICIDADE E À PROPAGANDA DE ALIMENTOS, QUALQUER QUE SEJA O MEIO EMPREGADO PARA SUA DIVULGAÇÃO.

ARTIGO 33º - O PODER DE POLÍCIA SANITÁRIA SERÁ EXERCIDO SOBRE OS ALIMENTOS, O PESSOAL QUE OS MANIPULA E SOBRE OS LOCAIS E INSTALAÇÕES ONDE SE FABRIQUEM, PRODUZA, BENEFICIE, MANIPULE, ACONDICIONE, CONSERVE, DEPOSITE, ARMAZENE, TRANSPORTE, DISTRIBUA, VENDA OU CONSUMA ALIMENTOS.

ARTIGO 34º - NO FABRICO, PRODUÇÃO, BENEFICIAMENTO, MANIPULAÇÃO, ACONDICIONAMENTO, CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO, VENDA E CONSUMO DE ALIMENTOS, DEVER/ÃO SER OBSERVADOS OS PRECEITOS DE LIMPEZA E HIGIENE.

ARTIGO 35º - NO ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS, NÃO SERÁ PERMITIDO O USO DE 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 36º - É PROIBIDO MANTER NO MESMO CONTINENTE OU TRANSPORTAR NO MESMO COMPARTIMENTO DE UM VEÍCULO, ALIMENTOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE POSSAM CONTAMINÁ-LOS OU CORROMPÉ-LOS.

ARTIGO 37º - 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 38o - PESSOAS PORTADORAS DE DOENÇAS INFECTO-CONTAGIOSAS OU TRANSMISSÍVEIS, EXCETO QUANDO HOUVER UM VETOR HOSPEDEIRO INTERMEDIÁRIO OBRIGATÓRIO, BEM COMO AS AFETADAS DE DERMATOSES EXSUDATIVAS OU ESFOLIATIVAS OU PORTADORAS DE DOENÇAS DE ASPECTO REPUGNANTE NÃO PODERÃO EXERCER ATIVIDADES QUE ENVOLVAM CONTATO OU MANIPULAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

ARTIGO 39o - OS UTENSÍLIOS E RECIPIENTES DOS ESTABELECIMENTOS ONDE SE CONSUMAM ALIMENTOS DEVERÃO SE LAVADOS E HIGIENIZADOS NA FORMA ESTABELECIDADA PELAS NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS OU USADOS RECIPIENTES DESCARTÁVEIS.

ARTIGO 40o - NENHUM ALIMENTO DE INGESTÃO DIRETA PODERÁ SER EXPOSTO À VENDA SEM ESTAR DEVIDAMENTE PROTEGIDO CONTRA POEIRA, INSETOS E ANIMAIS, BEM COMO DO CONTATO DIRETO E INDIRETO DO CONSUMIDOR.

PARÁGRAFO UNICO - EXCLUEM-SE DA EXIGÊNCIA DESTE ARTIGO OS ALIMENTOS "IN NATURA".

ARTIGO 41o - SERÁ PROIBIDA A VENDA POR AMBULANTES OU EM FEIRAS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS QUE NÃO PUDEREM SER OBJETO DESSE TIPO DE COMÉRCIO.

ARTIGO 42o - 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 43o - 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 COCCÃO, SÓ PODERÃO SER EXPOSTOS À VENDA EM LOCAIS DE COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, EM FEIRAS E POR AMBULANTES, SE DEVIDAMENTE PROTEGIDOS.

PARÁGRAFO UNICO - EXCLUEM-SE DA EXIGÊNCIA DESTE ARTIGO OS ALIMENTOS "IN NATURA" E AQUELES QUE, POR QUALQUER FORMA, POSSAM SER HIGIENIZADOS ANTES DE SEREM CONSUMIDOS.

ARTIGO 44o - 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 45o - OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E BEBIDAS DEPOSITADAS OU EM TRÂNSITO NOS ARMAZÉNS DAS TRANSPORTADORAS FICARÃO SUJEITOS À

PARÁGRAFO UNICO - AS EMPRESAS TRANSPORTADORAS SERÃO OBRIGADAS, QUANDO PARECER OPORTUNO A AUTORIDADE SANITÁRIA, A FORNECER ESCLARECIMENTOS SOBRE AS MERCADORIAS EM TRÂNSITO OU DEPOSITADAS EM ARMAZÉNS, A LHE DAR VISTA DA GUIA DE EXPEDIÇÃO OU IMPORTAÇÃO, FATURAS, CONHECIMENTOS E DEMAIS DOCUMENTOS RELATIVOS AS MERCADORIAS SOB SUA GUARDA, BEM COMO FACILITAR A INSPEÇÃO DESTAS E A COLHEITA DE AMOSTRAS.

CAPÍTULO II

COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ARTIGO 46º - CONSIDERAM-SE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUAISQUER SUBSTÂNCIAS OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUE SE DESTINEM A ALIMENTAÇÃO.

ARTIGO 47º - É PERMITIDA A PRODUÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, SUA GUARDA, ARMAZENAGEM, EXPOSIÇÃO A VENDA E AO COMÉRCIO, QUANDO PRÓPRIOS PARA O CONSUMO.

§ 1º - PRÓPRIOS PARA O CONSUMO SERÃO UNICAMENTE OS ALIMENTOS QUE SE ACHAREM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E QUE POR SUA NATUREZA, COMPOSIÇÃO, FABRICO, MANIPULAÇÃO, PROCEDÊNCIA E ACONDICIONAMENTO ESTIVEREM ISENTOS DE NOCIDIDADE A SAUDE E DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.

§ 2º - IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO SERÃO OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

a) DANIFICADOS POR UMIDADE OU FERMENTAÇÃO, RANCOSOS, MOFADOS OU EMBOLORADOS, DE CARACTERES FÍSICOS OU ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, CONTENDO QUAISQUER SUJIDADES OU QUE DEMOSTREM DESCUIDO NA MANIPULAÇÃO;

b) QUE FOREM ALTERADOS OU DETERIORADOS OU, AINDA, CONTAMINADOS OU INFESTADOS POR PARASITAS;

c) QUE FOREM FRAUDAÇOS, ADULTERADOS OU FALSIFICADOS;

d) QUE CONTIVEREM SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS A SAUDE;

e) QUE FOREM PREJUDICIAIS OU IMPRESTÁVEIS A ALIMENTAÇÃO, POR QUALQUER MOTIVO;

f) QUE NÃO ESTIVEREM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.

ARTIGO 48º - CONSIDERAR-SE-ÃO CONTAMINADOS OU DETERIORADOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS QUE CONTENHAM PARASITOS E MICROORGANISMOS

10

PATOGÊNICOS OU SAPRÓFITAS CAPAZES DE TRANSMITIR DOENÇAS AO HOMEM OU AOS ANIMAIS, OU QUE CONTENHAM MICROORGANISMOS INDICATIVOS DE CONTAMINAÇÃO DE ORIGEM FECAL OU DE PRODUIR DETERIORAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS, TAIS COMO ENEGRECIMENTO, GOSTO ÁCIDO, GAZ SULFÍDRICO OU GASOGÊNIOS SUSCETÍVEIS DE PRODUIR ESTOFAMENTO DO VASILHAME.

ARTIGO 49º - CONSIDERAR-SE-ÃO ALTERADOS OS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS QUE PELA AÇÃO DE UMIDADE, LUZ, TEMPERATURA, MICROORGANISMO, PARASITOS, CONSERVAÇÃO E ACONDICIONAMENTO INADEQUADO OU POR QUALQUER OUTRA CAUSA, TENHAM SOFRIDO AVARIA, DETERIORAÇÃO E ESTIVEREM PREJUDICADOS EM SUA PUREZA, COMPOSIÇÃO OU CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

ARTIGO 50º - CONSIDERAR-SE-ÃO ADULTERADOS OS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS:

a) QUANDO TIVEREM SIDO ADICIONADOS OU MISTURADOS COM SUBSTÂNCIAS QUE LHEM MODIFIQUEM A QUALIDADE, REDUZEM O VALOR NUTRITIVO OU PROVOQUEM DETERIORAÇÃO;

b) QUANDO SE LHEM TIVER TIRADO, EMBORA PARCIALMENTE, UM DOS ELEMENTOS DE SUA CONSTITUIÇÃO NORMAL;

c) QUANDO CONTIVEREM SUBSTÂNCIAS OU INGREDIENTES NOCIVOS A SAÚDE OU SUBSTÂNCIAS CONSERVADORAS DE USO PROIBIDO;

d) QUE TIVEREM SIDO, NO TODO OU EM PARTE, SUBSTITUIDOS POR OUTROS DE QUALIDADE INFERIOR;

e) QUE TIVEREM SIDO COLORIDOS, REVESTIDOS, AROMATIZADOS OU ADICIONADOS DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, PARA EFEITOS DE OCULTAR QUALQUER FRAUDE OU ALTERAÇÃO OU DE APARENTAR MELHOR QUALIDADE DO QUE A REAL, EXCETO NOS CASOS EXPRESSAMENTE PREVISTOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

PARÁGRAFO UNICO - AS DISPOSIÇÕES DAS ALÍNEAS "a" E "b" NÃO COMPREENDEM OS LEITES PREPARADOS, PRODUTOS DIETÉTICOS, NEM OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LEGALMENTE REGISTRADOS.

ARTIGO 51º - CONSIDERAR-SE-ÃO FRAUDADOS OS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS:

a) QUE TIVEREM SIDO, NO TODO OU EM PARTE, SUBSTITUIDOS EM RELAÇÃO AO INDICADO NO RECIPIENTE;

b) QUE, NA COMPOSIÇÃO, PESO OU MEDIDA, DIVERSIFICAREM DO ENUNCIADO NOS INVÓLUCROS OU RÓTULOS, OU NÃO ESTIVEREM DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.

ARTIGO 52º - O ASSEIO E LIMPEZA DEVERÃO SER OBSERVADOS NO FABRICO, PRODUÇÃO, MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO, CONSERVAÇÃO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

ARTIGO 53o - OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SOMENTE PODERÃO SER CONFECCIONADOS COM MATÉRIAS-PERMITIDAS E QUE SATISFAÇAM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

CAPÍTULO III

COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

ARTIGO 54o - COMPETE A AUTORIDADE SANITÁRIA REALIZAR, PERIODICAMENTE OU QUANDO JULGAR NECESSÁRIO, COLHEITA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS, MATÉRIAS-PRIMAS PARA ALIMENTOS, ADITIVOS, COADJUVANTES E RECIPIENTES, PARA EFEITO DE ANÁLISE FISCAL.

ARTIGO 55o - A COLHEITA DE AMOSTRA SERÁ FEITA SEM INTERDIÇÃO DA MERCADORIA, QUANDO SE TRATAR DE ANÁLISE FISCAL DE ROTINA.

PARÁGRAFO UNICO - 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 56o - 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 (TRES) 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 OU CREDENCIADO PARA ANÁLISE FISCAL, A TERCEIRA FICARÁ EM PODER DO DETENTOR OU RESPONSÁVEL PELO ALIMENTO SERVINDO ESTA ÚLTIMA PARA EVENTUAL PERÍCIA DE CONTRAPROVA.

§ 2o - SE A QUANTIDADE OU A NATUREZA DO ALIMENTO NÃO PERMITIR A COLHEITA DA AMOSTRA, NA FORMA PREVISTA NESTE REGULAMENTO E EM NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS O ALIMENTO SERÁ APREENDIDO, MEDIANTE LAVRATURA DO TERMO RESPECTIVO, E LEVADO AO LABORATÓRIO OFICIAL OU CREDENCIADO ONDE NA PRESENÇA DO POSSUIDOR OU RESPONSÁVEL E DO PERITO POR ELE INDICADO, OU NA SUA FALTA, DE DUAS TESTEMUNHAS, SERÁ EFETUADA, DE IMEDIATO, A ANÁLISE FISCAL.

ARTIGO 57o - A ANÁLISE FISCAL SERÁ REALIZADA NO LABORATÓRIO OFICIAL OU CREDENCIADO E OS LAUDOS ANALÍTICOS RESULTANTES DEVERÃO SER FORNECIDOS A AUTORIDADE SANITÁRIA, NO PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS, E, NO CASO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS, NO MENOR PRAZO POSSÍVEL, A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA.

ARTIGO 58o - DA ANÁLISE FISCAL CONDENATÓRIA O LABORATÓRIO OFICIAL OU CREDENCIADO DEVERÁ LAVRAR LAUDO MINUCIOSO E CONCLUSIVO, CONTENDO A DISCRIMINAÇÃO EXPRESSA, DE MODO CLARO E INEQUÍVOCO, DAS CARACTERÍSTICAS DA INFRAÇÃO COMETIDA, ALÉM DA INDICAÇÃO DOS DISPOSITIVOS LEGAIS OU REGULAMENTARES INFRINGIDOS.

ARTIGO 59o - QUANDO A ANÁLISE FISCAL CONCLUIR PELA CONDENAÇÃO DO ALIMENTO, A AUTORIDADE SANITÁRIA NOTIFICARÁ O RESPONSÁVEL PARA APRESENTAR DEFESA ESCRITA E REQUERER PERÍCIA DE CONTRAPROVA, NO PRAZO DE 10 (DEZ) DIAS.

§ 1o - A NOTIFICAÇÃO DE QUE TRATA ESTE ARTIGO SERÁ ACOMPANHADA DE 1 (UMA) VIA DO LAUDO ANALÍTICO E DEVERÁ SER FEITA DENTRO DO PRAZO DE 10 (DEZ) DIAS, A CONTAR DA DATA DO RECEBIMENTO DO RESULTADO DA ANÁLISE CONDENATÓRIA;

§ 2o - DECORRIDO O PRAZO REFETIDO NO "CAPUT" DESTE ARTIGO, SEM QUE O RESPONSÁVEL TENHA APRESENTADO DEFESA OU REQUERIDO PERÍCIA DE CONTRAPROVA, O LAUDO ANALÍTICO DA ANÁLISE FISCAL SERÁ CONSIDERADO DEFINITIVO.

ARTIGO 60o - SERÃO ENCAMINHADAS CÓPIAS DO LAUDO ANALÍTICO AO DETENTOR DO PRODUTO E AO FABRICANTE, FICANDO UMA VIA PARA INSTRUÇÃO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.

CAPÍTULO IV

INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

ARTIGO 61o - OS ALIMENTOS SUSPEITOS OU COM INDÍCIOS DE FRAUDES POR ALTERAÇÃO, OU FALSIFICAÇÃO SERÃO INTERDITADOS PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, COMO MEDIDA CAUTELAR, E DELES SERÃO COLHIDAS AMOSTRAS PARA ANÁLISE FISCAL.

ARTIGO 62o - NA INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS, PARA FINS DE ANÁLISES LABORATORIAL, SERÁ LAVRADO O TERMO RESPECTIVO ASSINADO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA E PELO POSSUIDOR OU DETENTOR DA MERCADORIA, OU SEU REPRESENTANTE LEGAL E, NA AUSÊNCIA DESTES, POR 2 (DUAS) TESTEMUNHAS.

PARÁGRAFO UNICO - O TERMO DE INTERDIÇÃO ESPECIFICARÁ A NATUREZA, TIPO, MARCA, PROCEDÊNCIA E QUANTIDADE DA MERCADORIA, NOME E ENDEREÇO DO DETENTOR E DO FABRICANTE, E SERÁ LAVRADO EM 4 VIAS, DESTINANDO-SE UMA DELAS AO INFRATOR.

ARTIGO 63o - 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 (SESENTA) DIAS E DE 10 (DEZ) DIAS PARA OS PRODUTOS PERECÍVEIS, FINDO O QUAL PRODUTO OU ESTABELECIMENTO FICARÁ AUTOMATICAMENTE LIBERADO.

§ 1o - SE A ANÁLISE FISCAL NÃO COMPROVAR INFRAÇÃO A QUALQUER NORMA LEGAL VIGENTE, A AUTORIDADE COMUNICARÁ A INTERESSADO, DENTRO DE 5 (CINCO) DIAS ÚTEIS, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO LAUDO RESPECTIVO, A LIBERAÇÃO DA MERCADORIA.

§ 2o - SE A ANÁLISE FISCAL CONCLUIR PELA CONDENAÇÃO DO ALIMENTO, A AUTORIDADE NOTIFICARÁ O RESPONSÁVEL NA FORMA DO ARTIGO DESTE REGULAMENTO, MANTENDO A INTERDIÇÃO ATÉ DECISÃO FINAL, QUE NÃO ULTRAPASSARÁ 90 (NOVENTA) DIAS.

ARTIGO 64o - O POSSUIDOR OU RESPONSÁVEL PELO ALIMENTO INTERDITADO FICA PROIBIDO DE ENTREGÁ-LO AO CONSUMO, DESVIÁ-LO OU SUBSTITUÍ-LO, NO TODO OU PARTE, ATÉ QUE OCORRA A LIBERAÇÃO DA MERCADORIA PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO ANTERIOR.

ARTIGO 65o - QUANDO RESULTAR, EM ANÁLISE FISCAL, SER O ALIMENTO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO SERÁ OBRIGATÓRIA A SUA INUTILIZAÇÃO E SE FOR O CASO A INTERDIÇÃO DO SETOR, SEÇÃO E / OU ESTABELECIMENTO, LAVRANDO-SE OS TERMOS RESPECTIVOS.

CAPÍTULO V

APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

ARTIGO 66o - OS ALIMENTOS MANIFESTADAMENTE DETERIORADOS E OS ALTERADOS DE TAL FORMA QUE A ALTERAÇÃO JUSTIFIQUE CONSIDERÁ-LOS, DE PRONTO, IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO, SERÃO APREENDIDOS E INUTILIZADOS SUMARIAMENTE PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, SEM PREJUÍZO DAS DEMAIS PENALIDADES CABÍVEIS.

§ 1o - A AUTORIDADE SANITÁRIA LAVRARÁ O AUTO DE INFRAÇÃO E COM IMPOSIÇÃO DA PENALIDADE DE INUTILIZAÇÃO E O RESPECTIVO TERMO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO, QUE ESPECIFICARÁ A NATUREZA, MARCA, QUANTIDADE, E QUALIDADE DO PRODUTO, OS QUAIS SERÃO ASSINADOS PELA AUTORIDADE E PELO INFRATOR, OU NA RECUSA DESTE, POR DUAS TESTEMUNHAS, ALÉM DA AUTORIDADE.

§ 2o - SE O INTERESSADO NÃO SE CONFORMAR COM A INUTILIZAÇÃO, PROTESTARÁ NO TERMO RESPECTIVO, DEVENDO NESTE CASO, SER FEITA A COLHEITA DA AMOSTRA DO PRODUTO PARA ANÁLISE FISCAL.

§ 3o - QUANDO O VALOR DA MERCADORIA FOR ÍNFIMO, PODERÁ SER DISPENSADA A LAVRATURA DO TERMO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO, DESDE QUE COM A DISPENSA CONCORDE, POR ESCRITO, O INFRATOR.

§ 4o - QUANDO, A CRITÉRIO DA AUTORIDADE SANITÁRIA, O PRODUTO FOR PASSÍVEL DE UTILIZAÇÃO PARA FINS INDUSTRIAIS OU AGROPECUÁRIOS, SEM PREJUÍZO PARA A SAÚDE PÚBLICA PODERÁ SER TRANSPORTADO, POR CONTA E RISCO DO INFRATOR, PARA LOCAL DESIGNADO, ACOMPANHADO POR AUTORIDADE SANITÁRIA, QUE VERIFICARÁ SUA DESTINAÇÃO ATÉ O MOMENTO DE NÃO MAIS SER POSSÍVEL COLOCÁ-LO PARA CONSUMO HUMANO.

ARTIGO 67o - NÃO SERÃO APREENDIDOS, MESMO NOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OS TUBÉRCULOS, BULBOS, RIZOMAS, SEMENTES E GRÃOS EM ESTADO DE GERMINAÇÃO QUANDO DESTINADOS AO PLANTIO, OU EM ENVOLTÓRIO, DE MODO INEQUÍVOCO E FACILMENTE LEGÍVEL.

PERÍCIA DE CONTRAPROVA

ARTIGO 68º - A PERÍCIA DE CONTRAPROVA SERÁ EFETUADA SOBRE A AMOSTRA EM PODER DO DETENTOR, NO LABORATÓRIO OFICIAL OU CREDENCIADO QUE TENHA REALIZADO A ANÁLISE FISCAL, COM A PRESENÇA DO PERITO DO LABORATÓRIO OFICIAL OU CREDENCIADO E O PERITO INDICADO PELO INTERESSADO.

§ 1º - AO PERITO INDICADO PELO INTERESSADO, QUE TERÁ HABILITAÇÃO LEGAL, SERÃO FORNECIDAS AS INFORMAÇÕES QUE SOLICITAR SOBRE A PERÍCIA, DANDO-SE-LHE VISTA DA ANÁLISE CONDENATORIA 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, ACARRETERÁ O ENCERRAMENTO AUTOMÁTICO DA PERÍCIA DE CONTRAPROVA.

ARTIGO 69º - APLICAR-SE-Á NA PERÍCIA DE CONTRAPROVA, O MESM MÉTODO DE ANÁLISE EMPREGADO NA ANÁLISE FISCAL CONDENATÓRIA, SALVO SE HOUVER CONCORDÂNCIA DOS PERITOS QUANTO À ADOÇÃO DE OUTRO.

ARTIGO 70º - NA PERÍCIA DE CONTRAPROVA, NÃO SERÁ EFETUADA A ANÁLISE NO CASO DE AMOSTRA EM PODER DO INFRATOR APRESENTAR INDÍCIOS DE ALTERAÇÃO OU VIOLAÇÃO DOS ENVOLTÓRIOS AUTENTICADOS PELA AUTORIDADE, E, NESSA HIPÓTESE, PREVALECERÁ COMO DEFINITIVO O LAUDO CONDENATÓRIO.

ARTIGO 71º - DA PERÍCIA DE CONTRAPROVA SERÁ LAVRADA ATA CIRCUNSTANCIADA, CONTENDO TODOS OS QUESITOS FORMULADOS PELOS PERITOS DATADA E ASSINADA POR TODOS OS PARTICIPANTES, CUJA PRIMEIRA VIA INTEGRARÁ O PROCESSO.

ARTIGO 72º - A DIVERGÊNCIA ENTRE OS RESULTADOS DA ANÁLISE FISCAL CONDENATÓRIA E DA PERÍCIA DE CONTRAPROVA ENSEJARÁ RECURSOS À AUTORIDADE SUPERIOR, NO PRAZO DE 10 (DEZ) DIAS, À QUAL DETERMINARÁ, DENTRO DE IGUAL PRAZO, NOVO EXAME PERICIAL A SER REALIZADO SOBRE A AMOSTRA EM PODER DO LABORATÓRIO OFICIAL OU CREDENCIADO.

ARTIGO 73º - TODA A COLHEITA DE AMOSTRA TERÁ QUE OBEDECER À TÉCNICA DE AMOSTRAGEM, QUE SERÁ ALEATÓRIA E REPRESENTATIVA DO LOTE OU PARTIDA DO PRODUTO.

ARTIGO 74º - NÃO SENDO COMPROVADA, ATRAVÉS DOS EXAMES PERICIAIS, A INFRAÇÃO ALEGADA, E SENDO O PRODUTO CONSIDERADO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, A AUTORIDADE COMPETENTE PROFERIRÁ DESPACHO, LIBERANDO-O E DETERMINANDO O ARQUIVAMENTO DO PROCESSO.

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 75º - NÃO CABERÁ RECURSO NA HIPÓTESE DE CONDENAÇÃO DEFINITIVA DO ALIMENTO EM RAZÃO DO LAUDO LABORATORIAL CONDENATÓRIO, CONFIRMADO EM PERÍCIA DE CONTRAPROVA, OU NOS CASOS DE FLAGRANTE, FRAUDE, FALSIFICAÇÃO OU ADULTERAÇÃO DO PRODUTO.

ARTIGO 76º - OS ALIMENTOS DE ORIGEM CLANDESTINA SERÃO INTERDITADOS PELA AUTORIDADE SANITÁRIA E DELES SERÃO COLHIDAS AMOSTRAS PARA ANÁLISE FISCAL.

§ 1º - SE A ANÁLISE REVELAR QUE O PRODUTO É IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO, ELE SERÁ IMEDIATAMENTE INUTILIZADO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA.

§ 2º - SE A ANÁLISE FISCAL REVELAR TRATAR-SE DE PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO, ELE SERÁ APREENDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA E DISTRIBUÍDO A INSTITUIÇÕES ASSISTENCIAIS PÚBLICAS OU PRIVADAS, DESDE QUE BENEFICENTES, DE CARIDADE OU FILANTRÓPICAS.

ARTIGO 77º - NO CASO DE CONDENAÇÃO DEFINITIVA DO PRODUTO, CUJA ALTERAÇÃO, ADULTERAÇÃO OU FALSIFICAÇÃO NÃO IMPLIQUEM EM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O USO OU CONSUMO, ELE SERÁ APREENDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA E DISTRIBUÍDO A ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS, DE PREFERÊNCIA MUNICIPAL.

ARTIGO 78º - O RESULTADO DEFINITIVO DA ANÁLISE CONDENATÓRIA DE ALIMENTOS ORIUNDOS DE OUTRO ESTADO SERÁ, OBRIGATORIAMENTE, COMUNICADO AO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA FEDERAL E AO ESTADO INTERESSADO.

ARTIGO 79º - O CANCELAMENTO DA AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DE EMPRESA E DE LICENÇA DE ESTABELECIMENTO SOMENTE OCORRERÁ, APÓS A PUBLICAÇÃO, NA IMPRENSA OFICIAL, DE DECISÃO IRRECORRÍVEL, SEM PREJUÍZO DA INTERDIÇÃO NOS CASOS PREVISTOS EM LEI.

TÍTULO VI

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

ARTIGO 80º - TODO ESTABELECIMENTO OU LOCAL DESTINADO A PRODUÇÃO, FABRICO, PREPARO, BENEFICIAMENTO, MANIPULAÇÃO, ACONDICIONAMENTO, ARMAZENAMENTO, DEPÓSITO OU VENDA DE ALIMENTOS DEVERÁ POSSUIR O HABITE-SE O BOLETIM DE OCUPAÇÃO E FUNCIONAMENTO E CADERNETA SANITÁRIA.

§ 1º - O HABITE-SE E O BOLETIM DE OCUPAÇÃO E FUNCIONAMENTO SERÁ CONCEDIDO APÓS INSPEÇÃO DAS INSTALAÇÕES PELA

AUTORIDADE SANITÁRIA, OBEDECIDAS AS ESPECIFICAÇÕES DESTE REGULAMENTO E NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS.

§ 2o - PARA CADA SUPERMERCADO OU CONGÊNERE, A REPARTIÇÃO SANITÁRIA FORNECERÁ UM UNICO HABITE-SE E BOLETIM DE OCUPAÇÃO E FUNCIONAMENTO E PARA OS MERCADOS, UM PARA CADA BOX.

§ 3o - A CADERNETA SANITÁRIA CONTERÁ AS ANOTAÇÕES DAS OCORRÊNCIAS VERIFICADAS PELA AUTORIDADE SANITÁRIA NAS VISITAS DE INSPEÇÃO ROTINEIRAS, BEM COMO AS ANOTAÇÕES DAS PENALIDADES QUE POR VENTURA TENHAM SIDO APLICADAS.

ARTIGO 81o - NOS LOCAIS EM QUE SE FABRIQUEM, PREPAREM, BENEFICIEM, OU ACONDICIONEM ALIMENTOS, É PROIBIDO TEREM EM DEPÓSITO SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAUDE OU QUE POSSAM SERVIR PARA ALTERAR, ADULTERAR, FRAUDAR OU FALSIFICAR ALIMENTOS.

ARTIGO 82o - SÓ SERÁ PERMITIDO O COMÉRCIO DE SANEANTES, DESINFETANTES E PRODUTOS SIMILIARES, EM ESTABELECIMENTOS DE VENDA OU CONSUMO DE ALIMENTOS, QUANDO NELES EXISTIR RECINTO ISOLADO, EM LOCAL DE DIFÍCIL ACESSO ÀS CRIANÇAS, DEVIDAMENTE APROVADO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA COMPETENTE, DE ACÓRDO COM A LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA.

PARÁGRAFO UNICO - OS PRODUTOS NO CAPUT DESTE ARTIGO DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS IMPERMEÁVEIS.

ARTIGO 83o - É OBRIGATÓRIA A EXISTÊNCIA DE APARELHOS DE REFRIGERAÇÃO OU CONGELAÇÃO NOS ESTABELECIMENTOS EM QUE SE PRODUZEM, FABRIQUEM, PREPAREM, BENEFICIEM, MANIPULEM, ACONDICIONEM, ARMAZENEM, DEPOSITEM OU VENDAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS OU ALTERÁVEIS.

PARÁGRAFO UNICO - A CRITÉRIO DA AUTORIDADE SANITÁRIA, A EXIGÊNCIA DE QUE TRATA ESTE ARTIGO PODERÁ ESTENDER-SE AOS VEÍCULOS DE TRANSPORTES.

ARTIGO 84o - NOS LOCAIS E ESTABELECIMENTOS ONDE SE MANIPULEM, BENEFICIEM, FABRIQUEM OU COMERCIALIZEM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E BEBIDAS, FICA VEDADO ÀS PESSOAS QUE NELES EXERCAM AS SUAS ATIVIDADES:

- I - FUMAR
- II - VARRER A SECO
- III - PERMITIR A ENTRADA OU PERMANÊNCIA DE QUALQUER ANIMAIS.

ARTIGO 85o - NOS ESTABELECIMENTOS ONDE SE FABRIQUEM, PREPAREM, VENDAM OU DEPOSITEM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HAVERÁ RECIPIENTES ADEQUADOS, DE FÁCIL LIMPEZA E PROVIDOS DE TAMPO OU RECIPIENTES DESCARTÁVEIS PARA COLETA DE RESÍDUOS.

ARTIGO 86o - SERÁ OBRIGATÓRIO RIGOROSO ASSEIO NOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

17

PARÁGRAFO UNICO -- NOS GABINETES SANITÁRIOS, QUE DEVERÃO SER SEPARADOS POR SEXO, NA PROPORÇÃO PREVISTA EM LEI, RECEBENDO LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, BEM COMO VENTILAÇÃO E ISOLADOS DOS LOCAIS DE VENDA, SERÁ OBRIGATÓRIA A EXISTÊNCIA DE PAPEL HIGIÊNICO, LAVATÓRIO COM ÁGUA CORRENTE, SABÃO, TOALHAS DE PAPEL OU SECADOR DE AR QUENTE E COM AVISO AFIXADO EM PONTO VISÍVEL, DETERMINANDO A OBRIGATORIEDADE DE SEU USO, FICANDO PROIBIDOS RECIPIENTES PARA PAPEL HIGIÊNICO USADO, SEM TAMPA.

ARTIGO 87º -- AS PESSOAS QUE MANIPULEM ALIMENTOS, QUANDO NO EXERCÍCIO DE SUA ATIVIDADE, DEVEM:

I -- MANTER O MAIS RIGOROSO ASSEIO CORPORAL E DO VESTUÁRIO;

II -- FAZER USO DE VESTUÁRIO ADEQUADO À NATUREZA DOS SERVIÇOS;

III -- FAZER USO DE BÓRRO 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 DE APÓS A UTILIZAÇÃO DO GABINETE SANITÁRIO;

V -- TER SUAS UNHAS CURTAS, SEM PINTURA E LIMPAS;

VI -- ABSTER-SE DE TOCAR DIRETAMENTE COM AS MÃOS NOS ALIMENTOS MAIS DO QUE O ABSOLUTAMENTE NECESSÁRIO E DESDE QUE NÃO POSSAM FAZÊ-LO COM O USO DE UTENSÍLIOS APROPRIADOS;

VII -- ABSTER-SE DE FUMAR E MASCAR GOMAS, BEM COMO USAR ADORNOS NOS BRAÇOS;

VIII -- APRESENTAR À FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA O RESPECTIVO CARTÃO DE VACINAÇÃO ATUALIZADO, SEMPRE QUE EXIGIDO;

IX -- USAR SOMENTE CALÇADOS FECHADOS.

§ 1º -- O RESPONSÁVEL PELA CAIXA DEVERÁ RECEBER DIRETAMENTE DOS FREQUENTES O DINHEIRO E DAR-LHES O TRUÇO, SENDO ABSOLUTAMENTE VEDADO AO MANIPULADOR TOCAR EM DINHEIRO.

§ 2º -- AS PESSOAS MENCIONADAS NO CAPUT DESTE ARTIGO NÃO PODEM PRATICAR QUAISQUER OUTROS ATOS CAPAZES DE COMPROMETER A LIMPEZA DO ESTABELECIMENTO OU ASSEIO DOS ALIMENTOS.

§ 3º -- AS EXIGÊNCIAS DESTE ARTIGO SÃO EXTENSIVAS A TODOS AQUELES QUE, MESMO NÃO SENDO EMPREGADOS OU OPERÁRIOS REGISTRADOS NOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ESTEJAM VINCULADOS, DE QUALQUER FORMA, À FABRICAÇÃO, MANIPULAÇÃO, VENDA, DEPÓSITO OU TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, EM CARÁTER HABITUAL.

TÍTULO VII

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

ARTIGO 88o - 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 89o - 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, SENDO PROIBIDO UTILIZAR ESSAS DEPENDÊNCIAS COMO HABITAÇÃO OU DORMITÓRIO OU COMO ÁREA DE CIRCULAÇÃO PARA RESIDÊNCIA OU MORADIA;

III - IMPEDIR A EXISTÊNCIA DE PLANTAS TÓXICAS EM QUAISQUER DE SUAS DEPENDÊNCIAS;

IV - POSSUIR ILUMINAÇÃO POR LUZ NATURAL, SEMPRE QUE SEJA POSSÍVEL, E QUANDO NECESSÁRIA LUZ ARTIFICIAL, ESTA DEVERÁ SER FRIA E PROTEGIDA CONTRA ACIDENTES;

V - EVITAR A PRESENÇA DE ROEDORES E INSETOS, AGINDO CAUTELOSAMENTE QUANTO AO EMPREGO DE VENENOS, CUJO USO SÓ SERÁ PERMITIDO NAS DEPENDÊNCIAS NÃO DESTINADAS À MANIPULAÇÃO OU DEPÓSITO DE ALIMENTOS E REALIZADAS POR EMPRESAS DEVIDAMENTE REGISTRADAS E CREDENCIADAS PELA AUTORIDADE COMPETENTE;

VI - DISPOR DE ADEQUADO ABASTECIMENTO DE ÁGUA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO TRABALHO INDUSTRIAL OU COMERCIAL E AS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS;

VII - DISPOR DE ADEQUADO SISTEMA DE ESGOTAMENTO LIGADO A TUBOS COLETORES E ESTES AO SISTEMA GERAL PÚBLICO, QUANDO EXISTENTE, OU A FOSSAS SÉPTICAS;

VIII - DISPOR DE VENTILAÇÃO SUFICIENTE EM TODAS AS DEPENDÊNCIAS, RESPEITADAS AS PECULIARIDADES DE ORDEM TECNOLÓGICA CABÍVEIS;

IX - POSSUIR INSTALAÇÕES DE FRIO DOTADAS DE DISPOSITIVOS DE CONTROLE DE TEMPERATURA E UMIDADE, QUANDO SE

FIZER NECESSÁRIA, EM NÚMERO E COM ÁREA SUFICIENTE, SEGUNDO A CAPACIDADE DE ESTABELECIMENTO;

X - ARMAZENAR OS PRODUTOS ELABORADOS, AS MATÉRIAS-PRIMAS, OS ADITIVOS E AS BEBIDAS, BEM COMO O MATERIAL DESTINADO AO ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, EM LOCAIS APROPRIADOS, EM ESTANTES OU SUPORTES ADEQUADOS. EM CASO DE SACARIAS, ESTAS DEVERÃO SER COLOCADAS SOBRE ESTRADOS, AFASTADOS NO MÍNIMO 15 CM DO PISO E DAS PAREDES;

XI - POSSUIR MESAS DE MANIPULAÇÃO REVESTIDAS NA SUPERFÍCIE DE MATERIAL LISO IMPERMEÁVEL E RESISTENTE;

XII - POSSUIR PISOS DE SUPERFÍCIE LISA, DE MATERIAL COMPACTO E RESISTENTE, COM RALOS SIFONADOS, PROVIDOS DE GRELHAS QUE SE FECEM, LIGADOS A REDE DE ESGOTOS E PAREDES CONVENIENTEMENTE IMPERMEABILIZADAS COM MATERIAL ADEQUADO, LISO E RESISTENTE, ATÉ A ALTURA MÍNIMA DE 2 M (DOIS METROS). SALVO NO CASO DAS COZINHAS, ONDE TAL MATERIAL SERÁ ESTENDIDO ATÉ O TETO;

XIII - POSSUIR A MAQUINARIA, BEM COMO OS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE TIPO APROVADO PELA TECNOLOGIA ESPECÍFICA;

XIV - FAZER POR PROCESSOS MECÂNICOS, EVITANDO-SE O MAIS POSSÍVEL O MANUAL, A OPERAÇÃO DE ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO FINAL;

XV - MANTER OS PRODUTOS ALIMENTARES EM LOCAIS SEPARADOS DOS USADOS PARA PRODUTOS SANEANTES, DESINFETANTES, TÓXICOS E PRODUTOS SIMILARES;

§ 1o - NOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS NÃO SERÁ PERMITIDA A EXPOSIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FORA DE SUA ÁREA FÍSICA.

§ 2o - NOS LOCAIS DE ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS, É PROIBIDA A EXISTÊNCIA DE OUTRAS MATÉRIAS-PRIMAS, INSTRUMENTOS OU MATERIAIS ESTRANHOS AO PROCESSO DE FABRICAÇÃO.

§ 3o - NOS LOCAIS ONDE SE MANIPULEM OU ARMAZENAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, AS ABERTURAS DE COMUNICAÇÃO E VENTILAÇÃO DEVERÃO ESTAR PROVIDAS DE DISPOSITIVOS ADEQUADOS PARA IMPEDIR, TANTO QUANTO POSSÍVEL A ENTRADA DE INSETOS E DE IMPUREZAS.

ARTIGO 90o - AS FIRMAS PROPRIETÁRIAS DE ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM OU FRACIONEM ALIMENTOS SÃO RESPONSÁVEIS POR TODO PRODUTO QUE ENVIEM AO COMÉRCIO E, QUANDO VERIFICAREM QUE A ELABORAÇÃO OU ACONDICIONAMENTO SE DEU EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DEFEITUOSAS, BEM COMO A INFRAÇÃO DAS DISPOSIÇÕES VIGENTES, DEVERÃO INUTILIZAR O PRODUTO IMEDIATAMENTE, 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 IMUNILIZADOS OU EM LOCAIS ISOLADOS COM A INDICAÇÃO DE "IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO".

§ 2º - A AMOSTRA PARA FINS DE ANÁLISE FISCAL, QUE PERMANECER NOS ESTABELECIMENTOS PELO PRAZO NECESSÁRIO A REFERIDA ANÁLISE DEVERÁ FICAR EM RECIPIENTE FECHADO, ISOLADO E SOB REFRIGERAÇÃO QUANDO FOR O CASO.

TÍTULO VIII

ESTABELECIMENTOS ESPECIAIS

CAPÍTULO I

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

ARTIGO 91º - OS ESTABELECIMENTOS DE BENEFICIAMENTO E MOAGEM DE TRIGO, MILHO, MANDIOCA E PRODUTOS CONGÊNERES TERÃO:

I - DEPENDÊNCIAS DE MOAGEM, ENSACAMENTO E ESTOCAGEM COM PISO COMPACTO, RESISTENTE E LISO E PAREDES REVESTIDAS DE MATERIAL TAMBÉM LISO E IMPERMEÁVEL, DE MODO A FACILITAR A LIMPEZA PERMANENTE DA PINTURA SEMPRE QUE NECESSÁRIO;

II - DEPENDÊNCIAS DE LAVAGEM DE MATÉRIA-PRIMA COM PISO COMPACTO, LISO E RESISTENTE, PROVIDO DE SISTEMA DE ESCOAMENTO DAS ÁGUAS SERVIDAS E PAREDES REVESTIDAS DE AZULEJOS CLAROS, DE PREFERÊNCIA BRANCOS, ATÉ ALTURA MÍNIMA DE 02 (DOIS) METROS.

§ 1º - OS SILOS OBSERVARÃO AS EXIGÊNCIAS ESPECÍFICAS DE CONSTRUÇÃO E TECNOLOGIA DE ARMAZENAGEM.

§ 2º - A OPERAÇÃO DE ACONDIONAMENTO DO PRODUTO FINAL DEVERÁ SER POR PROCESSOS MECÂNICOS, EVITANDO-SE, TANTO QUANTO POSSÍVEL O MANUAL.

CAPÍTULO II

FÁBRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS E DE BISCOITOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

ARTIGO 92º - AS FÁBRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS, DE BISCOITOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES TERÃO LOCAIS E DEPENDÊNCIAS RESERVADOS A:

- A - PREPARO E ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS;
- B - ACONDICIONAMENTO, ROTULAGEM E EXPEDIÇÃO;
- C - EXPOSIÇÃO E VENDA;
- D - REFEITÓRIO;
- E - VESTIÁRIOS;
- F - INSTALAÇÕES SANITÁRIAS;
- G - DEPÓSITOS DE COMBUSTÍVEIS.

ARTIGO 93o - AS DEPENDÊNCIAS DESTINADAS AO PREPARO E TRANSFORMAÇÃO DOS PRODUTOS SERÃO CONSTITUIDAS DE FORNOS, CALDEIRAS, MAQUINARIAS E DEPÓSITOS DE MATÉRIAS-PRIMAS E DE ADITIVOS PARA ALIMENTOS.

§ 1o - OS FORNOS E CALDEIRAS SERÃO INSTALADOS EM LOCAIS APROPRIADOS E FICARÃO AFASTADOS CINQUENTA CENTÍMETROS, NO MÍNIMO, DAS PAREDES DOS COMPARTIMENTOS VIZINHOS.

§ 2o - A MAQUINARIA, DE PADRÃO CONSENTÂNEO COM A SUA FINALIDADE, SERÁ INSTALADA SOBRE BASES APROPRIADAS, FIXAS, E FICARÁ AFASTADA DAS PAREDES CINQUENTA CENTÍMETROS, NO MÍNIMO, COM PASSAGEM LIVRE DE, PELO MÊNOS, UM METRO E VINTE CENTÍMETROS ENTRE AS PARTES MÓVEIS DE MÁQUINAS, DE ACORDO COM DISPOSITIVOS DA LEGISLAÇÃO FEDERAL E ESTADUAL VIGENTES, RELATIVOS A SEGURANÇA E A HIGIENE DO TRABALHO;

§ 3o - OS DEPÓSITOS DE MATÉRIAS-PRIMAS ALIMENTARES E DE ADITIVOS PARA ALIMENTO, QUE ENTREM NA ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS DEVERÃO TER PROTEÇÃO PERMANENTE CONTRA A AÇÃO DE ROEDORES, INSETOS E OUTROS AGENTES NOCIVOS A SAÚDE.

ARTIGO 94o - NAS FÁBRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES, A SECAGEM DOS PRODUTOS DEVE SER FEITA POR MEIO DE CÂMARAS OU ESTUFAS, SENDO ESTAS DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS APROVADAS PELO ÓRGÃO COMPETENTE.

PARÁGRAFO UNICO - 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 95o - AS MASSAS, DURANTE A OPERAÇÃO DE SECAGEM, DEVERÃO FICAR OBRIGATORIAMENTE, EM ARMAZÉNS COM PRATELEIRAS DE MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, INSTALADAS DENTRO DAS CÂMARAS.

ARTIGO 96o - 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.

PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

ARTIGO 97º - AS PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES, QUANDO O PRÉDIO EM QUE SE INSTALAREM SE DESTINAR, TAMBÉM A INDÚSTRIA PANIFICADORA, TERÃO:

- A - SALA DE MANIPULAÇÃO;
- B - SALA DE EXPEDIÇÃO;
- C - LOJA DE VENDAS;
- D - VESTIÁRIOS;
- E - INSTALAÇÕES SANITÁRIAS;
- F - DEPÓSITO DE COMBUSTÍVEIS;

PARÁGRAFO ÚNICO - A SALA DE MANIPULAÇÃO, COM ÁREA TOTAL MÍNIMA DE 35 M² (TRINTA E CINCO METROS QUADRADOS), DEVE SER CONSTITUÍDA DE FORNO, CÂMARA TERMO-REGULADORA, FERMENTAÇÃO, DEPÓSITO DE FARINHA, MAQUINARIA, MESA DE MANIPULAÇÃO E ASSENTOS.

ARTIGO 98º - 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 ACUMULO DE DETRITOS;

C - VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO SUFICIENTES;

D - PROTEÇÃO PERMANENTE CONTRA ROEDORES, INSETOS E OUTROS AGENTES NOCIVOS A SAÚDE.

ARTIGO 99º - A MAQUINARIA, DE PADRÃO CONESTÂNEO COM SUA FINALIDADE, DEVE SER INSTALADA SOBRE BASES APROPRIADAS, FIXAS, DE MODO A EVITAR A TREPIDAÇÃO E ESTAR AFASTADA DAS PAREDES 0,50 CM (CINQUENTA CENTÍMETROS) NO MÍNIMO, COM PASSAGEM LIVRE DE PELO MENOS UM METRO E TRINTA CENTÍMETROS ENTRE PARTES MÓVEIS DE MÁQUINAS.

ARTIGO 100º - NAS SALAS DE MANIPULAÇÃO, DEVEM SER OBSERVADAS AS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SAÚDE OCUPACIONAL, RELATIVA A ILUMINAÇÃO, AREJAMENTO, REGULARIZAÇÃO TÉRMICA, LIMPEZA, PAREDES REVESTIDAS ATÉ O TETO COM AZULEJOS BRANCOS, VIDRADOS OU DE MATERIAL EQUIVALENTE E PISO DE SUPERFÍCIE LISA E RESISTENTE, COM RALOS SIFONADOS, PROVIDOS DE GRELHAS QUE SE FECHEM.

ARTIGO 101º - AS DEPENDÊNCIAS DESTINADAS A EXPEDIÇÃO DE PÃES E DEMAIS PRODUTOS DE FABRICAÇÃO DEVEM TER PAREDES REVESTIDAS DE MATERIAL LISO, IMPERMEÁVEL E RESISTENTE, ATÉ A ALTURA MÍNIMA DE DOIS METROS, PISO DE SUPERFÍCIE LISA, BALCÕES COM TAMPÕES DE MATERIAL LISO E IMPERMEÁVEL, APOIADOS SOBRE BASES DE CONCRETO

ACIMA DO PISO, NO MÍNIMO, TRINTA CENTÍMETROS E DOTADOS DE INSTALAÇÕES COM DISPOSITIVOS QUE PROTEJAM OS ALIMENTOS.

ARTIGO 102o - AS DEPENDÊNCIAS DESTINADAS A CONFECÇÃO DE DOCES E SALGADOS OBSERVARÃO OS SEGUINTE REQUISITOS:

A - ÁREA TOTAL INTERNA COM MÍNIMO DE DOZE METOS QUADRADOS;

B - PAREDES REVESTIDAS DE AZULEJOS BRANCOS VIDRADOS OU OUTRO MATERIAL EQUIVALENTE;

C - FOGÃO A GAZ, ELÉTRICO OU OUTRO SISTEMA APROVADO PROVIDO DE MECNISMO DE EXAUSTÃO DE FUMAÇA E VAPORES;

D - ARMÁRIOS PARA LOUÇAS E UTENSÍLIOS;

E - BANCAÇAS COM TAMPOS DE MATERIAL LISO E IMPERMEÁVEL;

F - PIAS DE AÇO INOXIDÁVEL OU FERRO ESMALTADO, PROVIDAS DE ÁGUA CORRENTE QUENTE E FRIA;

ARTIGO 103o - NAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO DEVEM SER USADOS FERMENTOS SELECIONADOS, DE PUREZA COMPROVADA, SENDO PROIBIDA A FEMENTAÇÃO, PELAS "ISCAS" DE MASSA.

ARTIGO 104o - NOS CASOS EM QUE O PÃO DEVA SER EMBALADO, A EMBALAGEM SERÁ FEITA EM INVÓLUCRO IMPERMEÁVEL, TRANSPARENTE E FECHADO, CONTENDO O NOME E O DOMICÍLIO DA FIRMA PRODUTORA, BEM COMO A DATA DE SUA FABRICAÇÃO.

PARÁGRAFO UNICO - A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE DETERMINARÁ OS CASOS E CONDIÇÕES EM QUE O PÃO DEVA SER EMBALADO.

ARTIGO 105o - AS FÁBRICAS DE DOCES E DEMAIS ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES DEVERÃO TER LOCAIS E DEPENDÊNCIAS DESTINADOS:

A - A ELABORAÇÃO OU PREPARO DOS PRODUTOS;

B - AO ACONDICIONAMENTO, ROTULAGEM E EXPEDIÇÃO;

C - AO DEPÓSITO DE FARINHA, AÇUCAR E

MATÉRIAS-PRIMAS;

D - A VENDA;

E - AS MÁQUINAS, FORNOS E CALDEIRAS;

F - VESTIÁRIOS;

G - INSTALAÇÕES SANITÁRIAS;

ARTIGO 106o - AS FARINHAS, PASTAS, FRUTAS, CALDAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS EM MANIPULAÇÃO DEVERÃO SER TRABALHADAS COM AMASSADORES E OUTROS APARELHOS MECÂNICOS DE TIPO APROVADO.

ARTIGO 107o - OS PRODUTOS SERÃO PROTEGIDOS POR INVÓLUCROS ADEQUADOS, CONSERVADOS AO ABRIGO DOS INSETOS E POEIRAS E NÃO PODERÃO SER EMBRULHADOS EM PAPEL DE IMPRENSA OU JÁ SERVIDO.

USINAS E REFINARIAS DE AÇUCAR

ARTIGO 108o - AS USINAS E REFINARIAS DE AÇUCAR TERÃO:

A - DEPENDÊNCIAS DE USINAGEM COM PISO COMPACTO, RESISTENTE E PAREDES REVESTIDAS DE MATERIAL TAMBÉM LISO, DE MODO A FACILITAR A LIMPEZA PERMANENTE E A CONSERVAÇÃO, COM A RENOVACÃO DA PINTURA, SEMPRE QUE NECESSÁRIO;

B - DEPÓSITOS DE AÇUCAR EQUIPADOS COM ESTRADOS DE MATERIAL APROPRIADO, AFASTADO 15 CM DO PISO, PARA EMPILHAMENTO DE SACOS, PROTEGENDO-O DA UMIDADE.

C - DEPENDÊNCIAS DESTINADAS A REFEITÓRIOS, VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS.

ARTIGO 109o - NAS USINAS DE AÇUCAR, A CANA DESTINADA A MOAGEM DEVERÁ SOFRER SELEÇÃO E LAVAGEM COM ÁGUA CORRENTE E JATOS, DE MODO A SEPARAR QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA.

ARTIGO 110o - DEVERÁ SEMPRE SER ASSEGURADA AO PRODUTO A MAIOR PROTEÇÃO POSSÍVEL, EVITANDO-SE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ALTERAÇÃO.

§ 1o - AS ÁGUAS DE LAVAGEM DA CANA NÃO PODERÃO SER JOGADAS NOS CURSOS HIDRÍOS SEM ANTES SOFREREM FILTRAGEM OU DECANTAÇÃO;

§ 2o - O "VINHOTO" NÃO PODERÁ SER JOGADO NOS CURSOS DOS RIOS;

§ 3o - AS CHAMINÉIS DAS USINAS SERÃO PROVIDAS DE FILTROS PARA CONTER A FULIGEM;

§ 4o - NÃO SERÁ PERMITIDO A QUEIMADA DOS CANAVIAIS, NUM RAIOS DE 5 KM DO PERÍMETRO URBANO DA CIDADE, QUANTO DOS DISTRITOS.

CAPÍTULO V

ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ

ARTIGO 111o - OS ESTABELECEMENTOS 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 112o - OS ESTABELECEMENTOS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ TERÃO:

A - NA DEPENDÊNCIA DE TORREFAÇÃO, PAREDES REVESTIDAS, ATÉ O TETO, DE AZULEJOS BRANCOS OU OUTRO MATERIAL LISO COMPACTO E RESISTENTE, EM CORES CLARAS, COM CANTOS ARREDONDADOS;

B - NAS DEPENDÊNCIAS DE MOAGEM, ACONDICIONAMENTO, EXPEDIÇÃO E VENDA, PAREDES IMPERMEABILIZADAS ATÉ O TETO;

C - CHAMINÉ DE MATERIAL ADEQUADO, COM VASÃO SUFICIENTE PARA O EXTERIOR;

D - MÁQUINAS E UTENSÍLIOS DE TIPO APROVADO PELA TECNOLOGIA ESPECÍFICA;

E - LOCAL APROPRIADO PARA DEPÓSITO DE CAFÉ CRU, PROVIDO COM ESTRADOS DE MATERIAL APROPRIADO, AFASTADOS DO PISO PELO MENOS QUINZE CENTÍMETROS, DE FORMA A ASSEGURAR A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO E A PROTEGÊ-LO CONTRA A UMIDADE.

CAPÍTULO VI

DESTILARIAS, FÁBRICAS DE BEBIDAS, CERVEJAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

ARTIGO 113o - AS DESTILARIAS, FÁBRICAS DE CERVEJAS, VINHOS, LICORES, XAROPES E OUTRAS BEBIDAS DEVERÃO TER:

A - DEPENDÊNCIAS DESTINADAS A ELABORAÇÃO, TRANSFORMAÇÃO, ESTOCAGEM, LAVAGEM DE VASILHAMES, ACONDICIONAMENTO, EXPEDIÇÃO E VENDA, COM PISO COMPACTO, RESISTENTE E LISO, PAREDES REVESTIDAS DE MATERIAL TAMBÉM LISO, DE MODO A FACILITAR A LIMPEZA PERMANENTE E A CONSERVAÇÃO COM A RENOVACÃO DE PINTURA SEMPRE QUE NECESSÁRIO;

B - DEPENDÊNCIAS DESTINADAS A REFEITÓRIOS, VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS;

C - RECIPIENTES DESTINADOS A COZIMENTO, FERMENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO, TUBULAÇÕES, TORNEIRAS, APARELHAGEM, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE MATERIAL INÓCUO.

§ 1o - A LAVAGEM DE VIDRARIA DESTINADA AO ACONDICIONAMENTO DE BEBIDAS DEVERÁ SER FEITA COM ÁGUA CORRENTE E PREFERENCIALMENTE POR MEIO DE MÁQUINAS APROPRIADAS E HIGIÊNICAS.

§ 2o - O ENVASAMENTO E O FECHAMENTO DO VASILHAME SERÃO FEITOS POR PROCESSOS MECÂNICOS, EVITANDO-SE SEMPRE QUE POSSÍVEL O CONTATO MANUAL.

ARTIGO 114o - DURANTE TODAS AS FASES DE ELABORAÇÃO DE BEBIDAS DEVERÁ SER ASSEGURADA AO PRODUTO A MAIOR PROTEÇÃO POSSÍVEL, EVITANDO-SE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ALTERAÇÃO.

ARTIGO 115o - AS SUBSTÂNCIAS EMPREGADAS NO FABRICO DE BEBIDAS DEVERÃO SER MANTIDAS EM DEPÓSITOS ESPECIAIS. ONDE LHE SEJA ASSEGURADA A MAIOR PROTEÇÃO POSSÍVEL.

ARTIGO 116o - NAS DESTILARIAS, FÁBRICAS DE CERVEJAS, VINHOS E OUTRAS BEBIDAS, OS TONÉIS DE ENVELHECIMENTO E DE ARMAZENAMENTO E OS QUE AGUARDAM O ENVASAMENTO DEVERÃO SER ARRUMADOS DE MODO A EVITAR A AÇÃO DE ROEDORES.

ARTIGO 117o - AOS ESTABELECIMENTOS DE DEPÓSITOS, FRACIONAMENTO E ENVASILAMENTO E DE DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS SÃO EXTENSIVAS TODAS AS DISPOSIÇÕES DESTE REGULAMENTO, REFERENTE AS INDUSTRIAS DE BEBIDAS.

CAPÍTULO VII

FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

ARTIGO 118o - NOS ESTABELECIMENTOS DE QUE TRATA ESTE CAPÍTULO, AS CÂMARAS DE REFRIGERAÇÃO SERÃO PROVIDAS DE ANTECÂMARAS OU CORTINAS DE AR FRIO E INSTALADAS DE MODO A ASSEGURAR TEMPERATURA E UMIDADE ADEQUADAS.

ARTIGO 119o - OS FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS SÓ PODERÃO ACEITAR OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE ESTEJAM EM PERFEITAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS.

§ 1o - OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM CONSERVAÇÃO FRIGORÍFICA DEVERÃO SER DEPOSITADOS EM SEPARADO, POR ESPÉCIE, DE MODO A FACILITAR SUA INSPEÇÃO.

§ 2o - AO ENTRAR OU SAIR DOS FRIGORÍFICOS OU ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS, OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS RECEBERÃO CARIMBOS PRÓPRIOS, ASSINALANDO AS RESPECTIVAS DATAS NAS UNIDADES DE EMBALAGEM.

§ 3o - NO EVENTUAL RETORNO DA MERCADORIA QUE ESTEJA EM PERFEITAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS, NÃO HAVENDO DECORRIDO O PRAZO DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS, A EMPRESA FRIGORÍFICA PODERÁ ACEITÁ-LA, OBSERVANDO O DISPOSTO NO PARÁGRAFO ANTERIOR.

§ 4o - OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PODERÃO FICAR ESTOCADOS POR MAIS DE 6 (SEIS) MESES, RESSALVADAS AS CONDIÇÕES PECULIARES A TECNOLOGIA DE CONGELAÇÃO.

§ 5o - DECORRIDO O PRAZO DE QUE TRATA O § 4o, NÃO TENDO SIDO ENTREGUES A CONSUMO PÚBLICO, OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SERÃO APREENDIDOS, PODENDO A MERCADORIA SER DOADA A INSTITUIÇÕES DE FINS FILANTRÓPICOS, A CRITÉRIO DA AUTORIDADE SANITÁRIA.

ARTIGO 120o - O GELO SERÁ FABRICADO COM ÁGUA POTÁVEL, EM FORMAS DE MATERIAL INÓCUO E DESENFORMADO POR PROCESSOS HIGIÊNICOS.

CAPÍTULO VIII

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM LEITE E LATICÍNIOS

ARTIGO 121º - SOB A DESIGNAÇÃO GENÉRICA DE "LEITE" SÓ É PERMITIDA COMERCIALIZAÇÃO DO LEITE DE VACA.

PARÁGRAFO UNICO - O LEITE QUE PROCEDER DE OUTROS MAMÍFEROS DEVERÁ TER NO SEU INVÓLUCRO, A INDICAÇÃO PRECISA DO ANIMAL DE ORIGEM E ESTARÁ SUJEITO AS MESMAS EXIGÊNCIAS PREVISTAS PARA O LEITE DE VACA.

ARTIGO 122º - TODO O LEITE DESTINADO AO CONSUMO HUMANO DEVERÁ SER PASTEURIZADO OU SUBMETIDO A PROCESSO LEGALMENTE PERMITIDO, DE MODO A TORNÁ-LO ISENTO DE GERMES PATOGÊNICOS, SEM PREJUÍZO DE SUAS PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS, DE SEUS ELEMENTOS BIOQUÍMICOS E DE SEUS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS NORMAIS.

ARTIGO 123º - OS PADRÕES DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE DO LEITE E DOS LATICÍNIOS SÃO OS ESTABELECIDOS NOS DISPOSITIVOS DA LEGISLAÇÃO FEDERAL.

ARTIGO 124º - A CONSERVAÇÃO DO LEITE "IN NATURA" SERÁ FEITA POR MEIO DE EMPREGO EXCLUSIVO DO FRIO, RESSALVADO O LEITE ESTERILIZADO.

§ 1º - NOS ENTREPÓSITOS E DEPÓSITOS, O LEITE SERÁ MANTIDO EM CÂMARAS FRIGORÍFICAS QUE GARANTAM UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 5ºC (CINCO GRAUS CENTÍGRADOS).

§ 2º - DURANTE O TRANSPORTE E NOS LOCAIS DE VENDA, ATÉ A SUA ENTREGA AO CONSUMO, O LEITE PODERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7ºC (SETE GRAUS CENTÍGRADOS).

ARTIGO 125º - O TRANSPORTE E A DISTRIBUIÇÃO DO LEITE SERÃO FEITOS EM VIATURAS QUE ASSEGUREM A TEMPERATURA E QUE SATISFAÇAM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E HIGIÊNICAS.

§ 1º - NESSAS VIATURAS, NÃO SERÁ PERMITIDA A CONDUÇÃO DE OUTROS PRODUTOS, EXCETUADOS OS DERIVADOS DO LEITE.

§ 2º - AS VIATURAS, REFERIDAS NESTE ARTIGO, DEVERÃO SOFRER VISTÓRIAS PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ANUALMENTE.

ARTIGO 126º - O LEITE E SEUS DERIVADOS DESTINADOS AO CONSUMO PÚBLICO, SERÃO TRANSPORTADOS E COLOCADOS À VENDA ENVASADOS EM EMBALAGENS DEVIDAMENTE APROVADAS.

ARTIGO 127º - SÓ SERÁ PERMITIDA A VENDA DE LEITE E LATICÍNIOS NOS ESTABELECIMENTOS QUE DISPONHAM DE SISTEMA DE FRIO EXCLUSIVO DESTINADO À SUA CONSERVAÇÃO, ATENDIDAS AS PECULIARIDADES DA TECNOLOGIA ESPECÍFICA PARA CADA PRODUTO.

ARTIGO 128o - É PROIBIDA A ABERTURA DA EMBALAGEM DO LEITE PARA A VENDA FRACIONADA DO PRODUTO, SALVO QUANDO DESTINADO AO CONSUMO IMEDIATO, NAS LEITERIAS, CAFÉS, BARES E ESTABELECIMENTOS SIMILARES.

CAPÍTULO IX

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS

ARTIGO 129o - SÃO CONSIDERADAS CARNES PARA CONSUMO HUMANO AS ORIUNDAS DAS ESPÉCIES BOVINA, EQUINA, SUÍNA, OVINA E CAPRINA, BEM COMO AVES, COELHOS, CAÇAS E ANIMAIS AQUÁTICOS E ANFÍBIOS.

ARTIGO 130o - 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 ATÉ (VINTE E QUATRO) HORAS APÓS O ABATE DO ANIMAL.

§ 1o - ULTRAPASSADAS AS 24 (VINTE E QUATRO) HORAS DO ABATE, A CARNE SOMENTE PODERÁ SER ENTREGUE AO CONSUMIDOR SE CONSERVADA EM CÂMARA FRIGORÍFICA, MEDIANTE PROCESSO ADEQUADO DE REFRIGERAÇÃO OU CONGELAÇÃO E TRANSPORTADA, DESSA MESMA FORMA, DOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE PARA ENTREPOSTOS OU ESTABELECIMENTOS DE CONSUMO.

§ 2o - AS CARNES CONSERVADAS, NA FORMA DO PARÁGRAFO ANTERIOR, DENOMINAM-SE CARNES RESFRIADAS E CONGELADAS, RESPECTIVAMENTE.

ARTIGO 131o - SOMENTE SERÁ PERMITIDO EXPOR À VENDA E AO CONSUMO AS CARNES E DERIVADOS PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTOS DEVIDAMENTE REGISTRADOS NO ÓRGÃO COMPETENTE.

ARTIGO 132o - OS PRODUTOS E SUBPRODUTOS ORIUNDOS DE ANIMAIS ABATIDOS EM ESTABELECIMENTOS NÃO REGISTRADOS, QUANDO EXPOSTOS À VENDA E AO CONSUMO E JULGADOS PELA FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, SERÃO APREENDIDOS E DISTRIBUÍDOS A INSTITUIÇÕES DE FINS FILANTRÓPICOS, DE PREFERÊNCIA MUNICIPAL.

ARTIGO 133o - NOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES, SERÁ FACULTADA A VENDA DE CARNE FRESCA MOÍDA, SENDO FEITA ESTA OPERAÇÃO, OBRIGATORIAMENTE, EM PRESENÇA DO COMPRADOR, PORÉM, PROIBIDO MANTÊ-LA ESTOCADA NESSE ESTADO.

ARTIGO 134o - NOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES, SERÁ FACULTADA A VENDA DE VÍSCERAS FRESCAS OU FRIGORÍFICAS.

ARTIGO 135o - É PROIBIDA A INDUSTRIALIZAÇÃO NOS ESTABELECIMENTOS

QUE COMERCIALIZEM CARNES.

§ 1o - SERÁ FACULTADO VENDER CARNES CONSERVADAS E PREPARADAS PROCEDENTES DE FÁBRICAS LEGALMENTE LICENCIADAS E REGISTRADAS, DESDE QUE OS ESTABELECIMENTOS MENCIONADOS NO CAPUT, DESTES ARTIGOS POSSUAM BALCÃO COM VITRINA FRIGORÍFICO, ESPECIALMENTE DESTINADO A EXPOSIÇÃO DOS REFERIDOS PRODUTOS.

§ 2o - AS CARNES PREPARADAS, CONSERVADAS OU FABRICADAS NOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM CARNES, EXCETUADOS OS CASOS DO § 1o, SERÃO SUMARIAMENTE APREENDIDAS.

ARTIGO 136o - OS AÇOUQUES DEVERÃO OBEDECER AS SEGUINTE CONDICIÕES 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 MATERIAL EQUIVALENTE DE COR CLARA SENDO PROIBIDOS A COR VERMELHA E SEUS MATIZES;

C - PISO DE SUPERFÍCIE LISA, COMPACTA, DE COR CLARA, EXCLUINDO-SE A VERMELHA E SEUS MATIZES, COM DECLIVE SUFICIENTE PARA O ESCOAMENTO DAS ÁGUAS DE LAVAGEM ATRAVÉS DE RALOS SIFONADOS, PROVIDOS DE GRELHAS QUE SE FECEM E LIGADOS A REDE DE ESGOTOS;

D - TETO PINTADO DE COR CLARA OU REVESTIDO DE MATERIAL IMPERMEÁVEL, SENDO PROIBIDOS A COR VERMELHA E SEUS MATIZES;

E - PORTAS DE FRENTE QUARNECIDAS POR GRADES DE FERRO OU AÇO, DE MODO A PERMITIR CONSTANTE E FRANCA RENOVAÇÃO DE AR, TENDO, NA PARTE ANTERIOR, ALMOFADAS EM CHAPA METÁLICA COM ALTURA DE VINTE CENTÍMETROS.

ARTIGO 137o - NOS AÇOUQUES, A ILUMINAÇÃO SE FARÁ POR LUZ NATURAL, QUANDO SE TORNAR NECESSÁRIO O EMPREGO DE LUZ ARTIFICIAL, ESTA DEVE SER A MAIS SEMELHANTE POSSÍVEL A NATURAL, SENDO PROIBIDA A COLORAÇÃO VERMELHA, MEDIANTE QUAISQUER ARTIFÍCIOS.

ARTIGO 138o - OS AÇOUQUES TERÃO ÁGUA CORRENTE EM QUANTIDADE SUFICIENTE E SERÃO PROVIDOS DE PIAS ESMALTADAS OU INOXIDÁVEIS E LAVATÓRIOS DE LOUÇA, COM SIFÃO, LIGADOS DIRETAMENTE A REDE DE ESGOTOS.

PARÁGRAFO UNICO - NAS LOCALIDADES ONDE NÃO HAJA REDE DE ESGOTOS, AS ÁGUAS SERVIDAS TERÃO DESTINO CONVENIENTE, DE ACORDO COM O SISTEMA INDICADO PELO ÓRGÃO TÉCNICO.

ARTIGO 139o - TODO EQUIPAMENTO, INCLUSIVE O TENDAL, SERÁ DE AÇO INOXIDÁVEL OU DE OUTRO MATERIAL PREVIAMENTE APROVADO PELO ÓRGÃO TÉCNICO, O TENDAL SERÁ INSTALADO A UMA MÍNIMA, DE 2 (DOIS)

30

METROS, DE MODO A QUE AS CARNES A SEREM DEPENDURADAS PARA DESOSSA OU PESADAS NÃO ENTREM EM CONTATO COM O PISO DO ESTABELECIMENTO.

PARÁGRAFO UNICO - OS UTENSÍLIOS E INSTRUMENTOS SERÃO DE AÇO INOXIDÁVEL SENDO DESACONSELHÁVEL O USO DE MACHADO E MACHADINHAS, PERMITIDA A UTILIZAÇÃO DE BANDEJAS DE MATERIAL IMPERMEÁVEL DE CANTOS ARREDONDADOS.

ARTIGO 140o - OS BALCÕES DE ALVENARIA SERÃO REVESTIDOS DE AZULEJOS BRANCOS OU MATERIAL LISO E IMPERMEÁVEL, DESPROVIDOS DE MOLDURAS, E TERÃO A ALTURA MÍNIMA DE UM METRO, DEVENDO ASSENTAR DIRETAMENTE SOBRE O PISO, EM BASE DE CONCRETO.

§ 1o - OS BALCÕES PRÉ-FABRICADOS SERÃO DE AÇO INOXIDÁVEL OU OUTRO MATERIAL PREVIAMENTE APROVADO PELO ÓRGÃO TÉCNICO, OBEDECENDO AS DEMAIS ESPECIFICAÇÕES PREVISTAS NESTE ARTIGO.

§ 2o - OS BALCÕES SERÃO EQUIPADOS COM VITRINES FRIGORÍFICAS, COM ALTURA DE UM METRO E TEMPERATURA NUNCA SUPERIOR A 07o C, ONDE SERÃO EXPOSTAS, OBRIGATORIAMENTE, AS CARNES DESTINADAS A VENDA.

ARTIGO 141o - OS ACOUGUES SERÃO DOTADOS DE GELADEIRAS COMERCIAIS OU CÂMARAS FRIGORÍFICAS, COM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 0o C (ZERO GRAU CENTÍGRADO), EQUIPADAS COM ESTRADOS DE MATERIAL APROPRIADO E DESTINADAS, EXCLUSIVAMENTE, A CONSERVAÇÃO DAS CARNES.

ARTIGO 142o - SOMENTE SERÁ PERMITIDO MANTER AS CARNES NO TENDAL EM TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE A OPERAÇÃO DE DESOSSA E CORTE.

PARÁGRAFO UNICO - É EXPRESSAMENTE PROIBIDO INSTALAR TENDAL SOBRE O BALCÃO EXPOSITOR DE VENDA OU SOBRE AS VITRINES FRIGORÍFICAS.

ARTIGO 143o - AS CARNES EM GERAL E AS VÍSCERAS SERÃO MANTIDAS EM FRIGORÍFICO OU EM VITRINES FRIGORÍFICAS.

ARTIGO 144o - A CARNE ENCONTRADA EM CONTATO DIRETO COM GELO SERÁ APREENDIDA.

ARTIGO 145o - É EXPRESSAMENTE PROIBIDO O EMPREGO DE JORNAIS, REVISTAS E PAPÉIS USADOS OU SERVIÇOS PARA EMBRULHAR CARNES E VÍSCERAS.

ARTIGO 146o - SOMENTE SERÁ PERMITIDA A ENTREGA DE CARNES E VÍSCERAS EM DOMICÍLIO QUANDO DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM VEÍCULOS PROVIDOS DE CAIXA FECHADA REVESTIDA INTERNA E EXTERNAMENTE DE AÇO INOXIDÁVEL OU VASILHAMES PLÁSTICOS CAPAZES DE CONSERVAR O PRODUTO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 07o C (SETE GRAUS CENTÍGRADOS).

ARTIGO 147o - É OBRIGATÓRIA A LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DIÁRIA DOS

ACOUGUES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES E DE TODOS OS SEUS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTRUMENTOS.

ARTIGO 148º - OS OSSOS, SEBOS E RESÍDUOS, SEM APROVEITAMENTO IMEDIATO, SERÃO ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO EM CAIXAS FECHADAS, REVESTIDAS INTERNA E EXTERNAMENTE DE FOLHA-DE-FLANDRES, ALUMÍNIO, AÇO INOXIDÁVEL OU VASILHAMES PLÁSTICOS HIGIENIZADOS DIARIAMENTE EM LOCAL PRÓPRIO.

ARTIGO 149º - É PROIBIDO O CONTATO MANUAL DO CONSUMIDOR COM A CARNE EXPOSTA.

CAPÍTULO X

ESTABELECIMENTO QUE COMERCIALIZAM PESCADO

ARTIGO 150º - 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 MIUDO, DE TAMANHO MÁXIMO DE VINTE E CINCO CENTÍMETROS.

§ 2º - SERÁ FACULTADA, ÀS PEIXARIAS, A VENDA DE PEIXES, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS E OUTRAS ESPÉCIES AQUÁTICAS, CONGELADAS ORIUNDAS DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS, QUANDO DEVIDAMENTE CONSERVADAS E ACONDICIONADAS EM INVÓLUCROS ROTULADOS.

ARTIGO 151º - É PROIBIDA QUALQUER INDUSTRIALIZAÇÃO DO PESCADO NO LOCAL DE VENDA E ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE A SALGA, PENSAGEM, COZIMENTO E DEFUMAÇÃO.

ARTIGO 152º - AS PEIXARIAS DEVERÃO TER AS SEGUINTE CONDICÕES FÍSICAS:

A - ÁREA MÍNIMA TOTAL DE VINTE METROS QUADRADOS, SENDO QUE A LARGURA NÃO DEVERÁ SER INFERIOR A TRES METROS, NOS ESTABELECIMENTOS ESPECÍFICOS, EXCETUADOS OS LOCALIZADOS EM MERCADOS E SUPERMERCADOS, CUJA ÁREA TOTAL NÃO PODERÁ SER INFERIOR A QUINZE METROS QUADRADOS;

B - PAREDES IMPERMEABILIZADAS ATÉ O TETO, COM AZULEJOS BRANCOS OU OUTRO MATERIAL EQUIVALENTE, SENDO PROIBIDOS A COR VERMELHA E SEUS MATIZES;

C - PISO DE SUPERFÍCIE LISA, COMPACTA, DE COR CLARA, EXCLUINDO-SE A VERMELHA E SEUS MATIZES, COM DECLIVE SUFICIENTE PARA O ESCOAMENTO DAS ÁGUAS DE LAVAGENS ATRAVÉS DE RAÍOS SIFONADOS, PROVIDOS DE GRELHAS QUE SE FECHAM E LIGADOS A

REDE DE ESGOTOS;

D - TETO PINTADO DE COR CLARA OU REVESTIDO DE MATERIAL IMPERMEÁVEL, SENDO PROIBIDA A COR VERMELHA E SEUS MATIZES;

E - PORTAS DE FRENTE GUARNECIDAS POR GRADES DE FERRO OU AÇO, DE MODO A PERMITIR A RENOVACÃO DO AR, TENDO, NA PARTE INFERIOR ALMOFADAS EM CHAPA METÁLICA COM ALTURA MÍNIMA DE VINTE CENTÍMETROS;

F - INSTALAÇÕES SANITÁRIAS, ISOLADAS DOS LOCAIS DE TRABALHO E OBEDECENDO AOS REQUISITOS TÉCNICOS.

ARTIGO 153º - A ILUMINAÇÃO ARTIFICIAL DAS PEIXARIAS SERÁ A MAIS SEMELHANTE POSSÍVEL À NATURAL, SENDO PERMITIDA, TAMBÉM A LUZ FRIA.

ARTIGO 154º - AS PEIXARIAS TERÃO ÁGUA CORRENTE, EM QUANTIDADE SUFICIENTE, E SERÃO PROVIDAS DE PIAS INOXIDÁVEIS E LAVATÓRIOS DE LOUÇA COM SIFÃO, LIGADOS DIRETAMENTE À REDE DE ESGOTOS.

PARÁGRAFO ÚNICO - NAS LOCALIDADES ONDE NÃO HAJA REDE DE ESGOTOS, AS ÁGUAS SERVIDAS TERÃO DESTINO CONVENIENTE, DE ACORDO COM O SISTEMA INDICADO PELO ÓRGÃO TÉCNICO COMPETENTE.

ARTIGO 155º - OS BALCÕES DE ALVENARIA SERÃO REVESTIDOS DE AZULEJOS BRANCOS OU MATERIAL LISO E IMPERMEÁVEL, DESPROVIDOS DE MOLDURAS E TERÃO ALTURA MÍNIMA DE UM METRO, DEVENDO ASSENTAR DIRETAMENTE SOBRE O PISO, EM BASE DE CONCRETO.

PARÁGRAFO ÚNICO - OS BALCÕES PRÉ-FABRICADOS SERÃO DE AÇO INOXIDÁVEL OU OUTRO MATERIAL PREVIAMENTE APROVADO PELO ÓRGÃO TÉCNICO E DEVERÃO FICAR AFASTADOS DO PISO QUINZE CENTÍMETROS, NO MÍNIMO, OBEDECENDO ÀS DEMAIS ESPECIFICAÇÕES PREVISTAS NESTE ARTIGO.

ARTIGO 156º - AS PEIXARIAS SERÃO DOTADAS DE GELADEIRAS COMERCIAIS E CÂMARAS FRIGORÍFICAS, COM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 0º C (ZERO GRAU CENTÍGRADO) EQUIPADAS COM ESTRADOS DE MATERIAL APROPRIADO E DESTINADAS, EXCLUSIVAMENTE, À CONSERVAÇÃO DO PESCADO.

ARTIGO 157º - É PROIBIDO MANTER O PESCADO FORA DE CONSERVAÇÃO FRIGORÍFICA, EXCETO DURANTE A FASE DE LIMPEZA E EVISCERAÇÃO.

§ 1º - O PESCADO FRESCO OU RESFRIADO SÓ PODE SE EXPOSTO À VENDA DESDE QUE CONSERVADO SOB AÇÃO DIRETA DO GELO (50º DE GELO + 50º DE PESCADO) OU EM BALCÃO FRIGORÍFICO A TEMPERATURA DE 03 A 05º C.

§ 2º - O PESCADO FRACIONADO SERÁ EXPOSTO, OBRIGATORIAMENTE, EM BALCÃO FRIGORÍFICO.

ARTIGO 158º - É EXPRESSAMENTE PROIBIDO O EMPREGO DE JORNAIS,

REVISTAS E PAPÉIS USADOS OU MACULADOS PARA EMBRULHAR O PESCADO.

ARTIGO 159o - SOMENTE SERÁ PERMITIDA A ENTREGA DO PESCADO EM DOMICÍLIO QUANDO DEVIDAMENTE ACONDICIONADO E EM VEÍCULO PROVIDO DE CAIXA FECHADA, REVESTIDA, INTERNA E EXTERNAMENTE, DE AÇO INOXIDÁVEL, CAPAZ DE CONSERVAR O PRODUTO A TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 0o C (ZERO GRAU CENTÍGRADO).

ARTIGO 160o - É OBRIGATÓRIA A LIMPEZA DAS PEIXARIAS E TODOS OS SEUS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTRUMENTOS.

ARTIGO 161o - AS PEIXARIAS TERÃO EM LOCAL APROPRIADO CAIXAS FECHADAS DE MATERIAL APROVADO PELO ÓRGÃO TÉCNICO, REVESTIDAS, INTERNAMENTE E EXTERNAMENTE, DE FOLHA-DE-FLANDES, ALUMÍNIO OU AÇO INOXIDÁVEL, DESTINADAS À GUARDA DE ESCAMAS, VÍSCERAS E DEMAIS RESÍDUOS DO PESCADO, AS QUAIS SERÃO RETIRADAS DIARIAMENTE OU CONSERVADAS SOB REFRIGERAÇÃO, DEVIDAMENTE SEPARADAS DOS PRODUTOS DESTINADOS À VENDA.

ARTIGO 162o - SOMENTE SERÁ PERMITIDA A VENDA DE PESCADO, FORA DAS PEIXARIAS, QUANDO DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS E EM VEÍCULOS FRIGORÍFICOS, VISTORIADOS PELA AUTORIDADE SANITÁRIA.

ARTIGO 163o - CONSIDERAM-SE ENTREPOSTOS DO PESCADO OS ESTABELECIMENTOS QUE, ALÉM DOS SEUS DEMAIS COMPONENTES E OBEDECIDAS ÀS DISPOSIÇÕES REFERENTES AOS ESTABELECIMENTOS QUE O COMERCIALIZEM, FOREM EQUIPADOS COM CÂMARAS FRIGORÍFICAS, COM CAPACIDADE SUFICIENTE DE ARMAZENAGEM À TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 25o C (VINTE E CINCO GRAUS CENTÍGRADOS) NEGATIVOS.

ARTIGO 164o - É PROIBIDO O PREPARO OU O FABRICO DE CONSERVAS NOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM O PESCADO.

CAPÍTULO XI

MERCADOS E SUPERMERCADOS

ARTIGO 165o - O EDIFÍCIO OU PRÉDIO, CUJA CONSTRUÇÃO SE DESTINAR A MERCADO E SUPERMERCADO, DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES SEGUINTE:

A - ÁREA LIVRE, PARA CIRCULAÇÃO, CORRESPONDENTE A 40% (QUARENTA POR CENTO) DA ÁREA CONSTRUÍDA;

B - É DIREITO MÍNIMO DE 6 M (SEIS METROS), MEDIDOS DA PARTE MAIS BAIXA DO TELHADO, OBSERVANDO-SE A REGULAMENTAÇÃO ESPECÍFICA PARA OS DIFERENTES RAMOS DE COMÉRCIO;

C - PAREDES, MESMO AS DIVISÓRIAS DE BOXES, IMPERMEABILIZADAS, ATÉ A ALTURA MÍNIMA DE 2 M (DOIS METROS), COM AZULEJOS OU OUTRO MATERIAL PREVIAMENTE APROVADO PELO ÓRGÃO TÉCNICO COMPETENTE E DE ACORDO COM A REGULAMENTAÇÃO ESPECÍFICA

PARA OS DIFERENTES RAMOS DE COMÉRCIO;

D - PAREDES, ACIMA DO REVESTIMENTO A QUE SE REFERE A ALÍNEA ANTERIOR, PINTADAS EM CORES CLARAS, COM TINTA A ÓLEO, PLÁSTICA OU OUTRO MATERIAL PREVIAMENTE APROVADO PELO ÓRGÃO TÉCNICO E MANTIDAS PERMANENTEMENTE ÍNTEGRAS E LIMPAS.

ARTIGO 166o - OS MERCADOS E SUPERMERCADOS SERÃO PROVIDOS DE INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS ADEQUADAS AO TIPO DE COMÉRCIO.

PARÁGRAFO UNICO - A CONSERVAÇÃO DO PESCADO, CARNES, FRUTAS E DEMAIS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, NAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DESSES ESTABELECIMENTOS NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR O PRAZO DE 15 (QUINZE) DIAS.

ARTIGO 167o - 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 168o - OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DEVERÃO ESTAR SEPARADOS DOS PRODUTOS DE PERFUMARIA E DE LIMPEZA.

ARTIGO 169o - TODOS OS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS NOS ESTABELECIMENTOS DEVERÃO SER MANTIDOS CONSERVADOS E LIMPOS.

ARTIGO 170o - OS PISOS DO MERCADOS E SUPERMERCADOS SERÃO MANTIDOS LIMPOS.

PARÁGRAFO UNICO - SERÃO DISPOSTOS EM LOCAIS PRÓPRIOS RECIPIENTES DE FÁCIL LIMPEZA, PARA A COLETA DE LIXO E DETRITOS.

ARTIGO 171o - SÃO PROIBIDOS NOS MERCADOS E SUPERMERCADOS O FABRICO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E A INSTALAÇÃO DE ABATEDOUROS DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS, PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO.

CAPÍTULO XII

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

ARTIGO 172o - OS EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS E DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES TERÃO:

A - PISO LADRILHADO E PAREDES REVESTIDAS COM MATERIAL LISO IMPERMEÁVEL E RESISTENTE, ATÉ A ALTURA DE DOIS METROS, NO MÍNIMO.

B - MESAS OU BALCÕES COM TAMPÓS LISOS IMPERMEÁVEIS E RESISTENTES, PODENDO SER DE ALVENARIA EM BASE DE CONCRETO.

ARTIGO 173o - É PROIBIDO:

A - MANTER EM DEPÓSITO OU EXPOR A VENDA SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU CÁUSTICAS CUJAS EMBALAGENS SE PRESTAM A CONFUSÃO COM ALIMENTOS;

B - EXPOR A VENDA OU TER EM DEPÓSITO, ENTRE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA CONSUMO PÚBLICO, GÊNEROS DETERIORADOS, FALSIFICADOS OU FRAUDADOS.

ARTIGO 174o - OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DEVERÃO ESTAR PROTEGIDOS DA AÇÃO DE POEIRAS, INSETOS E IMPUREZAS, DEVENDO, AINDA, EVITAR-SE A AÇÃO DIRETA DOS RAIOS SOLARES SOBRE OS ALIMENTOS DE FÁCIL ALTERAÇÃO OU QUE POSSAM SER INGERIDOS SEM COCCÃO.

ARTIGO 175o - AS QUITANDAS, CASAS E DEPÓSITOS DE FRUTAS DEVERÃO TER SUAS INSTALAÇÕES EM LOJAS DESTINADAS EXCLUSIVAMENTE A ESSE RAMO DE COMÉRCIO, SENDO PROIBIDA A EXPOSIÇÃO E VENDA DE AVES E OUTROS ANIMAIS, ASSIM COMO A DE COMBUSTÍVEL.

ARTIGO 176o - NAS QUITANDAS, CASAS E DEPÓSITOS DE FRUTAS, TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DEVERÃO ESTAR CONVENIENTEMENTE PROTEGIDOS DE AGENTES NOCIVOS A SAÚDE, DEVENDO AINDA, EVITAR-SE A AÇÃO DIRETA DOS RAIOS SOLARES.

ARTIGO 177o - É PERMITIDO O ARMAZENAMENTO DE BANANA E OUTRAS FRUTAS EM ESTUFAS, FICANDO PROIBIDO PARA O SEU AMADURECIMENTO O USO DE QUAISQUER PROCESSOS QUE CONSTITUEM RISCOS A SAÚDE.

ARTIGO 178o - É PROIBIDO EXPOR A VENDA OU MANTER EM DEPÓSITOS FRUTAS AMOLECIDAS, ESMAGADAS OU FERMENTADAS, BEM COMO VERDURAS E LEGUMES DETERIORADOS OU IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO.

ARTIGO 179o - SERÁ FACULTADA A VENDA DE CARVÃO NAS QUITANDAS, DESDE QUE EXPOSTO EM SACOS DE PAPEL RESISTENTE, CONSERVADOS EM PERFEITO ESTADO, SENDO PROIBIDO O FRACIONAMENTO DESSA MERCADORIA.

CAPÍTULO XIII

CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

ARTIGO 180o - AS CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS DEVERÃO TER SUAS INSTALAÇÕES OU LOJAS DESTINADAS EXCLUSIVAMENTE A ESSE RAMO DE COMÉRCIO, DEVENDO AS PORTAS DE FRENTE SER GUARNECIDAS POR GRADES DE FERRO OU AÇO, DE MODO A PERMITIR A RENOVACÃO DE AR, TENDO, NA PARTE INFERIOR, ALMOFADA EM CHAPA METÁLICA COM ALTURA MÍNIMA DE 20 CM (VINTE CENTÍMETROS).

ARTIGO 181o - AS GAIOLAS SERÃO DE FUNDO DUPLO MÓVEL, DE MODO, A

PERMITIR A SUA LIMPEZA E LAVAGENS, PROVIDAS DE COMEDOUROS E BEBEDOUROS METÁLICOS.

ARTIGO 182º - É EXPRESSAMENTE PROIBIDO EXPOR A VENDA OU MANTER NO ESTABELECIMENTO AVES E PEQUENOS ANIMAIS DOENTES, EM MÁS CONDIÇÕES DE NUTRIÇÃO, OU CONFINADOS EM ESPAÇO INSUFICIENTE.

ARTIGO 183º - É PROIBIDO O ABATE, BEM COMO A VENDA DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS ABATIDOS, ASSIS COMO A PERMANÊNCIA DE EQUIPAMENTOS DESTINADOS A TAL FINALIDADE.

ARTIGO 184º - OS OVOS EXPOSTOS A VENDA SERÃO ACONDICIONADOS EM CAIXAS APROPRIADAS, PROTEGIDAS DA AÇÃO DIRETA DOS RAIOS SOLARES, EM LOCAIS VENTILADOS, DEVENDO SER CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO OS QUE SE APRESENTAREM SUJOS, GRETADOS, PUTREFEITOS OU COM ODORES ANORMAIS, BEM COMO OS QUE, A OVOSCOPIA, SE MOSTRAREM EMBRIONADOS INFESTADOS, INFECTADOS OU MOFADOS.

CAPÍTULO XIV

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

ARTIGO 185º - OS RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES DEVERÃO POSSUIR:

A - FOGÃO DOTADO DE COIFA OU CUPULA EQUIPADA COM FILTRO DE CARVÃO OU OUTRO MATERIAL ABSORVENTE;

B - COZINHAS PROVIDAS DE BANCADAS COM TAMPAS DE MATERIAL LISO, COMPACTO E RESISTENTE, COM PIAS DE AÇO INOXIDÁVEL EM NUMERO 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 COCCÃO E FRITURA DOS ALIMENTOS.

§ 2º - NÃO SERÃO LICENCIADOS OS ESTABELECIMENTOS MENCIONADOS NO CAPUT DESTE ARTIGO, SE AS COZINHAS NÃO ESTIVEREM AJUSTADAS A CAPACIDADE OPERACIONAL INSTALADA, DE ACORDO COM O CÓDIGO DE OBRAS EM VIGOR.

ARTIGO 186º - 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 187º - É EXPRESSAMENTE PROIBIDO O FUNCIONAMENTO DESSES ESTABELECIMENTOS QUANDO NÃO DISPUSEREM DE ÁGUA CORRENTE QUENTE E FRIA EM QUANTIDADE SUFICIENTE AOS SEUS MISTÉRIOS.

ARTIGO 188º - AS DESPENSAS E ADEGAS SERÃO INSTALADAS EM LOCAIS ESPECÍFICOS, OBEDECENDO AOS REQUISITOS DE HIGIENE.

ARTIGO 189º - NOS RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, CAFÉS, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES OBSERVAR-SE-A O SEGUINTE:

I - OS VASILHAMES E OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PARA PREPARAR OU SERVIR ALIMENTOS SERÃO DE MATERIAL INÓCUO;

II - É EXPRESSAMENTE PROIBIDO O USO DE PRATOS, COPOS, TALHERES E DEMAIS UTENSÍLIOS QUANDO QUEBRADOS, LASCADOS, GRETADOS OU DEFEITUOSOS;

III - OS AÇUCAREIROS SERÃO DE TIPO HIGIÊNICO E PROVIDOS DE TAMPA DE FECHAMENTO EFICIENTE;

IV - AS LOUÇAS, COPOS, TALHERES E DEMAIS UTENSÍLIOS DEPOIS DE CONVENIENTEMENTE LAVADOS EM ÁGUA QUENTE OU HIGIENIZADOS POR OUTRO PROCESSO APROVADO PREVIAMENTE PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, DEVERÃO SER PROTEGIDOS DA AÇÃO DE POEIRAS, INSETOS E IMPUREZAS;

V - AS LOUÇAS, COPOS, TALHERES E GUARDANAPOS DEVERÃO SER LEVADOS PARA AS MESAS LIMPOS E SECOS;

VI - SUBSTÂNCIAS DESTINADAS À PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS DEVERÃO SER DEPOSITADAS EM LOCAIS ADEQUADOS E CONVENIENTEMENTE PROTEGIDAS, SENDO QUE AS CARNES, O PESCADO E OS DEMAIS ALIMENTOS DE FÁCIL DECOMPOSIÇÃO SERÃO CONSERVADOS EM GELADEIRAS OU CÂMARAS FRIGORÍFICAS;

VII - AS TOALHAS DE MESA, LOGO APÓS A SUA UTILIZAÇÃO, SERÃO SUBSTITUÍDAS POR OUTRAS LIMPAS;

VIII - NAS COZINHAS, SERÃO GUARDADOS EXCLUSIVAMENTE OS UTENSÍLIOS E APETRECHOS DE TRABALHO, BEM COMO AS SUBSTÂNCIAS E OS ARTIGOS NECESSÁRIOS À CONFECCÃO DOS ALIMENTOS E DISPOSTOS DE FORMA A ASSEGURAR SUA HIGIENE E CONSERVAÇÃO;

IX - UMA VEZ CONFECCIONADOS PARA CONSUMO IMEDIATO, COM OU SEM COCCÃO, ASSADURA, OU FRITURA, OS ALIMENTOS NÃO PODERÃO SER GUARDADOS POR MAIS DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS APÓS O PREPARO NEM SEREM UTILIZADOS PARA ELABORAÇÃO DE NOVOS PRATOS;

X - AS SOBRAS E OS RESTOS DE COMIDA QUE VOLTAM DOS PRATOS POR NÃO TEREM SIDO CONSUMIDOS, DEVERÃO SER IMEDIATAMENTE DEPOSITADOS NO RECIPIENTE PRÓPRIO PARA A COLETA DOS RESÍDUOS DE ALIMENTOS;

XI - É PROIBIDO PRODUZIR BEBIDAS ALCOÓLICAS NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO, SENDO PERMITIDA A SUA MANIPULAÇÃO PARA USO IMEDIATO E SEMPRE À VISTA DO CONSUMIDOR;

XII - OS COPOS, TAÇAS, CÁLICES E DEMAIS RECIPIENTES PARA SERVIR BEBIDAS SÓ PODERÃO SER RESFRIADOS PELO USO DIRETO DE GELO OBTIDO DE ÁGUA FILTRADA E ÁGUA GELADA FILTRADA;

XIII - O USO DE GELO EM CONTATO DIRETO COM A BEBIDA, SOMENTE QUANDO OBTIDO DE ÁGUA FILTRADA;

XIV - O USO OBRIGATÓRIO DE FILTROS DE ÁGUA, DE MODELO APROVADO;

XV - A LAVAGEM PRÉVIA, EM ÁGUA CORRENTE E FRIA, DAS XÍCARAS E COLHERES DE CAFÉ, QUE SERÃO CONSERVADAS EM APARELHOS APROPRIADOS A UMA TEMPERATURA NÃO INFERIOR A 90° C (NOVENTA GRAUS CENTÍGRADOS).

ARTIGO 190o - É FACULTADO OS CHURRASCARIAS INSTALAR CHURRASQUEIRAS EM LOCAIS ADEQUADOS, MESMO AO AR LIVRE, DESDE QUE ATENDAM AOS PRECEITOS DE HIGIENE, BEM COMO CONFECCIONAR MOLHOS TÍPICOS E USAR CARVÃO VEGETAL COMO COMBUSTÍVEL.

CAPÍTULO XV

PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

ARTIGO 191o - AS PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES DEVERÃO TER:

A - LOCAL DE MANIPULAÇÃO E ELABORAÇÃO;

B - PAREDES REVESTIDAS ATÉ O TETO DE AZULEJOS OU OUTRO MATERIAL LISO, IMPERMEÁVEL, DEVENDO A COZINHA DISPOR DE ÁGUA INTERNA DE ACORDO COM O CÓDIGO DE OBRAS EM VIGOR;

C - FOGÃO A GAZ, ELÉTRICO OU DE OUTRO SISTEMA APROVADO, DOTADO DE COIFA OU CUPULA EQUIPADA COM FILTRO DE CARVÃO OU OUTRO MATERIAL ABSORVENTE, SENDO PROIBIDO CONDUZIR A FUMAÇA, FULIGEM OU RESÍDUOS GASOSOS, RESULTANTES DE COCCÃO E FRITURA DOS ALIMENTOS, DIRETAMENTE PARA O EXTERIOR SEM CONEXÃO COM SISTEMA EXAUSTOR;

D - LOCAL DE EXPOSIÇÃO E VENDA.

ARTIGO 192o - AS MASSAS E RECHEIOS DEVERÃO SER PREPARADOS E UTILIZADOS NO MESMO DIA, NÃO PODENDO SER CONSERVADOS NO FRIGORÍFICO POR MAIS DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS.

§ 1o - OS INGREDIENTES PARA A CONFECCÃO DOS RECHEIOS DEVERÃO ESTAR EM CONDIÇÕES DE CONSUMO.

§ 2o - NA ELABORAÇÃO DE MASSAS E RECHEIOS, É PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE ÓLEOS E GORDURAS JÁ SERVIDAS PREVIAMENTE.

§ 3o - É OBRIGATÓRIA A SUBSTITUIÇÃO DA GORDURA OU DO ÓLEO DE FRITURA ASSIM QUE APRESENTAREM SINAIS DE SATURAÇÃO, MODIFICAÇÃO NA SUA COLORAÇÃO OU PRESENÇA DE RESÍDUOS QUEIMADOS.

ARTIGO 193o - OS FORNOS DE PIZZA E MÁQUINAS DE ASSAR SERÃO INSTALADOS EM LOCAIS ADEQUADOS, FORA DO ALCANCE DO PÚBLICO.

§ 1o - AS FORMAS DE PIZZA SÓ PODERÃO SER DE ALUMÍNIO OU DE AÇO INOXIDÁVEL.

§ 2o - AS MASSAS DE PIZZA, UMA VEZ PREPARADAS, PODERÃO SER UTILIZADAS DENTRO DO PRAZO DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS, DESDE QUE SEJAM CONSERVADAS EM FRIGORÍFICOS.

§ 3o - TODOS OS INGREDIENTES PARA A CONFECCÃO DE PIZZAS DEVERÃO SER CONSERVADOS DENTRO DOS PRECEITOS DE HIGIENE E EM FRIGORÍFICO.

ARTIGO 194o - AS PIZZAS, UMA VEZ PREPARADAS E COZIDAS, QUANDO DESTINADAS À VENDA EM FATIAS, SERÃO CONSERVADAS NAS PRÓPRIAS FORMAS, DEVIDAMENTE PROTEGIDAS DO CONTATO DIRETO E INDIRETO DO CONSUMIDOR.

PARÁGRAFO ÚNICO - AS PIZZAS SÓ PODERÃO SER LEVADAS DOS ESTABELECIMENTOS EM EMBALAGENS APROPRIADAS.

ARTIGO 195o - AS CHURRASQUEIRAS, FRIGIDEIRAS E DEMAIS APARELHOS E UTENSÍLIOS SERÃO RIGOROSAMENTE LIMPOS E OS EQUIPAMENTOS DESTINADOS À FRITURAS SERÃO DOTADOS DE SISTEMA EXAUSTOR.

ARTIGO 196o - A VENDA DE CHURRASCOS E CHURRASQUINHOS SOMENTE SERÁ PERMITIDA QUANDO FOREM PREPARADOS NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO.

§ 1o - A CARNE DESTINADA À MANIPULAÇÃO DE CHURRASCOS E CHURRASQUINHOS DEVERÁ SER CONSERVADA NO FRIGORÍFICO DO ESTABELECIMENTO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS.

§ 2o - AS CARNES, UMA VEZ MANIPULADAS, SERÃO OBRIGATORIAMENTE CONSERVADAS EM FRIGORÍFICOS.

§ 3o - AS VERDURAS E OS LEGUMES SERÃO FRESCOS E ACONDICIONADOS HIGIENICAMENTE.

ARTIGO 197o - AS CARNES, LINGUIÇAS, SALSICHAS E OUTROS PRODUTOS DERIVADOS, PARA CONSUMO NO ESTABELECIMENTO, TERÃO OBRIGATORIAMENTE, INVÓLUCRO, RÓTULO OU NOTA DE VENDA QUE TORNE

POSSÍVEL IDENTIFICAR A SUA PROCEDÊNCIA DEVENDO SER CONSERVADOS EM FRIGORÍFICOS.

ARTIGO 198o - Só SERÁ PERMITIDO O USO DE MOLHOS E CONDIMENTOS ORIUNDOS DE ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS QUANDO MANTIDOS NOS RECIPIENTES ORIGINAIS E SEMPRE PROTEGIDOS DE INSETOS E IMPUREZAS.

CAPÍTULO XVI

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVENTES

ARTIGO 199o - AS MOENDAS DE CANA TERÃO INSTALAÇÕES APROPRIADAS, DEVENDO O CALDO OBTIDO PASSAR POR COADORES DESTINADOS A SUA MELHOR PREPARAÇÃO.

§ 1o - Só SERÁ PERMITIDA A UTILIZAÇÃO DE CANA RASPADA E EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS DE CONSUMO.

§ 2o - A ESTOCAGEM E A RASPAGEM DE CANA SERÃO REALIZADAS EM DEPENDÊNCIAS COM PISO E PAREDE IMPERMEABILIZADOS.

§ 3o - OS RESÍDUOS DEVERÃO SER MANTIDOS EM DEPÓSITOS FECHADOS ATÉ A SUA REMOÇÃO.

§ 4o - O USO DE GELO EM CONTATO DIRETO COM A BEBIDA, SOMENTE QUANDO OBTIDO DE ÁGUA FILTRADA.

ARTIGO 200o - OS PRODUTOS OBTIDOS PELA LIQUIDIFICAÇÃO DE ALIMENTOS "IN NATURA", COM OU SEM ADIÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR, SERÃO DE PREPARAÇÃO RECENTE, PARA CONSUMO IMEDIATO.

§ 1o - AS FRUTAS, LEGUMES, LEITE E DEMAIS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DEVERÃO ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.

§ 2o - A ÁGUA EM SEU ESTADO NATURAL OU SÓLIDO, QUANDO USADA NOS PRODUTOS LIQUEFEITOS E SORVETE, DEVERÁ SER FILTRADA E ESTAR EM CONDIÇÕES DE CONSUMO.

ARTIGO 201o - OS SORVETES, REFRESCOS E REFRIGERANTES SERÃO PREPARADOS COM ÁGUA FILTRADA E INGREDIENTES EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SENDO PERMITIDA, QUANDO AOS ÚLTIMOS, A GASEIFICAÇÃO EXCLUSIVAMENTE PELO ANIDRIDO CARBÔNICO PURO.

ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA E FRUTICULTURA E CRIADORES DE ANIMAIS

ARTIGO 202º - A AUTORIDADE SANITÁRIA PODERÁ APREENDER OU DETERMINAR A DESTRUIÇÃO DE TODO PRODUTO DE HORTICULTURA OU FRUTICULTURA QUANDO VERIFICAR QUE, EM SUA PRODUÇÃO, FORAM UTILIZADOS DEFENSIVOS AGRÍCOLAS OU AGROTÓXICOS DE FORMA INDEVIDA, OU EM PERCENTUAIS SUPERIORES AOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE OU, AINDA, QUANDO EM SUA IRRIGAÇÃO, REGAGEM OU LAVAGEM FOREM USADAS ÁGUAS POLUÍDAS, SERVIDAS OU CONTAMINADAS.

ARTIGO 203º - OS ESTÁBULOS, COLHEIRAS, AVIÁRIOS, POCILGAS E OUTROS ESTABELECIMENTOS QUE, DE QUALQUER MODO, CRIEM ANIMAIS, NÃO PODERÃO ESTAR SITUADOS EM LOCAIS ONDE POSSAM CAUSAR INCÔMODO OU INSALUBRIDADE À POPULAÇÃO, NÃO PODENDO, EM NENHUMA HIPÓTESE, ESSES ESTABELECIMENTOS ESTAREM LOCALIZADOS A MENOS DE 50 (CINQUENTA) METROS DAS DIVISAS VIZINHAS OU DA FRENTE DOS LAGRADOUROS.

TÍTULO IX

FEIRAS-LIVRES E COMÉRCIO AMBULANTE E ALIMENTOS

CAPÍTULO I

FEIRAS-LIVRES

ARTIGO 204º - TODOS OS ALIMENTOS DESTINADOS À VENDA NAS FEIRAS-LIVRES DEVERÃO ESTAR AGRUPADOS DE ACORDO À 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 205º - NAS FEIRAS-LIVRES, É PERMITIDO VENDER ALIMENTOS "IN NATURA" E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE PROCEDÊNCIA COMPROVADA DE INDÚSTRIA REGISTRADA, ASSIM ESPECIFICADOS:

A - FRUTAS E HORTALIÇAS;

B - GALINÁCEOS, QUANDO MANTIDOS EM GAIOLAS DE FUNDO DÚPLO MÓVEL, DE FERRO GALVANIZADO, PROVIDAS DE COMEDOUROS E BEBEDOUROS METÁLICOS;

C - OVOS DEVIDAMENTE INSPECIONADOS E CLASSIFICADOS, ORIUNDOS DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS;

D - AVES E PEQUENOS ANIMAIS ABATIDOS, LIMPOS, EVISCERADOS ORIGINÁRIOS DE ABATEDOUROS REGISTRADOS E COM INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL, DESDE QUE ACONDICIONADOS EM VEÍCULOS FRIGORÍFICOS COM SISTEMA DE FRIO PRÓPRIO E CONTÍNUO, QUE CONSERVE OS PRODUTOS A TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7°C, E QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA POEIRA, INSETOS E CONTATO DIRETO OU INDIRETO DO CONSUMIDOR.

E - MASSAS ALIMENTÍCIAS, CEREAIS E PRODUTOS ENLATADOS OU DE ACONDICIONAMENTO ADEQUADO, COM ROTULAGEM INDICATIVA DE SUA PROCEDÊNCIA;

F - BALAS, DOCES OU BISCOITOS, QUANDO ACONDICIONADOS POR UNIDADE DE PESO OU QUANTIDADE, EM INVÓLUCRO IMPERMEÁVEL, TRANSPARENTE E FECHADO, DEVIDAMENTE ROTULADO;

G - BISCOITOS A GRANEL, ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES APROPRIADOS, QUE SÓ SERÃO ABERTOS DURANTE A VENDA;

H - PRODUTOS SALGADOS, DEFUMADOS E EMBUTIDOS COM ESPECIFICAÇÕES INDICATIVAS DE SUA PROCEDÊNCIA;

I - LATICÍNIOS REGULARMENTE EMBALADOS, ROTULADOS E MANTIDOS SOB REFRIGERAÇÃO.

ARTIGO 266º - É EXPRESSAMENTE PROIBIDO:

A - VENDER DOCES DE PREPARAÇÃO CASEIRA OU RETALHADOS;

B - VENDER FRUTAS DESCASCADAS, RALADAS OU FRACIONADAS, BEM COMO HORTALIÇAS CORTADAS;

C - VENDER CARNE FRESCA OU VERDE;

D - VENDER GALINÁCEOS DOENTES OU EM MAU ESTADO DE NUTRIÇÃO;

E - VENDER OVOS SUJOS, GRETADOS, VELHOS OU ANORMAIS;

F - VENDER CARNE BOVINA FRESCA, RESFRIADA OU CONGELADAS;

G - O FRACIONAMENTO E A EVISCERAÇÃO DOS PRODUTOS NOS LOCAIS DE VENDA, BEM COMO O CONTATO DIRETO COM O PISO DOS VEÍCULOS.

ARTIGO 267º - AOS FEIRANTES É OBRIGATÓRIO:

A - TRAZER EM SEU PODER LICENÇA E CARTÃO DE VACINA

* DEVIDAMENTE ATUALIZADA;

B - USAR DURANTE A JORNADA DE TRABALHO VESTUÁRIO ADEQUADO, DE COR CLARA;

C - MANTER ASSEIOS INDIVIDUAL E CONSERVAR LIMPOS OS TABULEIROS, BANCAS, MESAS, VEÍCULO E DEMAIS INSTRUMENTOS DE TRABALHO, BEM COMO A ÁREA AO SEU REDOR;

D - EMBRULHAR ALIMENTOS EM PAPEL MANILHA OU SIMILAR QUANDO NECESSÁRIO, SENDO VEDADO O EMPREGO DE JORNAIS, REVISTAS E PAPÉIS USADOS OU MACULADOS;

E - MANTER PROTEGIDOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE, DE ACÓRDO COM A SUA NATUREZA, NECESSITEM DE PROTEÇÃO CONTRA INSETOS, POEIRAS, PERDIGOTOS E OUTROS AGENTES NOCIVOS;

F - MANTER EM SEU VEÍCULO ÁGUA POTÁVEL CORRENTE.

PARÁGRAFO UNICO - A LICENÇA SANITÁRIA DO FEIRANTE É PESSOAL E INTRANSFERÍVEL E DEVE SER RENOVADA ANUALMENTE.

ARTIGO 208º - ALÉM DAS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NESTE CAPÍTULO, OS FEIRANTES DEVERÃO OBSERVAR, TAMBÉM NO QUE COUBER, O DISPOSTO NO CAPÍTULO SEGUINTE.

CAPÍTULO II

COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

ARTIGO 209º - O COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS PODERÁ SER EXERCIDO MEDIANTE O EMPREGO DE:

A - VEÍCULOS, MOTORIZADOS OU NÃO, ESTANDO INCLUÍDOS OS "TRAILERS", PREVIAMENTE VISTORIADOS E APROVADOS PELA AUTORIDADE SANITÁRIA;

B - TABULEIROS ADEQUADOS COM AS DIMENSÕES MÁXIMAS DE 1M X 0,60CM (UM METRO POR SESENTA CENTÍMETROS);

C - CESTAS, CAIXAS ENVIDRAÇADAS, PEQUENOS RECIPIENTES TÉRMICOS E OUTROS MEIOS ADEQUADOS.

PARÁGRAFO UNICO - OS IMPLEMENTOS A QUE SE REFERE ESTE ARTIGO DEVEM SER MANTIDOS EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO.

ARTIGO 210º - OS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E BEBIDAS SÓ PODERÃO SER DADOS AO CONSUMO QUANDO ORIUNDOS DE ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS REGISTRADOS NO ÓRGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADOS EM INVÓLUCRO OU RECIPIENTE ROTULADO.

ARTIGO 211o - AS AVES ABATIDAS SÓ PODERÃO SER VENDIDAS EM VEÍCULOS QUANDO DOTADOS DE EQUIPAMENTOS CAPAZES DE MANTER O PRODUTO A TEMPERATURA DE 0oC (ZERO GRAU-CENTÍGRADO) E PROTEGIDOS POR INVÓLUCRO IMPERMEÁVEL E TRANSPARENTE.

ARTIGO 212o - SOMENTE SERÁ PERMITIDA A VENDA DE PESCADO QUANDO DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM VIATURAS PROVIDAS DE INSTALAÇÃO ESPECIAL QUE ASSEGUREM FRIGORIFICAÇÃO ADEQUADA.

§ 1o - NESTA MODALIDADE DE VENDA, SERÃO PERMITIDOS NO INTERIOR DOS VEÍCULOS ESPECIAIS A EVISCERAÇÃO, A LIMPEZA E O FRACIONAMENTO DO PESCADO.

§ 2o - O PESCADO EVISCERADO OU FRACIONADO NÃO ENCONTRADO EM CONTRATO DIRETO COM O GELO SERÁ APREENDIDO E INUTILIZADO.

ARTIGO 213o - SOMENTE SERÁ PERMITIDA A VENDA DE REFRESCOS E SORVETES, QUANDO ORIGINÁRIOS DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS, EM RECIPIENTES DESCARTÁVEIS OU CONSUMÍVEIS.

ARTIGO 214o - AS FRUTAS E LEGUMES DEVERÃO ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO E EXPOSTOS A VENDA EM TABULEIROS OU OUTROS RECIPIENTES ADEQUADOS.

PARÁGRAFO UNICO - NÃO SERÁ PERMITIDO A VENDA DE FRUTAS FRACIONADAS.

ARTIGO 215o - OS VEÍCULOS EMPREGADOS NO COMÉRCIO AMBULANTE DEVEM SER EQUIPADOS COM RECIPIENTES ADEQUADOS, DESTINADOS A RECOLHER OS RESÍDUOS E OS ENVOLTÓRIOS.

ARTIGO 216o - O PEDIDO DE LICENÇA DE AMBULANTE OU DE SUA RENOVAÇÃO DEVERÁ SER FEITO A AUTORIDADE SANITÁRIA EM REQUERIMENTO INSTRUIDO COM OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

A - CARTÃO DE VACINA ATUALIZADO;

B - CARTEIRA PROFISSIONAL;

C - PROVA DE QUE O VEÍCULO OU RECIPIENTE FOI VISTORIADO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA.

§ 1o - OS AMBULANTES SERÃO OBRIGADOS A TRAZER EM SEU PODER A DOCUMENTAÇÃO A QUE SE REFERE ESTE ARTIGO.

§ 2o - A LICENÇA DE AMBULANTE É PESSOAL, INTRANSFERÍVEL E DEVERÁ SER RENOVADE ANUALMENTE.

ARTIGO 217o - O LOCAL DO ESTACIONAMENTO DO AMBULANTE QUANDO PERMITIDO, E QUE PODERÁ VARIAR A CRITÉRIO DA AUTORIDADE, DEVERÁ SER MANTIDO EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE LIMPEZA.

ARTIGO 218o - OS AMBULANTES DEVEM APRESENTAR-SE TRAJADOS E

CALÇADOS EM CONDIÇÕES DE ASSEIO, SENDO OBRIGATÓRIO O USO DE GUARDA-PÓ, BONÉ OU GORRO OU OUTRA PROTEÇÃO PARA CABELO.

ARTIGO 219º - É EXPRESSAMENTE PROIBIDO AO-AMBULANTE:

A - A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS;

B - O USO DE FOGAREIRO NA VIA PUBLICA, SALVO QUANDO INDISPENSÁVEL A ATIVIDADE LICENCIADA;

C - O PREPARO OU MANIPULAÇÃO DE QUALQUER TIPO DE BEBIDA OU ALIMENTO NA VIA PUBLICA, COM EXCEÇÃO DAS ATIVIDADES LICENCIADAS PARA ESSE FIM;

D - O CONTATO MANUAL DIRETO COM OS PRODUTOS NÃO ACONDICIONADOS;

E - A UTILIZAÇÃO DOS VEÍCULOS, CESTAS, CAIXAS OU TABULEIROS DESTINADOS AO TRANSPORTE E A VENDA DE ALIMENTOS, COMO DEPÓSITO DE QUAISQUER MERCADORIAS OU OBJETOS ESTRANHOS A ATIVIDADE COMERCIAL;

F - EMBRULHAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM JORNAIS, REVISTAS E PAPÉIS USADOS OU MACULADOS;

G - O USO DE MAIONESE CABEIRA, OU INDUSTRIALIZADO NO PREPARO DOS ALIMENTOS.

TÍTULO X

ENGENHARIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

ARTIGO 220º - 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 221º - PROCESSAR-SE-ÃO EM CONDIÇÕES QUE NÃO AFETEM A ESTÉTICA NEM TRAGAM MALEFÍCIOS OU INCOVENIENTES A SAÚDE E AO BEM-ESTAR COLETIVO E INDIVIDUAL:

I - A COLETA, A REMOÇÃO, O DESTINO E O ACONDICIONAMENTO DO LIXO;

II - O LANÇAMENTO AO AR DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, SOB A FORMA DE VAPORES, GAZES, POEIRAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA INCÔMODA OU NOCIVA À SAÚDE;

III - A DRENAGEM DO SOLO, COMO MEDIDA DE SANEAMENTO DO MEIO;

IV - O USO DE PISCINAS;

V - A MANUTENÇÃO DE ÁREAS BALDIAS.

ARTIGO 222º - AS HABITAÇÕES E CONSTRUÇÕES EM GERAL OBEDECERÃO AOS REQUISITOS DE HIGIENE INDISPENSÁVEIS À PROTEÇÃO DA SAÚDE DOS MORADORES E USUÁRIOS;

§ 1º - AS HABITAÇÕES, OS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS OU INDUSTRIAIS, PÚBLICOS OU PRIVADOS, E AS ENTIDADES E INSTITUIÇÕES DE QUALQUER NATUREZA SÃO OBRIGADOS A ATENDER AOS PRECEITOS DE HIGIENE.

§ 2º - OS PROJETOS DE CONSTRUÇÃO DE IMÓVEIS, DESTINADOS A QUALQUER FIM, DEVERÃO SATISFAZER OS REQUISITOS DE QUE TRATA O PRESENTE ARTIGO.

ARTIGO 223º - OS PROJETOS DE SISTEMAS DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA E COLETA DE ESGOTOS, DESTINADOS A FINS PÚBLICOS OU PRIVADOS, DEVERÃO SER ELABORADOS EM OBEEDIÊNCIA ÀS NORMAS E ESPECIFICAÇÕES À ELAS CONCERNENTES, SENDO VEDADA A INSTALAÇÃO DE TUBULAÇÕES DE ESGOTO EM LOCAIS QUE POSSAM REPRESENTAR RISCO DE CONTAMINAÇÃO DA ÁGUA POTÁVEL.

ARTIGO 224º - A DISPOSIÇÃO DE ESGOTOS NAS PRAIAS E NOS CORPOS DE ÁGUA, BEM COMO EM ÁREAS ADJACENTES OU DE INFLUÊNCIA, SÓ PODERÁ SER FEITA DE MODO A NÃO CAUSAR RISCOS À SAÚDE.

ARTIGO 225º - TODO IMÓVEL, QUALQUER QUE SEJA SUA FINALIDADE, DEVERÁ SER ABASTECIDO DE ÁGUA POTÁVEL EM QUANTIDADE SUFICIENTE E DOTADO DE DISPOSITIVOS E INSTALAÇÕES ADEQUADAS, DESTINADOS A RECEBER E A CONDUZIR OS DESPEJOS E LIGADOS À REDE PÚBLICA, SALVO AS EXCEÇÕES PREVISTAS EM LEI.

§ 1º - PARA EFEITO DESTE ARTIGO, EXCLUEM-SE EDIFÍCIOS CUJA DISPOSIÇÃO DOS TELHADOS ORIENTEM AS ÁGUAS PLUVIAIS PARA O SEU PRÓPRIO TERRENO.

§ 2º - AS ÁGUAS PLUVIAIS PROVENIENTES DE CALHAS E CONDUTORES DAS EDIFICAÇÕES DEVERÃO SER CANALIZADAS ATÉ AS SARGETAS, PASSANDO SEMPRE POR BAIXO DAS CALÇADAS.

ARTIGO 226º - A INSPEÇÃO E A FISCALIZAÇÃO NO TOCANTE À ENGENHARIA SANITÁRIA, AMBIENTAL SERÃO REALIZADAS SOB SUPERVISÃO TÉCNICA DO ENGENHEIRO.

CAPÍTULO II.

PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL

ARTIGO 227º - AS HABITAÇÕES E CONSTRUÇÕES EM GERAL OBEDECERÃO AOS REQUISITOS DE HIGIENE INDISPENSÁVEIS E PROTEÇÃO DA SAUDE DOS MORADORES E USUÁRIOS.

PARÁGRAFO UNICO - É OBRIGATÓRIO MANTER EM PERFEITO ESTADO DE ASSEIO E FUNCIONAMENTO AS INSTALAÇÕES DE BANHEIROS, LAVABOS, MICTÓRIOS, PIAS, TANQUES, RALOS, BEBEDOUROS, INCLUSIVE OS SISTEMAS HIDRÁULICOS DE ÁGUA POTÁVEL E DAS SERVIDAS, TORNEIRAS, VÁLVULAS, BÓIAS E TODOS OS SEUS ACESSÓRIOS E PERTENCES.

ARTIGO 228º - É PROIBIDO A INSTALAÇÃO DE PEÇAS, CANALIZAÇÕES E APARELHOS SANITÁRIOS QUE APRESENTEM DEFEITOS OU SOLUÇÕES DE CONTINUIDADE QUE POSSAM ACARRETAR INFILTRAÇÕES, VAZAMENTO OU ACIDENTES.

ARTIGO 229º - É OBRIGATÓRIA A LIMPEZA E A DESINFECÇÃO DAS CAIXAS DE ÁGUA E DAS CISTERNAS, SEMESTRALMENTE, DEVENDO SUAS TAMPAS SEREM MANTIDAS COM PERFEITA VEDAÇÃO E SEM ACUMULO DE OBJETOS SOBRE ELAS.

ARTIGO 230º - AS CAIXAS DE ÁGUA E CISTERNAS DEVERÃO:

I - SER CONSTRUÍDAS E REVESTIDAS COM MATERIAIS QUE NÃO POSSAM CONTAMINAR A ÁGUA;

II - TER A SUPERFÍCIE LISA, RESISTENTE E IMPERMEÁVEL;

III - PERMITIR FÁCIL ACESSO, INSPEÇÃO E LIMPEZA;

IV - POSSIBILITAR ESGOTAMENTO TOTAL;

V - SER PROTEGIDA CONTRA INUNDAÇÕES, INFILTRAÇÕES E PENETRAÇÕES DE CORPOS ESTRANHOS;

VI - TER COBERTURA ADEQUADA;

VII - SEREM EQUIPADAS COM TORNEIRA DE BÓIA NA TUBULAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E SUA ENTRADA, SEMPRE QUE NÃO SE TRATAR DE RESERVATÓRIOS ALIMENTADOS POR RECALQUES;

VIII - SEREM DOTADAS DE EXTRAVASOR COM DIÂMETRO SUPERIOR AO DA CANALIZAÇÃO DE AVISO, DESAGUANDO EM PONTO PERFEITAMENTE VISÍVEL;

IX - SEREM PROVIDAS DE CANALIZAÇÃO DE LIMPEZA, FUNCIONAMENTO POR GRAVIDADE OU POR MEIO DE ELEVACÃO MECÂNICA.

ARTIGO 231o - NÃO SERÃO PERMITIDOS:

I - A PASSAGEM DE TUBULAÇÕES DE ÁGUA POTÁVEL PELO INTERIOR DE FOSSAS, RAMAIS DE ESGOTOS E CAIXAS DE INSPEÇÃO DE ESGOTOS BEM COMO DE TUBULAÇÕES DE ESGOTOS POR RESERVATÓRIOS OU DEPÓSITOS DE ÁGUA;

II - QUALQUER OUTRO PROCESSO, INSTALAÇÃO OU ATIVIDADE QUE, A JUÍZO DA AUTORIDADE SANITÁRIA, POSSA REPRESENTAR RISCOS DE CONTAMINAÇÃO DE ÁGUA POTÁVEL.

ARTIGO 232o - A AUTORIDADE SANITÁRIA COMPETENTE PODERÁ DETERMINAR CORREÇÕES OU RETIFICAÇÕES, BEM COMO EXIGIR INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES ESCLARECIMENTOS E DOCUMENTOS, SEMPRE, QUE NECESSÁRIO AO CUMPRIMENTO DAS DISPOSIÇÕES DESTES REGULAMENTO E DAS NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS.

ARTIGO 233o - OS POÇOS FREÁTICOS OU TUBULAÇÕES PODERÃO SER INTERDITADOS E LACRADOS, DESDE QUE SUAS ÁGUAS ESTEJAM EM CONDIÇÕES DE CAUSAR PREJUÍZOS À SAÚDE, APLICANDO-SE TAL DISPOSIÇÃO TAMBÉM AOS POÇOS ABERTOS PARA FINS INDUSTRIAIS OU AGRÍCOLAS.

§ 1o - A ÁGUA DEVERÁ SER PRÉVIA E REGULARMENTE EXAMINADA POR LABORATÓRIO LICENCIADO OU CREDENCIADO, PARA AVALIAÇÃO DA POTABILIDADE E QUALIDADE, DEVENDO O INTERESSADO SEMPRE QUE SOLICITADO, APRESENTAR A COMPROVAÇÃO DOS RESPECTIVOS EXAMES.

§ 2o - OS POÇOS DEVERÃO:

I - ESTAR CONVENIENTEMENTE SITUADOS E ADEQUADAMENTE AFASTADOS DE FOSSAS, ESTRUMEIRAS, ENTULHOS OU QUALQUER INSTALAÇÕES DE FORMA A IMPEDIR, DIRETA OU INDIRETAMENTE, A POLUIÇÃO DAS ÁGUAS;

II - ESTAR FECHADOS E DOTADOS DE SISTEMA DE SUCCÃO;

III - TER AS PAREDES IMPERMEABILIZADAS, ESTANQUES, DE MODO A EVITAR A INFILTRAÇÃO DE ÁGUAS SUPERFICIAIS.

§ 3o - OS POÇOS QUE NÃO PREENCHEREM AS CONDIÇÕES DO PRESENTE ARTIGO DEVERÃO SER ATERRADOS ATÉ O NÍVEL DO SOLO.

ARTIGO 234o - É OBRIGATÓRIA A LIMPEZA DE SARJETAS, CAIXAS COLETORAS, CALHAS E TELHADOS, A FIM DE EVITAR ESTAGNAÇÃO DAS ÁGUAS.

ARTIGO 235o - É VEDADO:

I - LANÇAR ÁGUAS PLUVIAIS, DE ESGOTO OU SERVIDAS PARA TERRENOS VIZINHOS OU ADJACENTES, SEM ADEQUADO SISTEMA DE ESCOAMENTO;

II - INTERLIGAR INSTALAÇÕES PREDIAIS INTERNAS COM OS PRÉDIOS SITUADOS EM LOTES DISTINTOS.

ARTIGO 236o - NAS INSTALAÇÕES SITUADAS EM LOGRADOUROS DESTITUÍDOS DE COLETOR PÚBLICO DE ESGOTO SANITÁRIO, SERÁ ADOTADO, PARA TRATAMENTO DOS ESGOTOS DOMÉSTICOS, O SISTEMA DE FOSSA SÉPTICA, COM INSTALAÇÕES COMPLEMENTARES.

ARTIGO 237o - 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 - SEREM CONSTRUIDAS COM MATERIAL DE DURABILIDADE E ESTANQUEIDADE;

E - TER FACILIDADE DE ACESSO;

F - NÃO SEREM LOCALIZADAS NO INTERIOR DAS EDIFICAÇÕES;

PARÁGRAFO ÚNICO - A FOSSA QUE NÃO PREENCHER OS REQUISITOS NECESSÁRIOS À SUA UTILIZAÇÃO SERÁ ATERRADA.

ARTIGO 238o - QUANDO A ORIGEM DE VAZAMENTOS OU INFILTRAÇÕES CAPAZES DE CAUSAR INSALUBRIDADE, ENVOLVENDO DIVERSAS UNIDADES IMOBILIÁRIAS E A AUTORIDADE SANITÁRIA NÃO CONSEGUIR DETECTAR A ORIGEM DELES, PODERÁ SER EXIGIDO LAUDO TÉCNICO, ASSINADO POR PROFISSIONAL HABILITADO, LIVREMENTE ESCOLHIDO PELAS PARTES.

ARTIGO 239o - EM PRÉDIOS E APARTAMENTOS, CONJUNTOS HABITACIONAIS OU CONDOMÍNIOS SEMPRE QUE O VAZAMENTO OU AS INFILTRAÇÕES PERTENCEREM ÀS PARTES COMUNS, SERÁ INTIMADO O CONDOMÍNIO NA PESSOA DO SÍNDICO, QUE PROVIDENCIARÁ OS NECESSÁRIOS REPAROS OU OS CONSERTOS EM PRAZO NUNCA SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS. CASO NÃO HAJA CONDOMÍNIO REGISTRADO E LEGALIZADO SERÃO RESPONSABILIZADOS TODOS OS CONDÔMINOS.

ARTIGO 240o - NOS PRÉDIOS DE APARTAMENTOS NÃO SERÁ PERMITIDO DEPOSITAR MATERIAIS OU EXERCER ATIVIDADE QUE, PELA SUA NATUREZA, SEJAM PREJUDICIAIS À SAÚDE E AO BEM-ESTAR DOS MORADORES VIZINHOS.

§ 1o - CONSTATADO EM VISTORIA QUE O LOCAL APRESENTA CONDIÇÕES SANITÁRIAS SATISFATÓRIAS SERÁ EXPEDIDO O CORRESPONDENTE BOLETIM DE OCUPAÇÃO E FUNCIONAMENTO OU HABITE-SE.

§ 2o - FICARÁ SUJEITO À INTERDIÇÃO O

ESTABELECIMENTO QUE ESTIVER FUNCIONANDO SEM O BOLETIM MENCIONADO NO PARÁGRAFO ANTERIOR.

CAPÍTULO III

PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL

ARTIGO 241o - É PROIBIDO O LANÇAMENTO DE EFLUENTES DE FOSSAS E RESÍDUOS OU SUBSTÂNCIAS INDUSTRIAIS, DE QUALQUER ESPÉCIE, EM CURSOS E CAPTAÇÕES DE ÁGUA, SEM PREVIO TRATAMENTO.

PARÁGRAFO UNICO - AS SUBSTÂNCIAS RESIDUAIS NOCIVAS A SAÚDE SERÃO OBRIGATORIAMENTE SUJEITAS A TRATAMENTO QUE AS TORNEM INÓCUAS.

ARTIGO 242o - OS TERRENOS BALDIOS SERÃO CONVENIENTEMENTE FECHADOS DRENADOS E PERIODICAMENTE LIMPOS, SENDO OBRIGATÓRIA A REMOÇÃO DO SOTERRAMENTO DE LATAS, CASCOS E OUTROS RÉCIPIENTES QUE POSSAM CONTER ÁGUA, ASSIM COMO RESÍDUOS PUTRESCÍVEIS.

ARTIGO 243o - AS CHAMINÉS DE QUALQUER NATUREZA TERÃO ALTURA SUFICIENTE PARA QUE A FUMAÇA, A FULIGEM, OS GAZES OU OUTROS RESÍDUOS EXPELIDOS NÃO VENHAM A PREJUDICAR AS CONDIÇÕES DE SAÚDE NEM CAUSEM INCÔMODO AOS MORADORES E A VIZINHANÇA.

§ 1o - A ALTURA DAS CHAMINÉS NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 5 (CINCO) METROS DO PONTO MAIS ALTO DAS COBERTURAS EXISTENTES NUM RAIO DE 50 (CINQUENTA) METROS E, NO CASO DE IMPOSSIBILIDADE DO CUMPRIMENTO DESSA EXIGÊNCIA, SERÁ OBRIGATÓRIA A INSTALAÇÃO DE APARELHOS FUMÍVORO CONVENIENTE.

§ 2o - A AUTORIDADE SANITÁRIA PODERÁ EXIGIR, A QUALQUER TEMPO, AS OBRAS QUE SE TORNAREM NECESSÁRIAS A CORREÇÃO DE IRREGULARIDADES OU DEFEITOS VERIFICADOS NA INSTALAÇÃO OU UTILIZAÇÃO DAS CHAMINÉS A QUE ESTE ARTIGO SE REFERE.

ARTIGO 244o - NOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, SERÁ OBRIGATÓRIA A INSTALAÇÃO DE APARELHOS OU DISPOSITIVOS APROPRIADOS PARA ASPIRAÇÃO OU RETENÇÃO DE FULIGEM, DETRITOS, PARTÍCULAS, POEIRAS, FUMAÇA E OUTRAS, RESULTANTES DOS PROCESSOS RESIDUAIS E INDUSTRIAIS.

CAPÍTULO IV

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

ARTIGO 245º - OS PROJETOS DE CONSTRUÇÃO E INSTALAÇÃO, EM QUALQUER ESTABELECIMENTO COMERCIAL OU INDUSTRIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DEVERÃO SER SUBMETIDOS À AUTORIDADE SANITÁRIA ANTES DA EXPEDIÇÃO DE LICENÇA DE OBRAS, O MESMO OCORRENDO NAS HIPÓTESES DE MODIFICAÇÕES, TANTO NA CONSTRUÇÃO COMO NAS ATIVIDADES, FORMULANDO A AUTORIDADE SANITÁRIA AS EXIGÊNCIAS DECORRENTES DA LEGISLAÇÃO PRÓPRIA.

ARTIGO 246º - CABERÁ A AUTORIDADE SANITÁRIA COMPETENTE, ANTES DA EXPEDIÇÃO DO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, VISTORAR AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DA EDIFICAÇÕES DESTINADAS AO COMÉRCIO OU A MANIPULAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

TÍTULO XI

INFRAÇÕES E PENALIDADES

ARTIGO 247º - CONSIDERA-SE INFRAÇÃO, PARA OS FINS DESTES REGULAMENTO, A DESOBEDEIÊNCIA OU A INOBSERVÂNCIA AO DISPOSTO NAS NORMAS LEGAIS REGULAMENTARES E OUTRAS QUE, POR QUALQUER FORMA, SE DESTINEM À PRESERVAÇÃO DA SAÚDE.

ARTIGO 248º - RESPONDE PELA INFRAÇÃO QUEM, POR AÇÃO OU OMISSÃO LHE DEU CAUSA, BEM COMO, SOLIDARIAMENTE, QUEM PARA ELA CONCORREU OU DELA SE BENEFICIOU.

PARÁGRAFO ÚNICO - EXCLUI A IMPUTAÇÃO DE INFRAÇÃO A CAUSA DECORRENTE DE CASO FORTUITO OU FORÇA MAIOR QUE VIER A DETERMINAR AVARIA, DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PRODUTOS DE INTERESSE DA SAÚDE PÚBLICA.

ARTIGO 249º - AS INFRAÇÕES SANITÁRIAS CLASSIFICAM-SE: LEVES, GRAVES E GRAVÍSSIMAS.

ARTIGO 250º - SÃO CIRCUNSTÂNCIAS ATENUANTES:

I - TER O INFRATOR, EXPONTÂNEA E IMEDIATAMENTE PROCURADO REPARAR OU MINORAR AS CONSEQUÊNCIAS DO ATO LESIVO À SAÚDE PÚBLICA.

II - SER A IRREGULARIDADE COMETIDA POUCO SIGNIFICATIVA.

III - SER O INFRATOR PRIMÁRIO.

ARTIGO 251º - SÃO CIRCUNSTÂNCIAS AGRAVANTES:

I - TER O INFRATOR AGIDO COM DOLO, AINDA QUE EVENTUAL, FRAUDE OU MÁ FÉ;

II - TER O INFRATOR COMETIDO A INFRAÇÃO PARA TER VANTAGEM PECUNIÁRIA DECORRENTE DE AÇÃO OU OMISSÃO QUE CONTRARIE O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA;

III - DEIXAR O INFRATOR DE TOMAR AS PROVIDÊNCIAS DE SUA ALÇADA, TENDENTES A EVITAR OU SANAR ATO OU FATO LESIVO À SAÚDE PÚBLICA;

IV - TER O INFRATOR COAGIDO OUTREM PARA A EXECUÇÃO MATERIAL DA INFRAÇÃO;

V - TER A INFRAÇÃO CONSEQUÊNCIAS CALAMITOSAS À SAÚDE PÚBLICA;

VI - TER O INFRATOR DIFICULTADO OU PREJUDICADO A AÇÃO FISCALIZADORA;

VII - SER O INFRATOR REINCIDENTE.

PARÁGRAFO UNICO - PARA EFEITOS DESTE REGULAMENTO, FICARÁ CARACTERIZADA A REINCIDÊNCIA ESPECÍFICA QUANTO AO INFRATOR, APÓS DECISÃO DEFINITIVA NA ESFERA ADMINISTRATIVA NO PROCESSO QUE LHE HOUVER IMPOSTO A PENALIDADE, COMETER NOVA INFRAÇÃO DO MESMO TIPO OU PERMANECER EM INFRAÇÃO CONTINUADA.

ARTIGO 252º - PARA IMPOSIÇÃO DA PENA E SUA GRADAÇÃO, AUTORIDADE SANITÁRIA LEVARÁ EM CONTA:

I - AS CIRCUNSTÂNCIAS ATENUANTES E AGRAVANTES;

II - A GRAVIDADE DO FATO, TENDO EM VISTA AS SUAS CONSEQUÊNCIAS EFETIVAS OU POTENCIAIS PARA A SAÚDE PÚBLICA;

III - OS ANTECEDENTES DO INFRATOR QUANTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS.

PARÁGRAFO UNICO - NA APLICAÇÃO DA PENALIDADE DE MULTA, A AUTORIDADE SANITÁRIA COMPETENTE LEVARÁ EM CONSIDERAÇÃO A CAPACIDADE ECONÔMICA DO INFRATOR.

ARTIGO 253º - HAVENDO CONCURSO DE CIRCUNSTÂNCIAS ATENUANTES E AGRAVANTES, A APLICAÇÃO DA PENHA SERÁ CONSIDERADA EM RAZÃO DAS QUE SEJAM PREPONDERANTES.

ARTIGO 254º - AS INFRAÇÕES SANITÁRIAS, SEM PREJUÍZO DAS SANÇÕES DE NATUREZA CIVIL OU PENAL CABÍVEIS, SERÃO PUNIDAS, ALTERNATIVA OU CUMULATIVAMENTE, COM PENALIDADE DE:

I - ADVERTÊNCIA;

II - MULTA;

III - APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS, SUBSTÂNCIAS OU MATÉRIAS-PRIMAS;

IV - SUSPENSÃO, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA, PARCIAL OU TOTAL, DO ESTABELECIMENTO;

V - DENEGACÃO, CASSACÃO OU CANCELAMENTO DE REGISTRO OU LICENCIAMENTO.

ARTIGO 255o - AS PENAS PREVISTAS NESTE REGULAMENTO SERÃO APLICADAS PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, CONFORME SUAS ATRIBUIÇÕES CONFERIDAS PELA ESTRUTURA ADMINISTRATIVA.

PARÁGRAFO UNICO - A AUTORIDADE SANITÁRIA, NO EXERCÍCIO DE FUNÇÕES FISCALIZADORAS, TEM COMPETÊNCIA PARA FAZER CUMPRIR AS LEIS E REGULAMENTOS SANITÁRIOS, EXPEDINDO INTIMAÇÕES, IMPONDO PENALIDADES REFERENTES À PREVENÇÃO E REPRESSÃO DE TUDO QUE POSSA COMPROMETER A SAÚDE, TENDO LIVRE INGRESSO EM TODOS OS LUGARES ONDE CONVENHA EXERCER A AÇÃO QUE LHE É ATRIBUÍDA.

ARTIGO 256o - NOS CASOS DE REINCIDÊNCIA, AS MULTAS PREVISTAS NESTE REGULAMENTO SERÃO APLICADAS EM VALOR CORRESPONDENTE AO DOBRO DA MULTA ANTERIOR, NÃO EXCEDENDO O VALOR MÁXIMO DE 120 (CENTO E VINTE) UFISAN.

ARTIGO 257o - SÃO INFRAÇÕES DE NATUREZA SANITÁRIA:

A - NO COMÉRCIO DE FEIRAS-LIVRES E AMBULANTES;

I - NA FALTA DE DOCUMENTO;

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 10 (DEZ) VEZES O VALOR DAS UFISAN, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA;

II - DEIXAR DE CUMPRIR OS PRECEITOS SANITÁRIOS OU DE HIGIENE RELATIVOS AO TIPO DE COMÉRCIO;

PENA - MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 15 (QUINZE) VEZES O VALOR DAS UFISAN, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO, SUSPENSÃO, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA, CASSACÃO OU CANCELAMENTO DE LICENCIAMENTO OU INTERVENÇÃO.

III - VENDER MERCADORIAS NÃO PERMITIDAS;

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 20 (VINTE) VEZES O VALOR DAS UFISAN, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS, SUBSTÂNCIAS OU MATÉRIAS-PRIMAS;

IV - NÃO MANTER EM USO RECIPIENTE PARA O RECOLHIMENTO DE REFUGOS OU DETRITOS;

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 10 (DEZ) VEZES O VALOR DAS UFISAN;

V - NÃO MANTER A LIMPEZA DO LOCAL OCUPADO;

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS

TERÇOS) A 15 (QUINZE) VEZES O VALOR DA UFISAN;

VI - FALTA DE UNIFORMES OU USO INCOMPLETO OU EM MÁS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO OU LIMPEZA;

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 10 (DEZ) VEZES O VALOR DA UFISAN;

VII - DIFICULTAR OU LUDIBRIAR DE QUALQUER FORMA A FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA;

PENA - MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 20 (VINTE) VEZES O VALOR DA UFISAN OU SUSPENSÃO, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA, CASSAÇÃO OU CANCELAMENTO DE REGISTRO OU LICENCIAMENTO;

VIII - UTILIZAR-SE DE OUTROS MATERIAIS QUE NÃO OS PERMITIDOS PARA EMBRULHOS OU EMBALAGENS;

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 10 (DEZ) VEZES O VALOR DA UFISAN.

IX - NÃO MANTER O VEÍCULO, BALCÃO, TABULEIRO OU OUTRO EQUIPAMENTO EXIGIDO EM LEI, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PINTURA E LIMPEZA;

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 15 (QUINZE) VEZES O VALOR DA UFISAN, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA;

B) COMÉRCIO FIXO E INDUSTRIAS:

I - OBSTAR OU DIFICULTAR A AÇÃO FISCALIZADORA:

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 40 (QUARENTA) VEZES O VALOR DA UFISAN, SUSPENSÃO, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA;

II - DEIXAR DE EXECUTAR, DIFICULTAR OU OPOR-SE A EXECUÇÃO DE MEDIDAS SANITÁRIAS QUE FISEM A PREVENÇÃO DA SAUDE;

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 40 (QUARENTA) VEZES O VALOR DA UFISAN, APREENSÃO OU INUTILIZAÇÃO, SUSPENSÃO IMEDIATA OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA, CASSAÇÃO OU CANCELAMENTO DE REGISTRO OU LICENCIAMENTO;

III - CONSTRUIR, INSTALAR, OU FAZER FUNCIONAR QUAISQUER ESTABELECIMENTO QUE MANIPULEM ALIMENTOS, ADITIVOS PARA ALIMENTOS, BEBIDAS E DEMAIS PRODUTOS QUE INTERESSEM A SAUDE PUBLICA, SEM REGISTROS, LICENÇA E AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS SANITÁRIOS COMPETENTES OU CONTRARIANDO AS NORMAS LEGAIS PERTINENTES :

PENA - MULTA DE 8 (OITO) A 40 (QUARENTA) VEZES O VALOR DA UFISAN, E INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO CONFORME O CASO;

IV - EXTRAIR, PRODUZIR, FABRICAR, SINTETIZAR, TRANSFORMAR, PREPARAR, MANIPULAR, UNIFICAR, FRACIONAR, EMBALAR, IMPORTAR, EXPORTAR, ARMAZENAR, EXPEDIR, TRANSITAR, COMPRAR,

VENDER, CEDER OU USAR ALIMENTOS OU PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, BEM COMO UTENSÍLIOS OU APARELHOS QUE INTERESSEM A SAÚDE PÚBLICA OU INDIVIDUAL, SEM REGISTRO, LICENÇA OU AUTORIZAÇÃO DOS ÓRGÃOS SANITÁRIOS COMPETENTES OU CONTRARIANDO O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA PERTINENTE:

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 40 (QUARENTA) VEZES O VALOR DA UFISAN, APREENSÃO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA, CANCELAMENTO DO REGISTRO, DO LICENCIAMENTO E DA AUTORIZAÇÃO CONFORME O CASO;

V - FAZER PROPAGANDA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, CONTRARIANDO A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA:

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 8 (OITO) A 40 (QUARENTA) VEZES O VALOR DA UFISAN, PROIBIÇÃO DE PROPAGANDA OU SUSPENSÃO DE VENDA;

VI - ROTULAR PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONTRARIANDO AS NORMAS LEGAIS E REGULAMENTARES:

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 8 (OITO) A 40 (QUARENTA) VEZES O VALOR DA UFISAN, INUTILIZAÇÃO OU INTERDIÇÃO;

VII - ALTERAR O PROCESSO DE FABRICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS SUJEITOS A CONTROLE SANITÁRIO, MODIFICAR OS SEUS COMPONENTES BÁSICOS, NOME E DEMAIS ELEMENTOS DO REGISTRO, SEM A NECESSÁRIA AUTORIZAÇÃO DO ÓRGÃO SANITÁRIO COMPETENTES:

PENA - INTERDIÇÃO, CANCELAMENTO DA LICENÇA OU MULTA DE 14 (QUATORZE) A 60 (SESSENTA) VEZES O VALOR DA UFISAN;

VIII - REAPROVEITAR VASILHAME DE SANEANTES, SEUS CONGÊNERES E DE OUTROS PRODUTOS CAPAZES DE SEREM NOCIVOS A SAÚDE, NO ENVASILHAMENTO DE ALIMENTOS:

PENA - APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO, INTERDIÇÃO, CANCELAMENTO DO REGISTRO E / OU MULTA DE 8 (OITO) A 60 (SESSENTA) VEZES O VALOR DA UFISAN;

IX - EXPOR A VENDA OU ENTREGAR AO CONSUMO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CUJO PRAZO DE VALIDADE TENHA EXPIRADO, OU APOR-LHES NOVAS DATAS DE VALIDADE POSTERIORES AO PRAZO EXPIRADO:

PENA - APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO, INTERDIÇÃO, CANCELAMENTO DA LICENÇA OU MULTA DE 8 (OITO) A 100 (CEM) VEZES O VALOR DA UFISAN;

X - DESCUMPRIMENTO DE NORMAS LEGAIS E REGULAMENTARES, MEDIDAS FORMALIDADES E OUTRAS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS PELAS EMPRESAS DE TRANSPORTE, SEUS AGENTES E CONSIGNATÁRIOS, COMANDANTES OU RESPONSÁVEIS DIRETOS POR EMBARCAÇÕES, AERONAVES, FERROVIAS, VEÍCULOS TERRESTRES, NACIONAIS E ESTRANGEIROS:

PENA - ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 40 (QUARENTA) VEZES O VALOR DA UFISAN OU INTERDIÇÃO;

XI - FRAUDAR, FALSIFICAR OU ADULTERAR ALIMENTOS:

PENA - APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO OU INTERDIÇÃO DO PRODUTO, SUSPENSÃO DE VENDA OU FABRICAÇÃO DO PRODUTO,

INTERDIÇÃO TOTAL DO ESTABELECIMENTO, CANCELAMENTO DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DA EMPRESA E MULTA DE 14 (QUATORZE) VEZES O VALOR DA UFISAN.

C)-IMOVEIS;

I - TRANSGREDIR QUAISQUER DISPOSITIVOS DO TÍTULO X DESTE REGULAMENTO:

PENA - ADVERTÊNCIA;

MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 20 (VINTE)

VEZES O VALOR DA UFISAN;

INTERDIÇÃO...

§ 1o - CONSIDERA-SE QUE A INFRAÇÃO FOI PRATICADA PELO SEU OCUPANTE QUANDO SE REFERIR A CONSERVAÇÃO OU A LIMPEZA DOS IMÓVEIS SOB SUA RESPONSABILIDADE.

§ 2o - NOS DEMAIS CASOS, O PROPRIETÁRIO SERÁ O RESPONSÁVEL PELA INFRAÇÃO.

II - OBSTAR OU DIFICULTAR A AÇÃO FISCALIZADORA;

PENA - MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 60

(SESSENTA) VEZES O VALOR DA UFISAN, INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA.

ARTIGO 258o - AS INFRAÇÕES NÃO PREVISTAS NESTE TÍTULO SERÃO PUNIDAS A CRITÉRIO DA AUTORIDADE SANITÁRIA, COM PENA DE ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 120 (CENTO E VINTE) VEZES O VALOR DA UFISAN APREENSÃO, INUTILIZAÇÃO OU INTERDIÇÃO DO PRODUTO, SUSPENSÃO DE VENDA OU FABRICAÇÃO DO PRODUTO, INTERDIÇÃO PARCIAL OU TOTAL DO ESTABELECIMENTO, CANCELAMENTO DA AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DA EMPRESA, OU PROIBIÇÃO DE PROPAGANDA.

ARTIGO 259o - A CRITÉRIO DA AUTORIDADE SANITÁRIA, AS PENALIDADES REFERIDAS NESTE REGULAMENTO PODERÃO SER APLICADAS ISOLADAS OU CUMULATIVAMENTE.

ARTIGO 260o - PARA OS EFEITOS DESTE REGULAMENTO, APLICAM-SE, ISOLADA OU CUMULATIVAMENTE, AS PENALIDADES DE NATUREZA MÉDICO-VETERINÁRIA DE ADVERTÊNCIA, MULTA DE 2/3 (DOIS TERÇOS) A 100 UFISAN, AO RESPONSÁVEL POR TODO E QUALQUER IMÓVEL ONDE SE CRIEM ANIMAIS QUE POSSAM CAUSAR INCÔMODO OU INSALUBRIDADE A POPULAÇÃO, SEM PREJUÍZO DA INTERDIÇÃO DO IMÓVEL.

TÍTULO XII

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

TERMO DE INTIMAÇÃO

ARTIGO 261º - O TERMO DE INTIMAÇÃO É LAVRADO EM 3 (TREIS) VIAS E ASSINADO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA COMPETENTE, SEMPRE QUE HOUVER EXIGÊNCIAS A CUMPRIR E DESDE QUE, POR SUA NATUREZA E A CRITÉRIO DA REFERIDA AUTORIDADE NÃO EXIJAM A APLICAÇÃO IMEDIATA DE QUALQUER PENALIDADE PREVISTA NESTE REGULAMENTO.

ARTIGO 262º - A INTIMAÇÃO DEVERÁ INDICAR, EXPLICITAMENTE AS EXIGÊNCIAS E O PRAZO CONCEDIDO PARA SEU CUMPRIMENTO, QUE NÃO DEVERÁ EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS.

ARTIGO 263º - O PRAZO CONCEDIDO PARA CUMPRIMENTO DA INTIMAÇÃO PODERÁ SER PRORROGADO POR PERÍODO DE TEMPO QUE, SOMANDO AO INICIAL, NÃO EXCEDA DE 90 (NOVENTA) DIAS.

ARTIGO 264º - EXPIRADO ATUAL PRAZO, SOMENTE A AUTORIDADE SUPERIOR QUE TIVER AUTORIZADO A PRORROGAÇÃO PODERÁ CONCEDER, EM CASOS EXCEPCIONAIS, POR MOTIVO DE INTERESSE PÚBLICO, MEDIANTE DESPACHO FUNDAMENTADO, NOVA PRORROGAÇÃO, QUE PERFAÇA 180 (CENTO E OITENTA) DIAS CONTADOS DA DATA DA CIÊNCIA DA INTIMAÇÃO.

ARTIGO 265º - O TERMO DE INTIMAÇÃO SERÁ ENTREGUE PELA AUTORIDADE FISCALIZADORA, QUE EXIGIRÁ DO DESTINATÁRIO RECIBO DATADO E ASSINADO.

§ 1º - QUANDO ESTA FORMALIDADE NÃO FOR CUMPRIDA, OS MOTIVOS DECLARADOS NO VERSO DA 1ª VIA DO TERMO DE INTIMAÇÃO.

§ 2º - A 2ª VIA DO TERMO DE INTIMAÇÃO, DEVIDAMENTE ASSINADA PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, PERMANECERÁ EM PODER DO INTIMADO, SENDO ANOTADAS A DATA E A HORA DO CIENTE.

ARTIGO 266º - O PROCESSO CONSTITUÍDO PELO TERMO DE INTIMAÇÃO SERÁ ENCAMINHADO À AUTORIDADE COMPETENTE QUANDO:

I - SE DESTINAR AO ARQUIVAMENTO EM VIRTUDE DO CUMPRIMENTO INTEGRAL DAS EXIGÊNCIAS NO PRAZO CONCEDIDO;

II - HOUVER, EM TEMPO ÚTIL, PEDIDO DE PRORROGAÇÃO DE PRAZO, QUE PODERÁ SER CONCEDIDO NA FORMA DESTES REGULAMENTO;

III - EM VIRTUDE DO NÃO CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DENTRO DO PRAZO CONCEDIDO, HAJA DECORRIDO O PRAZO PARA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO E TENHA SIDO LAVRADO O AUTO DE INFRAÇÃO.

ARTIGO 267o - OS SERVIDORES SÃO RESPONSÁVEIS PELAS DECLARAÇÕES QUE FIZEREM NOS TERMOS, FICANDO PASSÍVEIS DE PUNIÇÃO EM CASO DE FALTAS, FALSIDADES OU OMISSÃO DOLOSA.

ARTIGO 268o - QUANDO O INFRATOR COMPROVAR QUE SERÁ CUMPRIDO AS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NO TERMO DE INTIMAÇÃO, SEM CONTUDO TÊ-LAS CONCLUÍDO, A AUTORIDADE SANITÁRIA, A SEU EXCLUSIVO CRITÉRIO, PODERÁ PRORROGAR O PRAZO PARA A CONCLUSÃO, PELO TEMPO QUE JULGAR NECESSÁRIO.

CAPÍTULO II

AUTO DE INFRAÇÃO

ARTIGO 269o - O AUTO DE INFRAÇÃO É INSTRUMENTO DE FÉ PÚBLICA, COERCETIVO, PARA APLICAÇÃO INICIAL DE PENALIDADE PREVISTA NESTE REGULAMENTO, DEVENDO SEMPRE INDICAR EXPLICITAMENTE O MOTIVO DETERMINANTE DE SUA LAVRATURA, EM CARACTERES BENS LEGÍVEIS, APLICANDO O DISPOSITIVO LEGAL EM QUE SE FUNDAMENTA.

ARTIGO 270o - IMPÕE-SE O AUTO DE INFRAÇÃO QUANDO:

I - NÃO FOREM CUMPRIDAS AS EXIGÊNCIAS FEITAS NO TERMO DE INTIMAÇÃO DENTRO DO PRAZO CONCEDIDO.

II - SE VERIFICAR INFRAÇÃO QUE, POR SUA NATUREZA, EXIJA A APLICAÇÃO IMEDIATA DE PENALIDADE PREVISTA NESTE REGULAMENTO.

ARTIGO 271o - O AUTO DE INFRAÇÃO SERÁ LAVRADO EM TRÊS VIAS ASSINADO NÃO SÓ PELA AUTORIDADE COMPETENTE, BEM COMO PELO AUTUADO, OU NA SUA AUSÊNCIA, PELO SEU REPRESENTANTE LEGAL OU PROPOSTO, EM CASO DE RECUSA, A CONSIGNAÇÃO DESSA CIRCUNSTÂNCIA SERÁ FEITA PELA AUTORIDADE AUTUANTE COM A ASSINATURA DE DUAS TESTEMUNHAS, FAZENDO-SE A ENTREGA IMEDIATA DA 2ª VIA.

ARTIGO 272o - O AUTUADO TERÁ O PRAZO DE 15 (QUINZE) DIAS PARA INTERPOR RECURSO ESCRITO À AUTORIDADE SANITÁRIA, QUE EMITIRÁ PARECER FUNDAMENTADO, NO PRAZO DE 2 (DOIS) DIAS OPINANDO PELA MANUTENÇÃO OU CANCELAMENTO DO AUTO DE INFRAÇÃO.

§ 1o - MANTIDO O AUTO, SERÁ MANTIDA OU MODIFICADA A PENA;

§ 2o - EM CASO DE SUGERIR O CANCELAMENTO DO AUTO DE INFRAÇÃO A AUTORIDADE SANITÁRIA ENCAMINHARÁ O PROCESSO AO SEU SUPERIOR HIERÁRQUICO, QUE DECIDIRÁ SOBRE O MESMO.

§ 3o - EXPIRADO O PRAZO REGULAMENTAR DE 15 (QUINZE) DIAS SEM INTERPOSIÇÃO DO RECURSO, SERÁ O AUTO DE INFRAÇÃO JULGADO À REVELIA E CONVERTIDO NA PENALIDADE QUE COUBER.

ARTIGO 273o - OS SERVIDORES SÃO RESPONSÁVEIS PELAS DECLARAÇÕES QUE FIZEREM NOS AUTOS DE INFRAÇÃO, FICANDO PASSÍVEIS DE PUNIÇÃO EM CASO DE FALTAS, FALSIDADE OU OMISSÃO DOLOSA.

CAPÍTULO III

AUTO DE MULTA

ARTIGO 274o - O AUTO DE MULTA DEVERÁ SER LAVRADO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, DENTRO DE 30 (TRINTA) DIAS, NO MÁXIMO, A CONTAR DA LAVRATURA DO AUTO DE INFRAÇÃO OU DA DATA DO INDEFERIMENTO DA DEFESA, QUANDO HOVER.

ARTIGO 275o - LAVRADO O AUTO DE MULTA, SERÁ INTREGUE A 2a VIA AO INFRATOR E ASSINADA POR ESTE, OU, NA SUA AUSÊNCIA, POR SEU REPRESENTANTE LEGAL OU PROPOSTO. EM CASO DE RECUSA SERÁ ELA CONSIGNADA PELA AUTORIDADE SANITÁRIA COM A ASSINATURA DE DUAS TESTEMUNHAS.

PARÁGRAFO ÚNICO - NA IMPOSSIBILIDADE DE EFETIVAÇÃO DA PROVIDÊNCIA A QUE SE REFERE O ARTIGO, O AUTUADO SERÁ NOTIFICADO MEDIANTE CARTA REGISTRADA OU PUBLICADA NA IMPRENSA OFICIAL.

ARTIGO 276o - A 1a VIA DO AUTO DE MULTA SERÁ ANEXADA AO PROCESSO, AGUARDANDO O PRAZO DE 10 (DEZ) DIAS PARA A COMPROVAÇÃO DO PAGAMENTO DA MULTA EFETUADA OU O PRAZO DE 20 (VINTE) DIAS PARA A INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS.

§ 1o - NO CASO DE NÃO SER COMPROVADO O PAGAMENTO OU NÃO SER INTERPOSTO RECURSO, SERÁ O PROCESSO REMETIDO, AO ÓRGÃO ARRECADADOR PARA FINS DE COBRANÇA JUDICIAL.

§ 2o - COMPROVADO O PAGAMENTO DA MULTA, O PROCESSO SERÁ ARQUIVADO.

§ 3o - HAVENDO INTERPOSIÇÃO DE RECURSO, O PROCESSO SERÁ ENCAMINHADO PARA APRECIACÃO E JULGAMENTO.

ARTIGO 277o - O RECURSO DEVERÁ SER PROTOCOLADO E SÓ SERÁ ACEITO SE DELE CONSTAR, COMO ANEXO A FOTOCÓPIA DA 2a VIA DO AUTO DE MULTA.

§ 1o - PROCESSADO O RECURSO, SERÁ PROVIDENCIADA A JUNTADA DO PROCESSO CONSTITUÍDO PELA 1a VIA DO AUTO RESPECTIVO E DO AUTO DE INFRAÇÃO QUE LHE DEU ORIGEM.

§ 2o - DEFERIDO O RECURDO, O PROCESSO SERÁ ARQUIVADO.

§ 3o - EM CASO DE DECISÃO DEGENATÓRIA, O PROCESSO SERÁ ENCAMINHADO AO ÓRGÃO ARRECADADOR.

ARTIGO 278 - AS MULTAS IMPOSTAS SOFRERÃO REDUÇÃO DE 20% (VINTE POR CENTO) CASO O INFRATOR EFETUE O PAGAMENTO DENTRO DO PRAZO DE 10 (DEZ) DIAS CONTADOS DA DATA DA CIÊNCIA DE SUA APLICAÇÃO.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS

ARTIGO 279º - AS INFRAÇÕES DAS DISPOSIÇÕES LEGAL E REGULAMENTARES DE ORIGEM SANITÁRIA SÃO IMPRESCRITÍVEIS.

ARTIGO 280º - QUANDO O AUTUADO FOR ANALFABETO OU FÍSICAMENTE INCAPACITADO, PODERÁ O AUTO SER ASSINADO A ROGO, NA PRESENÇA DE DUAS TESTEMUNHAS, OU, FALTA DESTAS, DEVERÁ SER FEITA A DEVIDA RESSALVA PELA AUTORIDADE AUTUANTE.

ARTIGO 281º - OS ÓRGÃOS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, APÓS DECISÃO DEFINITIVA NA ESFERA ADMINISTRATIVA, FARÃO PUBLICAR TODAS AS PENALIDADES APLICADAS AOS INFRADORES DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.

ARTIGO 282º - OS TERMOS, AUTOS E OUTROS DOCUMENTOS E FORMULÁRIOS IMPRESSOS USADOS PELA FISCALIZAÇÃO OBEDECERÃO AOS MODELOS ADOPTADOS E APROVADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

§ 1º - A EXCEÇÃO DO AUTO DE MULTA, OS DEMAIS AUTOS E TERMOS, INERENTES À FISCALIZAÇÃO, SERÃO ASSINADOS PELO MÉDICO VETERINÁRIO OU PELO ENGENHEIRO;

ARTIGO 283º - OS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM ALIMENTOS FICAM OBRIGADOS A AFIXAR NO CARDÁPIOS E TABELAS DE PREÇOS O TELEFONE DO ÓRGÃO COMPETENTE DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA, INDEPENDENTEMENTE DA PRESENÇA DOS CARTAZES DETERMINADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

ARTIGO 284º - AOS ESTABELECIMENTOS A QUE SE REFERE O TÍTULO VIII APLICAM-SE CUMULATIVAMENTE, AS DISPOSIÇÕES DO TÍTULO VII.

ARTIGO 285º - AS NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS REFERIDAS NO CORPO DESTA REGULAMENTO SÃO AS ADOPTADAS PELA LEGISLAÇÃO FEDERAL.

ARTIGO 286º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação revogando-se as disposições em contrário.

Sala das Sessões, ¹⁵ 18, Outubro de 1993.

Jose Antonio Meneses Alexim
Jose Antonio Meneses Alexim - Vereador -

Joel Antonio de Souza
Joel Antonio de Souza

Manoel Alves Junior
Manoel Alves Junior

Antonio Jose de Silva Pereira
Antonio Jose de Silva Pereira

Titulo I-Nocoes preliminares.....	1/1f
Titulo II-Registro e controle.....	12/14
Titulo III-Do Rotulo.....	15/29
Titulo IV-Padrao de identidade e qualidade.....	30
Titulo V-Inspecao e fiscalizacao de alimentos.....	31/79
* Capitulo I-Normas gerais.....	31/45
* Capitulo II-Comercio de Generos Alimenticios.....	46/53
* Capitulo III-Coleta de amostras e Analise Fiscal.....	54/60
* Capitulo IV-Interdicao de Alimentos.....	61/65
* Capitulo V-Apreensao e inutilizacao de alimentos.....	66/67
* Capitulo VI-Pericia de Contraprova.....	68/74
* Capitulo VII-Disposicoes Finais.....	75/79
Titulo VI-Funcionamento dos estabelecimentos.....	80/87
Titulo VII-Disposicoes gerias p/ estabelecimentos industriais de generos alimenticios.....	88/90
Titulo VIII-Estabelecimentos especiais.....	91/203
* Capitulo I-Estabelecimentos de produtos congeneres,beneficia - mento e moagem de trigo,mandioca.....	91
* Capitulo II-Fabricas de massas,biscoitos.....	92/96
* Capitulo III-Padarias,confeitarias e congeneres.....	97/107
* Capitulo IV-Usinas e refinarias de acucar.....	108/110
* Capitulo V-Estab. Ind. de torrefacao e moagem de cafe.....	111/112
* Capitulo VI-Destilarias,fabricas de bebidas.....	113/117
* Capitulo VII-Fabricas de gelo,frigorificos e armazens frigo- ricos.....	118/120
* Capitulo VIII-Estab. Comerciantes de leites.....	121/128
* Capitulo IX-Estab. comerciantes de carnes e derivados.....	129/149
* Capitulo X-Estab. comerciantes de Pescado.....	150/164
* Capitulo XI-Mercados e supermercados.....	165/171
* Capitulo XII-Mercearias,armazens,depositos de generos alimen- ticios e estabelecimentos congeneres.....	172/179
* Capitulo XIII-Casas e depositos de peq. animais vivos.....	180/184
* Capitulo XIV-Restaurantes,churrascarias,bares,cafes,lancho- netes e estabelecimentos congeneres.....	185/190
* Capitulo XV-Pastelarias,pizzarias e estab. congeneres.....	191/198
* Capitulo XVI-Estab. comerciantes de produtos alimenticios li- quidificados e sorvetes.....	199/201
* Capitulo XVII-Estab. de horti e fruticultura e criadores de animais.....	202/203
Titulo IX-Feiras livres e comercio ambulante e alimentos.....	204/219
* Capitulo I-Feiras livres.....	204/208
* Capitulo II-Comercio ambulante de alimentos.....	209/219
Titulo X-Engenharia Sanitaria.....	220/246
* Capitulo I-Normas gerais.....	220/226
* Capitulo II-Promocao de Higiene Habitacional.....	227/240
* Capitulo III-Promocao de Higiene Ambiental.....	241/244
* Capitulo IV-Certificado de Inspecao Sanitaria.....	245/246
Titulo XI-Infracoes e penalidades.....	247/260
Titulo XII-Procedimentos Administrativos.....	261/285
* Capitulo I-Termo de intimacao.....	261/268
* Capitulo II-Auto de infracao.....	269/273
* Capitulo III-Auto de multa.....	274/278
* Capitulo IV-Disposicoes gerais.....	279/285