



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

LEI Nº 739/2007
DE, 26 DE JANEIRO DE 2007.

CRIA A VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE IGUABA GRANDE,
DELEGA COMPETÊNCIA DE AÇÕES DE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA E APROVA O CÓDIGO SANITÁRIO DO
MUNICÍPIO DE IGUABA GRANDE.

O PREFEITO MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE, no uso de
suas atribuições, e

Considerando a alínea VII do art. 30 da Constituição Federal, que define como competência dos municípios prestar serviços de atendimento a saúde da população, com cooperação técnica e financeira da União e do Estado;

Considerando o artigo 18 da Lei 8080 de 19 de setembro de 1990 que estabelece a competência da direção municipal do Sistema Único de Saúde de execução das ações de vigilância sanitária;

Considerando a Portaria SAS/MS n. 277 de 22 de junho de 2004, que restabelece os procedimentos básicos em vigilância sanitária na tabela SIA/SUS;

Considerando a necessidade de implementação efetiva das ações de vigilância sanitária no município de Iguaba Grande.

RESOLVE:

Art. 1.º Criar a Vigilância Sanitária de Iguaba Grande e delega competência para concessão, revalidação e cassação de licença sanitária de funcionamento e inspeção sanitária dos estabelecimentos sujeitos a Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 2.º Os representantes da Secretaria Municipal de Saúde de Iguaba Grande, no exercício de suas funções fiscalizadoras, independente de dia e hora, têm competência para fazer cumprir as legislações vigentes expedindo intimações, impondo penalidades referentes a prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer à saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhes é atribuída.

Art. 3º Fica aprovado, em definitivo, o Código Sanitário de Iguaba Grande, anexo à presente Lei

Art. 4º Esta LEI entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Iguaba Grande, 26 de Janeiro de 2007 .

HUGO CANELLAS FILHO

= Prefeito =



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE IGUABA GRANDE

CAPÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º - Este código estabelece normas de ordem pública para a proteção, defesa, promoção, prevenção e recuperação da saúde individual e coletiva, nos termos dos Art. 194, 196 ao 200 da Constituição Federal Brasileira; Art. 6 e 18 da Lei Federal nº 8.080 de 19 de Setembro de 1990 (Lei Orgânica da Saúde).

Art. 2º - Os órgãos e autoridades do Poder Público, bem como qualquer pessoa, entidade de classe ou associação comunitária poderão solicitar às autoridades sanitárias a adoção de providências ao cumprimento do presente código.

Art. 3º - Os Órgãos e autoridades sanitárias articular-se-ão com autoridades e órgãos de outras áreas municipais, para a realização e promoção de estudos e pesquisas interdisciplinares, a identificação de fatores prejudiciais à qualidade de vida e a avaliação de resultados de interesse para a saúde.

Art. 4º - Para execução dos objetivos definidos nesta lei, incube ao Município, concorrentemente com a União e o Estado, zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde e pelo bem estar físico, mental e social das pessoas e da coletividade.

Art. 5º - As autoridades da Secretaria Municipal de Saúde, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia, ou hora, deverá fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, referente à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Parágrafo único - Quem impedir a autoridade sanitária de exercer fiscalização ou outra ação que lhe for atribuída, será punido com pena de multa, sem prejuízo do procedimento criminal que no caso couber, podendo ainda, a autoridade sanitária solicitar auxílio da força policial, para que seja executada a ação fiscalizadora.

CAPITULO II
Da Vigilância Sanitária

Seção I
Das Definições

Art. 6º - Entende-se por Vigilância Sanitária um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviço de interesse da saúde, abrangendo:

- I - O controle de bens de consumo que direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;
- II - O controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde;
- III - Qualquer outra atividade que a critério da Vigilância Sanitária vier pôr em risco a saúde individual ou coletiva.

Art. 7º - Ao município de Iguaba Grande, com cooperação técnica e financeira do Estado e União, compete executar as ações de controle e fiscalização de serviços, produtos e estabelecimentos de interesse da saúde, necessários a garantir e promover a qualidade de vida de seus municípios, podendo, para tanto, legislar complementarmente sobre aquilo que não lhe é vetado constitucionalmente.

Art. 8º - Compete a Secretaria Municipal de Saúde, por intermédio das autoridades sanitárias, o exercício da Vigilância Sanitária no Município, observando as normas legais Municipais, Estaduais e Federais.

Seção II
Das Competências

Art. 9º - Compete ao Município, através da Secretaria de Saúde a gestão do componente municipal do subsistema Nacional de Vigilância Sanitária, incluindo as seguintes atribuições:

- I - Executar as ações pactuadas na Programação Pactuada Integrada - PPI-VISA - para as ações de vigilância sanitária;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

- II – Promover a fiscalização sanitária, exercendo todas as atividades pertinentes, conforme as determinações legais e específicas;
 - III – Conceder Assentimento Sanitário para pessoa física, Licença Inicial de Funcionamento para pessoa jurídica, Revalidação de Licença para pessoa jurídica renovada anualmente e Licença Sanitária de Veículos;
 - IV – Proceder a cassação de licença de funcionamento, quando necessário;
 - V – Proceder visto em planta e análise de documentos;
 - VI – Proceder registro de livros e mapas de controle de medicamentos sob regime de Controle Especial;
 - VII – Proceder registro de livro de controle do exercício profissional;
 - VIII – Realizar inspeção sanitária dos estabelecimentos previamente à concessão de licença e revalidação de licença sempre que necessário.
 - IX – Promover apreensão, interdição ou coleta de amostras para análise fiscal de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, cosméticos, saneantes e domissanitários e outros de interesse à saúde pública;
 - X – Manter atualizado e disponível da Secretaria de Saúde o cadastro de estabelecimentos, classificados por tipo.
 - XI – Promover cursos de capacitação e reciclagem de recursos humanos de vigilância sanitária em integração com instituições de ensino e pesquisa;
 - XII – Normatizar, em caráter complementar, as ações de vigilância sanitária de sua competência;
 - XIII – Implementar e desenvolver ações de toxovigilância, farmacovigilância e tecnovigilância;
 - XIV – Desenvolver atividades de informação, educação e comunicação em vigilância sanitária;
 - XV – Elaborar e encaminhar à instância estadual os relatórios trimestrais e o relatório anual de gestão relativos as metas pactuadas;
 - XVI – Aplicar os recursos financeiros que lhe forem repassados, exclusivamente, na consecução das atividades de vigilância sanitária;
 - XVII - Fiscalizar o estado de saúde e higiene dos indivíduos que exerçam atividades de interesse à saúde pública;
 - XVIII- Apreender e inutilizar matérias-primas, alimentos e produtos de interesse à saúde pública que forem julgados falsificados, sem procedência, sem a devidas inspeções, deteriorados, mal acondicionados ou com data de validade vencida, bem como equipamentos, utensílios e recipientes que não satisfaçam as exigências regulamentares.
- Art. 10º - Para o desempenho das atividades previstas no presente regulamento, a autoridade sanitária fará uso dos formulários abaixo relacionados, sempre que oportuno:

- I- Termo de Visita;
- II- Termo de Constatação;
- III- Termo de Intimação;
- IV- Termo de Inutilização;
- V- Auto de Apreensão e Depósito;
- VI- Auto de Apreensão e Inutilização;
- VII- Auto de Infração;
- VIII- Relatório Técnico de Inspeção;
- IX- Rótulo de Interdição;
- X- Rótulo de Inviolabilidade de Amostras.
- XI- Termo de Coleta de Amostra;
- XII- Licença Inicial de Funcionamento;
- XIII- Revalidação de Licença de Funcionamento;
- XIV- Assentimento Sanitário.

Seção III

Da Vigilância Sanitária de Estabelecimentos de Interesse à Saúde Pública

- Art. 11º - É de competência da Secretaria Municipal de Saúde, através do seu órgão de Vigilância Sanitária executar ações de Vigilância Sanitária classificadas como de baixa complexidade.
- Parágrafo único – Compete ao Município realizar as ações de média e alta complexidade quando estas não forem compreendidas na competência do Estado, sendo definidas em leis complementares.
- Art. 12º – A execução das ações de Vigilância Sanitária previstas neste código será realizada por profissionais de nível superior lotados na Vigilância Sanitária, e Fiscais Sanitários.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Seção IV
Da Fiscalização

Art. 13º - Entende-se por Fiscalização Sanitária ou Inspeção Sanitária, o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos, de competência das autoridades sanitárias, que visam à verificação do cumprimento da legislação sanitária ao longo de todas as atividades desenvolvidas pelos estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária.

Art. 14º - A Inspeção Sanitária objetiva avaliar a garantia da qualidade dos produtos e serviços prestados, orientar para as melhorias e intervir nas irregularidades, visando a prevenção de agravos à saúde da população.

Parágrafo único - A programação destas ações é feita pelo Chefe da Vigilância Sanitária considerando o risco sanitário dos processos a serem inspecionados, o histórico dos estabelecimentos frente à vigilância sanitária e a capacidade técnica dos profissionais citados no artigo 12 desta norma.

Art. 15º - Entende-se por Reinspeção a inspeção de retorno para a verificação do cumprimento de exigências apresentadas pelos estabelecimentos inspecionados.

Art. 16º - Serão realizados ainda pela Vigilância Sanitária:

I - Inspeção Para Liberação da Licença de Funcionamento: aquela que ocorrerá após análise e aprovação da documentação entregue ao Órgão de Vigilância Sanitária Municipal para verificação das condições técnicas operacionais, com o objetivo de liberar o Boletim de Ocupação e Funcionamento do Estabelecimento.

II - Inspeção para Investigação de Desvio de Qualidade e Inspeção para Apuração de Denúncias: apura as irregularidades e os desvios de qualidade que foram ou não objeto de denúncia.

Art. 17º - No exercício das respectivas funções e atribuições, as autoridades sanitárias ficam obrigadas:

I - Exibir a "Identificação Funcional" expedida pela Secretaria Municipal de Saúde, com nome, função, matrícula, lotação, fotografia, assinatura do portador e assinatura do Chefe da Vigilância Sanitária.

II - É recomendável a presença do médico-veterinário quando a fiscalização incidir sobre matérias relativas a profissão (P.O.A. - Produtos de Origem Animal).

III - Na inspeção de Serviços de Saúde, será necessária a presença de profissional de nível superior da área de saúde no ato da fiscalização.

IV - Na inspeção de Farmácias, Drogarias, Ervanários, Dispensários de Medicamentos, será obrigatória a presença de Farmacêutico no ato da fiscalização.

V - Na inspeção de Consultório Odontológico, será necessária a presença de Odontólogo no ato da fiscalização.

Art. 18º - Nas demais inspeções, será obrigatória a presença de no mínimo dois profissionais.

CAPÍTULO III
Do Procedimento Administrativo

Seção I
Das Infrações Sanitárias e Penalidades

Art. 19º- Considera-se Infração Sanitária, para fins deste Regulamento, a desobediência ou a inobservância ao disposto neste código e nas Leis e Regulamentos Federal, Estadual ou Municipal vigentes e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 20º- As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração, observados o rito e prazos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 21º- Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único- Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse à saúde pública.

Art. 22º- As infrações sanitárias classificam-se em:

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuantes;

II - médias, aquelas em que verifica-se uma circunstância atenuante e uma agravante

III - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

IV - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Parágrafo único - Cabe ao chefe da Vigilância Sanitária a classificação das infrações

Art. 23º- São circunstâncias atenuantes:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução de evento;
- II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito de fato;
- III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- IV - ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir para a prática do ato;
- V - a irregularidade cometida ser pouco significativa;
- VI - ser, o infrator, primário, e a falta cometida de natureza leve.

Art. 24º - 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 obter vantagem pecuniária decorrente de ação ou emissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;
- III - tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;
- IV - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;
- V - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- VI - ser, o infrator, reincidente.

Parágrafo único- Para os efeitos deste Regulamento, ficará caracterizada a reincidência específica quando infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Art. 25º- Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária poderá levar em consideração:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;
- III - os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento das normas sanitárias.

Parágrafo único - Sem prejuízo do disposto neste artigo, e no Art. 22, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 26º - Havendo concurso de mais de uma circunstâncias atenuante e mais de uma circunstância agravante, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 27º - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações à Legislação Sanitária serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidade de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- IV - interdição de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- V - inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;
- VI - suspensão da fabricação de produtos e/ou venda de produtos;
- VII - interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;
- VIII - Cancelamento de licença sanitária;

Art. 28º - As penas previstas no Art. 27, deste Regulamento, serão aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes da Secretaria Municipal de Saúde, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Art. 29º - A pena de multa nas infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de uma soma em dinheiro, na seguinte proporção:

- I - as infrações leves, de R\$ 150,00 a R\$ 500,00;
- II - as infrações médias, de R\$ 501,00 a 1 000,00;
- III - as infrações graves, de R\$ 1.001,00 a R\$ 5.000,00;
- IV - as infrações gravíssimas, de R\$ 5.001,00 a R\$ 10.000,00.

Art. 30º - Nos casos de reincidências, as multas previstas neste Regulamento poderão, a critério da autoridade sanitária, serem aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior.

Art. 31º - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 32º - O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

- I - pessoalmente;
- II - pelo correio ou via postal;
- III - por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Seção II
Da Intimação

Art. 33º - O Termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a fazer e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Regulamento.

Art. 34º - A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, o qual nunca excederá de 60 (sessenta) dias.

Art. 35º - O prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pelo Chefe da Vigilância Sanitária por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias ou mesmo reduzido de acordo com avaliação do risco à saúde pública.

Art. 36º - Expirado aquele prazo, o Chefe da Unidade Sanitária poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contado do tempo decorrido desde a data da ciência da intimação.

Art. 37º - O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário, data e assinatura.

§ 1º - Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão exarados no verso da 1a. via do Termo de Intimação pela autoridade competente.

§ 2º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o intimado deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial, uma única vez, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

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

Art. 38º - Após ter esgotado o prazo do 1º Termo, bem como as prorrogações concedidas, é lavrado o 2º Termo de Intimação, caso persista a exigência.

§ 1º - Este 2º Termo é improrrogável, e uma vez esgotado o prazo concedido, o qual não poderá exceder ao prazo inicial estipulado no 1º Termo, será avaliada a interdição, ou cassação da licença do estabelecimento infrator pelo Chefe da Vigilância Sanitária.

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

Seção III
Do Auto de Infração

Art. 39º - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste Regulamento, devendo sempre indicar explicitamente, o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como dispositivo legal que o fundamenta.

Art. 40º - O auto de infração será lavrado na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração, pela autoridade sanitária que a houver constatado, devendo conter:

I - nome do infrator, seu domicílio e residência, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II - local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

III - descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV - assinatura do autuado ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas, e do autuante;

Parágrafo único - Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita, neste, a menção do fato.

Art. 41º - Impõe-se o Auto de Infração quando:

I - não forem cumpridas as exigências feitas no 2º Termo de Intimação dentro do prazo concedido pelo mesmo;

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

Art. 42º - 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 preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2a. via.

Parágrafo único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada ou por Edital, publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 43º – Quando, apesar da lavratura do Auto de Infração, subsistir, ainda, para o infrator, obrigação a cumprir, poderá ser expedido edital, fixando o prazo de até 30 (trinta) dias para o seu cumprimento.

Parágrafo único – O prazo para cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho.

Art. 44º - O autuado terá o prazo legal de 15 (quinze) dias para interpor recurso por escrito à Unidade Sanitária. Será o mesmo apreciado pelo Chefe da Vigilância Sanitária, o qual emitirá parecer, no prazo de 15 (quinze) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º - No caso de manutenção, é então imposta a pena regulamentar arbitrada pelo Chefe da Unidade Sanitária.

§ 2º - Em caso de cancelamento do Auto de Infração, o Chefe da Vigilância Sanitária deverá emitir parecer no processo.

§ 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.

Seção IV

Apreensão e Depósito, Inutilização e Interdição

Art. 45 - Os alimentos, produtos alimentícios, matérias prima, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, agrotóxicos e congêneres e outros produtos de interesse à saúde pública ou individual, suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§ 1º - Os produtos de que trata este artigo manifestadamente alterado, deteriorado, mal acondicionado ou com embalagens danificadas, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-lo de pronto, impróprio para o consumo, serão obrigatoriamente apreendidos e sumariamente inutilizados pela autoridade competente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;

§ 2º - Os produtos de que trata este artigo que estiverem com prazo de validade expirado, serão obrigatoriamente apreendidos e sumariamente inutilizados pela autoridade competente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;

§ 3º - A autoridade sanitária lavrará o auto de infração e o termo de apreensão e inutilização que especificarão a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto e o motivo da apreensão e inutilização, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste por duas testemunhas;

§ 4º - Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, podendo neste caso ser registrado em termo de visita, salvo se no ato houver protesto do infrator;

§ 5º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de inutilização por processo de incineração, o infrator será responsável pelo destino final do mesmo, através de serviços licenciados pelo órgão ambiental e deverá apresentar a Vigilância Sanitária, o laudo de incineração do produto.

Art. 46 – Os equipamentos, utensílios e recipientes utilizados pelos estabelecimentos sujeitos à Vigilância Sanitária que não estiverem em perfeitas condições de funcionamento e conservação, serão passíveis de apreensão e depósito ou apreensão e inutilização pelas autoridades sanitárias.

Art. 47 - Como medida cautelar, será lavrado o Termo de Apreensão e Depósito em três vias, que deverá conter:

I- Nome do infrator;

II- Nome do estabelecimento, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação;

III - Local, data e hora do fato;

IV - Descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - Quantidade, especificação e motivo da apreensão;

VI - Assinatura do infrator, ou na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas e do autuante;

VII - Nome legível, cargo e assinatura da autoridade sanitária.

Art. 48 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado ficará proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 49 - A interdição tornar-se-á definitiva se as análises realizadas concluírem pela condenação do alimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 50 - A autoridade competente poderá determinar a interdição, total ou parcial, dos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, exposição, consumo ou venda do produto, quando:

I - por suas condições insalubres, constituírem perigo para a saúde pública;

II - for comprovado, entre o seu pessoal, a presença de portadores de agentes de doenças transmissíveis ou afetados de dermatoses;

III - os seus responsáveis se opuserem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer forma, a ação da autoridade competente;

IV - se constituírem reincidentes de infrações específicas às normas legais e regulamentares vigentes.

Art. 51 - A interdição parcial ou total do estabelecimento será feita após a lavratura do Termo de Interdição em três vias que deverá conter:

I - Nome do infrator;

II - Nome do estabelecimento, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação;

III - Local, data e hora do fato;

IV - Descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - Exigências a cumprir;

VI - Assinatura do autuado, ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas e do autuante;

VII - Nome legível, cargo e assinatura da autoridade sanitária.

Art. 52 - A interdição a que se trata o artigo anterior terá o seu término quando forem sanadas as irregularidades que ensejaram o fato, mediante a autorização da autoridade competente.

Parágrafo único - Em caso de não cumprimento da interdição, a autoridade sanitária poderá solicitar auxílio da força policial, no que se fizer necessário.

Seção V

Da Coleta de Amostra e Análise Fiscal

Art. 53 - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando necessária coleta de amostra de produtos, matérias-primas, coadjuvantes, recipientes, embalagens, para efeito de análise fiscal.

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

Parágrafo único - Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar a nova coleta de amostra, com interdição da mercadoria.

Art. 55 - Os produtos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude, serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para a análise fiscal, em laboratório oficial de referência.

Art. 56 - Na hipótese de apreensão do produto, como medida cautelar, a interdição do produto durará o tempo necessário a realização do teste, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder os prazos de 60 (sessenta) dias, e de 72 (setenta e duas) horas para os produtos perecíveis, findos os quais o produto será automaticamente liberado.

Art. 57 - A colheita de material para análise fiscal, inclusive do alimento interditado, será feita pela autoridade competente, que lavrará o termo de colheita de amostra em 3 (três) vias, assinado por ela, pelo possuidor ou responsável pela mercadoria e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, especificando-se nesse termo, a natureza e outras características do alimento.

§ 1º - Das amostras de alimento colhidos, em número de 3 (três) tornadas individualmente invioláveis, para que se assegure sua perfeita conservação, e autenticadas no ato da colheita, uma será entregue ao possuidor ou responsável pelo alimento, com a segunda via do termo de colheita de amostras, para servir de contra-prova, e as outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial para que proceda à análise fiscal.

§ 2º - Quando o alimento for de natureza que não permita colheita de 3 (três) amostras, ou de fácil alteração que impossibilite sua conservação nas condições em que foram colhidas, a análise fiscal poderá ser feita imediatamente, na presença do perito que o possuidor ou responsável pela mercadoria desde logo indicar.

§ 3º - As amostras, referidas neste artigo, serão colhidas em quantidade representativa do estoque existente e adequada à realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

§ 4º - O laboratório oficial deverá efetuar a análise, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da amostra, salvo quando se tratar de alimento perecível, hipótese em que deverá ser realizada em prazo consentâneo com a natureza do alimento.

Art. 58 - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, à autoridade competente, que, no prazo de 5 (cinco) dias, encaminhará uma das vias, ao produtor do alimento, quando for o caso, outra ao possuidor ou responsável pela mercadoria e, a outra, ao órgão competente.

§ 1º - Se a análise fiscal comprovar a infração de qualquer preceito legal, a autoridade competente notificará o infrator para que, no prazo de 10 (dez) dias, contados da notificação, se justifique ou conteste o resultado da análise, requerendo perícia de contraprova. A notificação será instruída com uma cópia do laudo de análise.

§ 2º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer preceito legal, será imediatamente liberada a mercadoria que tenha sido interditada.

§ 3º - Findo o prazo de que trata o § 1º deste artigo, se o infrator não se justificar ou contestar a análise fiscal, a autoridade competente dará início ao procedimento legal cabível.

§ 4º - A autoridade competente dará ciência ao possuidor ou ao responsável pelo alimento interditado, quando não tiver sido caracterizada a infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 59 - A perícia de contraprova será realizada pelo laboratório oficial que expediu o laudo condenatório, com a participação do perito indicado pelo requerente e do designado pelo órgão que requisitou a análise fiscal.

§ 1º - O requerimento da perícia de contraprova indicará, desde logo, o perito, e o interessado o fará no prazo de 5 (cinco) dias, devendo a indicação recair em profissional de reconhecida capacidade e idoneidade, que preencha os requisitos legais.

§ 2º - Ao perito do contestante serão fornecidas todas as informações pertinentes que solicitar, inclusive as vistas à análise fiscal condenatória e aos demais documentos que julgar necessários.

§ 3º - O laboratório oficial terá o prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da comunicação da autoridade competente, para iniciar a perícia de contraprova.

§ 4º - Na data fixada para a perícia de contraprova, o possuidor, ou a pessoa responsável pelo alimento, apresentará a amostra sob sua guarda.

§ 5º - A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação, lavrando-se, neste caso, ata circunstanciada.

§ 6º - A execução integral da perícia de contraprova não excederá 15 (quinze) dias, salvo se as condições técnicas das provas a serem realizadas exigirem maior prazo.

§ 7º - De tudo que ocorrer na perícia de contraprova, lavrar-se-á ata pelos peritos que a realizarem, a qual ficará arquivada no laboratório oficial. Desse documento será enviada uma cópia ao órgão requisitante e poderá ser entregue outra ao perito do requerente, mediante recibo.

Art. 60 - Havendo divergência entre os peritos, quanto à interpretação do resultado da análise, na perícia de contraprova, caberá recurso, dentro de 72 horas, ao dirigente do órgão competente.

Art. 61 - Quando o alimento condenado proceder de unidade federativa diversa daquela em que foi efetuada a análise fiscal, será o fato comunicado ao órgão competente federal para as providências cabíveis.

Art. 62 - A inutilização dos produtos e cassação de licença sanitária dos estabelecimentos, decorrentes do laudo laboratorial condenatório, somente ocorrerão após publicação de edital na imprensa oficial do município, de decisão definitiva.

Seção VI
Do Auto de Multa

Art. 63 - O Auto de Multa deverá ser lavrado pelas autoridades fiscais, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar de lavratura do Auto de Infração, ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 64 - Lavrado o Auto de multa, será entregue a 2a. via ao infrator e assinada por este, ou na sua ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa será feita a consignação dessa circunstância pela autoridade sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

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

Art. 65 - As multas impostas poderão sofrer redução de 20% (vinte por cento) caso o infrator efetue o pagamento no prazo de 07 (sete) dias, contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 66 - A 1a. via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando, na Unidade Sanitária, o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada à Fazenda Municipal ou o prazo de 15 (quinze) dias para a interposição de recursos à Divisão de Vigilância Sanitária.

§ 1º - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto o recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador competente para fins de cobrança judicial.

§ 2º - Efetivado o pagamento da multa, o autuado deverá apresentar comprovante de pagamento à Unidade Sanitária.

§ 3º - Havendo interposição de recurso, o processo será analisado pelo Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária, para apreciação e julgamento.

Art. 67 - O recurso para relevação de multa deverá ser protocolado na Prefeitura, e só será aceito, se nele constar, como anexo, a fotocópia de 2a. via do Auto de Multa, cópias dos Termos de Intimação e outros documentos pertinentes.

§ 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 - Será apreciado pelo Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária e este julgando necessário será remetido ao Departamento Jurídico.

§ 3º - Deferido o recurso, procede-se o arquivamento.

§ 4º - Em caso de decisão denegatória (manutenção da multa), o processo será encaminhado ao órgão arrecadador competente para fins de cobrança.

CAPÍTULO IV
Do Licenciamento dos Estabelecimentos

Art. 68 - Nenhum dos estabelecimentos sediados no município e que se enquadram no o presente código sanitário poderá funcionar sem prévia licença do órgão de vigilância Sanitária competente;

§ 1º - Para os estabelecimentos comerciais fixos o licenciamento é denominado de Boletim de Ocupação e Funcionamento e compete ao órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde a expedição do mesmo, atendendo às exigências legais, devendo ser revalidado anualmente.

§ 2º - Para o comércio eventual ou comércio ambulante e feirante, o licenciamento é denominado de Licença Sanitária de Ambulante e compete ao órgão de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde a expedição do mesmo, atendendo às exigências legais, sendo válida por 1 (um) ano após a emissão.

Art. 69 - Caberá à autoridade sanitária competente, antes da expedição do alvará de funcionamento, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao funcionamento de estabelecimentos sujeitos à Vigilância Sanitária.

§ 1º - Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o correspondente “Boletim de Ocupação e Funcionamento”.

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

Art. 70 - O requerimento para solicitação de Boletim de Ocupação e Funcionamento e da Licença Sanitária de Ambulante, deverá ser feito no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal.

§ 1º - O requerente deverá apresentar os documentos, conforme definido em Portaria, ao órgão de Vigilância Sanitária do município.

§ 2º - Os estabelecimentos que não foram contemplados com a municipalização das ações de saúde e os que não constam no presente código estarão sujeitos as exigências da Legislação Federal e Estadual em vigor.

CAPÍTULO V
Dos Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Alimentos

Seção I

Disposições Preliminares

Art. 71 - A defesa e a proteção da saúde individual e coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua origem até seu consumo, serão disciplinados, em todo o Município, pelas disposições deste Regulamento, com o objetivo de promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 72 - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura”, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - satisfizerem as exigências deste Regulamento e estiverem de acordo com as legislações estadual e federal;

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

III - tenham sido rotulados segundo as disposições da legislação vigente.

Art. 73 - Aplica-se o disposto neste Regulamento às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”.

Art. 74 - Excluem-se do disposto neste Regulamento os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

Art. 75 - 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 adequado, que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Regulamento.

Art. 76 - O 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.

Art. 77 - À Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância sanitária compete, promover a aplicação do disposto neste Regulamento, e, coordenar e fiscalizar no âmbito municipal, o exato cumprimento da legislação estadual e federal concernente à higiene alimentar e à saúde ocupacional.

Art. 78 - As autoridades da Secretaria Municipal de Saúde, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia, nem de hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados à sua distribuição, ao comércio e ao consumo.

Parágrafo Único – Quem embaraçar a autoridade incumbida da fiscalização de gêneros alimentícios será punido com pena de multa, sem prejuízo do procedimento criminal que no caso couber.

Seção II

Da Fiscalização

Art. 79 – A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades Municipais no âmbito de suas atribuições.

Art. 80 – O poder de polícia da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, os manipuladores, os detentores das mercadorias e os proprietários do estabelecimento ou seus representantes, e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 81 – No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 82 – No acondicionamento fica expressamente proibido o contato direto ou indireto do alimento com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao mesmo, substâncias contaminantes.

Art. 83 – É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo único – Excetuam-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Art. 84 – 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 85 – Pessoas que constituam fonte de infecção 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 aspectos repugnantes, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único – Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, ninguém poderá ser admitido no trabalho sem prévio atestado de saúde ocupacional (ASO).

Art. 86 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados devidamente ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 87 – Nenhum gênero alimentício poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e outros animais, bem como, o contato direto e indireto do homem.

Parágrafo único – Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos “in natura” e, a critério da autoridade sanitária, levando em conta as condições locais e a categoria dos estabelecimentos, os alimentos de consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção.

Art. 88 – Verificará a autoridade sanitária competente se as substâncias alimentícias são próprias para consumo colhendo amostras das que forem suspeitas de alteração, adulteração ou falsificação ou de conterem substâncias nocivas à saúde ou, ainda, que não correspondam às prescrições da legislação vigente, inutilizando as manifestadamente deterioradas.

Art. 89 – É proibido vender, expor à venda, expedir, ter em depósito ou dar ao consumo, gêneros, produtos ou substâncias destinados à alimentação quando alterados, adulterados ou falsificados, impróprios por qualquer motivo, nocivos à saúde ou que estiverem em desacordo com a legislação em vigor.

Art. 90 – Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

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

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

c) o vendedor desses produtos, embora de propriedade alheia, salvo, nesta última hipótese, quando consiga provar seu desconhecimento da qualidade ou do estado da mercadoria;

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

e) o dono da mercadoria mesmo não exposta à venda.

Art. 91 – Nos locais em que se fabrique, preparem, beneficiem, acondicionem ou distribuam gêneros alimentícios é terminantemente proibido depositar ou vender substâncias nocivas à saúde, que sirvam para falsificação de produtos alimentícios.

Art. 92 – Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda de alimentos e bebidas, serão de material inócuo e mantidos limpos e em bom estado de conservação, sem fendas ou ranhuras que dificultem a higienização devendo os mesmos serem interditados ou apreendidos pela Vigilância Sanitária e inutilizados se não houver possibilidade de reparos.

Art. 93 – A critério da autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio, respeitando a legislação própria em vigor.

Art. 94 – Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo único – As empresas transportadoras serão obrigadas, quando solicitadas pela autoridade sanitária, a fornecer, prontamente, esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista na guia de expedição ou importação, faturas, conhecimento e demais documentos relativos às mercadorias sob a sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

Seção III

Do Comércio de Gêneros Alimentícios

Art. 95 – Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

Art. 96 – Só é permitida a produção de tais gêneros, sua importação, guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para consumo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

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

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

- a) danificados por unidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação ou acondicionamento;
- b) que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infestados por parasitas;
- c) que forem fraudados, adulterados ou falsificados;
- d) que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- e) que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- f) que estiverem sem prazo de validade ou data de fabricação ou com estas informações ilegíveis ou alteradas, bem como os que estiverem com o prazo de validade expirado;
- g) que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

Art. 97 – Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e/ou microrganismo patogênicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais, ou que contenham microrganismos capazes de indicar contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como o enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estufamento do vasilhame.

Art. 98 – Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação de causas naturais (umidade, temperatura, microrganismo, parasitos, prolongada ou deficiente conservação, mau acondicionamento), tenham sofrido avaria, deterioração e prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Art. 99 – Considerar-se-ão adulterados ou falsificados os produtos alimentícios:

- a) quando tiverem sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;
- b) quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;
- c) quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;
- d) que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;
- e) que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeito de ocultar qualquer fraude ou alteração ou de aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

Parágrafo único – Às disposições das alíneas “a” e “b” não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

Art. 100 – Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

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

Art. 101 – O maior asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda, de gêneros alimentícios.

Parágrafo único – É expressamente proibido à pessoa que estiver manipulando alimentos, receber dinheiro do comprador, e ao encarregado de receber o pagamento das mercadorias, passar a servir no balcão.

Art. 102 – Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam as exigências da legislação vigente.

Seção IV

Dos Estabelecimentos em Geral

Art. 103 – A construção, a instalação e o funcionamento de qualquer estabelecimento industrial ou comercial de alimentos, serão autorizados pela autoridade sanitária competente, devendo renovar-se a referida autorização sempre que ocorrer a mudança de estabelecimento ou quando se pretender modificar ou renovar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais.

Parágrafo único - Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que estiver incompletamente instalado e equipado para os fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe operar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 104 – É proibido elaborar, extrair, fabricar, 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.

Parágrafo único – Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão observar e cumprir as seguintes condições sanitárias gerais:

I – O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações: produção, fracionamento, acondicionamento, armazenamento distribuição e exposição à venda. Existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

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, e como área de circulação para residência ou moradia, porventura existente no local destinado a esses estabelecimentos;

III – as áreas internas dos estabelecimentos devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente;

IV – proibir terminantemente a permanência de animais e a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

V – a iluminação se fará por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessária à luz artificial, esta deverá ser a mais assemelhada possível à natural, instalada de modo a evitar ofuscamento, reflexos incômodos, sombras e contrastes excessivos;

VI – é expressamente proibido fumar e varrer a seco, nas dependências onde se encontram gêneros alimentícios;

VII - nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios, as aberturas de comunicação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível, a entrada de insetos e impurezas evitáveis;

VIII – a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de vetores e pragas urbanas, devendo ser adotadas medidas de prevenção eficazes e o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, devendo o certificado de garantia do serviço ser apresentado às autoridades sanitárias dentro do prazo de validade.

IX – dispor de adequado abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias;

X – deve ser utilizada somente água potável para a manipulação de alimentos, quando da utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.

XI – o reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, devendo estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.

XII - o reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação para apresentação às autoridades sanitárias.

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

XIV - dispor de ventilação suficiente em todas a dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

XV – possuir instalações de frio, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI – os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, deverão ser armazenados em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados e, em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados impermeabilizados, convenientemente isolados do solo e das paredes;

XVII – nos locais de elaboração de alimentos é proibida a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação;

XVIII – os locais de elaboração, fracionamentos ou acondicionamentos de alimentos deverão possuir o piso, o teto e as paredes convenientemente impermeabilizados, com material adequado de cor clara;

XIX – os produtos alimentares serão mantidos em locais afastados dos usados para saneantes, desinfetantes e produtos similares, fracionados para varejo ou utilização no próprio estabelecimento;

XX – ao estabelecimento comercial não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 105– As firmas que produzam ou fracionem alimentos, são responsáveis por todo o produto que enviem ao comércio e, quando verificarem a elaboração ou o acondicionamento em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração com as disposições vigentes, deverão inutilizá-lo no ato.

§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 adequados de lixo, inutilizados ou devidamente identificados.

§2º - Fica proibido o armazenamento, nesses estabelecimentos, por mais de 48 (quarenta e oito) horas, ressalvado, o período de análise fiscal, de produtos devolvidos pelo comércio por comprovados defeitos de elaboração, acondicionamento ou conservação.

Art. 106 – Nos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, haverá em quantidade suficiente, para colheita de resíduos próprios ou do público consumidor, recipientes de material resistente, facilmente removíveis, de superfície interna lisa, cantos arredondados, dotados de tampa que se feche hermeticamente acionada por pedal e removidos diariamente, salvo se forem resíduos passíveis de aproveitamento sem prejuízos da saúde pública.

Art. 107 – Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios poderão utilizar revestimentos especiais, para fins decorativos, quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados, previamente, pelo órgão competente.

Art. 108 – Os estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos deverão provê-los com instalação de elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal, como: vestiários, lavatórios, reservatórios de água e sanitários.

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

§2º - Nas instalações sanitárias será obrigatório a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabonete líquido, papel toalha ou papel de uso individual ou secador de ar quente.

§3º - As dependências das instalações sanitárias e vestiários serão convenientemente isoladas dos locais de trabalho e terão iluminação e ventilação suficientes, observando-se os preceitos de higiene.

§4º - Os gabinetes sanitários, a critério da autoridade sanitária, serão separados por sexo e em número proporcional à quantidade de empregado.

§5º - Nas instalações sanitárias, os vasos sanitários deverão ser do tipo sifonado, possuir tampos e descarga em perfeito estado de higiene, conservação e funcionamento.

§6º - A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarreta longa permanência do público, deverão ter instalações sanitárias adequadas, à disposição e franquias aos seus usuários.

Art. 109 – Os manipuladores, dos estabelecimentos de gêneros alimentícios, devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para este fim.

Art. 110 – Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, não sendo permitido o uso de barba sem proteção apropriada, e obrigados a manter rigoroso asseio individual. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

Parágrafo único – As existências 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, supervisão da produção ou transporte de gêneros alimentícios, mesmo em caráter ocasional.

Art. 111 – As chaminés dos estabelecimentos de gêneros alimentícios terão altura e tiragem suficientes para que a fumaça não incomode os prédios vizinhos, podendo a autoridade competente determinar, a qualquer tempo, os acréscimos ou modificações que se tornarem necessários à correção de inconveniente ou defeitos que se verificarem, sendo obrigatória a instalação, quando necessário, de aparelhos ou dispositivos apropriados para a aspiração ou retenção de fuligem, detritos, películas, poeiras, fumaça excessiva ou outros inconvenientes resultantes dos processos industriais ou comerciais adotados.

Art. 112 - Os depósitos de combustíveis dos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão estar instalados em locais apropriados e protegidos, isolados convenientemente das demais dependências, de modo a não prejudicar a higiene e a segurança do estabelecimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Parágrafo único - As instalações tratadas no artigo acima deverão ser vistoriadas e obrigatoriamente apresentarem o Laudo de Vistoria do Corpo de Bombeiros.

Art. 113 – Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração deste regulamento, que se verifique em seus estabelecimentos.

Seção V

Das Padarias, Confeitarias e Congêneres.

Art. 114 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas padarias, confeitarias e congêneres.

Art. 115 – O edifício ou prédio, quando se destinar exclusivamente para indústria panificadora, deve ser composto das seguintes dependências:

- I – sala de manipulação;
- II – sala de expedição;
- III – loja de vendas;
- IV – vestiários;
- V – instalações sanitárias;
- VI – depósito de combustíveis.

§1º - A sala de manipulação, deve ser constituída de forno, câmara termo-reguladora para fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos, observados os seguintes requisitos:

a) o forno elétrico deve ser constituído de aço inoxidável, equipado com sistema elétrico de refrigeração, localizado na posição mais conveniente, completamente isolado e separado 50 cm (cinquenta centímetros), pelo menos, das paredes mais próximas;

b) o forno a lenha deverá ser construído material refratário, dotado de chaminé com dimensões que permita a livre saída de gases queimados, de acordo com normas técnicas oficiais sobre poluição do ar.

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

d) os cilindros de massa deverão ser instalados de maneira segura e constituídos de material facilmente higienizável, devendo ser realizada limpeza criteriosa após o término do trabalho.

e) os depósitos de farinha deverão ter:

- 1) paredes revestidas até o teto, de material liso e impermeável;
- 2) piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;
- 3) ventilação e iluminação suficiente;
- 4) proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

f) a maquinaria, de padrão apropriado com a finalidade, deve ser instalada sobre bases de concreto, bem fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes 80 cm (oitenta centímetros), no mínimo, com passagem livre, de pelo menos 1.30m (um metro e trinta centímetros) entre partes móveis de máquinas;

g) as mesas de manipulação devem ter, obrigatoriamente, tampos de granito ou de outro material compacto, liso e resistente, desprovidos de fendas e rachaduras, a fim de possibilitar completa limpeza, não sendo permitido o uso de madeira;

h) os assentos para empregados devem ser em quantitativo suficiente ao número de trabalhadores.

§2º - Nas salas de manipulação devem ser observadas, também, as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, absoluta e total limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem.

§3º - as dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação, devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2m (dois metros) piso e superfície lisa, balcões com tampos de material liso e impermeável, apoiados sobre base de concreto ou acima do piso cerca de 30 cm (trinta centímetros) e dotadas de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

§4º - As dependências destinadas à confecção de doces e salgados deve obedecer aos seguintes requisitos:

- a) paredes revestidas de azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente;
- b) fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;
- c) armários para louças e utensílios;
- d) bancadas com tampos de material liso e impermeável;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

e) pias de aço inoxidável ou granito, provido de água corrente.

Art. 116 – Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibido a fermentação obtida pelas “iscas” de massa.

Art. 117 – Nas atividades comerciais constitui obrigatoriedade:

I – que, cada unidade de pão, independentemente de forma, peso, tipo e finalidade, quando destinada à exposição e venda em local que não seja a própria firma produtora, ao sair deste estabelecimento deve estar acondicionada em invólucro impermeável, transparente e fechado, constando do mesmo, o nome e domicílio da firma produtora, bem como a data de fabricação e prazo de validade;

II – que, no fornecimento a granel, os pães devem estar acondicionados, também, em envoltório proporcional, nas mesmas condições previstas no item anterior;

III – que, a exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita sempre em vitrinas e a sua venda será efetuada em sacos plásticos transparentes ou em papel apropriado.

Seção VI

Das Fábricas de Doces, Balas, Bombons e Produtos Congêneres.

Art. 118 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas fábricas de doces, balas, bombons e produtos congêneres.

Art. 119 – As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

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

Art. 120 - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação, deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 121 - Os produtos fabricados serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel impresso, reutilizado ou reciclado.

Seção VII

Das Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos.

Art. 122 – Além das disposições concernentes às normas deste regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns frigoríficos.

Art. 123 – Nos estabelecimentos de que trata este capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras e instaladas de modo a assegurar temperatura e unidade adequadas.

Art. 124– O gelo será obrigatoriamente fabricado com água potável, em formas de material inócuo e inatacável e desenformado por processos higiênicos.

Seção VIII

Dos Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios

Art. 125 – Além das disposições concernentes às normas deste regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nos estabelecimentos que comercializarem leite e laticínios.

Art. 126 – Sob a designação genérica de “leite” só é permitida a comercialização do leite de vaca.

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

Art. 127 – Todo o leite dado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

Art. 128 – Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecimentos nos dispositivos de legislação federal.

Art. 129 – A conservação do leite “in natura” será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite ultrapasteurizado – UHT/UAT.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

§1º - Nos entreposto 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 10ºc (dez graus centígrados).

Art. 130 – O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura exigida 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, obrigatoriamente deverão sofrer vistorias pela autoridade sanitária competente, anualmente.

Art. 131 – O leite e derivados para consumo público serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

Art. 132 – Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo à sua conservação ou com uma seção para esse fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto, e o disposto no art. 129 deste código.

Art. 133 – 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 outros estabelecimentos que sirvam refeições.

Seção IX

Dos Estabelecimentos que Comercializam Carnes e Derivados ou Subprodutos

Art. 134 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nos estabelecimentos que comercializam carnes e derivados ou subprodutos.

Art. 135 – São considerados carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovinas, eqüina, suína, ovina e caprina, bem como de aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art. 136 – A carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelação e transportada, dessa mesma forma, dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

Art. 137 – Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art. 138 – 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 e sanitárias satisfatórias, serão apreendidos e poderão ser distribuídos a instituições de fins filantrópicos após análise laboratorial.

Art. 139 – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de carne moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibida mantê-la estocada, nesse estado.

Art. 140 – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de vísceras frigorificadas.

Art. 141 É expressamente proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

§1º - Será facultado, entretanto, vender carnes conservadas e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que possuam área e balcão vitrina frigorífico, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

§2º - As carnes preparadas, manipuladas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializam carnes, aí encontradas, serão sumariamente apreendidas.

Art. 142 – Os açougues são estabelecimentos comerciais destinados à venda de carnes frigorificadas.

Art. 143 – Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

- a) paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos claros ou de outro material equivalente, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;
- b) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema sanitário;
- c) teto pintado de cor branca;
- d) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros).



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 144 – Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural, quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural, sendo entretanto, expressamente proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Art. 145 – Os açougues terão água corrente, em quantidade suficiente para os seus misteres e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligado diretamente ao sistema sanitário.

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

Art. 146 – Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente. O tendal será instalado a uma altura mínima, de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Parágrafo único – Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, inclusive as serras, sendo proibido o uso de machados e machadinhas, permitindo-se, todavia, a utilização de bandejas de alumínio.

Art. 147 – Os balcões de alvenaria serão revestidos de granito ou de azulejos claros.

§1º - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, e deverão ficar afastados do piso, no mínimo, 15 cm (quinze centímetros).

§2º - Os balcões serão equipados, na sua parte superior, com vitrinas frigoríficas, com altura mínima de 1 m (um metro), onde serão penduradas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

Art. 148 – Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 10º (dez graus centígrados), equipadas com estrados de material não poroso e destinadas, exclusivamente, a conservação das carnes.

Art. 149 – Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa.

Art. 150 – As carnes em geral e as vísceras serão mantidas, obrigatoriamente, em frigorífico ou em vitrinas frigoríficas.

Art. 151 – A carne encontrada em contato direto com o gelo, em qualquer condição, será apreendida.

Art. 152 – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar carnes e vísceras.

Art. 153 – Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras a domicílio quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixa hermeticamente fechada revestida interna e externamente de aço inoxidável.

Art. 154 – É obrigatória a rigorosa limpeza contínua dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 155 – Os estabelecimentos que comercializam carnes e derivados não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art. 156- As carnes oriundas dos matadouros serão transportadas em veículos frigoríficos, providos de recipientes que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas, para o acondicionamento das vísceras.

Parágrafo único – As viaturas referidas neste artigo serão vistoriadas, obrigatoriamente, pela autoridade sanitária competente, anualmente.

Art. 157 – Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados em caixas hermeticamente fechadas e higienizados diariamente em local reservado.

Parágrafo único – O transporte dessas matérias será feito, obrigatoriamente, em viaturas fechadas, com ventilação adequada, em recipiente que satisfaça as condições de higiene determinadas pela autoridade sanitária.

Seção X

Dos Estabelecimentos que Comercializam Pescado

Art. 158 – As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas frescas ou frigorificadas.

§1º - As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de 25 cm (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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 159 – É expressamente proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 160 – As peixarias deverão obedecer às seguintes condições físicas:

a) paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos claros, ou outro material equivalente, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;

b) pisos de superfície lisa, compacto, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados ao sistema sanitário;

c) teto pintado de cor branca;

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

e) instalações sanitárias, convenientemente isoladas dos locais de trabalho e obedecendo os requisitos técnicos.

Art. 161 – A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

Art. 162 – As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente para os seus misteres, e serão provida de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente ao sistema sanitário.

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

Art. 163 – Os balcões de alvenaria serão revestidos de granito ou de azulejos claros, desprovidos de molduras e terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 1 m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

Parágrafo único – Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, e deverão ficar afastados do piso, no mínimo, 15 cm (quinze centímetros).

Art. 164 – As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 10°C (dez graus centígrados), equipadas com estrados de material não poroso e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 165 – É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, excetuando-se durante a fase de limpeza e evisceração, bem como conservá-lo sob a ação direta do gelo.

Parágrafo único – Em casos especiais, a critério da autoridade sanitária, poderá ser permitido o contato direto do pescado com o gelo.

Art. 166 – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Art. 167 – Somente será permitida a entrega do pescado a domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa hermeticamente fechada, revestida interna e externamente de aço inoxidável.

Art. 168 – É obrigatória a rigorosa limpeza contínua das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 169 – As peixarias não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art. 170 – As peixarias terão, obrigatoriamente, em local apropriado, caixas hermeticamente fechadas, de material higienizável, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente.

Art. 171 – Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos, vistoriados, obrigatoriamente, pela autoridade sanitária, sendo proibida a evisceração e a descamação no local de venda.

Art. 172 – Consideram-se entrepostos do pescado, os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas às disposições referentes aos estabelecimentos que comercializam pescados, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

Art. 173 – É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora do balcão frigorífico, senão o tempo necessário para a sua limpeza.

Art. 174 – É expressamente proibido nos estabelecimentos que comercializam pescado, o preparo ou fabrico de conserva do mesmo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Seção XI

Dos Mercados e Supermercados

Art. 175 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nos mercados e supermercados.

Art. 176 – o edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercados e supermercados, deverá satisfazer às exigências e condições seguintes:

- a) paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2m (dois metros), com azulejos, mármore ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, ou de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;
- b) paredes, acima do revestimento a que se refere à alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo, plástica sintética ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e mantidas permanentemente íntegras e limpas;
- c) piso rigorosamente impermeável com a necessária declividade para facilitar o escoamento das águas, através de ralos sifonados, providos de grelhas;
- d) portas e janelas providas de telagem, quando necessário à ventilação, de forma a impedir a entrada de roedores;
- e) ventilação e iluminação naturais e/ou artificiais, suficientes e adequadas;
- f) instalações de água corrente com pontos de tomada suficientes para a limpeza adequada do estabelecimento e para as suas atividades operacionais;
- g) gabinetes sanitários separados por sexo, recebendo luz natural e/ou artificial, bem como ventilação suficiente, rigorosamente isolados dos locais de venda e dispostos segundo os preceitos de higiene;
- h) vasos sanitários de tipo sifonados, com tampos e descargas em perfeito estado de conservação e funcionamento e dispondo, obrigatoriamente, de papel higiênico;
- i) lavatórios com água corrente, em local imediato a cada compartimento sanitário, dispondo de sabão líquido e papel toalha.

Art. 177 – Os mercados e supermercados serão providos, obrigatoriamente, de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

Art. 178 – As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de granito ou de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art. 179 – Os gêneros alimentícios deverão estar isolados obrigatoriamente dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 180 – Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos rigorosamente em perfeito estado de conservação e limpeza.

Art. 181 – Os pisos dos mercados e supermercados serão convenientemente limpos, quantas vezes se fizerem necessárias, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene.

Parágrafo único – Recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos, serão dispostos em locais adequados.

Art. 182 – É proibido nos mercados e supermercados o preparo ou fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, sendo permitida, porém, a fabricação de produtos de panificação.

Seção XII

Das Quitandas, Casas e Depósitos de Frutas

Art. 183 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo que trata sobre as quitandas, casas e depósitos de frutas.

Art. 184 – As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter as suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esses ramos de comércio não podendo ser utilizadas como dormitório ou alojamentos, devendo permanecer isoladas das dependências de habitação e dos gabinetes sanitários.

Art. 185 – Nas quitandas, casas e depósitos de frutas de todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem obrigatoriedade de cocção, especialmente frutas e legumes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 186- É permitido o armazenamento de banana e outras frutas, em estufas, ficando, porém, expressamente proibido, para o seu amadurecimento, o uso de carburetos, álcool ou de quaisquer processos que constituam risco à saúde.

Art. 187 - É proibido expor à venda e/ou manter em depósito, frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 188 - Será facultada a venda de carvão nas quitandas, o qual será exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, de capacidade adequada, proibido o fracionamento da mesma mercadoria, e acondicionados em depósitos especiais.

Art. 189 - É proibida à exposição e venda de aves e outros animais, bem como de gêneros alimentícios estranhos ao ramo de comércio, incluindo-se na proibição, detergentes e combustíveis líquidos para fracionamento no local.

Seção XIII

Das Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos

Art. 190 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nas casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos.

Art. 191 - As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos deverão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, obedecendo aos requisitos seguintes:

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

Art. 192 - As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagens freqüentes, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art. 193 - É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento, aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados, em estado de superpovoamento.

Art. 194 - É proibido, nesses estabelecimentos, o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos.

Art. 195 - Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, refrigerados, protegidas da ação direta dos raios solares, devendo ser considerados impróprios para consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como que, a ovocospia, se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

Seção XIV

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

Art. 196 - Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, que trata sobre os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres.

Art. 197 - Nos restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, serão observadas, também, as seguintes normas:

- I - dispor de dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio para a confecção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos;
- II - manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como os móveis, equipamentos, utensílios e demais materiais nela existentes.

Art. 198- Será permitido utilizar nos pisos e paredes do salão de refeições ou de vendas, revestimentos de efeitos decorativos quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados, previamente, pelo órgão técnico competente.

Art. 199 - As copas e cozinhas deverão ajustar-se à capacidade instalada e operacional dos estabelecimentos e possuir, obrigatoriamente:

- a) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- b) piso de material liso, compacto e resistente;
- c) paredes das copas revestidas até a altura mínima de 2 m (dois metros), de azulejos claros ou de outro material equivalente e das cozinhas revestidas até o teto com igual material;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

- d) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;
- e) bancadas com tampos de granito ou outro material liso, compacto e resistente, providas de pias de aço inoxidável, em número suficiente, com água corrente;
- f) dispositivos adequados para guardar os utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas;
- g) tubos de queda conectados com a rede de esgotos ou com fossas sumidouros de capacidade adequada ao volume de escoamento das águas servidas.

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

Art. 200 – Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições, poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Art. 201 – É proibido utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, ou possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art. 202 – Os compartimentos das instalações sanitárias deverão estar convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

Art. 203 – Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios, com água corrente, sabão líquido e papel toalha, junto aos gabinetes sanitários e nos locais onde se elaborem, manipulem ou sirvam refeições.

Art. 204- Os vestiários serão separados por sexo.

Art. 205 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente em quantidade suficiente aos seus misteres.

Art. 206 – As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 207 – O lixo e os resíduos de alimentos deverão ser depositados separadamente, em recipientes de fácil limpeza, com tampa que feche hermeticamente acionada por pedal. Esses recipientes serão removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardar o destino definitivo do seu conteúdo. Os recipientes serão em número suficiente, devendo alguns permanecerem à vista do público, para lançamento de detritos, cascas e papéis, provenientes dos produtos consumidos no local.

Art. 208– Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, observar-se-á o seguinte:

I – o vasilhame e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos, serão de material inócuo ou inoxidável.

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

III – os açucareiros serão do tipo higiênico e providos de tampa de fechamento eficiente, para impedir a contaminação;

IV – as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água corrente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pelo órgão técnico competente, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;

V – as louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas convenientemente limpos e secos, na ocasião de servir as refeições;

VI – as toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras rigorosamente limpas;

VII – as 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, obrigatoriamente, em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

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

IX – uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 horas (vinte quatro) horas após o preparo, nem ser utilizados, por motivo algum, para elaboração de novos pratos;

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

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

XII – os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas, não poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo ou água gelada;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUABA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

XIII – será permitido o uso de gelo em contato direto com a bebida, quando obtido de água filtrada;

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

Art. 209 – Nos “cafés expressos”, as xícaras e colheres serão previamente lavados em água corrente fria e, em seguida, conservadas em aparelhos apropriados que garantam uma temperatura não inferior a 90°C (noventa graus centígrados).

Art. 210 – Todas as dependências do estabelecimento devem ser mantidas limpas, em perfeitas condições, de higiene, não sendo permitida a varredura a seco.

Parágrafo único – Terminada a jornada de trabalho, deverá ser iniciada a imediata limpeza do piso.

Art. 211 – É facultado às churrasqueiras, instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam, rigorosamente, aos preceitos de higiene, confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível para as churrasqueiras, devendo, porém, dispor de depósito apropriado para o mesmo.

Seção XVI

Das Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 212 – Além das disposições concernentes às normas deste regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nas pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres.

Art. 213 – Nas pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, as dependências destinadas à manipulação, elaboração, exposição e venda de produtos alimentares deverão satisfazer às seguintes exigências e condições:

a) local de manipulação:

- 1) piso de superfície lisa, de ladrilhos ou de outro material compacto e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem, em número suficiente e ligados ao sistema sanitário;
- 2) paredes revestidas, até o teto, de material liso, impermeável e resistente;
- 3) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- 4) bancadas com tampos de granito ou outro material liso, compacto e resistente, provido de pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado com água corrente.

b) local de elaboração:

- 1) a cozinha disporá de área interna de acordo com sua capacidade operacional;
- 2) piso de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos providos de grelhas que se fechem;
- 3) paredes revestidas, até o teto, de material liso, impermeável e resistente;
- 4) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- 5) fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo expressamente proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes de cocção e frituras dos alimentos, diretamente para o exterior, sem conexão com adequado e suficiente sistema exaustor;
- 6) bancadas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente providas de pias de aço inoxidável, ferro esmaltado ou outro material aprovado, em número suficiente, com água corrente;

c) local de exposição e venda:

- 1) piso de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos providos de grelhas que se fechem;
- 2) paredes revestidas, até a altura mínima de 2 m (dois metros), de material liso, impermeável e resistente;
- 3) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- 4) balcões providos de tampos com superfície lisa, de material resistente e impermeável, podendo ser de alvenaria, assentada diretamente sobre o piso, em base de concreto, ou afastada do mesmo, cerca, de 15 cm (quinze centímetros), quando pré-fabricados.

Art. 214 – As dependências destinadas à elaboração, manipulação, exposição e venda, não poderão ser utilizadas como dormitórios ou alojamentos nem possuir comunicação direta com compartimentos de habitação e com gabinete sanitário.

Art. 215- Os compartimentos das instalações sanitárias, serão convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

Art. 216 – Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios com água corrente, sabão e toalha individual, junto aos gabinetes sanitários e nos locais de elaboração e manipulação de produtos alimentares.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

Art. 217– Os vestiários serão separados por sexo.

Art. 218 – Em diferentes locais das pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, deverão ser dispostos recipientes adequados de fácil limpeza, com tampas, onde deverão ser depositados o lixo e os resíduos de alimentos consumidos no local.

Art. 219 – As massas e recheios para pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo, em hipótese alguma ser conservados no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

§1º - Os ingredientes para a confecção dos recheios de pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão estar em perfeitas condições de consumo e serão de preferência frescos, adquiridos no dia de seu preparo ou, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas antes, sendo proibido mantê-los em estoque, no frigorífico, em quantidade que exceda à capacidade de utilização.

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

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

Art. 220 – 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 pizzas, uma vez preparadas, poderão ser utilizadas dentro do prazo 24 (vinte e quatro) horas, desde que sejam conservadas em frigoríficos.

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

Art. 221 – As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, em estufas de vidro.

Parágrafo único – As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens especiais e apropriadas.

Art. 222 – As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios, serão rigorosamente limpos, diariamente ou quantas vezes se fizerem necessário.

Art. 223 – Os equipamentos destinados a frituras serão dotados de adequado sistema exaustor.

Art. 224 – A venda de churrascos e churrasquinhos somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

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

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

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

Art. 225 – As carnes, lingüiças, salsichas e outros produtos cárneos, destinados a consumo no estabelecimento, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, pela autoridade sanitária, devendo ser conservados em frigorífico.

Art. 226 – Só será permitido o uso de molho de condimentos oriundos de estabelecimentos industriais, devendo ser mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

Seção XVII

Dos Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados e Sorvetes

Art. 227– Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas a deste capítulo, nos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios liquidificados e sorvetes.

Art. 228 – As moendas de cana terão instalações apropriadas devendo o caldo obtido passar em aparelhos refrigerados e em coadores destinados a sua melhor preparação.

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

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

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

Art. 229 – Os produtos obtidos pela liquidação de alimentos “in natura”, com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão obrigatoriamente de preparação recente, para consumo imediato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇA GRANDE
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO PREFEITO

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

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

Art. 230 – Os refrescos e/ou refrigerantes serão preparados com água filtrada, sendo permitida a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

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

Art. 231 – Na preparação de sorvetes, somente será usada água filtrada, devendo estar seus ingredientes em perfeitas condições de consumo.

Art. 232 – Os utensílios empregados no preparo e comercialização de sorvetes, para serem utilizados, deverão apresentar-se em perfeitas condições de higiene.

Parágrafo único – Esses utensílios deverão ser guardados de forma a assegurar sua higiene e conservação.

CAPÍTULO VI

Das disposições Finais

Art. 233 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 5 (cinco) anos.

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

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

Art. 234 - Os prazos mencionados no presente Regulamento correm ininterruptamente.

Art. 235 - Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita à devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 236 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, será certificado no processo, a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 237 - Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, poderão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 238 - Os Termos, Autos e outros documentos e formulários usados pela fiscalização, obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 239 - Este regulamento entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

HUGO CANELLAS FILHO

= Prefeito =