



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

A Câmara Municipal de Quatis, no Estado do Rio de Janeiro, aprova e, o Prefeito Municipal sanciona a seguinte Lei:

Lei nº: 086 de 03 de Agosto de 19 95.

Transcrito no Livro nº 001 de
"Transcrição dos Municipais"
Folhas nºs 203 à 254.
C. M. de Quatis, 12/10/1995!
[Assinatura]
Oficial de Atas e Livros.

EMENTA: DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO DE HIGIENE E SAÚDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE QUATIS.

TÍTULO I NOÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - À Secretaria Municipal de Saúde deste Município, através do órgão de Vigilância Sanitária e dos seus serviços específicos, incumbe a aplicação do disposto neste regulamento, como também coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações federal, estadual e municipal.

Art. 2º - Para efeito legal de exercício das responsabilidades como autoridade sanitária, este órgão deverá se constituir administrativa e tecnicamente de elementos e pessoal capacitado, com conhecimentos específicos sobre as atividades e ações a serem desenvolvidas.

Parágrafo Único - Será necessária a presença do profissional técnico de nível superior, quando a fiscalização incidir sobre matéria relativa a profissão deste profissional.

Art. 3º - A autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dias e nem de hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como dos veículos destinados à distribuição e comércio.

§ 1º - No exercício das respectivas funções a autoridade sanitária fica obrigada a exibir a "carteira de fiscalização" expedida segundo os modelos oficiais.

§ 2º - Aquele que embaraçar a autoridade incumbida de inspeção e fiscalização sanitária, será punido na forma da legislação em vigor.



TÍTULO II
REGISTRO E CONTROLE

Art. 40 - Somente poderão ser expostos à vendas de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos "in natura", alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, 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 - Tenham sido previamente registrados no órgão federal, estadual e ou municipal;

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

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

IV - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se trata de alimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, mesmo quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial ou ainda não padronizado.

Art. 50 - Aplica-se o disposto neste regulamento às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem marcados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas na fabricação, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura."

Art. 60 - Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro obedecerão à legislação federal que dispõe a respeito de "NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS."

Art. 70 - A maquinária, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos, deverão ser de material que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

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



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 89 - 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. 90 - A autoridade sanitária, sempre que julgar necessário, poderá exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios bem como dos seus componentes, através de laboratórios oficiais e credenciados.

Art. 10 - Qualquer estabelecimento industrial e comercial de gêneros alimentícios para se instalar no Município, dependerá inicialmente do atendimento das exigências básicas exigidas para o seu funcionamento e de prévia autorização da autoridade sanitária Municipal.

TÍTULO III

ROTULAGEM

Art. 11 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

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

II - Nome e marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Nome da fábrica ou local de produção;

V - Número de registro do alimento no órgão competente;

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

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

VIII - O peso ou volume líquido;

IX - A temperatura máxima permitida para perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração;



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

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

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

Art. 12 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação, ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto a sua origem, natureza ou composição.

Art. 13 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais, deverão trazer na rotulagem a declaração "COLORIDO ARTIFICIALMENTE".

Art. 14 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Art. 15 - Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem e ao prazo de validade.

TÍTULO IV

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

Art. 16 - A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade Municipal, nos limites de sua competência.

Art. 17 - O poder de vigilância sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula, os locais e instalações que os fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos e que deverão observar os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 18 - 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.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 19 - Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas ou portadoras de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art. 20 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se acumulam alimentos, deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou usados recipientes descartáveis.

Parágrafo Único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura."

Art. 21 - Será proibida a venda, por ambulante ou em feira livres, de produtos alimentícios que não puderem ser objetos desse tipo de comércio.

Art. 22 - A venda por ambulante ou em feiras de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizado pelo poder público Municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 23 - A critério da autoridade sanitária e nas penas de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes se devidamente protegidos.

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

Art. 24 - A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizado a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividade.

Art. 25 - Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns ou depósitos das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização sanitária.

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



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

CAPÍTULO II GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 26 - Consideram gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

Art. 27 - Só é permitida a produção de produtos alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e do comércio, quando próprios para o consumo.

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

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

I - Danificados por umidade e fermentação, rançosas, mo-fados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem descuido na manipulação ou acondicionamento;

II - Que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infectados por parasitas;

III - Que forem fraudados, adulterados ou falsificados;

IV - Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

V - Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação, por qualquer motivo;

VI - Que não estiverem de acordo com a legislação em vigor;

VII - Que estiverem fora dos prazos de validade.

Art. 28 - Considerar-se-ão continuados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e microorganismos patológicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças aos homens ou animais, ou que contenham microorganismos indicativos de contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênos suscetíveis de produzir estufamento do vasilhame.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 29 - Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação da umidade, luz, temperatura, microorganismo, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, tenham sofrido avarias, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Art. 30 - Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

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

II - Quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;

III - Quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;

IV - Que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

V - Que tiverem sido coloridos, revertidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas para efeito de ocultar qualquer fraude ou de alteração ou de aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

Parágrafo Único - As disposições dos incisos I e II, não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

Art. 31 - Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

I - Que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado no recipiente;

II - Que na composição, peso ou medida, diversificarem do anunciado nos invólucros ou rótulos ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

Art. 32 - É considerado matéria-prima alimentar toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto que, para se transformar em alimento, deve sofrer tratamento ou transformação de natureza físico-química.

§ 1º - Alimento "in natura" é todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato seja necessário apenas a remoção da parte não comestível.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

§ 2º - Alimento de fantasia ou artificial é todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entrem substâncias não encontradas no alimento a ser imitado.

Art. 33 - Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias-primas permitidas e que satisfaçam as exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO III

COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Art. 34 - Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeitos de análise fiscal.

Art. 35 - A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

§ 1º - A amostra para fins de análise fiscal que permanecer nos estabelecimentos (amostra de contra prova) deverá ficar em recipiente fechado, isolado e sob refrigeração quando for o caso.

§ 2º - Se a análise fiscal de amostra, colhida em fiscalização de rotina, for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra com a interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 36 - A colheita de amostras para fins de análise será feita mediante a lavratura de termo e em quantidade representativa do estoque existente, dividida em três invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservados de modo adequado, a fim de assegurar suas características originais.

§ 1º - Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, e a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento, servindo esta última para eventual perícia ou contraprova.

§ 2º - Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostras, na forma prevista neste Regulamento e nas Normas Técnicas Especiais, o mesmo será apreendido, mediante lavratura do Termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas; será efetuada; de imedia-



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

to, a análise fiscal.

Art. 37 - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

Art. 38 - Da análise fiscal condenatória o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 39 - Serão encaminhados cópias do laudo analítico ao detentor do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

Art. 40 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias.

§ 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 01 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

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

CAPÍTULO IV INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 41 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação, serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 42 - Na interdição de alimentos, para fins de análise laboratorial, será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 02 (duas) testemunhas.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

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

Art. 43 - A interdição do produto ou do estabelecimento como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual o produto ou o estabelecimento ficará automaticamente liberado.

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

§ 2º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do art. 51 deste Regulamento, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Art. 44 - O possuidor ou responsável pelo alimento interdito fica 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. 45 - Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização, e, se for o caso, a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

CAPÍTULO V

APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 46 - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade sanitária lavrará o auto de infração e com imposição da penalidade de inutilização e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca e quantidade de produto, os quais serão assinados pela autoridade e



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

pelo infrator, ou, na recusa deste, por duas testemunhas, além da autoridade.

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

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

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

Art. 47 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estados de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no invólucro de modo inequívoco e facilmente legível.

CAPÍTULO VI PERÍCIA DE CONTRAPROVA

Art. 48 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito indicado pelo interessado.

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

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

Art. 49 - Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 50 - Não sendo comprovado, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

CAPÍTULO VII DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 51 - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 52 - Os alimentos de origem clandestinas serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

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

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

Art. 53 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou classificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência municipal.

Art. 54 - Os resultados definitivos da análise condenatória de alimentos oriundos de outros Estados serão obrigatoriamente, comunicados, aos de órgãos vigilância sanitária federal e ao Estado interessado.

Art. 55 - O cancelamento da autorização para funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

TÍTULO V

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

Art. 56 - É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

I - Dispor de instalações com dependências mínimas adequadas e proporcionais à realização das operações e atender as especificações sanitárias pertinentes a atividade desenvolvida;

II - Possuir paredes lisas, impermeabilizadas, com azulejos ou material impermeabilizante até no mínimo 2m. de altura;

III - Possuir piso de material claro, impermeável, resistente à abrasão e a corrosão, ligeiramente, inclinados, favorecendo o escoamento de águas residuais;

IV - Dispor de iluminação natural e artificial abundante, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências;

V - Dispor de rede de abastecimento de água potável (água tratada) e abundante, suficiente para atender as necessidades dos trabalhos;

VI - Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e/ou outros animais, ligada a tubos coletores e estes à cisternas de decantação, antes de ser desaguado em cursos naturais de água e/ou fossa séptica;

VII - Dispor de vestiários e instalações sanitárias adequadas com capacidade proporcional ao número de empregados, localizados próximo a entrada principal do estabelecimento;

VIII - Dispor de equipamentos, utensílios e maquinários necessários e adequados à natureza dos trabalhos;

IX - Todo equipamento que entrar em contato com produtos comestíveis (alimentos) deve ser de aço inoxidável e/ou outro material aprovado, e, mantido em perfeito estado de conservação e higiene;



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

X - Manter os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo 20 cm do piso e das paredes;

XI - Possuir recipientes metálicos de fácil higienização, com tampa e capacidade suficiente para recolher todo o lixo acumulado durante o dia;

XII - Manter os produtos em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares;

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

XIV - Só poderão existir dormitório quando o prédio dispuser de aposentos especiais para este fim, adequadamente separados da parte industrial ou comercial;

XV - Possuir instalação de frio dotado de dispositivo de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 57 - As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis pelo que enviam ao comércio; quando verificarem elaboração ou acondicionamentos anti-higiênicos ou defeituosos, contrários às disposições vigentes, deverão inutilizar, de imediato, os produtos, exceto nos casos de aproveitamento autorizado pela competente autoridade sanitária.

Parágrafo Único - Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes de lixo, já inutilizados, ou em locais isolados, com a indicação de "IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO."

TÍTULO VI

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 58 - Todo estabelecimento ou local destinado à pro-



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

dução, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenagem, depósito ou venda de alimentos, deverá possuir certificado de inspeção sanitária e/ou Boletim de Ocupação e Funcionamento, Alvará de Localização e Caderneta Sanitária.

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

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

§ 3º - A Caderneta Sanitária conterà as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade sanitária nas visitas de inspeções rotineiras, bem como as anotações das penalidades.

Art. 59 - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir certificado de inspeção sanitária e/ou boletim de liberação de veículo, o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção.

Art. 60 - Nos locais em que fabriquem, beneficiem, preparem, acondicionem, manuseiem e no transporte de alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar os alimentos.

Art. 61 - Somente será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando neles existirem recintos isolados, devidamente apropriados e de acordo com a legislação específica, em local de difícil acesso às crianças.

Parágrafo Único - Os produtos mencionados deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis e originárias do fabricante.

Art. 62 - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis, e bebidas.

§ 1º - A critério da autoridade sanitária, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transporte quando as NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS assim o exigir.

§ 2º - Nestes locais fica vedado às pessoas que neles



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

exercçam as suas atividades:

- a) Fumar;
- b) Varrer a seco;
- c) Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Art. 63 - Nos gabinetes sanitários, que deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em Lei, recebendo luz natural ou artificial, bem como ventilação, e isoladas das demais dependências do estabelecimento, será obrigatória e existêcia de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente e com aviso fixado em ponto visual, determinando a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usados, sem tampa.

Art. 64 - As pessoas que manipularem alimentos quando no exercício de atividade, devem:

- I - manter rigoroso asseio, corporal e doméstico;
- II - usar vestuário adequado à natureza do serviço;
- III - usar gorro ou outro dispositivo que lhes cubram os cabelos;
- IV - ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado dinheiro e após a utilização do gabinete sanitário;
- V - abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos, mais do que o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;
- VI - abster-se de fumar e mascar gomes, bem como usar adornos nos braços;
- VII - apresentar à fiscalização sanitária o certificado de vacinação anti-tetânica e o atestado de saúde atualizado, sempre que for exigido;
- VIII - usar somente calçados fechados;
- IX - aos responsáveis pelos caixas, é expressamente vedado manipular alimentos.

Parágrafo Único - As exigências acima dispostas são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados os operários registrados nos estabelecimentos, estejam vinculados, de qualquer forma, à fabricação, manipulação, venda, depósito e transporte



TÍTULO VII

ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS E CORRELATOS

CAPÍTULO I

FÁBRICA DE MASSAS, ALIMENTOS E DE BISCOITOS E
ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 65 - As fábricas de massas alimentícias, de biscoitos e estabelecimentos congêneres deverão ter locais de dependências reservados à:

- a) preparo e elaboração dos produtos;
- b) acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) exposição e venda;
- d) refeitórios;
- e) vestiários e instalações sanitárias;
- f) depósito de matérias-primas e produtos elaborados.

Art. 66 - As fábricas de massas alimentícias, biscoitos e correlatos, deverão atender a todas as exigências básicas para o funcionamento dos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios.

Art. 67 - Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimentos, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 68 - Nestas fábricas e estabelecimentos, a secagem dos produtos deverá ser realizada em câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente.

§ 1º - As câmaras de secagem terão, obrigatoriamente, paredes, pisos e tetos revestidos de material liso, compacto, resistente e impermeável, com visores para observação do interior.

§ 2º - As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização.

Art. 69 - Os produtos alimentícios fabricados que, por



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser abrangidos em vitrines.

CAPÍTULO II

PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Art. 70 - Atendidas as condições básicas para o funcionamento de estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, a sala de manipulação, com área total mínima de 35m² (trinta e cinco metros quadrados), deve ser constituída de forno, câmara termo-reguladora, fermentação, depósito de farinha, maquinária, mesa de manipulação e assentos.

§ 1º - Os depósitos de farinha deverão ter:

- a) paredes revestidas até o teto, com material liso e impermeável;
- b) piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;
- c) ventilação e iluminação suficientes;
- d) proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde;
- e) estrados de madeira ou de material plástico resistente, onde serão depositados os sacos de farinha.

§ 2º - Nas salas de manipulação, serão observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas a iluminação, arejamento, regularização térmica e limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos ou de outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente.

§ 3º - As dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos fabricados devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2 (dois) metros, piso de superfície lisa, balcões com tampas de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto ou acima do piso, no mínimo 30 (trinta) centímetros e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Art. 71 - As dependências destinadas à confecção de doces e salgados deverão atender aos seguintes requisitos:

- a) área total interna com mínimo de 12 (doze) metros



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

quadrados;

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

c) fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e de vapores;

d) bancadas com tampos de material liso e impermeável;

e) armários para louças e utensílios;

f) pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providos de água corrente, quente e fria.

Art. 72 - Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas "iscas de massa".

Parágrafo Único - No fabrico ou confecção de doces, pães e salgados é vedado, terminantemente, o uso de substância bromato de potássio.

Art. 73 - Nos casos em que os pães, doces e salgados, devam ser embalados, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome e o domicílio da firma produtora, bem como a data de sua fabricação.

Parágrafo Único - A unidade sanitária municipal, determinará os casos e condições em que estes deverão ser embalados.

Art. 74 - As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinadas à:

a) elaboração ou preparo dos produtos;

b) acondicionamento, rotulagem e expedição;

c) depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;

d) venda;

e) máquinas, fornos e caldeiras.

Art. 75 - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 76 - Os produtos deverão ser protegidos por invólucros adequados ao abrigo de insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.



CAPÍTULO III

FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

Art. 77 - Nos estabelecimentos de que trata este capítulo, uma vez atendidos os requisitos básicos para o funcionamento, as câmaras de refrigeração serão providas de ante-câmara ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

Art. 78 - Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

Art. 79 - Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

Art. 80 - Ao entrar ou sair dos frigoríficos ou armazém-frigorífico, os gêneros alimentícios receberão carimbos próprios, assinalando as respectivas datas nas unidades de embalagem.

Art. 81 - No eventual retorno da mercadoria que esteja em perfeitas condições sanitárias, não havendo decorrido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a empresa frigorífica poderá aceitá-la, observado o disposto no artigo anterior.

Art. 82 - Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 6 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

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

Art. 83 - O gelo será fabricado, com água potável, em forma de material inócuo e desenhado por processos higiênicos.

CAPÍTULO IV

ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZAM LEITE E LATICÍNIOS

Art. 84 - Sob a designação genérica de "leite" só é per-



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

mitida a comercialização do leite de vaca.

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

Art. 85 - Todo o leite destinado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de suas características organolépticas normais.

Parágrafo Único - As usinas de pasteurização estão sujeitas à fiscalização sanitária permanente.

Art. 86 - Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos da legislação federal.

Art. 87 - A conservação de leite "in natura" será feita por emprego exclusivo de frio, ressalvado o leite esterilizado.

§ 1º - Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5°C (cinco graus centígrafos).

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

Art. 88 - O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

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

§ 2º - As viaturas, de que trata este artigo, deverá sofrer vistoria pela autoridade sanitária, regularmente.

Art. 89 - O leite, e seus derivados, destinados ao consumo público, serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

Art. 90 - Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 91 - É proibida a abertura de embalagem do leite para venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo



imediatamente, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

Art. 92 - O leite cuja análise revelar fraude em sua composição, sujeitará o responsável, além das cominações previstas neste Regulamento, a imediata apreensão do produto, que servirá como prova para representar a autoridade judicial competente no sentido de obter ação penal cabível.

Art. 93 - O leite vendido em desacordo com as normas deste Regulamento, deverá ser apreendido e inutilizado de imediato.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM CARNES E DERIVADOS OU SUB-PRODUTOS

Art. 94 - São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovinas, suína, equina, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art. 95 - Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, e entregues até 24 (vinte e quatro) horas após o abate do animal.

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

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

Art. 96 - Carnes preparadas e conservas de carnes, são todas as carnes e vísceras que, nas condições prescritas neste Regulamento, tenham sido tratadas pelo calor ou por dissecação, cura, defumação ou adicionadas de outros alimentos ou condimentos especiais, ou substâncias conservadoras permitidas.

§ 1º - Esses produtos quando envolvidos por serosas ou tecidos dos próprios animais, ou outros permitidos, poderão ter nomes especiais, ficando reservados de linguiça, fiambre, presunto, exclusivamente para os produtos provenientes de suínos.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Parágrafo Único - Os proprietários dessas firmas ficarão obrigados a facilitar e custear as visitas de inspeção a seus estabelecimentos, por parte da autoridade sanitária competente, quando se fizer mister, a bem do interesse da Saúde Pública.

Art. 101 - Somente será permitida expor à venda e ao consumo de carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art. 102 - Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando exposto à venda e ao consumo, e julgados pela fiscalização em condições higiênicas satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos, de preferência municipais.

Art. 103 - Nos estabelecimentos que comercializem carne, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, na presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada neste estado.

Art. 104 - Nos estabelecimentos que comercializem carnes será permitida a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

Art. 105 - É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

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

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

Art. 106 - Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

a) área mínima de 20,00 m² (vinte metros quadrados), com testada nunca inferior a quatro metros;

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

c) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

o escoamento das águas de lavagem, através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;

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

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

Art. 107 - Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural; quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser semelhante o mais possível à luz natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

Art. 108 - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão ligados diretamente à rede de esgotos.

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

Art. 109 - Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico; o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

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

Art. 110 - Os balcões de alvenarias serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras, e terão a altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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

§ 2º - Os balcões serão equipados com vitrines frigoríficas, com a altura de um metro e temperatura nunca inferior a 7ºC (sete graus centígrados), onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

Art. 111 - Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0ºC



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

(zero graus centígrados), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

Art. 112 - Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Art. 113 - As carnes, em geral, e as vísceras, serão mantidas em frigorífico ou em vitrines frigorificadas.

Art. 114 - A carne encontrada em contato direto com o gelo será apreendida.

Art. 115 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos, para embrulhar carnes e vísceras.

Art. 116 - Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílios, quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixa fechada revestida, interna e externamente, de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a 7°C (sete graus centígrados).

Art. 117 - É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 118 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados, sob refrigeração, em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente, em local próprio.

CAPÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO

Art. 119 - As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

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

§ 2º - Será facultada às peixarias, a venda de peixes,



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, congeladas, oriundas de estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

Art. 120 - É proibido qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 121 - As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

a) área mínima total de 20,00 m² (vinte metros quadrados), sendo que a largura não deverá ser inferior a três metros, nos estabelecimentos específicos, excetuados os localizados em mercados e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a quinze metros quadrados;

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

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

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

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

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

Art. 122 - As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

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

Art. 123 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras, e terão altura mínima de um metro, devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

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



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

tros), obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Art. 124 - As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C (zero graus centígrafos), equipadas com estrados de material apropriado, e destinado, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 125 - É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

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

§ 2º - O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

Art. 126 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usado ou maculados para embrulhar o pescado.

Art. 127 - Somente será permitida a entrega do pescado a domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada, interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto à temperatura não superior a 0°C (zero graus centígrafos).

Art. 128 - É obrigatória a limpeza diária das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 129 - As peixarias terão, em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, revestido, interna e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente ou conservadas sob refrigeração, devidamente separadas dos produtos destinados à venda.

Art. 130 - Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos vistoriados pela autoridade sanitária.

Art. 131 - É proibido o preparo ou o fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

Art. 132 - O peixe magoado ou deteriorado será apreendido e inutilizado de imediato.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

CAPÍTULO VII MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 133 - Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

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

Art. 134 - As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art. 135 - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 136 - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Art. 137 - Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos.

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

Art. 138 - São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.

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

Art. 139 - Os empórios, mercearias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão:

a) piso ladrilhado e paredes revestidas com material liso, impermeável e resistente, até a altura de dois metros, no mínimo;

b) mesas ou balcões com tampos lisos, impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto.



Art. 140 - É proibido:

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

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

Art. 141 - Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

Art. 142 - As quitandas, casas de depósitos de frutas, deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outros animais, assim como a de combustíveis.

Art. 143 - Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

Art. 144 - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituam riscos à saúde.

Art. 145 - É proibido expor à venda ou manter em depósitos frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 146 - Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que expostos em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

CAPÍTULO IX

CASAS DE DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

Art. 147 - As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos poderão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, devendo as portas de frente serem guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros).



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Parágrafo Único - O transporte de aves em pé, deve ser feito com caixas teladas e o horário de carga e descarga no comércio, deverá atender à normas previstas pela legislação municipal.

Art. 148 - As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagens, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art. 149 - É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaços insuficientes.

Art. 150 - É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

Art. 151 - O abate de aves só é permitido em matadouro destinados exclusivamente para este fim, sujeito à fiscalização da autoridade sanitária e assistido permanentemente por um veterinário.

§ 1º - As aves abatidas deverão ser postas à venda limpas de plumagens, vísceras e partes não comestíveis, em saco plástico transparente e mantidas em câmaras ou balcões frigoríficos com vitrine que possibilite a escolha por parte do comprador.

§ 2º - O transporte de aves abatidas deve ser feito em câmaras frigoríficas, de forma a evitar sua deterioração ou contaminação.

Art. 152 - Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, à ovoscopia, se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

Parágrafo Único - Tanto os ovos estragados ou quebrados, quanto às aves abatidas deterioradas ou contaminadas serão apreendidas e inutilizadas de imediato.

CAPÍTULO X

RESTAURANTE, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉ, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES, HOTÉIS, MOTÉIS E PENSÕES

Art. 153 - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

a) fogão dotado de coifa ou cupula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;

b) cozinhas providas de bancadas providas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em número suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiénicas.

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

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

Art. 154 - 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. 155 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

Art. 156 - Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-á o seguinte:

I - os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material inoxidável;

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

III - os açucareiros serão de tipo higiênicos e providos de tampa de fechamento suficiente;

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

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

VI - as substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente prote-



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

gidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

VII - as toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras limpas;

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

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

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

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

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

XIII - o uso de gelo em contato direto com a bebida, somente poderá ser feito quando obtido de água filtrada;

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

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

Art. 157 - As dispensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 158 - É facultado às churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível.

Art. 159 - Nos hotéis, pensões e motéis, será obrigatório:

I - o uso de roupa de cama individual;

II - a desinfecção periódica de todas as instalações;



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

III - atender a todas as disposições gerais deste regulamento, para funcionamento de bares, restaurantes e lanchonetes.

CAPÍTULO XI

PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTEBECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 160 - As pastelarias, pizzarias e estabelecimento congêneres deverão ter:

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

d) local de exposição e venda.

Art. 161 - As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservadas no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

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

§ 2º - Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleos e gorduras já servidas previamente.

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

Art. 162 - os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público.

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

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



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

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

Art. 163 - As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas de contato direto e indireto do consumidor.

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

Art. 164 - As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a fritura serão dotados de sistema exaustor.

Art. 165 - A venda de churrasco e churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

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

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

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

Art. 166 - As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, terão obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Art. 167 - Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

CAPÍTULO XII

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES

Art. 168 - As moedas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados à sua melhor preparação.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

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

§ 2º - A estocagem e a raspagem da cana serão realizadas em dependências com piso e paredes impermeabilizadas.

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

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

Art. 169 - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura" com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente para consumo imediato.

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

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

Art. 170 - Os sorventes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em perfeitas condições de consumo, sendo permitida, quanto aos últimos, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

Art. 171 - Nas sorveterias, além das disposições referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes normas:

I - é obrigatória a existência de refrigeradores e câmaras frigoríficas;

II - os palitos de picolés e as casquinhas deverão ser acondicionadas de modo a ficarem protegidos de poeiras, insetos e outras fontes de contaminação;

III - as conchas utilizadas para colocar sorvetes em casquinhas, devem permanecer em recipientes com água potável, renovada várias vezes ao dia.

CAPÍTULO XIII

ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA E FRUTICULTURA

Art. 172 - A autoridade sanitária poderá apreender ou de



Câmara Municipal de Quatis
ESTADO DO RIO DE JANEIRO

terminar a destruição de todo produto de horticultura ou fruticultura quando verificar que em sua produção, foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos de forma indevida, ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente ou, ainda quando em sua irrigação, rega ou lavagem, forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

Art. 173 - Todos e quaisquer estabelecimentos destinados a industrialização e comercialização de produtos químicos, como produtos de limpeza, defensivos agrícolas ou agrotóxicos e produtos similares, estão sujeitos à inspeção da fiscalização sanitária.

§ 1º - São defensivos agrícolas os inseticidas, fungicidas, herbicidas e outros produtos químicos usados para proteger as culturas e os rebanhos contra as pragas e doenças daninhas e os empregados na desratização e desinsetização.

§ 2º - Estes produtos não devem ser armazenados em locais que mantenham alimentos de nenhuma espécie.

§ 3º - Devem ser acondicionados em embalagens próprias, rotulados de acordo com a legislação federal e normas técnicas especiais do M.A e M.S.(Ministério da Saúde).

§ 4º - Não é permitido o fracionamento desses produtos de forma a facilitar a sua comercialização, a não ser em embalagens próprias de origem.

§ 5º - Todos os produtos desta natureza só deverão ser expostos à venda em embalagens próprias de origem.

TÍTULO VIII
FEIRAS LIVRES, COMÉRCIO AMBULANTE E ALIMENTOS
CAPÍTULO I
FEIRAS LIVRES

Art. 174 - Todos os alimentos destinados à venda nas feiras-livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

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



Câmara Municipal de Quatis
ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 175 - Nas feiras-livres é permitido vender alimentos "in-natura" e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada assim especificados:

a) frutas e hortaliças;

b) galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;

c) ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;

d) aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com inspeção federal, estadual ou municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve os produtos à temperatura não superior a 7°C (sete graus centígrados) e que garantam a, proteção contra poeira, insetos e contato direto e indireto com o consumidor;

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

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

g) biscoito a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos a venda;

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

i) laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Art. 176 - Aos feirantes é obrigatório:

a) trazer em seu poder licença e atestado de saúde devidamente atualizado;

b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;

c) manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área a seu redor;

d) embrulhar alimentos em papel manilha ou similar,



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

e) manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com a sua natureza, necessitem de proteção contra insetos e outros agentes nocivos;

f) manter em seu veículo água potável corrente.

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

Art. 177 - Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

CAPÍTULO II

COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Art. 178 - O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

a) veículos, motorizados ou não, estando incluídos os "trailers" previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária;

b) tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1m x 0,60cm (um metro por sessenta centímetros);

c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

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

Art. 179 - Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucros ou recipientes rotulados.

Art. 180 - Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

§ 1º - Nesta modalidade de venda, serão permitidos no



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

interior dos veículos especiais a evisceração, a limpeza e o fracionamento do pescado.

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

Art. 181 - Somente será permitida a venda de refresco e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis.

Art. 182 - As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e exposto à venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

Parágrafo Único - Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

Art. 183 - Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

Art. 184 - O pedido de certificado de inspeção sanitária ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) Atestado de Saúde e Certificado de Vacinação Antitetânica;
- b) Carteira Profissional;
- c) prova de que o veículo ou recipiente foi vistoriado pela autoridade sanitária.

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

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

Art. 185 - O local de estacionamento do ambulante, quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Art. 186 - Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guardapó, boné ou gorro ou outra proteção para cabelo.

Art. 187 - É expressamente proibido ao ambulante:

- a) a venda de bebidas alcoólicas;



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

b) o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;

c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim;

d) o contato manual direto com os produtos não acondicionados;

e) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, com depósito de qualquer mercadoria ou objetos estranhos à atividade comercial;

f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

g) o uso de maionese caseira ou industrializada ao preparo dos alimentos.

TÍTULO IX ENGENHARIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I NORMAS GERAIS

Art. 188 - Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado à rede de abastecimento de água e de remoção de dejetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

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

Art. 189 - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou individual:

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

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



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

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

IV - o uso de piscinas;

V - a manutenção de áreas baldias.

Art. 190 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

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

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

Art. 191 - Os projetos de sistema de abastecimento de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examiná-lo, sendo vedada a instalação de tubulação de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação de água potável.

Art. 192 - A disposição de esgotos nos rios e nos corpos de águas, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feito de modo a não causar riscos à saúde.

Art. 193 - Todo imóvel, qualquer que seja a sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e conduzir os despejos e ligados à rede pública, salvo às exceções previstas em lei.

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

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

Art. 194 - A inspeção e a fiscalização no tocante à Engenharia Sanitária, Higiene Habitacional, Ambiental e à emissão do Certificado de Inspeção Sanitária serão realizadas sob supervisão técnica do engenheiro.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

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

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

Art. 200 - A autoridade sanitária competente poderá determinar correções, bem como exigir informações complementares esclarecimento e documentos sempre que necessário ao cumprimento das disposições deste regulamento e das Normas Técnicas Especiais.

Art. 201 - Os poços freáticos ou tubulações poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

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

§ 2º - Os poços deverão:

I - estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;

II - estar fechados e dotados de sistemas de sucção;

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

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

§ 4º - A limpeza do passeio e sarjetas fronteiriças às residências ou estabelecimentos são de responsabilidades de seus ocupantes ou proprietários.

Art. 202 - É vedado:

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

II - atirar aves ou outros animais mortos, lixo, detritos ou outras impurezas, através das portas, janelas ou aberturas para as vias públicas, bem como nos cursos d'água e suas margens;



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

III - interligar instalações prediais internas com as de prédios situados em lotes distintos;

IV - fazer varredura de lixo do interior de residências, estabelecimentos comerciais, industriais e educacionais, construções, terrenos ou veículos para as vias públicas;

V - lançar aterro ou entulho nas vias públicas;

VI - transportar, sem as devidas precauções, quaisquer materiais ou produtos que possam prejudicar a estética ou o asseio das vias públicas;

VII - colocar em janelas, sacadas ou varandas, vasos ou objetos outros que possam cair nas vias públicas.

Art. 203 - Nas edificações situadas em logradouros des-
tituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para
tratamento de esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica, com
instalações complementares.

Art. 204 - As fossas sépticas, além do disposto no regu-
lamento e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

a) receber todas os despejos domésticos ou qualquer ou-
tro despejo de características semelhantes;

b) não receber águas pluviais nem despejos industriais;

c) ter capacidade adequada ao número de pessoas a aten-
der;

d) ser construída com material de durabilidade e estan-
queidade;

e) ter facilidade de acesso;

f) não ser localizadas no interior das edificações.

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

Art. 205 - Quando a origem do vazamento ou infiltrações
capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades Imobi-
liárias e a autoridade sanitária não conseguir detectar a origem de-
les, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por profissional ha-
bilitado, livremente escolhido pelas partes.

Art. 206 - Em prédios e apartamentos conjuntos habita-
cionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações
pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio na pessoa



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos, em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias; caso não haja condomínio registrado e legalizado serão responsabilizados todos os condôminos.

Art. 207 - Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO III

PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL

Art. 208 - É proibido o lançamento de efluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captações de água, sem prévio tratamento.

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

Art. 209 - Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou soterramento de latas, cascos e outros recipientes que possam conter água, assim como resíduos putrescíveis.

Art. 210 - As chaminés de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde nem causem incômodo aos moradores e à vizinhança.

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

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

Art. 211 - Nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaças e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.



CAPÍTULO IV
CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 212 - Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos à autoridade sanitária antes da expedição de licença de obras, o mesmo ocorrendo nas hipóteses de modificações, tanto na construção como nas atividades, formulando a autoridade sanitária as exigências decorrentes da legislação própria.

Art. 213 - Caberá a autoridade sanitária competente, antes da expedição do alvará de funcionamento, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao comércio ou a manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único - Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o correspondente "Certificado de Inspeção Sanitária" e/ou Boletim de Ocupação e Funcionamento.

TÍTULO X
ESTABELECIMENTOS ESPECIAIS

CAPÍTULO I
DOS SALÕES DE BARBEIROS E CABELEREIROS

Art. 214 - Além das normas de higiene previstas neste regulamento, os salões de barbeiros e cabelereiros deverão atender às seguintes normas:

I - é obrigatório o fornecimento de golias e toalhas individuais;

II - os salões deverão dispor de dispositivos julgados satisfatórios pelas autoridades sanitárias, para a desinfecção dos instrumentos de trabalho, e ter uma área mínima de 8m² por pessoa e ser bem ventilado;

III - é obrigatória a esterilização dos instrumentos de corte, especialmente alicates de unha, tesouras e navalhas;

IV - é obrigatória a instalação de pias sifonadas com água corrente.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 215 - Os empregados dos salões de barbeiros deverão:

I - apresentar-se convenientemente trajados, limpos e uniformizados;

II - fazer exame anual de saúde e manter atestado de saúde e certificado de vacinação anti-tetânica permanentemente atualizados.

CAPÍTULO II

DAS PRAÇAS DE ESPORTES

Art. 216 - É proibido, nas praças de esportes, a existência de água estagnadas, pisos escorregadios, valas e outros obstáculos que possam, causar danos aos desportistas e provocar acidentes.

Art. 217 - Nas praças de esportes, é obrigatória a existência de instalações sanitárias completas e independentes para uso dos atletas de ambos os sexos, na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) pessoas.

Art. 218 - É obrigatória a instalação de bebedouros, na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) pessoas.

CAPÍTULO III

DOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE E MATERNIDADE E UNIDADES DE SERVIÇOS DE SAÚDE

Art. 219 - Nos hospitais, casas de saúde e maternidades devem ser observadas as seguintes normas:

I - a existência de instalações sanitárias completas e independentes para ambos os sexos, na proporção de 01 (um) para cada 40 (quarenta) pessoas;

II - a existência de incineradores para queima de materiais usados cirúrgicos ou não;

III - a lavagem de roupa deverá ser feita em lavanderia própria, que disponha de água quente e de serviço completo de desinfecção;



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

IV - desinfecção periódica de colchões e travesseiros;

V - cada paciente deverá ter leito com jogo de lençóis, fronhas e cobertores individuais e esterilizados, sendo obrigatória a colocação de um novo jogo completo de roupa de cama para cada novo paciente;

VI - médicos, enfermeiros e serventes deverão usar uniforme limpo e esterilizado;

VII - durante as intervenções cirúrgicas o médico e seus auxiliares deverão usar bata, máscara e gorro esterilizados, bem como luvas plásticas devidamente desinfectadas;

VIII - lavagem e esterilização de todos os instrumentos cirúrgicos e auxiliares após o uso;

IX - Esterilização de louças, talheres e outros vasilhames utilizados na cozinha, observadas as normas de higiene deste regulamento, para estabelecimentos que preparam e forneçam alimentos;

X - é proibida a entrada de pessoas estranhas aos serviços na cozinha, afim de evitar a contaminação de alimentos e utensílios.

XI - é obrigatório, nas maternidades, a existência de um berçário para recém-nascidos;

XII - é proibida a colocação de mais de 30 (trinta) recém-nascidos no mesmo berçário;

XIII - para cada recém-nascido deve haver uma média de $2,5m^2$ de superfície, sendo recomendável manter uma distância razoável entre os leitos a fim de evitar possíveis contaminações;

XIV - a temperatura ideal para berçários varia entre 20 e 22 graus centígrados, sem bruscas oscilações;

XV - o local onde funciona o berçário, deve ser ventilado;

XVI - todos os utensílios do berçário, devem ser lavados e fervidos após o uso;

XVII - é obrigatório o isolamento de paciente portadores de moléstias infecto-contagiosas, bem como de pacientes que estejam de quarentena, obedecendo-se o que determina o Ministério de Saúde nestes casos.

Art. 220 - Nas outras unidades de serviços de saúde, além das normas observadas no artigo anterior deverá ser observado:



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

I - as salas de espera deverão ser bem ventiladas e ter uma área mínima de 8m² por pessoas;

II - a existência de instalações sanitárias completas e independentes para uso de ambos os sexos;

III - a existência de bebedouros na proporção de 1(um) para cada 100 (cem) pessoas.

Art. 221 - Nestes estabelecimentos, todas as suas dependências e instalações deverão ser mantidas em condições higiênicas satisfatórias.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS

Art. 222 - Todos os estabelecimentos de ensino devem apresentar os mais elevados padrões de higiene e segurança.

Art. 223 - Os estabelecimentos de ensino deverão atender as seguintes normas:

I - é obrigatória a instalação de:

a) - bebedouros, na proporção de 1(um) para cada 100 (cem) alunos;

b) mictórios, na proporção de 1 (um) para cada 30 (trinta) alunos do sexo masculino;

c) privadas, na proporção de 1 (um) para cada 20 (vinte) alunos;

d) lavatórios, na proporção de 1(um) para cada 30(trinta) alunos;

e) chuveiros, na proporção de 1 (um) para cada 20 (vinte) alunos;

II - as instalações sanitárias deverão obedecer o critério da separação por sexo;

III - as escolas que se destinarem ao ensino de crianças e adultos deverão ter sanitários separados.

Art. 224 - Os internatos e pensionatos, além de obedecerem às disposições deste artigo e às normas gerais deste regulamento



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

referente à manipulação de gêneros alimentícios e à higiene de hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres, deverão dispor de dormitórios separados para ambos os sexos.

Parágrafo Único - Os dormitórios deverão ser bem ventilados e ter uma área mínima de $8m^2$ por pessoa.

CAPÍTULO V DAS PISCINAS

Art. 225 - O termo piscina, para efeito deste regulamento, abrange a estrutura destinada a banhos e a prática de esportes aquáticos, bem como os equipamentos de tratamento de água, casa de máquinas, vestiários e demais instalações que se relacionem com o seu uso e funcionamento.

Art. 226 - As piscinas classificam-se em públicas e particulares:

§ 1º - São consideradas particulares as piscinas de uso exclusivo dos seus proprietários e pessoas de sua relação.

§ 2º - As piscinas públicas ou particulares deverão ter seus projetos de construção ou reforma aprovados pelo órgão competente da Prefeitura.

Art. 227 - As piscinas deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.

Parágrafo Único - As máquinas e equipamentos das piscinas, e em especial, das piscinas públicas, deverão permitir a recirculação do volume de água igual ao de sua capacidade, num período máximo de 8 (oito) horas.

Art. 228 - As piscinas terão aparelhagem de tratamento instaladas antes da entrada de água, sempre que não forem supridas pelo sistema público de abastecimento.

Art. 229 - Os dispositivos de entrada e saída de água, deverão ser localizados de modo a assegurar suprimento e esgotamento adequado.

Art. 230 - O sistema de suprimento de águas das piscinas não deverá permitir interconexões com a rede pública coletora de esgotos.

Art. 231 - O revestimento das piscinas deve ser feito



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

de material liso, impermeável e resistente.

Art. 232 - Os vestiários em piscinas públicas deverão obedecer aos preceitos sanitários deste regulamento, e terão capacidade suficiente para atender aos usuários das mesmas.

§ 1º - Nas piscinas públicas deverão ser instalados chuveiros sanitários, mictórios e lavatórios na razão de um chuveiro e um sanitário para cada 40 (quarenta) banhistas, um mictório para cada 40 (quarenta) homens e um lavatório para cada 60 (sessenta) banhistas.

§ 2º - Os chuveiros devem ser localizados de forma a tornar obrigatória a sua utilização pelos banhistas, antes de entrarem na piscina.

Art. 233 - Nos pontos de acessos às piscinas públicas, haverá tanques lava-pés, localizados de forma a tornar obrigatório o seu uso pelos banhistas.

Parágrafo Único - os lava-pés devem ser mantidos com água corrente e clorada, com lâmina líquida de 10 cm, no mínimo, para piscina de adultos, e 5 cm, no mínimo, para piscinas infantis.

Art. 234 - As calhas das paredes internas das piscinas somente serão permitidas quando construídas ao nível da superfície líquida, dotadas de declividade, e de um número de ralos que facilitem o rápido escoamento de seu conteúdo.

Art. 235 - A borda das piscinas deve ser feita arredondada, de forma a evitar contusões nos seus frequentadores.

Art. 236 - A verificação da qualidade da água nas piscinas públicas deverá ser feita rotineiramente pelos seus operadores, através dos ensaios do PH e do cloro residual, independentemente dos exames bacteriológicos e outros que serão cobrados periodicamente pelas autoridades sanitárias.

Art. 237 - A qualidade da água das piscinas deverá obedecer os seguintes requisitos:

I - quanto à qualidade bacteriológica:

a) de cada piscina pública deverá ser examinado um número representativo de amostras;

b) cada amostra deverá ser constituída de porção de 10 ml; exigindo-se que no mínimo 80% de 5 amostras consecutivas apresentem ausência de germes do gênero coliforme;

c) a contagem de placa deverá apresentar número inferior a 20 colônias por ml, em 80% de 05 ou mais amostras consecutivas.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

II - quanto à qualidade física e química:

a) a visibilidade deverá ser conseguida com nitidez, por um observador situado à borda da piscina;

b) o PH das águas deverá ficar entre 7,2 e 8,0;

c) a concentração de cloro na água deverá ser de 0,3 mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro livre e de 0,7 mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro combinado.

Art. 238 - Para a desinfecção da água das piscinas, é recomendável o emprego do cloro ou de seus compostos.

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

Art. 239 - O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o cloro e seus compostos, dependerá de permissão da autoridade sanitária.

Art. 240 - Os frequentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos duas vezes por ano.

Parágrafo Único - O ingresso nas piscinas poderá ser impedido aos frequentadores que apresentarem, no intervalo entre exames médicos, infecções de pele, inflamações ou qualquer outras moléstias que atentem contra a saúde dos demais frequentadores.

Art. 241 - O número máximo possível de banhistas utilizando a piscina pública ao mesmo tempo, não deve exceder de um banhista para cada 2 (dois) metros quadrados da superfície.

Art. 242 - Uma piscina pública não poderá ser utilizada sem que esteja presente um guarda-vidas ou um representante da administração da entidade indicada para esse fim.

Art. 243 - os dispositivos deste regulamento, referentes aos frequentadores das piscinas públicas, deverão ser afixados em local visível.

Parágrafo Único - Nesse local deverá constar também o horário de funcionamento da piscina e o nome do guarda-vidas ou representantes da administração da entidade, que esteja em serviço.

Art. 244 - A administração da entidade onde está localizada a piscina, será notificada pelo não cumprimento das prescrições deste regulamento, podendo a piscina ser interditada em caso de reincidência.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 245 - A autoridade sanitária, quando no desempenho de suas funções, deve ser assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, seja para coleta de amostra de água, ou para verificar o cumprimento das exigências deste regulamento.

Art. 246 - Na infração de qualquer norma deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 50 a 100% do salário mínimo vigente na região.

TÍTULO XI INFRAÇÕES E PENALIDADE

Art. 247 - Considera-se infração, para os fins deste regulamento, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art. 248 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

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

Art. 249 - As infrações sanitárias classificam-se em: leves, graves e gravíssimas.

Art. 250 - São circunstâncias atenuantes:

- I - ter o infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- II - ser a irregularidade cometida pouco significativa;
- III - ser o infrator primário.

Art. 251 - 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 fruição de vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão, que contrarie o disposto na legislação sanitária;



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

III - deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar ato ou fato lesivo à saúde pública;

IV - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V - ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

VI - ser o infrator reincidente;

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

Art. 252 - Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade sanitária levará em conta:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

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

Art. 253 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternada ou cumulativamente, com penalidade de:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;

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

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



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 254 - As penas previstas neste regulamento serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária, no exercício de funções fiscalizadoras, tem competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída.

Art. 255 - Nos casos de reincidências, as multas previstas neste regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo atribuído neste regulamento.

Art. 256 - Penalidades impostas as infrações de natureza sanitária:

I - NO COMÉRCIO DE FEIRAS LIVRES E AMBULANTES:

a) na falta de documento: penalidade - de advertência ou multa de 0,5(meia) a 06(seis) vezes o valor da UFIQ, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

b) deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio: penalidade de multa de 0,5 (meia) a 12 (doze) vezes o valor da UFIQ, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição, temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;

c) vender mercadorias não permitidas: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIQ, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;

d) não manter em uso recipiente para o recolhimento de refugos ou detritos: penalidade de advertência-ou multa de 0,5(meia) a 06(seis) vezes o valor da UFIQ;

e) não manter a limpeza do local ocupado: penalidade de advertência ou multa de 0,5(meia) a 06(seis) vezes o valor da UFIQ;

f) falta de uniformes ou seu uso incompleto ou em más condições de conservação ou limpeza: penalidade de advertência ou multa de 0,5(meia) a 06(seis) vezes o valor da UFIQ;

g) dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária: penalidade de multa de 0,5(meia) a 06(seis) vezes o valor da UFIQ ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva; cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

h) utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens: penalidade de advertência ou multa de 0,5(meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIQ;

i) não manter o veículo, valcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza: penalidade de advertência ou multa de 0,5(meia) a 06(seis) vezes o valor da UFIQ, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II - COMÉRCIO FIXO E INDÚSTRIA:

a) obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de advertência ou multa de 0,5(meia) a 06(seis) vezes o valor da UFIQ, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

b) deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à preservação da saúde: penalidade de advertência ou multa de 0,5(meia) a 20(vinte) vezes o valor da UFIQ, apreensão ou inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

c) construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registros, licenças e autorização dos órgãos sanitários competentes, ou contrariando as normas legais pertinentes: penalidade de multa de 08(oito) a 12 (doze) vezes o valor da UFIQ e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, conforme o caso;

d) extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente: penalidade de advertência ou multa de 0,5(meia) a 20(vinte) vezes o valor da UFIQ, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento e da autorização, conforme o caso;

e) fazer propagando de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária: penalidade de advertência ou multa de 08 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UFIQ, proibição da propaganda ou suspensão da venda;

f) rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares: penalidade de advertência ou multa de 08 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ, inutilização ou interdição;



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

g) alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos de registro, sem necessária autorização do órgão sanitário competente: penalidade de interdição, cancelamento da licença ou multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ;

h) reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos: penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 08 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ;

i) expor à venda ou entregar ao consumo produtos alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado: penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa de 08 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ;

j) descumprindo de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por ferrovias, veículos terrestres: penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 12 (doze) vezes o valor da UFIQ ou interdição;

l) fraudar, falsificar ou adulterar alimentos: penalidade de apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ.

III - IMÓVEIS:

a) transferir quaisquer dispositivos do Título IX deste regulamento: penalidade de advertência, multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIQ e interdição;

b) considera-se que a infração foi praticada pelo seu ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza dos imóveis sob sua responsabilidade. Nos demais casos, o proprietário será o responsável pela infração;

c) obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de multa de 0,5 (meia) a 06 (seis) vezes o valor da UFIQ, interdição temporária ou definitiva.

Art. 257 - As infrações não previstas neste Título serão punidas, critério da autoridade sanitária, com penalidade de advertência ou multa de 0,5 (meia) a 20 (vinte) vezes o valor da UFIQ, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, ou proibição de propaganda.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 258 - A critério da autoridade sanitária, as penalidades referidas neste regulamento poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

TÍTULO XII

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

TERMO DE NOTIFICAÇÃO E INTIMAÇÃO

Art. 259 - O Termo de Notificação e/ou Intimação é lavrado em 03 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigência a cumprir e desde que, por sua natureza e critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste regulamento.

Art. 260 - Deverão sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder a 60 (sessenta) dias.

Art. 261 - O prazo concedido para cumprimento destes, poderá ser prorrogado por período de tempo que somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

Art. 262 - Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação, poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência da intimação.

Parágrafo Único - Fica a critério da autoridade sanitária competente a aplicação dos Termo de Notificação e ou Intimação.

Art. 263 - O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

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

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

Art. 264 - O processo constituído pelo Termo de Intima-



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

ção será encaminhado à autoridade competente quando:

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

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

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

Art. 265 - Esgotado o prazo do 1º Termo (notificação) e quando a infração se referir às atividades indicadas nos incisos I e II, do art. 256 será lavrado o 2º Termo (intimação), observando-se igual princípio no caso de prorrogações concedidas.

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

§ 2º - o não cumprimento da notificação e/ou intimação comporta-se a aplicação do Auto de Infração e conseqüentemente, do Auto de Multa.

Art. 266 - Esgotado o prazo do 1º Termo de notificação e/ou intimação e quando a infração se seguir às atividades indicadas no inciso III, do art 256, poderão ser lavrados outros termos de intimações, até que seja sanada ou que a autoridade sanitária decida pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

§ 1º - O Auto de Infração ou interdição só serão impostos quando o infrator não cumprir, no prazo, as exigências constantes do Termo de Intimação e/ou Notificação.

§ 2º - Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências contidas no Termo de Notificação e/ou Intimação, sem contudo tê-las concluído, a autoridade sanitária, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário.

CAPÍTULO II AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 267 - O Auto de Infração é instrumento de fé pública.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

ca, 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 em que se fundamenta.

Art. 268 - Impõe-se o Auto de Infração quando:

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

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

Art. 269 - O Auto de Infração será lavrado em três vias, assinado não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado ou, na sua ausência, pelo representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade atuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

Art. 270 - O autuado terá o prazo legal de 20 (vinte) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, opinado pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º - Mantido o Auto, será mantida ou modificada a penalidade.

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

§ 3º - Expirado o prazo regulamentar de 20 (vinte) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Art. 271 - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infrações, ficando passíveis de punição em caso de falta, falsidade, ou omissão dolosa.

CAPÍTULO III

AUTO DE MULTA

Art. 272 - O Auto de Multa deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, dentro de 30 (trinta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa,



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

quando houver.

Art. 273 - 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 ela consignada pela autoridade sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de efetivação das providências a que se refere este artigo, o atuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

Art. 274 - A 1ª via do Auto de Multa será anexado ao processo em curso, aguardando o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada ou prazo de 20 (vinte) dias para a interposição de recursos.

§ 1º - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador para fins de cobrança judicial, ou lançada em Dívida Ativa do contribuinte.

§ 2º - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento.

Art. 275 - O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo, o fotocópia da 2ª via do Auto de Multa.

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

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

§ 3º - Em caso de decisão denegatória o processo será encaminhado ao órgão arrecadador.

Art. 276 - As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias, contados da data da ciência de sua aplicação.

CAPÍTULO IV DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 277 - As infrações, às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

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

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

Art. 278 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto ser assinado à rogo, na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 279 - Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social, e/ou a Prefeitura Municipal de Quatis, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 280 - Os Termos, Autos e outros documentos e formulários impressos pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social.

Art. 281 - Os Autos e Termos, inerentes à fiscalização, serão assinados pelo fiscal ou pelo Chefe da Unidade Sanitária responsável.

§ 1º - As penalidades impostas nos incisos IV e V do artigo 253, serão cumpridas mediante autorização do Secretário Municipal de Saúde e do Prefeito do Município.

§ 2º - Nos casos previstos no artigo, Parágrafo Único deste Regulamento, os Autos e Termos serão assinados, obrigatoriamente, pelo profissional técnico, diretamente implicado na ação fiscalizadora.

Art. 282 - Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a afixar nos CARDÁPIOS E TABELAS DE PREÇOS o telefone do órgão competente da Fiscalização Sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente.

Art. 283 - A Secretaria Municipal de Saúde e Ação Social divulgará onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da Saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer.

Art. 284 - Aos estabelecimentos a que se refere o Título VII aplicam-se cumulativamente, as disposições do Título VI (disposições gerais para todos os estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios).



Câmara Municipal de Quatis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Art. 285 - As Normas Técnicas Especiais, referidas no corpo deste Regulamento, são as adotadas pela legislação federal.

Art. 286 - Revogadas as disposições em contrário, esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATIS, 03 de Agosto de 1995.


JOSÉ LAERTE D'ELIAS
PREFEITO MUNICIPAL DE QUATIS