



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
**Prefeitura Municipal de Rio das Ostras**

LEI No 0129/95

*Liv ato pás. 127 e verso (nema)*

**DUBLICAÇÃO**  
PUBLICAÇÃO NO SUPLEMENTO 123  
JORNAL Rio das Ostras  
na Data de 28 / 01 / 95  
na página 001 0007

*DECIDI EM 25/01/95*

EMENTA: INSTITUI ~~MAR~~ <sup>plano</sup> A LICENCIACAO E A FISCALIZACAO SANITARIA DO MUNICIPIO DE RIO DAS OSTRAS E DA OUTRAS PROVIDENCIAS:

O Prefeito Municipal de Rio das Ostras, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições, faz saber que a Câmara Municipal deliberou e foi sancionada a seguinte Lei:

CAPITULO I

DA POLITICA DE FISCALIZACAO SANITARIA

Art. 1º - Visando a defesa e a saúde do indivíduo ou da população no que diz respeito à inspeção e fiscalização sanitária dos gêneros alimentícios; dos Estabelecimentos Comerciais, Industriais, de Prestação de Serviços, Clínicas, Hospitais e casas de saúde e assemelhados; e da Higiene Habitacional no Município de Rio das Ostras, fica instituído o Código de Fiscalização Sanitária que será desenvolvido pela Fiscalização Sanitária, subordinadas à Secretaria Municipal de Saúde, Assistência Social e exercida por órgãos administrativos de sua subordinação.

CAPITULO II

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 2º - A Inspeção sanitária dos gêneros alimentícios será realizada em todas as modalidades de comércio, indústria e prestação de serviços, observadas, além das prescrições contidas nesta Lei, a Legislação Federal e Estadual pertinente, e a Lei Federal No. 8078 de 11/09/90.

DOS AGENTES FISCAIS SANITARIOS

Art. 3º - Os servidores incumbidos da execução da presente Lei serão reconhecidos como Fiscais de Saúde

*fls*



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

pública ou Fiscais Sanitários, e terão carteiras ou identificação expedidos pela Secretaria Municipal de Saúde, onde constará o nome do servidor, número de matrícula, cargo, assinatura do mesmo, a data de expedição e a assinatura do Secretário Municipal de Saúde e a validade.

Parágrafo 1o. - Os fiscais sanitários, no exercício de suas funções, independentemente do dia e da hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidam com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados à sua distribuição ao comércio e ao consumo.

Parágrafo 2o. - Os servidores a que se refere o presente artigo, sempre sob chefia de um Médico-Veterinário ou médico-sanitarista, ficam obrigados a exhibir, quando em serviço, a respectiva "Carteira de Fiscalização" devidamente atualizada.

Parágrafo 3o. - Será punido com pena de multa, sem prejuízo do procedimento criminal que couber, o responsável do estabelecimento, ou quem a seu nome impedir que a autoridade incumbida da fiscalização de gêneros alimentícios exerça suas funções.

Parágrafo 4o. - Compete à Seção de Fiscalização Sanitária:

I - Planejar, executar, controlar e avaliar as ações de vigilância sanitária do Município com a finalidade de preservar e garantir a saúde da população;

II - Conceder Laudo de Vistoria para funcionamento a todo estabelecimento que estiver em acordo com este Código.

III - Realizar a fiscalização, detectando as infrações e aplicando as penalidades no uso de seu poder de polícia em relação à Saúde Pública;

IV - Manter registro das intimações, termo de constatação, multas aplicadas, e, sempre que necessário, se estabelecerá um entrosamento com outros setores competentes da Prefeitura;

V - Fornecer Laudo de Vistoria para veículos utilizados no transporte de alimentos, e para ambulantes que comercializem alimentos;

VI - Fornecer autorização para que os carros-pipa que comercializam água no território do Município trabalhem legalmente após ser feita a análise da água em Laboratório oficial a fim de garantir a qualidade da mesma. Caberá,

Liv. ata verso pág. 127 e pág. 128.  
(re)ma)

<b>PUBLICAÇÃO</b>
PUBLICADO NO
JORNAL <i>Umás &amp; Outras.</i>
na Data de <i>28 / 01 / 195</i>
na Página <i>001 a 007</i>
<i>M. L.</i> MARCIA LUSTOSA MACHADO Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

periodicamente, aos fiscais sanitários, a eferação de teste de cloração da água, garantindo, assim, o teor ideal de cloro. Os veículos que não estiverem atendendo a estes quesitos, terão cassadas suas licenças, impedindo, assim, o exercício de suas atividades;

VII - Manter o cadastramento dos estabelecimentos e dos ambulantes licenciados.

Art. 5 - Os estabelecimentos que comercializam cloro estarão sujeitos à ação da Fiscalização Sanitária para que o produto não esteja aquém da percentagem mínima permitida que é de 10% (dez por cento).

### CAPITULO III

#### DA FISCALIZAÇÃO DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Art. 6 - A inspeção e Fiscalização Sanitária terão como finalidade o exame e julgamento das condições de funcionamento do comércio fixo, bem como das atividades dos ambulantes, e orientação e cumprimento das Leis.

Art. 7 - É de competência do Município, em relação aos alimentos, promover a fiscalização sanitária das atividades comerciais abaixo relacionadas:

- I - Padarias, confeitarias e congêneres;
- II - Fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns frigoríficos;
- III - Os que comercializam, no varejo, leite e derivados;
- IV - Os que comercializam, no varejo, carnes, derivados ou sub-produtos;
- V - Os que comercializam pescados;
- VI - Mercados e Supermercados no Varejo;
- VII - Empórios, mercearias e congêneres;
- VIII - Quitandas e casas de frutas;
- IX - O comércio varejista de ovos e pequenos animais vivos (abatedouros);
- X - Restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e congêneres;

liv. ata pag. 128 e verso.  
(relma).

<p><b>DUBLICAÇÃO</b> PUBLICADO NO JORNAL <i>Umás &amp; Ostras</i> na Data de <i>28 10 195</i> na Página <i>001 a 007.</i> <i>mlm</i> MARCIA LUSTOSA MACHADO Chefe de Gabinete</p>
---



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

- XI - O comércio varejista de produtos alimentícios ou liquidificados e sorvetes;
- XII - Feiras livres;
- XIII - Comércio ambulante de alimentos.

Parágrafo Único: Fiscalizar as condições de trabalho, saúde e higiene das pessoas que manipulem, transportem, vendam e preparam alimentos, assim como exigir, dos mesmos, atestados de saúde semestralmente.

Art. 8 - Pessoas que constituam fonte de infecção de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas esfoliativas, ou portadoras de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvem contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

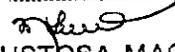
Art. 9 - É expressamente proibido à pessoa que estiver manipulando alimentos, receber dinheiro do consumidor.

Art. 10 - A Fiscalização Sanitária deverá observar:

- I - As condições de higiene na preparação, acondicionamento, exposição, venda, transporte e consumo de alimentos;
- II - A higiene das instalações sanitárias da coleta e do destino dos excretas, do lixo e dos resíduos alimentares;
- III - As condições sanitárias das águas utilizadas no preparo dos alimentos e nas operações de higiene, assim como exigir que seja utilizada água filtrada e clorada na fabricação do gelo que será servido em sucos, caldos de cana, bebidas em geral e outros;
- IV - As condições higiênico-sanitárias dos meios de transporte dos alimentos.

Art. 11 - As autoridades sanitárias promoverão apreensão e inutilização dos alimentos que apresentarem caracteres de alteração na cor, odor, sabor e consistência, ou ainda denotarem falta de asseio na manipulação, alteração na embalagem e omissão ou erro nos rótulos de produtos industrializados.

liv. ata verso pág. 128 (nelma)

<b>PUBLICAÇÃO</b>
PUBLICADO NO
JORNAL <u>Umás &amp; Outras</u>
na Data de <u>28 / 03 / 95</u>
na Página <u>001 a 007</u>

MARCIA LUSTOSA MACHADO
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

Art. 12 - Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

- a) o fabricante em todos os casos em que o produto alimentício saia das respectivas fábricas adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) o dono do estabelecimento em que forem encontrados produtos adulterados, fraudados ou falsificados;
- c) o vendedor desses produtos, embora de propriedade alheia, salvo, nesta última hipótese, quando consiga provar seu desconhecimento da qualidade ou do estado da mercadoria;
- d) a pessoa que transportar ou guardar em armazém ou depósito, mercadorias de outrem, ou praticar qualquer ato de intermediário, entre o produtor e o vendedor, quando ocultar a procedência ou o destino da mercadoria;
- e) o dono da mercadoria mesmo não exposta à venda.

Art. 13 - No acondicionamento de alimentos, fica expressamente proibido o contato direto ou indireto com jornais, papéis coloridos ou qualquer outro invólucro que possa transferir substâncias contaminantes.

Parágrafo Único: A Vigilância Sanitária proibirá a exposição de gêneros alimentícios sem a devida proteção contra poeira, vetores e outros animais.

Art. 14 - Verificará a autoridade sanitária competente se as substâncias alimentícias são próprias para consumo, colhendo amostras das que forem substâncias de alteração, adulteração ou falsificação ou de conterem substâncias nocivas à saúde ou, ainda que não correspondem às prescrições da Legislação Vigente, inutilizando as manifestadamente deterioradas.

Art. 15 - Fica expressamente proibido manter em depósitos, substâncias tóxicas ou cáusticas que possam contaminar os alimentos ou serem confundidos com os mesmos.

Art. 16 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos, deverão ser lavados e higienizados devidamente, ou usados então, recipientes descartáveis, principalmente em se tratando de comércio ambulante.

*fu* Art. 17 - Os produtos industrializados deverão ter embalagem própria onde conterà todas as

liv. ata verso pág. 128  
e pág 129 (nelma)

DUBIEDAD
PUBLICADO
JORNAL <i>Umso &amp; OTRAS</i>
na Data de <i>28 10 195</i>
na Páginas <i>001 a 007</i>
<i>mlu</i>
MARCIA LUSTOSA MACHADO
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

especificações exigidas pela Legislação competente, e com o nome do fabricante, composição, peso, data de fabricação e prazo de validade.

Art. 18 - Os estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos deverão provê-los com instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal, como: vestiários, lavatórios, reservatórios de água e sanitários.

Parágrafo Único - Tratando-se de indústria de produtos de origem animal, deverão trazer o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Parágrafo 1o. - Nas instalações sanitárias será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de pano ou de papel de uso individual ou secador de ar quente.

Parágrafo 2o. - As dependências das instalações sanitárias e vestiários serão convenientemente isoladas dos locais de trabalho.

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

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

Art. 19 - Caberá ao Município, em relação a determinados alimentos, fazer observar o seguinte:

### I - LEITE:

Parágrafo 1o. - Todo o leite destinado ao consumo, deverá ser pasteurizado ou submetido a processos legalmente permitidos. O leite e seus derivados serão comercializados em embalagens devidamente aprovadas.

Parágrafo 2o. - O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter no seu invólucro a indicação de origem e estará sujeito às mesmas exigências previstas para o

liv. ata pág. 129 e verso.  
(melma)

<b>DUBLICAÇÃO</b>
PUBLICADO NO
JORN. <i>Umans e Costas</i>
na Data de <i>20 / 01</i> 195
na Página <i>001 a 007</i>
<i>mlm</i>
MARCIA LUSTOSA MACHADO
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

leite de vaca.

Parágrafo 3o. - A conservação do leite "In Natura", será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

Parágrafo 4o. - Nos entrepostos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5°C.

Parágrafo 5o. - Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumidor, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior à 7°C.

Parágrafo 6o. - O transporte e distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

Parágrafo 7o. - É proibida a abertura da embalagem do leite para venda fracionada do produto, salvo quando destinadas ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares e similares.

II - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufa, desde que não ofereçam riscos à saúde dos operadores;

III - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura" serão de preparação recente, com o uso de água filtrada e de frutas, legumes, leite e demais produtos em perfeitas condições de consumo e deverão ser consumidos imediatamente ao seu preparo.

IV - Na preparação de sorvetes, somente será usada água filtrada, devendo estar seus ingredientes em perfeitas condições de consumo.

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

*fls*

liv. ata verso pág. 129.  
(netma)

<b>DUBIÃO</b>
PUBLI ADONTO
JORNAL <i>Umão &amp; Ostras</i>
na Data de <i>28 / 01 / 95</i>
na Página <i>001 a 007</i>
<i>mlu</i> MARCIA LUSTOSA MACIELAJO Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

## CAPITULO IV

### COLHEITA DAS AMOSTRAS E ANALISE FISCAL

Art. 20 - Compete à autoridade sanitária realizar periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 21 - A colheita de amostras será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Art. 22 - Se a análise da amostra, colhida pela 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. 23 - A colheita de amostra para fins de análise será feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e esta deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 03 (três) envólucros, tornadas invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas, adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

Art. 24 - Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal e a terceira ficará em poder do responsável pelo alimento, servindo esta última para eventual perícia ou contraprova.

Art. 25 - Quando o alimento for de natureza que não permita a colheita de 03 (três) amostras ou de fácil alteração que impossibilite sua conservação nas condições em que foram colhidas, a análise fiscal poderá ser feita imediatamente, na presença do perito que o possuidor ou responsável pela mercadoria desde logo indicar.

Art. 26 - A análise fiscal será feita no laboratório oficial e os laudos 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. 27 - Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial remeterá o laudo em 3 (três) vias, à autoridade competente, que, no prazo de 5 (cinco) dias, encaminhará uma das vias, ao produtor do alimento, quando for o caso, outra ao possuidor ou responsável pela mercadoria e a outra, ao órgão competente.

Art. 28 - Quando a análise fiscal concluir pela

Liv. ata verso pág. 129 e pág. 130  
(netm)

DUB. 123456789  
PUBLI AD. 123456  
JORNAL Imagem & Cores  
na Data de 28 / 01 / 95  
na Página 001 a 007  
*Marcia*  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa e requerer perícia de contraprova no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 29 - Decorrido o prazo referido no artigo anterior, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo da análise fiscal será considerado definitivo.

Art. 30 - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer preceito legal, será imediatamente liberada a mercadoria que tenha sido interditada.

### CAPITULO V

#### PERICIA E CONTRAPROVA

Art. 31 - A perícia de contraprova será realizada pelo laboratório oficial que expediu o laudo condenatório, com a participação do perito indicado pelo requerente e do designado pelo órgão que requisitou a análise fiscal.

Art. 32 - Ao perito do contestante serão fornecidas todas as informações pertinentes que solicitar, inclusive as vistas à análise fiscal condenatória e aos demais documentos que julgar necessário.

Art. 33 - 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. 34 - Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso de a amostra e poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 35 - Não sendo comprovada, através de 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.

Art. 36 - 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 ou adulteração do produto.

Art. 37 - Os alimentos de origem clandestina serão interditadas pela autoridade sanitária e

*fls*

*[Handwritten signature]*

liv. ata pág. 130 e verso.  
(nelma)

DUBLADA ( )  
PUBLICADO NO  
JORNAL União & Cores  
na Data de 28 / 01 / 195  
na Página 005 a 007  
*mlm*  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

deles serão colhidas as amostras para a análise fiscal.

Art. 38 - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

Art. 39 - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas, desde que beneficiantes ou filantrópicas.

### CAPITULO VI

#### INTERDICAÇÃO, APREENSAO E INUTILIZAÇÃO

Art. 40 - Quando, resultar provado em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatório sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os respectivos termos, sendo que os mesmos deverão estar assinados pela autoridade sanitária e pelo possuidor e detentor da mercadoria e na ausência deste, por duas testemunhas.

Art. 41 - O termo de interdição, especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor ou fabricante.

Art. 42 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração ou falsificação, serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para a análise fiscal.

Art. 43 - A interdição do produto e/ou 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 o produtor perecíveis, findo o qual, o produto ou estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

Art. 44 - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo, a liberação da mercadoria.

Art. 45 - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável, mantendo a interdição até decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Art. 46 - O possuidor ou responsável pelo alimento

liv. ata verso pag. 130  
e pag. 131 (nelma)

<p>DUBLICADO</p> <p>PUBL. ADIC. NO</p> <p>JORNAL <i>Umso &amp; outros</i></p> <p>na Data de <u>28 / 01 / 95</u></p> <p>na Página <u>001 a 007</u></p> <p><i>Marcia</i></p> <p>MARCIA LUSTOSA MACHADO Chefe de Gabinete</p>
--



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

interditado, ficará proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária.

Art. 47 - A autoridade competente poderá determinar a interdição, total ou parcial dos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, exposição, consumo ou venda do produto quando:

- a) Funcionarem sem autorização oficial.
- b) Por suas condições insalubres, constituírem perigo para a saúde pública.
- c) For comprovado, entre o seu pessoal, a presença de portadores de doenças transmissíveis ou afetados de dermatoses.
- d) Seus responsáveis embaraçarem, opuserem ou dificultarem a ação da autoridade competente.
- e) Se constituírem reincidentes de infrações específicas às normas legais e regulamentares-vigentes.

Art. 48 - Os alimentos manifestadamente deteriorados e os alterados de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-lo, de pronto, impróprio para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art. 49 - A autoridade sanitária lavrará o auto de infração, o laudo técnico de inspeção e o termo de apreensão e inutilização que especificarão a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas.

Art. 50 - Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo neste caso ser feita a colheita de amostra do produto para análise fiscal.

Art. 51 - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, ou inconveniente, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para o consumo humano.

Art. 52 - Os utensílios, aparelhos e substâncias que forem empregados na falsificação, adulteração e fabrico clandestino de produtos alimentícios, serão confiscados

liv. ata par. 131 e verso  
(nelma)

<b>DUBLIÇÃO</b>
PUBLICADO NO
JORNAL <i>Imagem &amp; Ação</i>
na Data de <u>28/01/95</u>
na Página <u>001 a 007</u>
<i>M. L.</i>
MARCIA LUSTOSA MACHADO
Chefe de Gabinete



e multado o detentor, sem prejuízo da ação criminal, que no caso couber.

CAPITULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE GENEROS ALIMENTICIOS EM GERAL

Art. 53 - Os compartimentos das edificações destinadas ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios, obedecerão, além do disposto nos regulamentos complementares pertinentes às obras públicas municipais, as seguintes exigências:

I - As paredes dos locais de fabricação, preparo, manipulação e estocagem serão revestidas até o teto com azulejos brancos, ladrilhos de cerâmica ou outro material impermeabilizados de cores claras;

II - Tetos deverão ser pintados de cor clara ou revestido de material impermeável;

III - Os pisos deverão ser de material resistente e impermeável, com declive para os ralos providos de grelha que se fecham em número e tamanho suficientes ao perfeito escoamento das águas;

IV - As pias deverão ter instalação de água corrente e seus despejos deverão passar por caixa de gordura;

V - As aberturas deverão ter telas que impeçam o acesso de insetos, e os compartimentos deverão apresentar a ventilação e exaustão quando necessário. Se instalação frigorífica suficiente à atividade comercial desenvolvida;

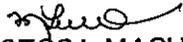
VI - Os sanitários e os vestiários serão isolados e separados para cada sexo, sendo proibida a abertura direta para qualquer sala de refeição, manipulação, fabricação e troca de alimentos, sendo obrigatória a manutenção de portas fechadas permanentemente;

VII - As mesas, balcões, bancadas, tanques e quaisquer locais em que se manipulem alimentos, deverão ser de material impermeável e de fácil higienização;

VIII - As despensas e depósitos deverão estar sempre higienizadas de forma a evitar a presença de roedores e insetos, e os gêneros alimentícios deverão estar bem acondicionados de modo a prevenir qualquer contaminação;

IX - Os estabelecimentos que lidam com gêneros alimentícios deverão fazer, periodicamente, dedetização por firma credenciada pelo FEEMA a fim de evitar a presença de vetores;

liv: ata verso pág. 131  
e pág. 132 (ppl/ma)

<b>DUBLICAÇÃO</b>
PUBLI. ADU. NO
JORNAL <u>União &amp; Costas</u>
na Data de <u>28 / 01 / 195</u>
na Página <u>001 a 007</u>

MARLIA LUSTOSA MACHADO
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

X - Os funcionários dos estabelecimentos de gênero alimentícios serão obrigados a:

- a) Apresentar Atestado de Saúde que será renovado semestralmente;
- b) Usar uniforme (jaleco, gorro ou boné), adequados à natureza do serviço;
- c) Manter rigoroso asseio pessoal;

Parágrafo Único: Essas exigências são dirigidas a todas as pessoas que estejam vinculadas de qualquer forma à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, mesmo em caráter ocasional.

Art. 54 - No caso específico de açougues, deverão ser obedecidos e cumpridos os seguintes itens:

- I - É vedado o uso, na parede e pisos, a cor vermelha e suas matizes;
- II - Paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos claros ou de outro material equivalente;
- III - o teto será sempre na cor branca;
- IV - piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fecham e ligados à rede de esgotos;
- V - portas de frente, fechadas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20cm (vinte centímetros);

Art. 55 - Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural, quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural, sendo entretanto, expressamente proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artificios.

Art. 56 - Os açougues terão água corrente, e quantidade suficiente para os seus misteres 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 competente.

Art. 57 - Em relação as carnes, deverão ser cumpridos os seguintes itens:

liv. ata par. 132 (netma)

**DUBICAÇÃO**  
PUBLICADO NO  
JORNAL *Umão & outro*  
na Data de 28 / 01 / 195  
na Página 001 a 007  
*Marcia*  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

- I- As carnes destinadas à venda serão obrigatoriamente penduradas em balcões equipados com vitrine frigorífica com altura máxima de 01 (um) metro;
- II- A carne só poderá ficar exposta à venda e ao consumo sob a denominação de "carne fresca ou verde", se provier de animais sadios, abatidos em matadouros ou congêneres, devidamente registrados e fiscalizados;
- III- As carnes só poderão ser mantidos no tendal, à temperatura ambiente, durante a operação de desossa, após o que, ficarão obrigatoriamente em frigoríficos ou vitrines frigoríficas;
- IV- Só será permitida a comercialização da carne moída desde que a operação de moer seja feita na presença do comprador, sendo vedada sua estocagem;
- V- A comercialização de vísceras frescas será facultada, desde que as mesmas sejam mantidas em vitrines frigoríficas;
- VI- é vedado o contato direto da carne com o gelo;
- VII- é expressamente proibido o uso de cepe de madeira, assim como o machado e mesas de madeira para o corte da carne;
- VIII- Deverá ser feita, diariamente, a limpeza do espaço físico e todos os equipamentos, utensílios e instrumentos;
- IX- Fica vedada a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes;

Art. 58 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados em caixas hermeticamente fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável e higienizados diariamente em local reservado.

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

Art. 59 - Em se tratando de peixarias, deverão ser obedecidos e cumpridos os seguintes itens:

I- As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas frescas e frigorificadas, e deverão comercializar peixes eviscerados e limpos, excetuando-se o pescado miúdo de tamanho máximo de 25 cm.;

II- é expressamente proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, incluindo-se, aí, a salga, prensagem, cozimento e defumação;

liv. ata pág. 132 e verso  
(relma)

<b>DUBLICAÇÃO</b>
PUBL. ADO NO
JORNAL <i>Um ao lado do outro</i>
na Data de <i>28 / 01 / 195</i>
na Página <i>001 a 007</i>
<i>mlu</i> MARCIA LUSTOSA MACHADO Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

III- O pescado só poderá ser comercializado fora das peixarias quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos vistoriados, obrigatoriamente, pela autoridade sanitária, sendo vedada a evisceração e descamação no local da venda;

IV- É obrigatória a limpeza diária das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos;

V- Fora o tempo necessário para sua limpeza, é expressamente proibida a exposição do produto fora do balcão frigorífico;

VI- Portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante renovação de ar;

VII- O local de atendimento deverá ser revestido de azulejos brancos ou de cor clara, até o teto, ou de outro material impermeabilizante, e os pisos deverão ser de cerâmica para facilitar a lavagem.

Parágrafo Único - Sendo proibida a cor vermelha e seus matizes.

Art. 60 - Em se tratando de abatedouros e depósitos de aves e pequenos animais vivos, deverão ser obedecidos e cumpridos os seguintes itens:

I- As gaiolas deverão ser de fundo duplo móvel, de modo a facilitar a sua limpeza e lavagem, que deverão ser frequentes, e providas de comedouros e bebedouros metálicos;

II- A sala de abate deverá seguir o disposto no item IV do Artigo 18 desta Lei;

III- As aves vivas deverão ficar em área externa, sendo terminantemente proibida a presença das mesmas dentro da sala de abate.

Art. 61 - No que se refere ao funcionamento de restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e similares, deverão ser obedecidos e seguidos os seguintes itens:

I- Os estabelecimentos constantes do "caput" deste artigo não poderão funcionar quando não dispuserem de água corrente em quantidade suficiente às suas atividades;

II- Nesses estabelecimentos, as despensas serão, necessariamente, instaladas em locais específicos, observados os requisitos de higiene;

III- Em relação ao material utilizado nos mesmos, serão observados os seguintes critérios:

a) Os açucareiros, saleiros e similares, deverão ser providos de tampa de fechamento eficiente para impedir contaminação;

b) As louças, copos, talheres e demais utensílios, não poderão

liv. ata memo pag. 132  
e pag. 133

**PUBLICAÇÃO**  
PUBLICADO NO  
JORNAL *Umás & Ostras*  
na Data de *28 10 195*  
na Página *001 a 007*  
*M. L.*  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

ser usados quando quebrados, rachados ou lascados, tendo que ser convenientemente lavados em água corrente e fervente, protegidos da ação da poeira, insetos e impurezas;

c) As louças, copos, talheres e guardanapos, deverão ser levados para as mesas limpos e secos, na ocasião de se servir refeições;

Parágrafo Unico: Desde que devidamente acondicionados, poderão ser utilizados guardanapos de papel.

d) O lixo e os resíduos de alimentos deverão ser depositados separadamente, em recipientes de fácil limpeza, com tampa que feche hermeticamente;

e) é obrigatório o uso de filtros de água, de modelo aprovado;

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

g) é expressamente proibido fumar nas dependências dos estabelecimentos onde se encontram gêneros alimentícios, assim como permitir a entrada de animais.

Art. 62 - As padarias, confeitarias e congêneres deverão seguir o abaixo disposto:

I- A sala de manipulação deverá ser constituída de forno, depósito de farinha, mesa de manipulação revestida em mármore, fórmica ou outro material similar;

II- Os depósitos de farinha deverão ter paredes revestidas até o teto em material liso e impermeável, piso de material compacto e sem fendas, a fim de não acumular detritos, bem como serão dotados de ventilação e iluminação suficientes, e os sacos de farinha deverão ficar sobre estrados;

III- As salas de manipulação deverão ter as paredes revestidas até o teto em azulejos brancos ou outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente;

IV- A exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, será efetuada em sacos plásticos especificando sua data de fabricação e prazo de validade, ou em papel apropriado.

### CAPITULO VIII

#### ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DOS SALÕES DE BARBEIROS E CABELEIREIROS

Art. 63 - Além das normas de higiene previstas neste regulamento, os salões de barbeiros e cabeleireiros

liv. ata pág. 133 e memo  
(nelma)

PUBLICAÇÃO  
PUBLICADO NO  
JORNAL *União & Ostras*  
na Data de *28/01/95*  
na Página *001a 007*  
*mluo*  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

deverão atender as seguintes exigências:

- I- é obrigatório o fornecimentos de golas e toalhas individuais;
- II- os salões deverão dispor de dispositivos julgados satisfatórios pelas autoridades sanitárias para a desinfecção dos instrumentos de trabalho a serem bem ventilados;
- III- é obrigatória a esterelização dos instrumentos de corte, especialmente alicates de unha e navalhas;
- IV- é obrigatória a instalação de pias sifonadas com água corrente;

Art. 64 - Os empregados dos salões de cabelereiros e barbeiros deverão:

- I- apresentar-se convenientemente trajados, limpos e uniformizados;
- II- fazer exame anual de saúde e manter o certificado da vacinação anti-tetânica atualizado.

### CAPITULO IX

### DOS HOSPITAIS, DAS CASAS DE SAUDE E MATERNIDADE E UNIDADES DE SERVIÇOS DE SAUDE

Art. 65 - 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 lavagem de roupa deverá ser feita em lavanderia própria, que garanta completa desinfecção de acordo com as normas vigentes;
- III- desinfecção periódica de colchões e travesseiros;
- IV- 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;
- V- médicos, enfermeiros e serventes deverão usar uniforme limpo e esterilizado;
- VI- durante as intervenções cirúrgicas o médico e seus auxiliares deverão usar capote, máscara, gorro e luvas esterilizados;

Liv. ata verso pág. 133  
e pág. 134

**DUBICAÇÃO**  
PUBLICADO NO  
JORNAL *Umaz & Outras*  
na Data de *28 10 195*  
na Página *001 a 007*  
*Marcia*  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



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

VIII- esterilização de louças, talheres, travessas e outros vasilhames utilizados na cozinha, observadas as normas de higiene deste regulamento para estabelecimentos que preparem e forneçam alimentos;

IX- é proibida a entrada de pessoas estranhas ao serviço na cozinha, a fim de evitar a contaminação de alimentos e utensílios;

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

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

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

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

XIV- o local onde funciona o berçário deve ser ventilado;

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

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

XVII- o lixo hospitalar contaminado deve ser obrigatoriamente acondicionado de acordo com a legislação vigente;

XVIII- é proibido o uso de incineradores domiciliares e hospitalares;

XIX- é obrigatório incinerar, em crematório público e afastado do perímetro urbano:

- a) lixo hospitalar contaminado;
- b) medicamentos vencidos;
- c) lixo dos consultórios;
- d) tóxicos apreendidos;
- e) animais mortos;
- f) lixos derivados de cemitérios;
- g) lixos derivados de Laboratório de Patologia Clínica;
- h) lixos derivados de Anatomia Patológica;
- i) lixos derivados de Hemoterapia.

Liv. ata pās. 134 e verso.  
(r/m)

<b>PUBLICAÇÃO</b>
PUBLICADO NO
JORNAL <u>Um ao Outro</u>
na Data de <u>28 10 195</u>
na Página <u>001 a 007</u>
<i>m lu</i>
MARCIA LUSTOSA MACHADO
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

XX- caberá ao Serviço Público de Limpeza a coleta de lixo contaminado nos hospitais, consultórios, cemitérios, laboratórios clínicos, patológicos e hemoterapia;

XXI- os resíduos líquidos de serviços de saúde, potencial ou efetivamente portadores de agentes patogênicos, deverão ser submetidos a processo de neutralização de patogênicos, antes de serem encaminhados ao sistema de esgoto sanitário ou corpo receptor.

Art. 66 - Nas outras unidades de serviços de saúde, além das normas observadas no artigo anterior deverá ser observado:

I- as salas de espera deverão ser bem ventiladas e ter uma área mínima de 8 m<sup>2</sup> por pessoa;

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

Art. 68 - Todos os hospitais e serviços de saúde deverão observar as normas e padrões aprovados pelo Ministério da Saúde, bem como todas as outras vigentes, com relação a instalação e funcionamento.

### CAPITULO X

#### DOS ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS

Art. 69 - Todos os estabelecimentos de ensino devem apresentar os mais elevados padrões de higiene e segurança.

Art. 70 - Os estabelecimentos de ensino deverão atender as seguintes normas:

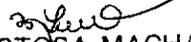
I- é obrigatória a instalação de:

a) bebedouros, na proporção de 1 (um) para cada 50 (cinquenta) 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;

liv. ata verso pág. 535  
e pág. 536 (melma)

**DUBLICAÇÃO**  
PUBLICADO NO  
JORNAL Uma & Outras  
na Data de 28/01/195  
na Página 001 a 007  
  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

- d) lavatórios, na proporção de 1 (um) para cada 20 (vinte) alunos;
  - e) chuveiros, na proporção de 1 (um) para cada 20 (vinte) alunos.
- II- as instalações sanitárias deverão obedecer o critério de separação por sexo;
- III- as escolas que se destinarem ao ensino de crianças e adultos deverão ter sanitários separados.

### CAPITULO XI

#### DAS CLINICAS VETERINARIAS

- Art. 71 - As Clínicas Veterinárias poderão ser exercida desde que obedeçam o seguinte critério:
- a) é obrigatório que as salas de atendimentos aos animais sejam de ladrilhos branco em todas as laterais até o teto, mantendo sempre em higiene de funcionamento.
  - b) Não será permitido a instalação de Clínica Veterinária em Condomínio fechado ou apartamento residencial.
  - c) As Clínicas Veterinárias que não possuem instalações adequadas, não poderão hospedar animais de qualquer espécie.
  - d) Para abertura de Clínicas Veterinária será necessário o visto do Secretário de Saúde, que antes receberá a inspeção da Fiscalização Sanitária no local.
  - e) Todo lixo da Clínica Veterinária deverá ser incinerado em crematório público, afastado do perímetro urbano.

### CAPITULO XII

#### DO COMÉRCIO DE AMBULANTES E FEIRANTES

- Art. 72 - O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido desde que obedeça o seguinte critério:

I- Veículos motorizados ou não, aí incluídos os "trailers" previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente.

II- Tabuleiros, cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios que sejam aprovados e

liv. ata pās. 135 (relma)

<p><b>DUBLICAÇÃO</b> PUBLICADO NO JORNAL <i>Umão &amp; Oeste</i> na Data de 28 / 01 / 195 na Página 001 a 007</p> <p><i>Marcia</i> MARCIA LUSTOSA MACHADO Chefe de Gabinete</p>
---



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

mantidos em perfeitas condições de higiene e conservação;

III- Quando for devidamente autorizado para funcionar, o local destinado ao estacionamento deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza;

IV- Será exigida a Licença Sanitária para o comércio ambulante de alimentos, que será pessoal e intransferível, devendo ser renovada periodicamente e estar sempre na posse do ambulante;

V- O pedido de Licença Sanitária ou de sua renovação, deverá ser feito à autoridade sanitária competente, mediante requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) Atestado de Saúde;
- b) Prova de que o veículo ou recipiente usado tenha sido vistoriado pela autoridade sanitária, o que deverá ser feito antes do deferimento do pedido, constituindo requisitos indispensáveis à concessão da licença.

VI- Quando o ambulante fabricante, que for vender, como sanduiches, salgados e congêneres, deverá a autoridade sanitária fazer a vistoria no local onde será fabricado o produto para prévia aprovação;

VII- Será obrigatório o uso, por parte do ambulante, o uso de jaleco, camisa, gorro ou boné, além de manter perfeito asseio pessoal.

Art. 73 - Aos feirantes, que estarão sujeito às mesmas normas dirigidas aos ambulantes, é obrigatório:

I- Uso de vestuário adequado de cor clara, durante a jornada de trabalho;

II- Rigoroso asseio individual e do material usado, bem como a manutenção da área limpa;

III- Embrulhar, quando necessário, os alimentos em papel manilha, ou similar, sendo terminantemente proibido o uso de jornais, revistas e papéis usados;

IV- Manter os gêneros alimentícios protegidos contra insetos, poeira e outros agentes daninhos;

V- Trazer sempre em seu poder a Licença Sanitária devidamente atualizada.

Art. 74 - é expressamente proibido ao ambulante:

I- Venda de bebidas alcoólicas;

II- Vender carne fresca ou verde;

III- Vender galináceos doentes ou em mau estado de nutrição;

liv. ata pag. 135 e retro  
(netma)

<b>PUBLICAÇÃO</b>
PUBLICADO NO
JORNAL <i>Umás &amp; Costas</i>
na Data de <i>028 / 03 / 195</i>
na Página <i>001 a 007</i>
<i>M. L.</i> MARCIA LUSTOSA MACHADO Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

- IV- Vender ovos sujos, velhos ou anormais;
- V- Fracionamento e a evisceração dos produtos nos locais de venda, bem como o contato direto com o piso dos veículos.

### CAPITULO XIII

#### DOS PRODUTOS FARMACEUTICOS EM GERAL

Art. 75 - Relativamente aos produtos farmacêuticos, cosméticos e saneantes, deverá a Fiscalização Sanitária promover a apreensão, interdição e correlatos, cosméticos, em qualquer estabelecimento, desde que solicitado pela Secretaria Estadual de Saúde, dando-lhe a destinação por ela determinada.

### CAPITULO XIV

#### DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 76 - O não cumprimento das normas prescritas pela Legislação Sanitária, constitui infração que será consignada pela autoridade local da equipe da Fiscalização Sanitária, em talonário próprio.

Parágrafo Único: Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão aplicadas, alternativa ou cumulativamente, no comércio ambulante, e no comércio fixo, penalidades de:

- I- Notificação escrita da infração; (Termo de Constatação)
- II- Advertência, na forma de orientação educativa, aplicada uma única vez ao comerciante por uma mesma irregularidade, devendo ser registrada na ficha cadastral do mesmo;
- III- Apreensão e inutilização do alimento, e sua destinação conveniente, conforme o caso;
- IV- Multa: pena pecuniária aplicada em razão de infração, aplicada segundo a legislação vigente;
- V- Interdição: proibição total ou parcial, temporária ou permanente em razão de grave violação da legislação sanitária.

Art. 77 - A Fiscalização Sanitária poderá intimar o infrator para sanar, em prazo por ela determinado, as

liv. ata verso pág. 135  
e pág. 136 (retrô)

<p><b>PUBLICAÇÃO</b></p> <p>PUBLICADO NO</p> <p>JORNAL <u>Umás &amp; Costas</u></p> <p>na Data de <u>28 / 01 / 195</u></p> <p>na Página <u>001 de 007</u></p> <p><i>mlm</i></p> <p>MARCIA LUSTOSA MACHADO Chefe de Gabinete</p>
---



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

irregularidades apuradas, que não obriguem a aplicação de sanção imediata.

Art. 78 - Não sendo atendida em tempo hábil a intimação, a autoridade competente lavrará o Auto de Infração, onde explicará os motivos da punição e os seus fundamentos legais. Juntamente com a Intimação será expedido o Termo de Constatação.

Art. 79 - A pena de multa será fixada com base no valor da UFIMRO e em razão da infração cometida.

Parágrafo 1o. - Havendo reincidência, a multa será aplicada em dobro, considerando-se reincidência quando a nova infração for o mesmo tipo da anterior.

Parágrafo 2o. - Dependendo da gravidade da infração, havendo reincidência por mais de 2 (duas) vezes, o infrator poderá ficar sujeito à cassação, temporária ou definitiva, da atividade ambulante ou da licença do estabelecimento.

Art. 80 - Conforme a gravidade, para o arbitramento da multa, a infração será classificada em:

- I- Leve: 5 a 15 vezes o valor da UFIMRO,
- II- Grave: 16 a 30 vezes o valor da UFIMRO
- III- Gravíssima: 31 a 70 vezes o valor da UFIMRO

Art. 81 - Na graduação da pena serão consideradas as circunstâncias agravantes e atenuantes.

Parágrafo 1o. - É circunstância agravante:

- I- Ter o infrator agido com dolo, fraude ou má-fé;
- II- A infração ter sido cometida com fim de obter vantagem pecuniária;
- III- Quando, embora tenha conhecimento de fato ou ato lesivo à Saúde Pública, o infrator deixa de tomar as providências para evitá-lo ou saná-lo;

Parágrafo 2o. - É circunstância atenuante:

- I- Ser o infrator primário.

Art. 82 - Para o comércio ambulante, as irregularidades serão punidas com as seguintes UFIMRO'S:

- I- Não apresentação do Certificado de Sanidade - 10
- II- Falta de Certificado de Inspeção Sanitária do veículo ou unidade portátil - 5

liv. ata pãis. 136 e verso  
(re)ma)

**PUBLICAÇÃO**  
PUBLICADO NO  
JORNAL *Umás e outras.*  
na Data de *28 / 01 / 195*  
na Pãgina *001 a 007*  
*Maria*  
MARZIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

- III- Falta de Certificado de Inspeção Sanitária do veículo de transporte e venda de gêneros alimentícios, provenientes de Empresa estabelecida no Município - 10
- IV- Veículo em mau estado de conservação - 5
- V- Falta de asseio no veículo, nos instrumentos, aparelhos e recipientes - 10
- VI- Utilização do interior do veículo como dormitório - 5
- VII- Condução, em veículo de transporte e comércio, de substâncias, materiais ou alimentos não autorizados - 10
- VIII- Existência, no local de preparo de alimentos, ou no veículo de transporte de entrega, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração - 15
- IX- Transporte de ossos, detritos alimentares ou restos de alimentos em viaturas abertas ou em recipientes sem tampa - 10
- X- Uso incompleto de uniforme - 5
- XI- Falta de uniforme - 5
- XII- Falta de asseio na manipulação de alimentos - 16
- XIII- Falta de asseio pessoal - 5
- XIV- Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, como insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais ou deteriorados ou com alteração dos caracteres organolíticos - 20
- XV- Exposição e venda de alimentos sem a devida proteção em vitrines ou coberturas especiais que impeçam contatos com insetos, poeiras e mãos dos consumidores - 15
- XVI- Exposição ou manutenção de laticínios, carnes e outros alimentos que exijam refrigeração, fora de câmaras, vitrines ou balcões frigoríficos - 10
- XVII- Exposição à venda de pescado em balcões ou vitrines com temperatura superior a 0º C - 10
- XVIII- Manutenção de produtos incompatíveis, como pesticidas, inseticidas e semelhantes nas proximidades ou em contato com alimentos - 20
- XIX- Uso de desinfetantes ou detergentes aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentícios - 10
- XX- Falta de distribuição, nos veículos, de gêneros alimentícios por espécie, dificultando a fiscalização - 5

liv. ata verso pág. 136  
(nelma)

**PUBLICAÇÃO**  
PUBLICADO NO  
JORNAL *União e Odeio*  
na Data de 28 / 01 / 195  
na Página 001 a 007  
*mlu*  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

XXI- Falta de instalações e recipientes adequadas, bem como água potável, comprovadamente de boa procedência e mantida na temperatura de ebulição para coação de alimentos (milho verde, salsicha e outros) - 10

XXII- Manutenção, no trabalho, de empregado com suspeita de doença infecto-contagiosa ou dermatose, ou que se recuse a novo exame de saúde - 35

XXIII- Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos - 15

XXIV- Uso do fumo na ocasião de preparo e de manipulação de alimentos - 10

XXV- Falta de Nota Fiscal comprovando a origem legal do alimento - 5

XXVI- Falta de limpeza no local do estacionamento - 10

XXVII- Falta de remoção do lixo ou sua manutenção fora do depósito próprio ou em depósito destampado - 10

XXVIII- Falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas e resíduos alimentares consumidos no local - 7

XXIX- Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para o embrulho de alimentos - 5

XXX- Manutenção de canudos de sucção para refrigerantes, refrescos e outros, sem a adequada proteção contra póeira, insetos e manuseio dos consumidores - 5

XXXI- Recusa à inibição de cartazes relativos à fiscalização sanitária - 5

XXXII- Recusa ao fornecimento de dados e informações de interesse da fiscalização - 5

XXXIII- Descumprimento do termo de intimação - 7

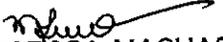
Art. 82 - Para o comércio fixo, as irregularidades serão punidas com as seguintes UFIMRO'S:

I- Sonegação, no momento da fiscalização, da Caderneta Sanitária - 10

II- Sonegação, no momento da fiscalização, do Certificado de Sanidade válido, dos empregados ou responsáveis pela empresa que produz ou comercializa alimentos - 10

III- Sonegação, no momento da fiscalização, do Certificado de inspeção Sanitária - 10

liv. ata verso pág. 136  
e pág. 137  
(melma)

DUBICAÇÃO  
PUBLICADO  
JORNAL Rio das Ostras  
na Data 28 / 01 / 195  
na Página 001 a 007  
  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

- IV- Manutenção, no trabalho, de empregados com suspeita de doença infecto-contagiosa ou dermatose ou que se recuse a nosso exame de saúde - 35
- V- Falta de Nota Fiscal comprovando a origem legal dos alimentos - 10
- VI- Falta de asseio no estabelecimento e nos instrumentos, aparelhos e recipientes - 15
- VII- Falta de asseio na manutenção dos alimentos - 15
- VIII- Uso incompleto do uniforme - 5
- IX- Falta de uniforme - 7
- X- Uso de fumo no local de trabalho - 10
- XI- Falta de asseio nas dependências sanitária - 10
- XII- Uso das dependências sanitárias com defeito ou como vestiário - 8
- XIII- Instalação de sanitários em comunicação direta com a sala de manipulação de alimentos ou com o salão de refeições - 10
- XIV- Varredura a seco - 8
- XV- Uso de água não potável e não filtrada para a preparação de alimentos e adição às bebidas de gelo não industrializado tecnicamente - 15
- XVI- Falta de água corrente, saboneteira, toalha de papel ou secador de ar no lavatório dos empregados ou do público - 5
- XVII- Manutenção das caixas d'água sem a devida limpeza e sem tampas que impeçam a penetração de poeiras, insetos e roedores - 16
- XVIII- Uso de papéis servidos, sacos já utilizados e jornais ou revistas para o embrulho de alimentos - 5
- XIX - Ausência de equipamento térmico para água quente com temperatura permanentemente superior a 80° C para esterilização de xícaras e copos - 8
- XX- Manutenção de lixo em depósito impróprio e sem tampa - 10
- XXI- Falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens e resíduos, os alimentos consumidos no local - 7

hiv. ata pag. 137 e verso  
(nelma)

<p>PUBLICAÇÃO</p> <p>PUBLICADO NO</p> <p>JORNAL <u>Rio das Ostras</u></p> <p>na Data de <u>28 / 01 / 95</u></p> <p>na Página <u>001 a 007</u></p> <p><i>mluo</i></p> <p>MARCIA LUSTOSA MACHADO</p> <p>Chefe de Gabinete</p>
---



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

- XXII- Exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos: insetos, objetos de qualquer natureza, fragmentos e materiais, bem como deteriorados ou com alterações dos caracteres organolépticos - 20
- XXIII- Exposição à venda de alimentos de ingestão direta sem proteção em vitrines ou cobertores especiais, que impeçam contato com poeira, insetos e mãos de consumidores - 15
- XXIV - Manutenção ou exposição de laticínios fora de câmaras, vitrines ou balcões frigoríficos - 10
- XXV - Manutenção ou exposição à venda de pescado em balcões ou vitrines com temperatura superior a 10°C - 10.
- XXVI- Uso de instrumentos, aparelhos recipientes e embalagens em material capaz de transmitir a toxidez dos alimentos ou alterar seu valor nutritivo - 15
- XXVII- Uso de desinfetante ou detergente aromático nos locais de manipulação de gêneros alimentícios - 10
- XXVIII- Manutenção de produtos incompatíveis, como pesticidas, inseticidas e semelhantes, próximo, ou em contato com alimentos - 20
- XXIX- Ocultação, ou falta de arrumação por espécie, de gêneros alimentícios nos depósitos ou frigoríficos, dificultando a fiscalização - 7
- XXX- Exposição ou manutenção de carne previamente moída, cuja venda só é permitida quando solicitada pelo consumidor e moída na sua presença - 15
- XXXI- Preparo de carnes, pescados, carcaças de aves, ou outros alimentos de consumo direto, em estabelecimento sem instalações adequadas, previamente aprovados para esse fim - 15
- XXXII- Uso de incidência de luz vermelha ou suas matizes sobre carnes frescas ou refrigeradas - 10
- XXXIII- Manutenção de aves vivas no interior das salas de abate nos abatedouros, causando sujeira e falta de higiene - 20
- XXXIV - Manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos - 20
- XXXV - Manutenção de carnes salgadas em bancas impróprias - 5
- XXXVI - Venda de sucos de frutas ou legumes previamente preparados - 6
- XXXVII- Exposição ou venda de ovos sujos ou rachados - 5
- XXXVIII- Manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos - 15

liv. ata verso pag. 137  
e pag. 138 (re/ma)

**PUBLICAÇÃO**  
PUBLICADA NO  
JORNAL *Rio das Ostras*  
na Data de *28 / 01 / 195*  
na Página *001 à 007*

MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

- XXXIX - Falta de pinças apropriadas para o manuseio de determinados alimentos - 5
- XL - Uso de toalhas coletivas - 5
- XLI- Uso de cepo de madeira e machado para corte de carnes e ossos - 15
- XLII- Uso, como dormitório, de áreas destinadas aos depósitos e à manipulação ou venda de gêneros alimentícios - 10
- XLIII- Falta de comprovação de dedetização semestral - 8
- XLIV- Falta de visor, para o público, da área destinada ao preparo ou manipulação de alimentos - 8
- XLV- Existência, no estabelecimento ou local de preparo de alimentos, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração - 15
- XLVI- Falta de sistema de renovação de ar ou exaustão de fumaça ou gorduras na sala de preparo e manipulação de alimentos - 12
- XLVII- Manutenção de carne em contato direto com gelo - 10
- XLVIII- Ressalga de alimentos - 10
- XLIX- Preparo ou industrialização de carnes nos açougues - 15
- L - Funcionamento de estabelecimento em prédio de habitação coletiva ou anexo, sem instalações térmicas protetoras que evitem a irradiação de calor e a população dos alimentos - 12
- LI - Realização de obras de qualquer natureza que interfiram na higiene e comercialização de alimentos sem autorização da Fiscalização Sanitária - 15
- LII- Recusa à exibição de cartazes oficiais relativos à Fiscalização Sanitária - 5
- LIII- Recusa ao fornecimento de dados ou informações de interesse da fiscalização - 5
- LIV- Oposição à ação da Fiscalização Sanitária e impedimento à sua atuação - 20
- LV- Descumprimento de Intimação - 12
- LVI- Descumprimento de normas baixadas através de Portarias, Resoluções e demais atos emanados da autoridade competente - 12

liv. ata pág. 138 e verso  
(Mf/mca)

PUBLICAÇÃO  
PUBLICADO NO  
JORNAL *Rio das Ostras*  
na Data de 28 / 01 / 195  
na Página 001 a 007.  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

### CAPITULO XV

#### DA HIGIENE HABITACIONAL

Art. 84 - A orientação e a fiscalização da higiene habitacional, tem por princípio básico assegurar as condições de ambiente que melhor possam contribuir para a manutenção e vigilância da saúde da população.

Art. 85 - Compete ao Setor da Vigilância Sanitária:

I- Exercer a vigilância e a fiscalização das condições de abastecimento de água, remoção de entulhos e de escoamento de águas servidas;

II- A vigilância sanitária dos logradouros, edifícios, construções, terrenos baldios, cemitérios e outros, inclusive mediante reclamação de interessados.

Parágrafo Único: O não cumprimento resultará em interdição dos mesmos.

Art. 86 - é obrigatório manter em perfeito estado de higiene e funcionamento as instalações de banheiros, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive sistemas hidráulicos de água potável, e todos os acessórios e pertences nas habitações coletivas.

Parágrafo 1º - é obrigatório a limpeza das caixas d'água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas serem mantidas com perfeita vedação.

Parágrafo 2º - A água deverá ser prévia e regularmente examinada pelo órgão competente para análise de sua potabilidade e qualidade, devendo o responsável, sempre que for solicitado, apresentar a comprovação dos exames realizados e atualizados.

Parágrafo 3º - Nas áreas NÃO servidas por canalização de água potável ou por nascente de boa qualidade e convenientemente captada, é permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável sob as seguintes condições:

I- A perfuração dos poços deverá ser afastada das fossas, 15m no mínimo, entulhos e outros fatores que, direta ou indiretamente, possam contribuir para a sua poluição.

II- A água deve ser previamente examinada sob o ponto de vista de sua potabilidade e, ao final, ser considerada de boa qualidade.

III- As paredes devem ser impermeabilizadas e estanques, de modo

Liv. ata verso pág. 138  
e pág. 139 (nelma)

PUBLICAÇÃO  
PUBLICADO NO  
JORNAL *Rio das Estrelas*  
na Data de *28 / 01 / 25*  
na. Página *001 d 007.*

MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

a evitar a infiltração de águas superficiais;

IV- As águas devem ser convenientemente fechadas e dotadas de sistema de sucção;

Parágrafo 4º - Os poços sem uso e os que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterradas até o solo.

Art. 87 - A autoridade sanitária promoverá regularmente e excepcionalmente a coleta de águas e efluentes para análises, em Laboratório oficial e credenciado, com o fim de monitoramento ou constatação de contaminações, para nortear as ações.

Art. 88 - As fossas sépticas deverão:

- a) Não receber águas pluviais nem despejos industriais.
- b) Ser construída com material de durabilidade e estanqueidade.
- c) Ter facilidade de acesso e não ser localizado no interior de edificações.

Parágrafo Único: A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários a sua utilização, será aterrada ao nível do solo.

Art. 89 - Os pisos dos compartimentos em que se lide com água, e das áreas descobertas, deverão ter o declive necessário e serem dotados de ralos, em número e tamanho suficientes para assegurar o rápido escoamento das águas, evitando a estagnação.

Art. 90 - Quando as condições topográficas exigirem o escoamento de água de chuva para terreno vizinho, serão, para isso, utilizados dispositivos convenientes que evitem danos à propriedade, assegurando o escoamento daquelas águas.

Art. 91 - O ocupante a qualquer título, é o responsável por todas as infrações ao disposto neste capítulo, quanto à utilização, conservação e limpeza dos edifícios, e, as suas instalações de água e esgoto, assim como dos terrenos não edificados, utilizados para aluguel ou arrendamento.

Parágrafo 1º - A autoridade sanitária, não conseguindo detectar a origem dos vazamentos e infiltrações, poderá solicitar laudo técnico, preferencialmente, o de um engenheiro.

Parágrafo 2º - Quando ocorrerem vazamentos e infiltrações em prédios de apartamentos e condomínios, sempre que os vazamentos pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio, na pessoa do síndico, para providenciar os reparos

*fui*

*[Handwritten signature]*

Liv. ata pág. 139 e verso  
(relma)

REPUBLICAÇÃO  
PUBLICADO NO  
JORNAL Rio das Ostras  
na Data de 28 / 01 / 95  
na Página 000 e 007.

MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

num prazo nunca excedente a 30 (trinta) dias..

Art. 93 - Para instalação de obras ou atividades poluidoras, ou que causem degradação ambiental, a concessão do Alvará de Funcionamento estará condicionada ao prévio estudo do impacto ambiental.

Art. 94 - Os Fiscais de Saúde Pública e agentes, deverão comunicar à Secretaria Municipal de Obras, através de seu chefe imediato, para vistoria e avaliação técnica em caso de rachaduras, infiltrações, construções de fossas, caixas de gordura, e tudo o mais que tenham conhecimento de estarem ameaçando ou comprometendo a saúde e integridade física da população.

Art. 95 - Aquele que, através de procedimento clandestino, ligar a fossa à rede de águas pluviais ser multado em 70 UFIMRO'S, além de obrigá-lo a reparar o ato.

Parágrafo Unico: No caso de se tratar de estabelecimento comercial, industrial ou de prestação de serviço, terá seu fechamento decretado imediatamente após a comprovação do ato.

Art. 96 - é proibida a criação e manutenção de suínos, aves para corte, bovinos, equinos, que venham causar insalubridade ou oferecer risco à saúde ou à integridade física de terceiros.

Art. 97 - é proibida, em qualquer caso, varrer lixo ou detritos sólidos, de qualquer natureza, para os ralos dos logradouros públicos, multa de 50 UFIMRO'S.

Art. 98 - Os serviços de vigilância sanitária abrangerão igrejas, clubes, escolas, salões de beleza e outros estabelecimentos, procedendo à vistoria em sanitários, piscinas, saunas, realizando orientação educativa no sentido de que os responsáveis por tais lugares zelem pelos mesmos, mantendo-os limpos e higienizados.

Art. 99 - A empresa que alterar seu ramo de atividades ficará obrigada a cumprir todas as exigências regulamentares formuladas à sua antecessora, inclusive requerendo Certificado de Inspeção Sanitária.

Art. 100 - A Licença de Localização a ser concedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, dependerá da apresentação do Certificado de Inspeção Sanitária (Boletim de Ocupação e Funcionamento) expedido pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 101 - A Fiscalização Sanitária, verificando a falta de Alvará de localização do estabelecimento, deverá comunicar o fato à Secretaria Municipal de Fazenda para as devidas providências.

*fls.*

liv. ata verso pag. 139  
e pag. 140 (rel. ma)

**DUBLICAÇÃO**

PUBLICADO NO

JORNAL *Rev. das Obras*

na Data de 28 / 01 / 195

na Página 001 à 007

MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

### CAPITULO XVI

#### HIGIENE AMBIENTAL

Art. 102 - A vigilância sanitária, no exercício de suas atribuições no que diz respeito aos aspectos sanitários e de poluição ambiental, prejudiciais à saúde pública, observará as Leis Federais, Estaduais e Municipais, aplicáveis, em especial, aquelas sobre o uso e parcelamento do solo urbano, sobre a política de meio ambiente e saneamento básico.

Art. 103 - É vedado o parcelamento do solo em terrenos que tenham sido aterrados com material nocivo à saúde, sem que tenham sido saneados e em áreas de preservação ecológicas ou naquelas em que a poluição impeça condições sanitárias suportáveis.

Art. 104 - A vigilância sanitária observará as normas técnicas sobre proteção dos mananciais, dos serviços de abastecimento de águas e das instalações prediais. Deverá examinar e aprovar juntamente com os órgãos e entidades pertinentes os planos de: cloração, fluorinação, construção ou ampliação dos sistemas públicos de abastecimento de água, o padrão de potabilidade da água, instalação das estações de tratamento de esgotos sanitários e o controle de efluentes.

Art. 105 - A coleta, o transporte e o destino do lixo doméstico e hospitalar.

Art. 106 - Nos estabelecimentos industriais será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos industriais.

### CAPITULO XVII

#### DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Art. 107 - Os procedimentos administrativos referentes à fiscalização sanitária, no que diz respeito aos termos da Intimação, Termo de Constatação, Auto de Infração, Auto de Multa e no que couber, obedecerão aos mesmos termos usados nas demais fiscalizações do Município, de modo a que haja padronização em sua execução, cobrança e outros atos pertinentes.

*Jai*

*[Handwritten signature]*

liv. ata pās. 140 (gelma)

DUB: DAQ/20  
PUBLICADO NO  
JORNAL Dió das Ostras  
na Data de 08 / 01 / 95  
na Página 001 a 007.

MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

Art. 108 - Nos casos em que a infração exigir a pronta ação de autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de multa, apreensão, interdição e de inutilização poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo das sanções, outras cabíveis.

Art. 109 - No caso de reclamação procedente, será feita Intimação com prazo nunca superior a 30 (trinta) dias para a reparação.

Parágrafo 1º - O não cumprimento da Intimação nos prazos previstos, implicará na lavratura do Auto de Infração, e, concomitantemente, de uma segunda Intimação, que somado o prazo da 1ª Intimação não ultrapasse a 60 (sessenta) dias.

Parágrafo 2º - A Intimação, em determinados casos, poderá ter caráter interditório até o cumprimento de suas exigências.

Parágrafo 3º - O não cumprimento da segunda Intimação, implicará em imposição de multa no valor correspondente ao dobro da multa atribuída pelo não cumprimento da mesma.

Parágrafo 4º - A partir da segunda Intimação, o infrator não terá direito a prorrogação do prazo.

Art. 110 - Em caso do infrator se recusar a receber qualquer documento (Termo de Intimação, Multa e outros), o mesmo poderá ser remetido por via postal com AR-MP (Aviso de Recebimento em Mãos Próprias).

Parágrafo Único: Quando o infrator se encontrar em local incerto e não sabido, a Intimação se fará por via editalícia, em jornal de grande circulação no Município.

Art. 111 - Lavrado o Auto de Infração, aguarda-se-á um prazo de 15 (quinze) dias para que o infrator possa apresentar defesa por escrito, devidamente fundamentada.

Parágrafo Único: Decorrido prazo sem que tenha sido interposto recurso, o Auto de Infração será julgado a revelia seguindo a extração do Auto de Multa.

Art. 112 - Caberá ao Secretário Municipal de Saúde, ou ao Chefe da Fiscalização Sanitária, ratificar ou cancelar o Auto de Multa, no caso de recurso.

Parágrafo 1º - O recurso será apreciado no prazo de 10 (dez) dias, devendo a decisão ser comunicada ao interessado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

*Sti*

*M*

liv. ata par. 140 e verso  
(nelma)

DUBLICAÇÃO  
PUBLICADO NO  
JORNAL Rio das Ostras  
na Data de 28 / 01 / 195  
na Página 001 à 007.  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete





ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

Parágrafo 2º - Confirmada a infrigência, objeto do Auto de Infração, ficará o infrator sujeito às sanções previstas, e ao pagamento da multa correspondente no prazo estipulado pela Secretaria de Saúde.

### CAPITULO XVIII

#### AUTO DE MULTA

Art. 113 - O auto de multa será lavrado pela autoridade sanitária dentro de 10 (dez) dias, no máximo a contar da lavratura do auto de infração ou da data de indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 114 - 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 casos de recusa, será ela consignada pela autoridade sanitária com assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art. 115 - Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

Art. 116 - A 1ª. via do auto de multa será anexado ao processo em curso, aguardando na Unidade Sanitária, o prazo de 30 (trinta) dias para comprovação do pagamento da multa efetuada à Secretaria Municipal de Fazenda ou o prazo de 15 (quinze) dias para a interposição de recursos.

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

Parágrafo 2º - Comprovado o pagamento da multa, o processo é arquivado na Unidade Sanitária.

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

Art. 117 - O recurso para revelação de multa deverá ser protocolado na Seção de Fiscalização Sanitária, e só será aceito, se nele constar, como anexo, a fotocópia da 2ª via do Auto de Multa.

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

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

Liv. ata verso pág. 140  
e pág. 141 (nelma)

<b>PUBLICAÇÃO</b>
PUBLICADO NO
JORNAL <i>Povo das Colinas</i>
na Data de <i>28 / 01 / 95</i>
na Página <i>001 d 007</i>
<i>mlm</i>
MARCIA LUSTOSA MACHADO
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

Parágrafo 3º - Em caso de decisão degenatória (manutenção de multa), o processo será encaminhado ao órgão arrecador.

Art. 118 - As multas impostas sofrerão redução de 20%, caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 7 (sete) dias contados da data da vigência de sua aplicação.

Art. 119 - Na reincidência, as multas serão sempre em dobro até que seja sanada a irregularidade, as mesmas serão renováveis a cada 30 (trinta) dias.

Art. 120 - As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

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

Parágrafo 2º - Não ocorre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente da decisão.

### CAPITULO XIX

### DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 121 - Nos casos de embarço à Fiscalização Sanitária, poderá ser solicitada a intervenção da autoridade policial, para garantir a execução da medida ordenada.

Art. 122 - Outros órgãos da Administração Pública Municipal, especialmente as Secretarias de Agricultura, Meio Ambiente, Turismo e fazenda, deverão juntar-se à Fiscalização Sanitária, para ações conjuntas, quando necessário.

Art. 123 - A autoridade sanitária é o próprio Fiscal de Saúde Pública, que terá total autonomia em seu trabalho, mas que prestará conta de seus atos, ao seu chefe imediato, respondendo administrativamente pela omissão, abuso e excessos praticados, bem como por atos de favorecimento ou embarços àqueles a quem fiscaliza.

Art. 124 - Independentemente das sanções legais, nos casos de oposição ou impedimento à ação fiscal, a autoridade sanitária intimará o proprietário, comerciante, industrial, morador, administrador, síndico, responsável direto, ou seus procuradores, a facilitarem a visita, no prazo que para isso estipular, solicitando a intervenção da Procuradoria Geral, na hipótese de ação judicial, ouvindo o Secretário Municipal de Saúde.

*Sti*

*[Handwritten signature]*

Liv. ata par. 141 e verso.  
(Melma)

**PUBLICAÇÃO**  
PUBLICADO NO  
JORNAL *Rio das Ostras*  
na Data de 28 / 01 / 1955  
na Página 001 a 007.  
*Melma*  
MARCIA LUSTOSA MACHADO  
Chefe de Gabinete



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Prefeitura Municipal de Rio das Ostras

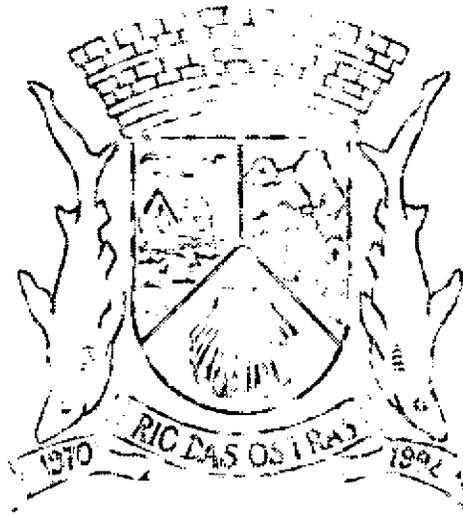
Art. 125 - Quando ocorrer qualquer irregularidade não prevista nesta Lei e para a qual não haja punição expressamente calculada, a Fiscalização Sanitária para puni-la, aplicará os critérios referentes à classificação das infrações cometidas, enquadrando-se elas como leves, graves ou gravíssimas.

Art. 126 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

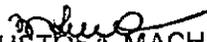
*Jai*

  
GABINETE DO PREFEITO

Rio das Ostras, 23 de Janeiro de 1995.



*Liv. ata verso pág. 141 (nelma)*

<b>PUBLICAÇÃO</b>
PUBLICADO NO
JORNAL <i>Rio das Ostras</i>
na Data de <i>28 / 01 / 1995</i>
na Página <i>001 à 007</i>
 MARCIA LUSTOSA MACHADO Chefe de Gabinete