

CAPÍTULO I

DA POLÍTICA DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

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; indústrias; de prestação de serviços; clínicas, hospitais, 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, subordinada à Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social e exercido por órgãos administrativos de sua subordinação.

CAPÍTULO 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 SANITÁRIOS

Art. 3º - Os servidores incumbidos da execução da presente Lei serão reconhecidos como Fiscais de Saúde Pública ou Fiscais Sanitários e terão carteiras ou identificações expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde, onde constará o nome do servidor, número da matrícula, cargo, assinatura do mesmo, a data da expedição e a assinatura do Secretário 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 a chefia de um Médico-Veterinário ou Médico-Sanitarista, ficam obrigados a exibir, 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 pelo estabelecimento ou quem a seu nome impedir que a autoridade incumbida da fiscalização de gêneros alimentícios exerça as 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, estabelecer-se-á um entrosamento com outros setores componentes 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 à análise da água em laboratório oficial a fim de garantir a qualidade da mesma. Caberá, periodicamente, aos fiscais sanitários, a efetuação de teste de cloração de 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. 5º - 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).

CAPÍTULO III

DA FISCALIZAÇÃO DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Art. 6º - 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. 7º - 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;
- 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;
- 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 de higiene das pessoas que manipulem, transportem, vendam e preparem alimentos, assim como exigir dos mesmos, atestados de saúde semestralmente.

Art. 8º - 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 portadores de doenças de aspecto repugnante, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Art. 9º - 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 excretos, 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.

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 dos estabelecimentos 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 correspondam às prescrições da Legislação vigente, inutilizando as manifestamente 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.

Art. 17 - Os produtos industrializados deverão ter embalagem própria, onde conterá todas as 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 comerciais de alimentos deverão provê-los com instalações e elementos necessários a permanente higiene de seu pessoal como: vestuário, 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 acarretem 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 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 graus centígrados.

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 a 7 graus centígrados.

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 após o 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 sorvete, para serem utilizados, deverão apresentar-se em perfeitas condições de higiene.

CAPÍTULO IV

COLHEITA DAS AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Art. 20 - Compete à autoridade sanitária realizar periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostra 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 de 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 amostras 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) invólucros, tornados 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 contra-prova.

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 03 (três) vias, à autoridade competente, que no prazo de 05 (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 condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa e requerer perícia de contra-prova no prazo de 10 (dez) dias.

Art. 29 - Decorrido o prazo referido no artigo anterior, sem que o responsável tenha a apresentado defesa ou requerido perícia de contra-prova, 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 interdita.

CAPÍTULO V

PERÍCIA E CONTRA-PROVA

Art. 31 - A perícia de contra-prova 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 contra-prova.

Art. 34 - Na perícia de contra-prova, não será efetuada a análise no caso de a amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nesta 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 contra-prova, ou, nos casos de flagrante, fraude ou adulteração do produto.

Art. 37 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas às 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 beneficentes ou filantrópicas.

CAPÍTULO VI

INTERDIÇÃO, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO

Art. 40 - Quando, resultar em análise fiscal, se o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória 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, análise e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias e de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis, findo o qual, o produto ou estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

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 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, se oporem 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 foram empregadas na falsificação, adulteração e fabrico clandestino de produtos alimentícios, serão confiscados e multado o detentor, sem prejuízo da ação criminal, que no caso couber.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL

Art. 53 - Os compartimentos das edificações destinadas ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios, obedecerão, além do dispostos 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 impermeabilizado de cores claras;
- II. Tetos deverão ser pintados de cor clara ou revestidos 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, e instalação frigorífica suficiente à atividade comercial desenvolvida.
- VI. Os sanitários e os vestuários 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 higienizados de forma a evitar a presença de roedores 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 pela FEEMA, a fim de evitar a presença de vetores;
- X. Os funcionários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão obrigados à:
- a) Apresentar Atestado de Saúde que será renovado semestralmente;
 - b) Usar uniforme (jaleco, gorro ou boné), adequado 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 grelas que se fecham e ligados à rede de esgotos;
- V. Portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros)

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

Art. 56 - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente para os seus misteres e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligado diretamente à rede de esgotos.

Parágrafo Único: Na localidade 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 às carnes, deverão ser cumpridos os seguintes itens:

- 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;
- III. As carnes só poderão ser mantidas 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 cepo 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 de 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 dessa 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 refrigeradas 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;

- 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 de 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 freqüentes, e providas de comedouros e bebedouros metálicos;
- II. A sala de abate deverá seguir o disposto no item IV do Artigo 1º 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 restaurante, churrascaria, 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 ser usados quando quebrados ou lascados, tendo que serem 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 as refeições.

Parágrafo Único: Desde que devidamente acondicionados, podem 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 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.

CAPÍTULO VIII

ESTABELECEMENTOS COMERCIAIS DOS SALÕES DE BARBEIROS E CABELEREIROS

Art. 63 - Além das normas de higiene previstas neste regulamento, os salões de barbeiros e cabeleireiros deverão atender as seguintes exigências:

- I. É obrigatório o fornecimento 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 a serem bem ventilados;
- III. É obrigatória a esterilização 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 cabeleireiros e barbeiros deverão:

- I. Apresentar-se convenientemente trajados, limpos e uniformizados;
- II. Fazer exame anual de saúde e manter o certificado da vacinação antitetânica atualizado.

CAPÍTULO IX

DOS HOSPITAIS, DAS CASAS DE SAÚDE E MATERNIDADE E UNIDADES DE SERVIÇO DE SAÚDE

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 (hum) para cada 40 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;
- VII. Lavagem e esterilização de todos os instrumentos cirúrgicos e auxiliares após o uso;
- VIII. Esterilização de louças, talhares, 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 a 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 infesto-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.

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 metros quadrados 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 (hum) para cada 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 as outras vigentes, com relação a instalação e funcionamento.

CAPÍTULO 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 (hum) para cada 50 (cinquenta) alunos;
- b) Mictórios, na proporção de 1 (hum) para cada 30 (trinta) alunos do sexo masculino
- c) Privadas, na proporção de 1 (hum) para cada 20 (vinte) alunos;
- d) Lavatórios, na proporção de 1 (hum) para cada 20 (vinte) alunos;
- e) Chuveiros, na proporção de 1 (hum) 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.

CAPÍTULO XI

DAS CLÍNICAS VETERINÁRIAS

Art. 71 - As Clínicas Veterinárias poderão exercer suas atividades desde que obedeçam aos seguintes critérios:

- a. É obrigatório que as salas de atendimentos aos animais sejam de ladrilhos brancos em todas as laterais até o teto, mantendo sempre em higiene de funcionamento;
- b. Não será permitida a instalação de Clínica Veterinária em condomínio fechado ou apartamento residencial;
- c. As Clínicas Veterinárias que não possuam instalações adequadas não poderão hospedar animais de qualquer espécie;
- d. Para abertura de Clínicas Veterinárias será necessário o visto do Secretário de Saúde que antes receberá a inspeção da Fiscalização Sanitária no local;
- e. Todo o lixo da Clínica Veterinária deverá ser incinerado em crematório público, afastado do perímetro urbano.

CAPÍTULO XII

DO COMÉRCIO DE AMBULANTES E FEIRANTES

Art. 72 - O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido desde que obedeça aos seguintes critérios:

- I. Veículos motorizados ou não, aí incluídos os “trailers” previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente;
- II. Tabuleiros, cesta, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios que sejam aprovados e 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 fabricar o que for vender, como sanduíches, salgados e congêneres, deverá a autoridade sanitária fazer vistoria no local onde será fabricado o produto para prévia aprovação;

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

Art. 73 - Aos feirantes, que estarão sujeitos 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 jornal, 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;
- 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.

CAPÍTULO XIII

DOS PRODUTOS FARMACÊUTICOS EM GERAL

Art. 75 - Relativamente aos produtos farmacêuticos, cosméticos, saneantes e correlatos a Fiscalização deverá fazer a apreensão e interdição dos produtos, em qualquer estabelecimento, desde que solicitado pela Secretaria de Estado de Saúde:

CAPÍTULO XIV

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 76 - O não cumprimento das normas prescritas e consignadas pela autoridade local da equipe da Fiscalização Sanitária, em talonário próprio.

Parágrafo Único: Sem prejuízo das sanções de natureza cível ou aplicada, alternativa ou cumulativamente, no comércio ambulante e no comércio fixo, penalidade 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 irregularidades apuradas, que não 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 em 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 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 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 do Veículo ou Unidade Portátil - 05
- III. Falta de Certificado de Inspeção Sanitária do veículo de transporte e venda de gêneros alimentícios, provenientes de empresas estabelecidas no Município - 10
- IV. Veículo em mau estado de conservação - 05
- V. Falta de asseio no veículo, no instrumento, aparelhos e recipientes - 10
- VI. Utilização do interior do veículo como dormitório - 05
- 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 - 05
- XI. Falta de uniforme - 07
- XII. Falta de asseio na manipulação de alimentos - 16
- XIII. Falta de asseio pessoal - 05
- 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 organolépticos - 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 centígrado - 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 - 05
- XXI. Falta de instalações e recipientes adequados, bem como água potável, comprovante 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 de fumo na ocasião de preparo e de manipulação de alimentos - 10
- XXV. Falta de Nota Fiscal comprovando a origem legal do alimento - 05
- XXVI. Falta de limpeza no local do estacionamento - 10
- XXVII. Falta de remoção de lixo ou sua manutenção fora de 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 - 07
- XXIX. Uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para embrulho de alimentos - 05
- XXX. Manutenção de canudos de sucção para refrigerantes, refrescos e outros, sem a adequada proteção contra poeira, insetos e manuseio dos consumidores - 05
- XXXI. Recusa à exibição de cartazes relativos à Fiscalização Sanitária - 05
- XXXII. Recusa ao fornecimento de dados e informações de interesse da Fiscalização - 05
- XXXIII. Descumprimento do Termo de Intimação - 07

Art. 83 - 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
- IV. Manutenção, no trabalho, de empregados com suspeita de doença infecto-contagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde - 35
- V. Falta de Nota Fiscal comprovando a origem 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 - 05
- IX. Falta de uniforme- 07
- X. Uso de fumo no local de trabalho - 10
- XI. Falta de asseio nas dependências sanitárias - 10
- XII. Uso das dependências sanitárias com defeito ou como vestiário - 08
- XIII. Instalações de sanitários em comunicação direta com a sala de manipulação de alimentos ou com o salão de refeições - 10
- XIV. Varredura a seco - 08
- 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, de ar nos lavatórios dos empregados ou do público - 05
- 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 embrulho de alimentos - 05
- XIX. Ausência de equipamento térmico para água quente com temperatura permanente superior a 80° Centígrados para esterilização de xícaras e copos - 08
- 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 dos alimentos consumidos no local - 07
- 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 coberturas especiais que impeçam o 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 pescados em balcões ou vitrines com temperatura superior a 0° Centígrados - 10
- XXVI. Uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens em material capaz de transmitir a toxidez aos alimentos ou alterar seu valor nutritivo - 15
- XXVII. Uso de desinfetantes ou detergentes aromáticos 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 - 07
- 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 aprovadas para este 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 ou preparação de alimentos - 20
- XXXV. Manutenção de carnes salgadas em bancas impróprias - 05
- XXXVI. Venda de sucos de frutas ou legumes previamente preparados - 06
- XXXVII. Exposição ou venda de ovos sujos ou rachados - 05
- XXXVIII. Manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos - 15
- XXXIX. Falta de pinças apropriadas para o manuseio de determinados alimentos - 05
- XL. Uso de toalhas coletivas - 05
- XLI. Uso de cepo de madeira e de machado para corte de carne e ossos - 15
- XLII. Uso, como dormitório, de áreas destinadas aos depósitos e a manipulação ou venda de gêneros alimentícios - 10
- XLIII. Falta de comprovação de dedetização semestral - 08
- XLIV. Falta de visor, para o público, da área destinada ao preparo ou manipulação de alimentos - 08
- 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 poluição 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 - 05

- LIII. Recusa ao fornecimento de dados ou informações de interesse da Fiscalização - 20
- LIV. Descumprimento de Intimação - 12
- LV. Descumprimento de normas baixadas através de Portarias, Resoluções e demais atos emanados da autoridade competente- 12

CAPÍTULO 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 de 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 pertencentes nas habitações coletivas.

Parágrafo 1º - É obrigatória 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, 15 m 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 a evitar a infiltração de águas superficiais;
- IV. As águas devem ser convenientemente fechadas e dotadas de sistemas de sucção;

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

Art. 87 - A autoridade sanitária promoverá regularmente e excepcionalmente as coletas de água e efluentes para análise, 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) Serem construídas com material de durabilidade e estanqueidade;
- c) Ter facilidade de acesso, não ser localizada no interior de edificação.

Parágrafo Único: A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários à 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 assegurarem o rápido escoamento daquelas águas.

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 a propriedade, assegurando o escoamento daquela água.

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, suas instalações de água e esgoto, assim como dos terrenos não edificadas 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 por condomínio, na pessoa do síndico, para providenciar os reparos 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 está condicionada ao prévio estudo do impacto ambiental.

Art. 94 - Os Fiscais de Saúde Pública e Agente 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 a integridade física da população.

Art. 95 - Aquele que, através de procedimento clandestino, ligar a fossa à rede de águas pluviais será multado em 70 UFIMRO's, além de obrigado a reparar o ato.

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

Art. 97 - É proibido, 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 a vistoria de 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.

CAPÍTULO XVI

HIGIENE AMBIENTAL

Art.102 - A vigilância sanitária, no exercício de suas atribuições no que diz respeito aos aspectos sanitários e de poluição ambiental, prejudicial à saúde pública, observará às 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 aterrados material nocivo à saúde, sem que tenham sido saneados e em áreas de preservação ecológica 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 água e das instalações prediais. Deverá examinar e aprovar juntamente com os órgãos e entidades pertinentes os planos de: cloração, fluoretação, 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 destino do lixo doméstico e hospitalar.

Art. 105 – A coleta, o transporte e 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, poeira, fumaça e outros, resultantes dos processos industriais.

CAPÍTULO XVII

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Art.107 - Os procedimentos administrativos referentes à Fiscalização Sanitária, no que diz respeito aos Termos de Intimação, Termos 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 demais padronização em sua execução, cobrança e outros atos pertinentes.

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 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 à 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 ao 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 o prazo sem que tenha sido interposto recuso, o Auto de Infração será julgado à revelia seguindo a extração do Auto de Multa.

Art.112 - Caberá ao Secretario 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.

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

CAPÍTULO XVIII

AUTO DE MULTA

Art.113 - O Auto de Multa será lavrado pela autoridade sanitária dentro de 10 (dez) dias, no máximo a 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 pré-posto. Em casos de recusa, será ela consignada pela autoridade sanitária com assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art.115 - Na impossibilidade de efetivação a 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 anexada 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 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 à 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 da Multa.

Parágrafo 1º - Processo de recurso será providenciado 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.

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

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 de decisão.

CAPÍTULO XIX

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.121 - Nos casos de embaraço à Fiscalização Sanitária, poderá ser solicitada a intervenção de 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 embaraços àqueles a quem fiscaliza.

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

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.

Gabinete do Prefeito

Rio das Ostras, 23 de janeiro de 1995